FUENTES DE CHOCOLATE SEPHRA

EFICIENCIA

Cada aspecto de las fuentes de choclolate SEPHRA ha sido diseñado para un uso sencillo y cómodo.

- QuickSet Tiers™- Platos de fácil montaje.
- Tazón extraíble.
- Menor peso.
- Gran capacidad de calentamiento

FIABILIDAD

''FABRICADAS PARA DURAR'' - Sólo la multinacional SEPHRA posee tan altos controles de calidad, rigurosas inspecciones y tantos certificados emitidos por agencias certificadoras de la industria.

RENTABILIDAD

Una fuente d ehcocolate SEPHRA necesita menos cantidad de chocolate y menos personal para su manejo. Sin duda nuestras fuentes sproporcionaran a su negocio importantes ingresos.

MALETINES DE TRANSPORTE

Cada fuente profesional SEPHRA se entrega en su maletin de transporte diseñado exclusivamente para cada modelo.

Los maletines de doble revestimiento de alto impacto protegerán sus fuentes perfectamente. Ligeros y lavables. Exclusivo SEPHRA.

SEPHRA®

LA MARCA **NUMERO UNO MUNDIAL** EN EL DESARROLLO DE FUENTES DE CHOCOLATE

CARACTERÍSTICAS

CF18HR | CF23R | CF27R | CF34R | CF44R | CF44RC Convertible | CF54C Convertible

FUENTES **PROFESIONALES**

Desde la fundación de Sephra en 2003, nuestro objetivo ha sido fabricar las mejores fuentes de chocolate del mundo.

Como pioneros en la industria de las fuentes de chocolate, hemos dedicado nuestros esfuerzos a crear las fuentes de chocolate de mayor calidad, más duraderas, fáciles de usar y a los precios mas ajustados.

Sabemos que nuestros clientes quieren productos profesionales en los que poder confiar y es por ello que estamos orgullosos de poder ofrecerles la mejor garantía y durabilidad del mercado.

Creemos que la reputación que nuestros productos han alcanzado en mercado mundial confirman que hemos conseguido nuestro objetivo.

Sephra presta atención y mejora hasta los mas minimos detalles de sus productos. Nuestras fuentes son las únicas con tantos niveles de seguridad y comodidad y las únicas avaladas con patentes: son las únicas en el mercado que funden el chocolate rápidamente en la base sin quemarlo, el sistema rápido de montaje de las cascadas es único en nuestras fuentes, motores silenciosos, las únicas en el mundo con ejes con 1.500 horas de uso…. Nuestro estándar de calidad superará sus expectativas.

Nombre	Alto	Ancho	Min / Máx Choc	Certificados	Elect.	Maletines	Garantía	Duración del eje	Pax
CF18HR - Legend	48 cm	28 cm	1.8 / 2.5 Kg	CE	220/240v-230w	No	2 años	800Horas	30- 50Pax
CF23R - Cortez	59 cm	31.5 cm	2 / 3 Kg	CE NSF ETL	220/240v-390w	Si	5 años	1500 Horas	30-75Pax
CF27R - Aztec	74 cm	38 cm	2.7 / 5 Kg	CE NSF ETL	220/240v-510w	Si	5 años	1500 Horas	40-100 Pax
CF34R - Montezuma	86 cm	47 cm	5.4 / 10 Kg	CE NSF ETL	220/240v -820w	Si	5 años	1500 Horas	+100 Pax
CF44R - Sephra	115 cm	47 cm	6.3 / 10 Kg	CE NSF ETL	220/240v-820w	Si	5 años	1500 Horas	+100 Pax
CF44RC - Sephra Convertible	86/115 cm	47 cm	5.4 - 6.3 / 10 Kg	CE NSF ETL	220/240v-820w	Si	5 años	1500 Horas	+100 Pax
CF44RC Brillo - Convertible	86/115 cm	47 cm	5.4 - 6.3 / 10 Kg	CE NSF ETL	220/240v-820w	Si	5 años	1500 Horas	+100 Pax
CF54RC - Amazon Convertible	86/115/137 cm	47cm	5.4 - 6.3 - 7.4 / 10 Kg	CE NSF ETL	220/240v-820w	Si	5 años	1500Horas	+100 Pax

CF23R MALETÍN ÚNICO

CF27/34/44/54R MALETÍN PARA LA BASE

CF27/34/44/54R INTERIOR DEL MALETÍN PARA CASCADAS

CF27/34/44/54R INTERIOR DEL MALETÍN PARA LA BASE

CF27/34/44/54R MALETÍN PARA CASCADA

CAMPANAS SALVA VIENTOS SEPHRA

CF23R Campana protectora

CF27R Campana protectora

CF34/44RCampana protectora

CF34/44R Campana protectora

Nuestras campanas salva vientos están fabricadas en acrílico transparente. Protegen la cortina de chocolate del viento, la polución y los insectos permitiendo observar la cascada desde cualquier ángulo visual.

Es la solución ideal para eventos en el exterior, para exposiciones y kioscos. El diseño de las campanas le permitirá un acceso a su fuente cómodo y eficaz a la vez que le proporcionara un aspecto brillantemente elegante.

Nombre	Alto	Ancho	Fondo	Garantía	Materiales
Campana para CF23	42 cm	37 cm	28.5 cm	2 años	Acrilico
Campana para CF23	59 cm	37 cm	28.5 cm	2 años	Acrilico
Campana para CF34/44	89 cm	46 cm	39 cm	2 años	Acrilico
Pincho para Fruta	64 cm	30.5 cm	N / A	2 años	Cristal / Acero Inoxidable
Kit Display Palmera	122 cm	N / A	N / A	2 años	Plastico / Metal
Topper CF34/44	N / A	N / A	N / A	2 años	Acero Inoxidable

SEPHRA®

CF23/27R Bases Iluminadas

CF34/44R Bases Iluminadas

BASES **ILUMINADAS**

Sephra no solo se esfuerza en sus fuentes de chocolate sino que aplica el mismo nivel de calidad en todos sus productos. Sephra ha creado los accesorios mas funcionales y de mejor calidad para sus fuentes. Nos ha llevado tiempo estudiar productos y materiales para encontrar los mas adecuados para fabricarlos. Nuestras bases iluminadas están fabricadas en metacrilato de grado alimenticio de la mejor calidad tan flexible que absorben los impactos e impide roturas. Las juntas están soldadas para total seguridad y durabilidad. El Perspex, el mejor material que podemos utilizar en nuestras bases iluminadas nos diferencia de cualquier competidor.

Nombre	Alto	Ancho	Fondo	Maletines	Garantía	Materiales	Mando distancia
Base cuadrada doble	27 cm	80 cm	28.5 cm	No	2 años	Polipropileno	Si
Base para CF23R/CF27R	27 cm	80 cm	28.5 cm	Si	2 años	Polipropileno	Si
Base para CF34R/CF44R	26 cm	109 cm	39 cm	Si	2 años	Polipropileno	Si

Nuestras bases vas equipadas con un sistema de luces de diodo (LED) controladas por control remoto y con varios programas de luces, intensidad y velocidad. Las bases iluminadas Sephra incluyen maletines de transporte ligeros con cantoneras reforzadas para que el transporte y el almacenamiento sean seguros y funcionales a la vez que le proporcione un aspecto profesional en sus desplazamientos.

Fundas para bases iluminadas

2 CF18R - Base Iluminada Twin

Stands Iluminados

Pincho de futas

Palmera de frutas

DISPLAYS PARA BUFFETS Y EVENTOS

Sephra fabrica una gran variedad de displays que son perfectos para usar con el fin de proporcionar una apariencia mas profesional a su fuente de chocolate, o como una pieza central y llamativa en sí misma en su buffet o banquete.

Puede decorar creativamente su display de frutas para su evento y hacerlo más llamativo. Puede utilizar cualquier fruta fresca, dulces, nubes, etc. Use su imaginación para hacer su presentación tan creativa y espectacular como desee.

Los Stands iluminados de SEPHRA tienen tres programas de luces LED y mando a sitancia.

Tanto si quiere exponer comida o bebida, los Stands iluminados de SEPHRA, realizados en plexiglás de 5mm, aportarán frescura y diseño a su exposición a la vez que atraerán todas las miradas.

Dimensiones

3 Alturas: 26cm x 35cm
4 Alturas: 39cm x 46cm
5 Alturas: 51cm x 54cm

TOPPER PARA FUENTE

Añada un toque especial y personal a su fuente Sephra 34/44/54". Nuestros toppers le permiten personalizar profesionalmente su fuente con flores, figuras o cualquier objeto.
Puede usar cualquier objeto magnético en nuestros toppers. Las posibilidades son infinitas

* Flores/ frutas no incluidas

Nombre	Alto	Ancho	Garantía	Maleta	Materiales
Pincho para Fruta	64 cm	30.5 cm	I Año	No	Cristal / Acero Inoxidable
Kit Display Palmera	4 ft	N / A	I Año	No	Plastico / Metal
Topper CF34/44R	N / A	N / A	I Año	No	Acero inoxidable

PRODUCTOS DOMESTICOS SEPHRA

Gofrera doméstica

Sephra Red

Sephra Premier

Sephra CF16E Select

Sephra CF18E Classic

CUAL DE LAS FUENTES **DOMESTICAS ES LA ADECUADA?**

SEPHRA RED - Atractiva y eficiente.
La fuente Sephra Mini Red es un regalo perfecto para los niños o para cualquier amante del chocolate. También es ideal para grupos de hasta diez personas. Con un gasto de chocolate pequeño es una buena opción para iniciarse.

SEPHRA PREMIER - Nuestra nueva y mejorada fuente de chocolate doméstica.
La fuente domestica Sephra Premier es ideal como regalo o para uso en fiestas y celebraciones. La Premier es una fuente con una relación calidad-precio inigualable que mejora cualquier producto del mercado en sus características. La Premier tiene 41cm de altura con una capacidad de 1 kg. Servirá aproximadamente hasta a doce personas.

CF16E - SEPHRA SELECT - La pequeña de la serie Premium de Sephra.
La Sephra CF16 Select es ideal para reuniones un poco más grandes. Con un diseño elegante en acero cepillado, esta fuente es de una calidad superior a las demás en el mercado. La base le permite derretir el chocolate en la fuente, y el sistema de cascadas QuickSet hace que la fuente sea sencilla de montar, desmontar y lavar en el lavavajillas.

CF18E - SEPHRA CLASSIC - La fuente doméstica mas grande.
La Sephra Calssic es la más grande de nuestras fuentes de chocolate domésticas. La fuente de chocolate Classic es elegante y robusta. El sistema de cascadas QuickSet permiten un rápido montaje y limpieza. Cada Classic viene con seis pinchos de fondue de metal y un embudo de prueba para crear sus propias fondues

TÉRMINOS Y CONDICIONES - No indicadas para un uso profesional
Cualquier uso profesional invalidará la garantia del producto.

Nombre	Alto	Ancho	Min Choc.	Máx Choc.	Certificados	Potencia	Garantía	Pax	Cantidad /Caja
Sephra Baby Red	24 cm	15 cm	700g	900g	CE/ROHS	220/240v-100w	2 años	2-10 Pax	8 Unidades
Sephra Premier	41 cm	21.5 cm	800g	1 Kg	CE/ROHS	220/240v-240w	2 años	Hasta 14 Pax	6 Unidades
CF16E - Select	41 cm	23 cm	1 Kg	1.8 Kg	CE/ROHS	220/240v-180w	2 años	Hasta 20 Pax	4 Unidades
CF18E - Classic	46 cm	28 cm	1.8 Kg	2.5 Kg	CE/ROHS	220/240v-230w	2 años	Hasta 40 Pax	2 Unidades
Gofrera doméstica	21 cm	25.5cm	/	/	CE/ROHS	220/240v-700w	2 años		

CHOCOLATE BELGA SEPHRA GOURMET

Con leche Belga 907gr

Negro Belga 907gr

Blanco Belga 907gr

Chocolate con leche, negro y blanco - Chocolate para fuentes Sephra Gourmet

El mejor chocolate para fuentes del mercado, disponible en formatos de 907g, 2,5 Kg y 10 Kg. Nuestro chocolate fluye perfectamente en las fuentes de chocolate sin la necesidad de añadir aceite o manteca de cacao. Una maravillosa mezcla de los mejores ingredientes crea un aroma intenso y un suave sabor. El chocolate Sephra crea un efecto de cascada perfecto y sedoso en fuentes. Ideal para su postre favorito.

Chocolate con leche vegetal Sephra

Fabricado en el Reino Unido, nuestro compuesto con sabor a chocolate con leche listo para fuentes es ideal para hornear, cocinar, moldear y usar en fuentes de chocolate, sin la necesidad de añadir aceite o manteca de cacao. Suministrado en botones, en cajas de 20 Kg es fácil de fundir y usar. La principal diferencia entre esta mezcla y nuestra gama gourmet de Bélgica, es que la grasa que se utiliza en la producción es vegetal en vez de granos de cacao base. Esto significa que podemos suministrar a un precio menor, pero la calidad y el sabor del producto sigue siendo fantástico. Una opción rentable.

Nombre	Cantidad	Cantidades por Cajas	Medidas Cajas	Peso Caja	Cacao %
Con leche Belga Gourmet	907gr	22 und/caja	53 x 28 x 30 cm	20 Kg	37.2%
Con leche Belga Gourmet	2,5 Kg	8und/caja	53 x 28 x 30 cm	20 Kg	37.2%
Con leche Belga Gourmet	10 Kg	2und/caja	53 x 28 x 30 cm	20 Kg	37.2%
Negro Belga Gourmet	907gr	22 und/caja	53 x 28 x 30 cm	20 Kg	59.9%
Negro Belga Gourmet	2,5 Kg	8und/caja	53 x 28 x 30 cm	20 Kg	59.9%
Negro Belga Gourmet	10 Kg	2und/caja	53 x 28 x 30 cm	20 Kg	59.9%
Blanco Belga Gourmet	907gr	22 und/caja	53 x 28 x 30 cm	20 Kg	31.3%
Blanco Belga Gourmet	2,5 Kg	8und/caja	53 x 28 x 30 cm	20 Kg	31.3%
Blanco Belga Gourmet	10 Kg	2und/caja	53 x 28 x 30 cm	20 Kg	31.3%
Chocolate Vegetal Sephra	20 Kg	1 x 20 kg	39 x 29 x 35 cm	20 Kg	10-12%

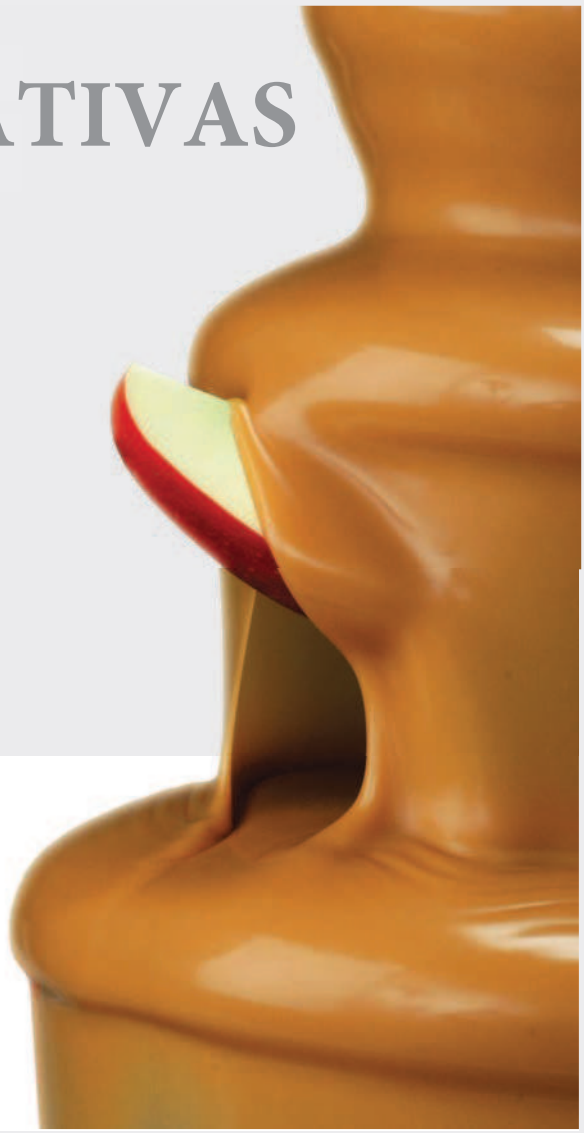
TINTES PARA CHOCOLATE

Nombre	Colores disponibles
Tintes para chocolate	Disponibles en Rosa, Verde, Azul, Amarillo, Rojo, Violeta, Naranja y Negro

El chocolate no tiene por qué ser de color marrón o blanco! Agregue colorante al chocolate blanco para crear una cortina de bellos colores manteniendo el mismo gran sabor. Una idea genial para eventos temáticos, como un cumpleaños (rosa o azul bebé) Halloween (rojo o verde) o colores de empresa. La cantidad o la coloración requerida dependerá de la intensidad del color que usted desee.

Tintes para chocolate

FONDUES ALTERNATIVAS
& CONSUMIBLES



DULCE DE **LECHE SEPHRA**

Dulce caramelo caliente en su fuente es una opcion fantástica y diferente. Perfecto para frutas, bollería y confiteria. El dulce de leche de Sephra también se puede utilizar como cobertura para tartas, brownies, galletas, crepes y buñuelos. Complementará su gofre o crepe a la perfección , dándole sabores distintivos que sus clientes disfrutarán. El dulce de leche de Sephra está disponible en cubos de 10,89 Kg preparado fundir y usar.

Nombre	Cantidad	Medidas
Caramelo para fondue	10.89 Kg	25 x 25 x 25 cm

CONSUMIBLES **Y FONDUE**

Todos los productos Sephra se han elaborado con el fin de conseguir los mas altos estandares de calidad al mejor precio. Las nubes Sephra están hechas en trozos de un único bocado, con certficación halal y sin gluten. Perfectas para la inmersión en las fuentes de chocolate o como acompañamiento de un postre.

Nombre	Cantidad	Medidas	Peso	Unid/Caja
Nubes Sephra	200gr	19.5 x 20 x 4 cm	200gr	20 x 200gr
Nubes Sephra	1 Kg	25 x 36 x 6 cm	1 Kg	4 x 1 Kg
Mini Nubes Sephra	1 Kg	25 x 36 x 6 cm	1 Kg	4 x 1 Kg
Platos de Papel	100	32 x 29 x 16 cm	4 Kg	10 x 100
Palitos de Bambú	100			

5,5 Kg Temperadora automática

10 Kg Máquina temperadora

12 Kg Máquina temperadora

24 Kg Máquina temperadora

MÁQUINAS PARA TEMPERAR **Y DERRETIR CHOCOLATE**

Las innovadoras máquinas de sobremesa de templado de chocolate Sephra son ideales para heladerías y restaurantes. Máquinas perfectas para cualquier negocio de confitería que necesiten chocolate derretido brillante. Nuestras maquinas se caracterizan por su tecnología de pantalla táctil y por el marco de acero inoxidable que le proporcionan solidez, un diseño elegante a la vez que una fácil limpieza.

Sephra dispone de una gama de fundidoras de chocolate de alta calidad. El sistema de calor seco calienta la base y los laterales del recipiente para fundir el chocolate y mantenerlo a una temperatura uniformemente distribuida. Un fundidor de chocolate en su negocio añadirá una dimensión extra a su negocio, pues le permitirá sumergir o rociar fruta fresca, galletas, bollería o pastelería en suave chocolate derretido.

Nombre	Medidas	Potencia	Capacidad	Termostato	Garantía	Certificados
5,5 Kg Temperadora automática	48 x 50 x 62 cm	110 / 240v - 85w	5.5 Kg	0 - 60°C	2 años	CE
10 Kg Máquina Temperadora	50.5 x 72 x 154 cm	400v - 2.1 Kw	10 Kg	0 - 60°C	2 años	CE
12 Kg Máquina Temperadora	50.5 x 72 x 154 cm	400v - 2.6 Kw	12 Kg	0 - 60°C	2 años	CE
24 Kg Máquina Temperadora	62 x 84 x 154 cm	400v - 3 Kw	24 Kg	0 - 60°C	2 años	CE
Mesa vibradora para moldes	54 x 33 x 12 cm	220v - 1.3 Kw	N / A	0 - 60°C	2 años	CE
10 Kg Mesa vibradora caliente	80 x 37 x 11 cm	380v - 2.1 Kw	10 Kg	0 - 60°C	2 años	CE
12 Kg Mesa vibradora caliente	80 x 37 x 11 cm	380v - 2.6 Kw	12 Kg	0 - 60°C	2 años	CE
24 Kg Mesa vibradora caliente	91 x 48 x 11 cm	380v - 3 Kw	24 Kg	0 - 60°C	2 años	CE
3 x 0.8L Fundidor de chocolate	38 x 23 x 13 cm	220/240v - 80w	3 x 0.8 Litros	0 - 50°C	2 años	CE
1.5L Fundidor de chocolate	26 x 20 x 13 cm	220/240v - 80w	1.5 Litros	0 - 50°C	2 años	CE
3.5L Fundidor de chocolate	39 x 21 x 13 cm	220/240v - 80w	3.5 Litros	0 - 50°C	2 años	CE
9L Fundidor de chocolate	41 x 36 x 13 cm	220/240v - 80w	9 Litros	0 - 50°C	2 años	CE

1.5 Litros Fundidor de chocolate

3 x 0.8 Litros Fundidor de chocolate

3.5 Litros Fundidor de chocolate

9 Litros Fundidor de chocolate

ChocoHot 1 Grifo

ChocoHot 2 Grifos

Decor-Freeze

DISPENSADORES & MAQUINAS PARA CHOCOLATE

ChocoHot es un dispensador de chocolate especialmente diseñado para bañar pasteles y helados en las cafeterias. ChocoHot atrae las miradas de los clientes gracias a su llamativo y elegante diseño.

Puede personalizar su ChocoHot eligiendo diferentes boquillas o toberas con las conseguirá diferentes efectos. Las boquillas se pueden cambiar facilmente en segundos para conseguir dianmismo en su negocio y atraer la atencion de sus clientes. ChocoHot esta encastrado en una base de acero inox con un pedal que controla el caudal de chocolate.

Muy facil de limpiar.

ESPECIFICACIONES

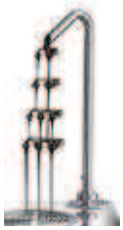
ChocoHot 1- Capacidad del bowl: 5,5 Kg , Voltaje: 110/240V, Potencia: 0,95 Kw, Peso: 37 Kg, Medidas: 48x46x78 cm

CHocoHot 2- Capacidad del bowl: 5,5 Kg (x2) , Voltaje: 110/240 V, Potencia: 1,90 Kw, Peso: 65 Kg, Medidas: 74x46x78 cm

14.1.CHOCOHOT1

14.1.CHOCOHOT2

14.1.CHOCOHOT3



14.1.CHOCOHOT4 .

14.1.CHOCOHOT5

Decor-Freeze, es una herramienta muy util para hacer decoraciones novesosas con chocolate gracias a su poder de enfriamiento capaz de alcanzar los -25ºC. La temperatura del plato puede regularse facilmente a traves de un control digital. Su tamaño reduciso lo hace ideal para cualquier lugar de trabajo.

Sólo tendra que poner su chocolate atemperado sobre la base de mármol. La baja temperatura del mismo hara que facilmete su figura pueda ser manipulada. Hacer creaciones en chocolate será mucho mas sencillo y rapido con nuesto Decor-Freeze y sus productos lucirán mas espectaulares y modernos.

Decor-Freeze le brinda muchas posibilidades al mundo del catering y la pastelería.

ESPECIFICACIONES

Voltaje: 220/240 V, **Potencia** 0,48 Kw, **Peso**: 24 Kg 27 Kg, **Medidas**: 48x46x38cm Temperatura: 0°/-25° C

BFA 11-53 BFA19-76G BFS 19-76 BFS 19-79 BFS 19-117

FUENTES DE **BEBIDAS**

Las fuentes de bebidas se han convertido en la forma moderna de servir sus bebidas en cualquier evento.

Una manera elegante de servir las bebidas de sus invitados, además de añadir una pieza central glamurosa a la celebración. Sirve para cualquier tipo de bebida como vino, ponche, champán, cócteles, Baileys, Pimms o licores - siempre y cuando no tengan residuos como pulpa de fruta.
Una forma llamativa de mantener las bebidas fluyendo en su evento.
Nuestras fuentes de bebida serán la sensación de cualquier celebración.

Nombre	Medidas	Potencia	Capacidad	Termostato	Garantía	Certificados
Sephra BFA11-53 Fuente de bebida	53 x 43 x 43 cm	220 / 240v	11 Litros	N / A	2 años	CE
Sephra BFA19-76G Fuente de bebida Gold	76 x 50 x 50 cm	220 / 240v	19 Litros	N / A	2 años	CE
Sephra BFS19-76 Fuente de bebida Gold	76 x 48 x 48 cm	220 / 240v	19 Litros	N / A	2 años	CE
Sephra BFS19-79 Fuente de bebida	79 x 48 x 48 cm	220 / 240v	19 Litros	N / A	2 años	CE
Sephra BFS19-117 Fuente Starlight	117 x 48 x 48 cm	220 / 240v	19 Litros	N / A	2 años	CE
Chocolatera Acero Inoxidable	39 x 24 x 32 cm	220 / 240v	5 Litros	85°C	2 años	CE NSF ETL
Chocolatera Negro	39 x 24 x 32 cm	220 / 240v	5 Litros	85°C	2 años	CE NSF ETL

CHOCOLATERAS **DISPENSADORAS**

Las chocolateras dispensadoras de Sephra están diseñadas para mezclar perfectamente su producto, mientras lo calientan lentamente y mantienen su temperatura constante. Con ellas podrá dispensar chocolate caliente al momento en vasos, sobre helados, café, gofres, fruta, pastelería, etc. El límite está en su imaginación.

Nuestros dispensadores también se pueden utilizar para salsas y cualquier mezcla que necesite calor y movimiento.

Diseñadas para ser muy fáciles de usar , limpiar y mantener. Silenciosas y eficientes, nuestras chocolateras estarán a la altura de sus expectativas.
Funcionan con calentador, no con agua.

Chocolatera Dispensadora Inox./Negra.

GOFRERAS

En Sephra estamos orgullosos de presentarles nuestra gama de alta calidad de gofreras profesionales. Fabricadas en Europa, nuestra amplia variedad de gofreras profesionales están muy reconocidas como las mejores en la industria Éste producto en su negocio le proporcionará grandes ganancias debido a los amplios márgenes que obtendrá gracias al bajo costo de nuestra masa única.
Ya sea un restaurante, cafetería, tienda o kiosco, nuestra amplia gama de máquinas para gofres o crepes y sus accesorios se adecuarán a todas sus necesidades.
Los nuevos gofres de piruleta servidos con el palito abrirán nuevas posibilidades a su negocio.
Nuestra masa le permite hacer tanto gofres como crepes dulces y salados indistintamente. Se presenta en polvo para añadir únicamente agua, lo que hace más cómodo el transporte sin frio y el posterior almacenamiento. Con nuestra masa usted podrá hacer creaciones tanto dulces como saladas. Las posibilidades de negocio son infinitas!

Nombre	Medidas	Potencia	Certificados	Garantía	Automatico
Gofrera Rotante	20 x 48 x 26 cm	230V / 1.4kW	CE - ROHS - WEEE / DE61709673	2 años	Si
Churrera	17.5 x 73 x 26 cm	230V / 1,8kW	CE - ROHS - WEEE / DE61709673	2 años	No
Gofrera de Lieja	17.5 x 73 x 26 cm	230V / 1,8kW	CE - ROHS - WEEE / DE61709673	2 años	No
Gofrestick (Con Palito)	31 x 34 x 25 cm	230 V / 2,2kW	CE - ROHS - WEEE / DE61709673	2 años	No
Gofreras	31 x 34 x 25 cm	230 V / 2,2kW	CE - ROHS - WEEE / DE61709673	2 años	No

ROTANTE, LIEJA **Y CHURROS**

Gofrera de Lieja
Placas de hierro fundido

Churrera
Placas de hierro fundido

Gofrera Rotante
Placas antiadherentes

GOFRESTICK (CON PALITO)

Gofrestick
Placas con recubrimiento de aluminio

Gofrestick cuadrado
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

Gofrestick oso
Placas con recubrimiento de aluminio

Gofrestick Corazon
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

Gofrestick Mariposa
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

GOFRERAS

Gofrera esilo Bruselas
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

Gofrera estilo americano
Placas con recubrimiento de aluminio

Gofrera Kant
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

Gofrera Lorraine
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

Gofrera Greek
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

Gofrera Donut
Placas con recubrimiento de aluminio

Gofrera Ball
Placas con recubrimiento de aluminio

Gofrera Tortita
Placas con recubrimiento de aluminio

Gofrera Blinis
Placas con recubrimiento de aluminio

Gofrera Helado
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

Gofrera Sandwich
Placas con recubrimiento de aluminio

Gofrera Corazón Pequeño
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

Gofrera Corazón grande
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

Gofrera Tarta
Placas de hierro fundido sin recubrimiento

Gofre Sol
Placas con recubrimiento de aluminio

ACCESORIOS PARA GOFRES

Sephra tiene todos los accesorios que usted necesita para su negocio de gofres y crepés. Nuestros accesorios le permitirán visualizar y servir sus gofres y crepes de una manera higiénica, organizada y atractiva, con una producción rápida y eficiente. Nuestra masa premezclada lista con solo añadir agua es uno de los puntos clave de este sistema. Envasada en prácticas bolsas de 3 kg, nuestra masa de gofres Sephra no sólo dará a su negocio un margen de beneficio fantástico, sino que también producirán deliciosos y olorosos gofres que fidelizarán a clientes para que vuelvan una y otra vez

Masa para gofres - Listos en solo un minuto

La masa de gofres Sephra ha sido especialmente desarrollada con un sabor delicioso. Le permite hornear gofres de espectacular sabor en sólo un minuto. **El precio mas competitivo de mercado.**

Sólo añadir agua - Ni leche ni huevos

Las masas premezcladas que hay en el mercado requieren que usted agregue los huevos, la leche o el aceite para hacer gofres. Nuestra mezcla de gofres sólo requiere agregar agua para obtener gofres o crepes con un sabor excepcional.

Nombre	Cantidad	Medidas	Peso	Materiales	Cantidad /Caja
Preparado para gofres Luxury	500g	23 x 8 x 16 cm	520g	N / A	N/A
Preparado para gofres Luxury	3 Kg	17 x 25.5 x 12 cm	3 Kg	N / A	4 Unidades
Spray antiadherente	600ml	6.5 x 6.5 x 28.5 cm	600g	N / A	4 Unidades
Soporte para gofres cuadrados	1	31 x 4 x 8 cm	500g	Acero inoxidable	4 Unidades
Soporte para gofres alargados	1	23 x 11 x 7 cm	500g	Acero inoxidable	N/A
Palitos grofres cuadrados	1000	15 x 1.8 x 0.4 cm	5 Kg	Madera	N/A
Palitos gofres alargados	1000	40cm x 0.5 x 0.5 cm	4.5 Kg	Madera	N/A
Bandejas de papel	500	15.3 x 7.6 cm	800g	Papel	N/A

Soporte para gofres cuadrados

Soporte para gofres alargados

Spray antiadherente

Palitos grofres cuadrados

Palitos gofres alargados

CREPERAS

En Sephra estamos orgullosos de presentar nuestra crepera profesional de gran calidad. Fabricadas en Europa, nuestra crepera profesional y los accesorios que le ofrecemos son los mejores que podrá encontrar en el mercado. Los crepes ofrecen un margen muy alto de beneficio en cualquier negocio dado el bajo costo de nuestra masa para crepe/gofre lista para usar.

PREPARACIÓN - Como preparo mi crepera?

Encienda **la crepera**. Calentar el aparato a 270 ° C. Su aparato ha alcanzado la temperatura deseada cuando el indicador luminoso naranja se apaga. Mantenga el aparato a ésta temperatura durante toda la sesión. Vierta el equivalente de una cucharada grande de aceite y fríalo en el centro de la plancha. Con la ayuda de una almohadilla distribuya uniformemente el aceite, a continuación, dejar cocer durante 5-10 minutos hasta que la plancha se vuelva completamente seca. Repetir la operación anterior ocho veces, disminuyendo la cantidad de aceite usado cada vez, pero con cuidado respetando los 5-10 minutos de tiempo de cocción para cada capa de aceite.

Nombre	Medidas	Potencia	Certificados	Garantía
Maquina De Crepes	40 x 40 x 25 cm	230 V / 3kW	CE - ROHS - WEEE / DE61709673	2 años

Disponible también la versión en gas.

Luxury
Crêpe Mix

Maquina De Crepes

ACCESORIOS PARA CREPES

Nombre	Medidas	Cantidad	Materiales	Peso	Cantidad /Caja
Masa para crepe Luxury	17 x 25.5 x 12 cm	1 x 3 Kg	N / A	3 Kg	4 Unidades
Kit Crepe Facil	41 x 15 x 6.5 cm	1	N / A	425g	N/A
Engrasador para plancha	8 x 8 x 16 cm	1	N / A	180g	N/A
Almohadillas de fieltro para Creperas	15 x 1 x 8 cm	10	Fieltro	50g	N/A
Piedra abrasiva para creperas	15 x 8 x 7 cm	1	Piedra	300g	N/A
Espátula	86 x 1 x 6 cm	1	Acero inoxidable	200g	N/A
Espátula T Madera	30 x 0.5 x 25 cm	1	Acero inoxidable	25g	N/A
Espátula T Acero Inox.	20 x 20 x 1 cm	1	Madera	200g	N/A

Las medidas de las cajas varian según el pedido.

Engrasador
para plancha

Almohadillas de fieltro para Engrasador

Espátula

Espátula T acero inox.

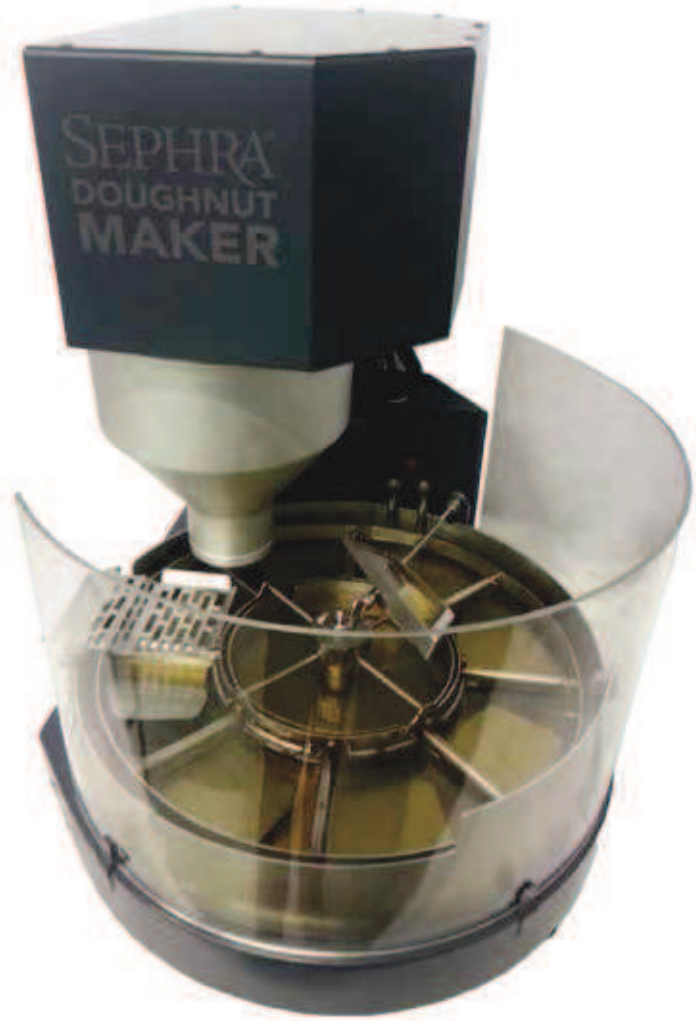
Kit Crepe facil

Espátula T Madera

Piedra abrasiva
para creperas

MAQUINA DE **MINI DONUTS & BUÑUELOS**

Lejos de las maquinas gigantescas de buñuelos, Sephra ha desarrollado esta freidora/expendedora con un tamaño ideal para el mostrador de culquier cafeteria , buffet o Kiosco. Esta herramienta es perfecta para añadir a su negocio un producto novedoso muy apetecible de gran impulso.



Produce hasta 200 donuts por horaCon un alto margen de benificio de un 80-90€ mínimo. La máquina de donuts SEPHRA es un generador de ingresos para su negocio.

Es la unica freidora circular automatica del mercado con un tamaño muy reducido y un gasto de aceite de menos de la mitad de las demás freidoras.

Automatica y de muy facil manejo. La máquina expende la masa y gira los donuts/ buñuelos a traves del circuito hasta llegar al final donde le deposita donuts perfectamente dorados y olorosos.

Especificaciones

4.5Kg de capacidad

200 Donuts por hora

Tiempo del circuito: 1min 50 seg

Temperatura: 50C – 200C

Potencia y watios: 2.1Kw 230v

Dimensiones: 585mm x 555mm x 485mm

Peso: 33.3 Kg.

Aceite Requerido: 35-50mm, Maximo Volumen 5ltrs

Masa para donuts Sephra Luxury

Masa lista para usar solo añadiendo agua.
Sin congelador, ni aceite, ni leche ni huevos.

SELF-SERVICE MAQUINA DE PALOMITAS

Sephra se enorgullece de presentarles la NUEVA y revolucionaria maquina dispensadora de palomitas. Con un acabado elegante y moderno, este dispensador hace fácil las tareas tanto del cliente como del profesional. Esta nueva manera de hacer participativo al cliente al ser self service añade a la venta un extraordinario poder atractivo que amuntará la compra por impulso lo cual redundará en sus beneficios.

Perfecto para supermercados, cines, teatros, estaciones de servicio...

Simplemente saque un cubo de 170oz de palomitas de la zona de almacenamiento , abra la puerta del dispensador y coloque el cubo en el interior. Presionando el boton rojo el cubo se llenará de aromáticas y frescas palomitas. Una vez lleno, coger una tapa del dispensador y listo.

Los sensores del dispensador impiden que las palomitas sean dispensadas si no detecta el cubo en el interior del habitáculo.Su sistema de calentamiento mantiene las palomitas frescas y calientes ahasta 48 horas.
De facil limpieza y mantenimiento.

Capacidad: 2,5 sacos / approx 5000oz de palomitas. Desconexion de seguridad. Sistema de ire caliente. Luces integradas. Sensor de recipientes. Dispensador de 170oz integrado. 0.2kW @ 230v. Dimensiones: 1500mm x 645mm x 570mm. Peso: Approx. 43Kg

SACOS DE PALOMITAS

Nuestros sacos de deliciosas palomitas pueden ser usados en en cualquier dispensador o mostrador de palomitas lo que le facilitará una solucion práctica en su negocio. Disponibles en diferentes sabores: saladas, dulces y la novedosa variedad de dulces saladas. Realizadas con la receta tradicional americana.

Tamaño del saco: 2024oz / 57.5 Ltrs. Peso: 2 - 2.5kg, Dimensiones: 104 x 48cm.
Caducidad: 2 - 3 Months. Cajas de 4 unidades.

VITRINAS CALENTADORAS

Las vitrinas de pueden usar para gran variedad de prouctos: palomitas, nachos, patatas....

Fabricadas en acero inoxidable mantendran el producto caliente y fresco desde abajo hacia arriba durante largos periodos de tiempo.

Faciles de limpiar y mantener. Aprobado como ‘‘CE’’.

Nombre	Medidas	Capacidad	Potencia
Vitrina 750mm	826mm x 750mm x 678.6mm	180 Ltrs / 6,335oz	0.8w 230v
Vitrina 90mm	826mm x900mm x 678.6mm	220 Ltrs / 7,742 oz	0.8w 230v0.8w 230v
Vitrina 120mm	826mm x1200mm x 678.6mm	300 Ltrs / 10,558 oz	1.6w 230v
Pequeña vitrina Nachos/palomitas	602mm x 330mm x 330mm	40 Ltrs (Approx) / 1,407 oz	50w 230v50w 230v

Kit maiz y aceite 8oz

Conos

4oz Maquina de palomitas

8oz Maquina de palomitas

CARROS DE PALOMITAS

Nombre	Alto	Ancho	Fondo	Certificados	Potencia	Carro	Garantía
4oz Maquina de palomitas	148 cm	76.5 cm	36 cm	CE / GS / ETL / ROHS	230V 50Hz 600w	Si	2 años
8oz Maquina de palomitas	152 cm	76.5 cm	45 cm	CE / GS / ETL / ROHS	230V 50Hz 1000w	Si	2 años

Sephra se enorgullece en presentar nuestra gama comercial de máquinas de palomitas de maíz. En dos tamaños diferentes que son ideales para un uso comercial medio. Las palomiteras Sephra pueden producir palomitas cada 3-4 minutos, mientras que mantienen las palomitas de maíz calientes en la cubierta del calentador.

Este diseño perfecto permite que sus clientes se sirvan continuamente calientes y deliciosas palomitas de maíz. La palomitera incluye un carrito a juego, sin embargo, se puede utilizar con o sin este.

Las máquinas de palomitas Sephra tienen una bandeja extraíble que recoge los granos sin explotar. Esta característica reduce el desperdicio, y también es ideal para la limpieza. Nuestras máquinas de palomitas de maíz comerciales también vienen con accesorios – Una pala en acero inoxidable, salero y cucharas de medidas.

Además de contar con una serie de maquinas de palomitas profesionales, Sephra también proporciona una amplia gama de consumibles y accesorios tales como cajas de palomitas de maíz, granos, aceites y aromas.

ACCESORIOS PARA PALOMITAS

Nombre	Cantidad
Maiz para palomitas, 5kg.	1
Saborizante mantequilla, 990gr. Flavacol	1
Conos Carton para palomitas	250
Glaseado de Caramelo para palomitas, 790gr	1

PREGUNTAS **FRECUENTES!**

INSTRUCCIONES - Como hago las palomitas?
El modelo de palomitera Sephra que tengas determina la cantidad de ingredientes necesarios (véase más adelante). Vierta los granos y el aceite en la olla, cubra la olla con la tapa y encienda la máquina. Los granos se agitaran en el interior de la olla y se mezclaran con el aceite. El maiz debe comenzar a explotar en un minuto o dos. Cuando deje de oir los estallidos de los granos apague el calentador de agua, suelte la olla de la cerradura y vierta el resto de las palomitas de maíz calientes en la máquina de las palomitas.

INGREDIENTES - Cuanto aceite debo añadir?
Usted necesitará aproximadamente una proporción de cuatro partes de maiz por cada una parte de aceite. Por ejemplo, con 8 oz de maíz Sephra necesitará 2oz de aceite. Disponemos de kits de maíz de 8oz preparados con la cantidad exacta de maíz y aceite. Pre-embalado y listo para usar

RACIONES - Cuantas raciones obtengo de 8oz de maíz?
Esto depende del tamaño que tengan sus recipientes. Si tiene las cajas de palomitas de maíz de 1 oz, tendrá 8 porciones. Si tiene las cajas de palomitas de maíz de 2oz, después, sólo tendrá 4 porciones.

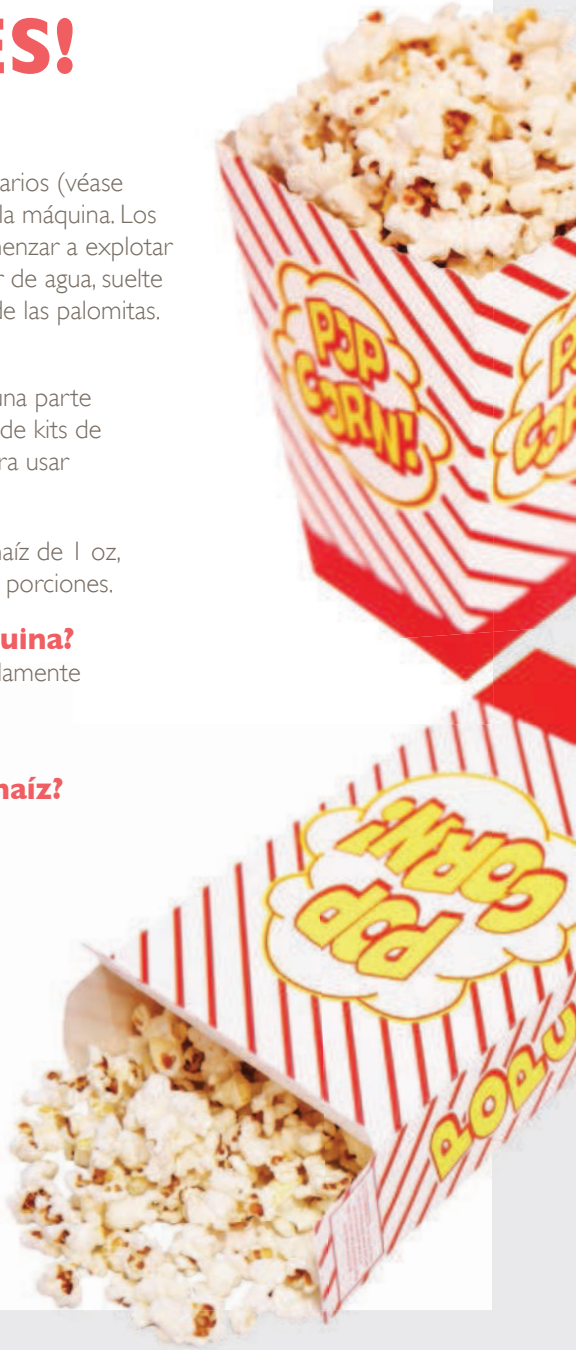
CAPACIDAD - Cuantas palomitas puedo almacenar en mi maquina?
Eso depende de la plomitera Sephra que usted tenga. Si usted tiene la de 4oz aproximadamente con 12oz de granos llenara completamente su máquina. Si usted tiene la de 8oz serán aproximadamente 22oz de granos para llenar su máquina de palomitas.

SABORIZANTES - Cuanto saborizante necesito para 8oz de maíz?
Glaseado de caramelo - Por cada 8 oz de granos añadir 4 oz de aromatizante .
Saborizante Flavacol - Por cada 8 oz de granos de añadir 0,4 oz de sales saborizantes.

SABORIZANTES - Como añado el saborizante?
El glaseado ye el flavacol se vierten directamente en la olla- poner el aceite y los granos en la olla, dejar que se caliente, a continuación, añadir la medida del producto deseado

ACEITE PARA PALOMITAS - Que tipo de aceite debo usar?
Se recomienda el aceite de coco para explotar el maíz.. Nosotros vendemos el aceite de coco perfecto para hacer estallar sus palomitas en sobres de 2oz.

TIEMPOS - Cuanto tarda mi maquina en hacer las palomitas?
Debería llevar aproximadamente 2-3 minutos para hacer estallar sus palomitas de maíz, dependiendo de si el calentador de agua se precalienta o no.



MAQUINAS DE ALGODÓN DE **AZÚCAR Y EQUIPAMIETO**

Auto Breeze

Breeze - Bowl Aluminio Inc.

Tornado

Floss Boss

Carrito para maquina de algodón de azúcar

Nombre	Medidas	Voltaje	Producción	Materiales	Garantía
3024 EX Máquina de algodón de azúcar Floss Boss	50 x 67 x 67 cm	220 - 240V	2 Por min.	N / A	2 años
3030 EX Máquina de algodón de azúcar Breeze	50 x 67 x 67 cm	220 - 240V	3 Por min.	N / A	2 años
3052 EX Máquina de algodón de azúcar Auto Breeze	50 x 67 x 67 cm	220 - 240V	3 Por min.	N / A	2 años
3005 SX Máquina de algodón de azúcar Tornado	67 x 76 x 48 cm	220 - 240V	8 Por min.	N / A	2 años
3149 Carrito para maquina de algodón de azúcar	50 x 50 x 98 cm	N / A	N / A	N / A	2 años
3938 Burbuja protectora para maquina de algodon 3943	66 x 66 x 43 cm	N / A	N / A	Acrilico	2 años
Media burbuja protectora para maquina de algodon	35 x 71 x 46 cm	N / A	N / A	Acrilico	2 años

Sephra suministra las máquinas de algodón de azúcar mas prestigiosas y reconocidas de la industria. Sephra se complace en decir que son las máquinas de la mas alta calidad. Poseen una gran variedad de controles de temperatura, cabezales giratorios de alta capacidad y sistemas de corrientes eficientes. Todo ello hace su tarea profesional mucho mas simple.

Se recomienda que todas las máquinas de algodón de azúcar se utilicen con una burbuja protectora completa o parcial para proteger a sus clientes de los cristales de azúcar.. Los cristales de azúcar se forman cuando la ruleta se sobrecarga, y luego son expulsados de la máquina. Sephra también ofrecen una amplia gama de consumibles y accesorios que complementan su negocio del algodón de azúcar.

Nombre	Cantidad	Medidas	Materiales	Sabor	Color
Colorante para algodón Rosa, 454gr	1	9.5 x 9.5 x 11 cm	N / A	Vainilla	Rosa
Colorante para algodón Rojo, 454gr	1	9.5 x 9.5 x 11 cm	N / A	Cereza	Rojo
Colorante para algodón Azul, 454gr	1	9.5 x 9.5 x 11 cm	N / A	Chicle	Azul
Colorante para algodón Rosa, 454gr	1	9.5 x 9.5 x 11 cm	N / A	Fresa	Rosa
Palitos de Madera para Algodones	1000	0.8 x 0.8 x 37 cm	Madera	N/A	N/A
Palitos de papel prensado para aldodon.	1000	30 x 3 x 3 cm	Papel	N/A	N/A