



***INGENIERIA PARA COCINAS
PROFESIONALES E INDUSTRIALES***

www.dherpa.com

DISTRIBUIDORES DE



LAINOX[®]



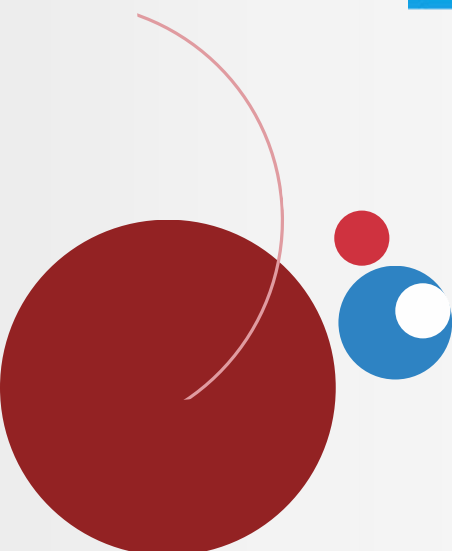
IRINOX

The Freshness Company[®]

ARISTARCO
A FAMILY OF WASHING & ICE

VOLLRATH[®]

winterhalter[®]



ÍNDICE

Preparación y alistamiento

- Mesas en acero inoxidable
- Mesa en acero inoxidable con poceta
- Repisa con acero inoxidable
- Estantería en acero inoxidable
- Carro escabiladero
- Baño María abierto o para azafates

Abatimiento, ultracongelación y regeneración

- Maquina de hielo
- Equipos para pizza
- Mesas refrigeradas en acero inoxidable
- Mesón refrigerado bajo chef
- Mesas refrigeradas para ensaladas
- Refrigerador y congelador vertical

Cocción

- Estufas en acero inoxidable
- Planchas en acero inoxidable
- Parrillas en acero inoxidable
- Freidoras en acero inoxidable
- Hornos

Técnicas de vanguardia

- Grill pillar
- Termocirculador profesional
- Empacadoras al vacio
- iVario

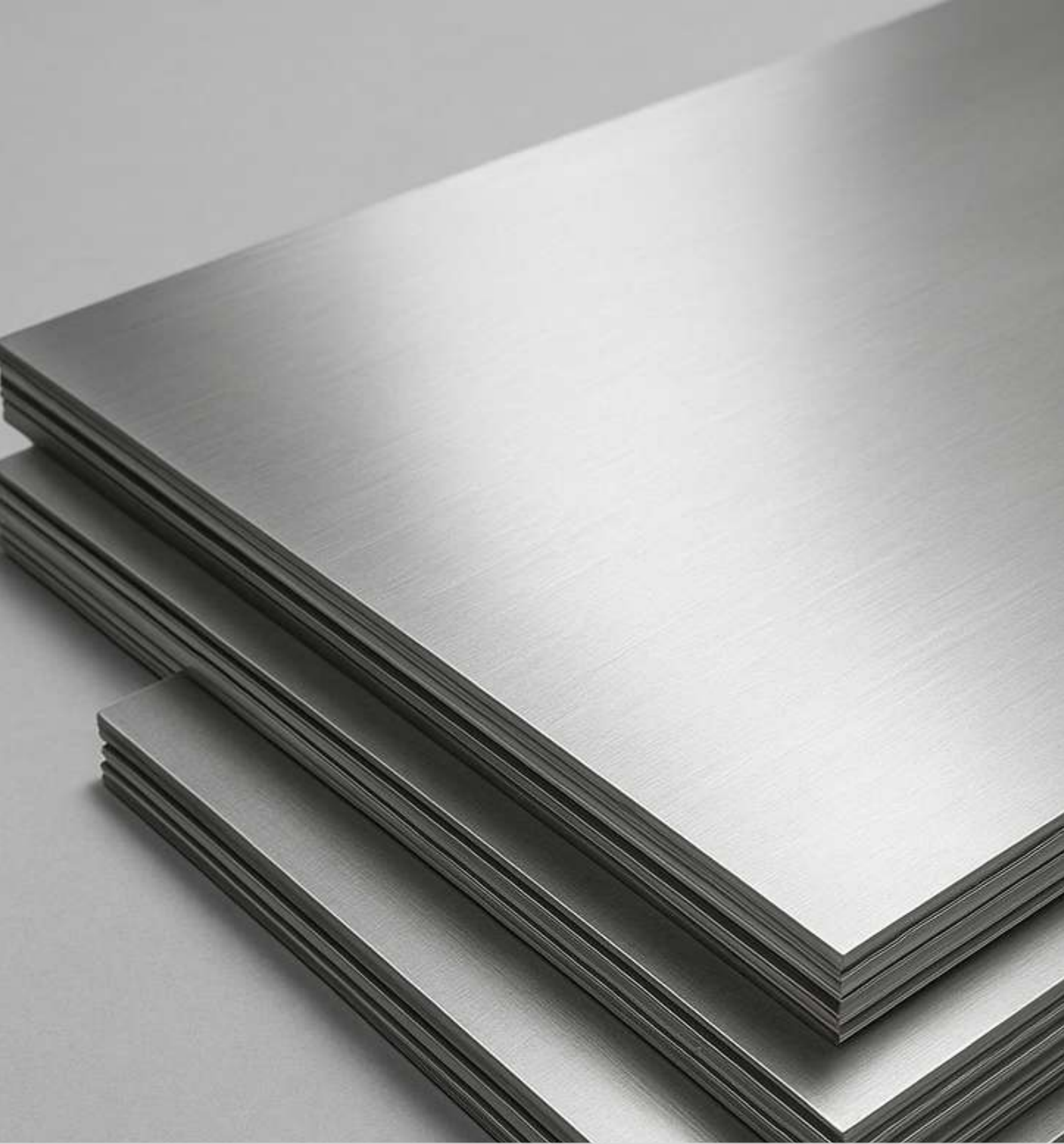
Limpieza y desinfección

- Lavavajillas
- Trampas de grasa
- Lavamanos en acero inoxidable
- Consumibles

Ventilación y extracción

- Campanas extractoras
- Ductos
- Extractores





PREPARACIÓN Y ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS

MESAS EN ACERO INOXIDABLE



Tapa

Acero inoxidable calibre 16 o 18, con o sin salpicadero debidamente reforzadas

Patas

Tubo de acero inoxidable redondo de 1-1/2", cal 18 con niveladores

Entrepañó

Acero inoxidable cal 18 referencia 304 o calibre 20 referencia 430, puede ser doble o sencillo
Opción sin entrepañó y amarre en tubo de acero inoxidable de 1" calibre 20

Dimensiones

Ancho: 60 cm
Altura: 90 cm
Largo: Se fabrican a la medida de la necesidad del cliente

MESAS EN ACERO INOXIDABLE CON POCETA

Tapa

Acero inoxidable calibre 16 o 18, con salpicadero debidamente reforzado

Poceta

Acero inoxidable cal 18 de 25 cm o 30 cm de profundidad. No incluye grifería

Patas

Tubo de acero inoxidable redondo de 1-1/2", calibre 18 con ajustes de nivel

Entrepañó

Acero inoxidable calibre 18 referencia 304 o calibre 20 referencia 430, puede ser doble o sencillo
Opción sin entrepañó y amarre en tubo de acero inoxidable de 1" calibre 20

Dimensiones

Ancho: 60cm
Altura: 90cm
Largo: Se fabrican a la medida de la necesidad del cliente.



REPISAS EN ACERO INOXIDABLE



Tapa

Acero inoxidable calibre 18 o 20, con salpicadero

Repisas

Sencillas o dobles

Lisas, punzonadas o perforadas tipo rejilla

Para canastas de lavavajillas

Dimensiones

Se fabrican a la medida de la necesidad del cliente.

Ancho: 30, 40 o 55 cm

Soporte en escuadras en lamina de acero inoxidable calibre 18 para anclar a la pared



ESTANTERIA EN ACERO INOXIDABLE



Entrepaños

4 o 5 entrepaños en acero inoxidable calibre 18 o 20, debidamente reforzados

Parales

Lamina de acero inoxidable calibre 16, con ajustes de nivel en acero

Dimensiones

Ancho: 40 o 50 cm

Se fabrican a la medida de la necesidad del cliente

CARROS ESCABILADEROS



Parales

Tubo cuadrado en acero inoxidable de 1" calibre 18

Guías de bandejas

Lamina en acero inoxidable calibre 18

Ruedas

Ruedas de poliuretano de 4", dos giratorias y dos con freno

Dimensiones

Se fabrican para azafates GN 1/1 o bandeja de panadería de 60 x 40 cm
Altura: Depende de la utilidad, cocina o panadería entre 1.70 y 1.90

Capacidad

12 o 15 bandejas



BAÑO MARÍA ABIERTO O PARA AZAFATES

Tapa	En acero inoxidable 304 calibre 18, con salpicadero y borde frontal a escuadra
Tanque	En acero inoxidable 304 calibre 18, con interiores redondeados
Entrepañó	Lamina en acero inoxidable 430 calibre 20
Patas	En tubo de acero inoxidable de 1 -1/2" con ajustes de nivel
Capacidad	Según necesidad del cliente la cantidad de azafates
Dimensiones	Según cantidad de azafates
Calentamiento	Eléctrico o a gas

*Azafates no incluidos





**REFRIGERACIÓN,
CONGELACIÓN Y
ULTRAONGELACIÓN**

ABATIMIENTO, ULTRACONGELACIÓN Y REGENERACIÓN

Enfriamiento rápido a +3°C

Lleva a -18°C de forma rápida y segura, incluso los alimentos recién sacados del horno

Conserva la fragancia, consistencia, colores y propiedades nutricionales de los alimentos

Rendimiento

Capacidad del ciclo de abatimiento rápido (+90°C/+3°C) kg 18

Capacidad del ciclo de congelación rápida (+90°C/-18°C) kg 15

Capacidad

5, 8, 11 o 16 bandejas GN 1/1 o 60 X 40 cm

LAINOX

IRINOX
The Freshness Company®



MAQUINA DE HIELO

Fabricación en acero inoxidable

Sistema de producción con evaporador apendicular

Dimensiones

CP 30.10 - 365 x 495 x 690

CP 50.25 - 500 x 585 x 795

CP 100.60 - 740 x 605 x 1015

Duración de ciclo

6 a 10 minutos

Producción en 24 horas

CP 30.10 - 30 kg, 1764 cubos de hielo

CP 50.25 - 50 kg, 2778 cubos de hielo

CP 100.60 - 100 kg, 5556 cubos de hielo

Capacidad de almacenamiento

CP 30.10 - 10 kg, 558 cubos de hielo

CP 50.25 - 25 kg, 1389 cubos de hielo

CP 100.60 - 60 kg, 3333 cubos de hielo



ARISTARCO
A FAMILY OF WASHING & ICE

DIHERPA

EQUIPOS PARA PIZZA

Estructura exterior e interior en acero inoxidable
Parte superior de trabajo de mármol

Tipo de refrigeración	No frost (aire forzado)
Energía	110 v/ 60 Hz
Potencia	260 W
Compresor (HP)	1/4 Embraco / Cubigel
Temperatura	0° a 8° C
Dimensiones	2 puertas 151 x 80 x 108.6 cm 2 puertas y cajones 201x 80 x108,5 cm
Capacidad de almacenamiento	2 puertas de 151cm: 280 litros 2 puertas y cajones de 200cm: 480 litros

*No incluye parrillas



MESAS REFRIGERADAS EN ACERO INOXIDABLE



Controlador digital
Compresor con refrigerante ecológico
Parrillas preinstaladas por sección

Temperatura	Refrigeración: entre 0°C y 8°C Congelación: entre -15°C y -18°C
Refrigeración	Aire forzado para garantizar distribución uniforme del aire
Dimensiones	1 puerta 0.70 x 0.76 x 0.87 2 puertas 1.23 x 0.76 x 0.87 2 puertas 1.53 x 0.76 x 0.87 3 puertas 1.84 x 0.76 x 0.87



MESÓN REFRIGERADO BAJO CHEF

Compresor con refrigerante ecológico
Controlador digital Dixell / Caren
Juntas de cierre magnética
Exterior e interior de acero inoxidable
Cubierta en acero inoxidable reforzado

Temperatura	Entre 0°C y 8°C
Compresor - HP	1/7
Voltaje	110 V
Amperios	2.3 A
Capacidad	215 kilos
Dimensiones	Externo 123 x 81.5 x 66 cm
	Interno
	2 cajones - 1.23 x 0.82 x 0.67 m 1.53 x 0.82 x 0.67 m
	4 cajones - 1.93 x 0.82 x 0.67 m



MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS

Compresor con refrigerante ecológico
Controlador digital
Exterior e interior de acero inoxidable
Juntas de cierre magnética
Parrillas preinstaladas por sección

Temperatura	Entre 0°C y 8°C
Refrigeración	Aire forzado para garantizar distribución uniforme del aire
Capacidad	1 puerta - 200 - 205 litros 2 puertas - 122 cm: 370 - 390 litros 2 puertas - 150 cm: 480 - 490 litros



REFRIGERADOR Y CONGELADOR VERTICAL

Compresor de montaje superior con refrigerante R290 ecológico
Controlador digital
Exterior e interior de acero inoxidable
Juntas de puerta magnética
3 parrillas por sección
Refrigeración por conductos descendentes para garantizar distribución uniforme del aire

Tipo de refrigeración	No frost (aire forzado)
Energía	110 v/ 60 Hz
Potencia	260 W
Compresor (HP)	1/5 - 1/2
Temperatura	Refrigeración: entre 0°C y 8°C Congelación: entre -15°C y -18°C
Capacidad de almacenamiento:	1 puerta: 600- 700 litros (aprox) 2 puertas: 1200 - 1400 litros (aprox)





COCCIÓN

Mueble en lamina de acero inoxidable calibre 18 y 20 referencia 304

Bandejas recolectoras de desperdicios en lamina de acero inoxidable calibre 20

Instalación con tubería de cobre y salida en codo galvanizado de 3/4"

Marco y frente	Lamina de acero inoxidable calibre 18 y 20
Patas	Tubo de acero inoxidable redondo de 1-1/2", calibre 18 con ajustes de nivel
Entrepaño	Acero inoxidable calibre 18 o calibre 20 referencia 304 o calibre 20 referencia 430
Parrillas	Hierro fundido
Quemadores	Aluminio, hierro fundido o bronce para 20.000 - 40.000 Btu/h controlados por válvula de paso a gas, con perillas
Dimensiones	Línea 76 - 2 puestos: 0.31 x 0.76 x 0.96 4 puestos: 0.61 x 0.76 x 0.90 6 puestos: 0.91 x 0.76 x 0.90
	Estufa enana - 0.60 x 0.60 x 0.50



PLANCHAS EN ACERO INOXIDABLE

Bandejas recolectoras de desperdicios en lamina de acero inoxidable calibre 20
Instalación con tubería de cobre y salida en codo galvanizado de 3/4"

Marco y frente	Lamina de acero inoxidable calibre 18 y 20 referencia 304
Patas	Patas en tubo de acero inoxidable de 1 1/2" calibre 18 con ajustes de nivel
Entrepañó	Acero inoxidable calibre 18 o 20 referencia 304 o calibre 20 referencia 430
Plancha	Lamina hierro de 3/4", pulida. Con salpicadero en lamina de acero inoxidable 12 en su contorno
Quemadores	Tipo flauta en tubo de hierro fundido 20,000 Btu/h, controlados por válvula de paso a gas, con perillas. Instalación con tubería de cobre y salida en codo galvanizado de 3/4"
Dimensiones	Línea 76 - 2 quemadores: 0,61 X 0,76 X 0,90 m 3 quemadores: 0,91 X 0,76 0,90 m



PARRILLAS EN ACERO INOXIDABLE

Bandejas recolectoras de desperdicios en lamina de acero inoxidable calibre 20
Instalación con tubería de cobre y salida en codo galvanizado de 3/4"



Marco y frente	Lamina de acero inoxidable calibre 18 y 20 referencia 304
Patas	En tubo de acero inoxidable de 1-1/2" calibre 18 con ajustes de nivel
Entrepañó	Acero inoxidable calibre 18 o 20 referencia 304 o calibre 20 referencia 430
Parrilla superior	Perfil de acero inoxidable calibre XX con salpicadero en lamina de acero inoxidable calibre 12 en su contorno
Parrilla intermedia	En ángulo de hierro para las piedras refractarias
Quemadores	Tipo flauta en tubo de hierro fundido 20,000 Btu/h, controlados por válvula de paso a gas, con perillas. Instalación con tubería de cobre y salida en codo galvanizado de 3/4"
Dimensiones	Línea 76 - 2 quemadores: 0,61 X 0,76 X 0,90 m 3 quemadores: 0,91 X 0,76 X 0,90 m

FREIDORAS EN ACERO INOXIDABLE



Tanque	Lamina de acero inoxidable calibre 16 referencia 304
Subfondo	Perforado
Desagüe	para lavado por medio de válvula registro de 1"
Canastillas	En alambre de acero inoxidable, con mango de fácil agarre
Patas	Ajuste de nivel
Puerta	Tipo parche en lamina de acero inoxidable calibre 20 referencia 304
Calentamiento	Tubos calefactores, con tres quemadores de alto rendimiento controlados por válvula unitrol, termostato de 0°C a 200°C, piloto de seguridad y termocupla
Dimensiones	0.40 x 0.76 x 0.90 m

Equipos de cocción de alto rendimiento y altamente parametrizable, que integran tres modos de cocción (convección, vapor y mixto) en una misma cámara diseñados para gestionar cualquier proceso de cocción de panadería, gastronomía y pastelería.



Hornos Combi

- iCombi Pro, iCombi Clasic
- Hornos Chef TOP
- Hornos Baker TOP
- Naboo, Sapines



Sistema operativo y asistentes virtuales de última generación como Digital.ID, Adaptive Cooking, OPTIC.Cooking, AUTO.Soft, Idensity Control, Iproduction Manager, ICooking Suite y Icare System.

Accesorios: Bandejas, contenedores, parrillas, ahumadores, termómetro





**TÉCNICAS DE
VANGUARDIA**

GRILL PILLAR

PILARES

S	Encaja en el salpicadero de la plancha y parrilla, ofrece soporte a los marcos para los azafates de 1/6. Dimensiones: 250 x 30 x 350 mm
M	Encaja en el salpicadero de la plancha y parrilla, ofreciendo soporte a los marcos para los azafates de 1/3, 1/6 y 1/9. Dimensiones: 336 x 30 x 350 mm
L	Encaja en el salpicadero posterior de la plancha y parrilla para proteger de salpicaduras así facilitando la limpieza y brindando soporte a la repisa y los marcos de 1/6 y 1/3. Dimensiones: 815 x 73 x 350 mm



ACCESORIOS



Repisa

Encaja en el pilar L para tener al alcance de la mano los utensilios y accesorios (como tapas, espátulas, pesas para carne, condimentos) al momento de cocinar en la plancha y parrilla.

Dimensiones: 475 x 270 x 38 mm



Marcos

Encajan en los pilares S, M y L para dar soporte a los azafates de 1/9, 1/6 y 1/3.

Dimensiones: 184 x 197 x 25 mm

Dimensiones: 333 x 210 x 25 mm



TERMOCIRCULADOR PROFESIONAL

Equipo en acero inoxidable (Aisi 304)
Controlador digital
Sonda de núcleo para cocción precisa, uniforme y reproducible
Adecuado para recipientes de hasta 50 litros, resistentes al calor
*Pueden utilizarse azafates de policarbonato y también de acero con tapa



EMPACADORAS AL VACIO



Líneas	1 o 2 líneas de sellado con barra de corte incluida
Bomba	Industrial marca BUSH
Alimentación eléctrica	120/230 V
Fase	PH1

IVARIO

Sistema de cocción avanzado y multifuncional, diseñado para integrar las funciones de marmitas, sartenes basculantes, ollas y freidoras tradicionales en un solo equipo compacto y eficiente.





**LIMPIEZA Y
DESINFECCION**

LAVAVAJILLAS

Dosificadores de detergente y abrillantador incorporados
Filtros para bomba de lavado
Bomba de desagüe
Señalización de errores
Display de LCD con información digital de temperatura de lavado y menú de funciones



Líneas	1 o 2 líneas de sellado con barra de corte incluida
Tamaños	S, M, L y XL
Consumo de agua	Enjuague con 2,7 litros
Versatilidad	Apto para cristalería, vajilla, cubertería o combinada



TRAMPAS DE GRASA

Fabricada en lamina de acero inoxidable calibre 18
Montada sobre patas en tubo de acero inoxidable

Tapa	Cierre hermético con empaque
Divisiones	Internas para retener la grasa, entrada y salida de agua en unión de acero inoxidable de 1-1/2"
Dimensiones	Profundidad: 30 o 40 cm Se fabrican a la medida de la necesidad del cliente



LAVAMANOS EN ACERO INOXIDABLE



Lavamanos tipo pared



Lavamanos tipo piso

Fabricada en lamina de acero inoxidable calibre 20 referencia 304

Incluye grifería cuello de ganso, canastilla y sifón

Accionamiento de pedal

Requiere conexión hidráulica y desagüe

Bordes	Redondeados
Poceta	32.5 x 26.5 x 10 cm
Dimensiones	Tipo pared : 0.45 x 0.40 x 0.35 m
	Tipo piso: 0.45 x 0.40 x 0.90 m

*Cumple exigencias de la secretaría de salud

CONSUMIBLES



LAVAVAJILLA WINTERHALTER

Accesorios: Canastillas para platos, vasos, tazas y cubiertos

Detergentes para lavado y abrillantado: F2 y F8

Abrillantador B2S

HORNOS RATIONAL

Detergentes: Pastillas Active Green

Pastillas detergente

Pastillas descalcificadoras



HORNOS UNOX

Detergentes: Para lavado automático y manual

DET&Rinse ECO

DET&Rinse ULTRA



VENTILACIÓN Y EXTRACCIÓN

CAMPANAS EXTRACTORAS

En lamina de acero inoxidable cal 18 o 20 referencia 304 o 430, prelijada y con canales recolectores de grasas

Filtros	Tipo trampa en lamina de acero inoxidable calibre 20 y 22
Iluminación	Lámparas tipo tortuga e instalación eléctrica con cable encauchetado.
Dimensiones	Según necesidad del cliente
Tipo	Isla o pared



DUCTOS

En lamina galvanizada calibre 20 o 22, con uniones en marco de ángulo de hierro con su empaque y sello en silicona de alta temperatura

Dimensiones	De acuerdo a la medida de la campana y recorrido de la ducteria.
--------------------	--



EXTRACTORES

En lamina de aluminio troquelado, con rotor y motor bifásico o trifásico.

Con bandeja de recolección de grasas.

Dimensiones	De acuerdo al tamaño de la campana y recorrido de la ducteria. Diámetro desde 15" hasta 36"
Tipo	Hongo o caracol





www.dherpa.com

 Cra. 5 # 10-79 sur, interior Delta - Cajicá

 gerenciacomercial@dherpa.com

 3138722864 / 3004595198

 asistentecomercial@dherpa.com

 3175030348 / 305 325 5245