



INFRAESTRUCTURA DE COCCIÓN DE ALTA PRODUCTIVIDAD



**Más producción
por hora.**

**Menos variabilidad
por turno.**



En cocina industrial **cocinar no es el reto.**

El reto es producir
volumen constante,
con seguridad y sin
disparar los costos
operativos.

Cuando el aceite se degrada rápido
Cuando la plancha pierde temperatura bajo carga
Cuando la limpieza consume tiempo de cierre
Cuando la seguridad depende del operador

La productividad cae
El costo por porción sube
La consistencia se rompe



está diseñada como la
plataforma térmica que
estandariza la cocina
bajo presión real.



Problemas críticos

1. Degradación prematura del aceite

Solución IKON: zona fría profunda

Impacto: mayor vida útil del aceite

Aval: ingeniería certificada CSA Sanitation

2. Ambiente de cocina sobrecalentado

Solución IKON: paredes dobles aisladas

Impacto: menor carga térmica al ambiente

Aval: cumplimiento OSHA

3. Limpieza lenta al cierre

Solución IKON: componentes desmontables sin herramientas

Impacto: higiene acelerada

Aval: NSF/ANSI

4. Riesgo por fallas de gas

Solución IKON: válvulas de seguridad milivoltios

Impacto: corte automático ante apagado de llama

Aval: CSA Star / CSA Flame

5. Caída térmica bajo carga

Solución IKON: placas de acero pulido de 3/4"

Impacto: alta inercia térmica y sellado consistente

Aval: especificación heavy-duty

6. Equipos mal nivelados

Solución IKON: patas de acero ajustables (6"-8")

Impacto: drenaje correcto y estabilidad



Caballo de Batalla

para cocina industrial



**ITG-60****Plancha de asar a gas profesional—
60" | 150,000 BTU****Categoría:** Cocción a Gas**Tipo:** Plancha Heavy-Duty**Aplicación:** Alto volumen / hamburguesas / proteínas

Plancha de gran formato diseñada para operaciones de alta demanda que requieren recuperación térmica rápida y sellado uniforme bajo carga.

Diferenciales Clave

Placa de acero pulido 3/4":
alta inercia térmica.
150k BTU de potencia:
respuesta rápida en horas pico.
Distribución uniforme de calor:
cocción consistente.
Construcción heavy-duty:
uso intensivo continuo.
Patas ajustables:
nivelación precisa.

Datos Comerciales

Ancho:
60"
Potencia:
150,000 BTU
Tipo:
manual gas griddle
Uso:
alto volumen
Gas:
NG / LP (según configuración)

Especificaciones Técnicas

- ✓ Placa de acero pulido de 3/4"
- ✓ Quemadores de alto rendimiento
- ✓ Controles manuales independientes
- ✓ Construcción en acero comercial
- ✓ Bandeja recolectora de grasa
- ✓ Patas ajustables 6"-8"
- ✓ Certificación: CSA / NSF

**ITG-36****Plancha de asar a gas profesional—
36" | 90,000 BTU****Categoría:** Cocción a Gas**Tipo:** Plancha Comercial**Aplicación:** cocinas medianas / franquicias

Formato compacto que entrega desempeño profesional con excelente eficiencia térmica para operaciones de volumen medio.

Diferenciales Clave

Placa heavy-duty 3/4"
90k BTU de potencia total
Recuperación térmica estable
Diseño compacto profesional

Datos Comerciales

Ancho: 36"
Potencia: 90,000 BTU
Tipo: griddle a gas
Uso: volumen medio

Especificaciones Técnicas

- ✓ Placa de acero pulido
- ✓ Controles manuales
- ✓ Estructura comercial
- ✓ Bandeja de grasa
- ✓ Patas ajustables
- ✓ Certificación CSA



IGHP-424

Placa de cocción a gas — 4 Quemadores | 100,000 BTU

Categoría: Cocción a Gas

Tipo: Hotplate Industrial

Aplicación: salteado / estaciones de línea

Hotplate de alto rendimiento diseñado para calentamiento rápido y versatilidad en cocina de ritmo intensivo.

Diferenciales Clave

4 quemadores de alto rendimiento

Parrillas de hierro fundido heavy-duty

Componentes desmontables sin herramientas

Calentamiento rápido y estable

Datos Comerciales

Quemadores: 4

Potencia total: 100,000 BTU

Tipo: hotplate a gas

Uso: cocina intensiva

Especificaciones Técnicas

✓ Parrillas de hierro fundido

✓ Quemadores removibles

✓ Controles manuales

✓ Construcción comercial



IRB-48 IRB-24

Asador radiante industrial 48" | 140,000 BTU 24" | 70,000 BTU

Categoría: Cocción a Gas

Tipo: Broiler Radiant

Aplicación: carnes / sellado intenso

Broiler de alta potencia diseñado para lograr sellado rápido y uniforme en operaciones de alto volumen.

Diferenciales Clave

Sistema radiant de alta eficiencia

140k/70k BTU de potencia

Distribución uniforme de calor

Construcción heavy-duty

Datos Comerciales

Ancho: 48" / 24"

Potencia: 140,000 / 70,000 BTU

Tipo: radiant broiler

Uso: alto volumen

Especificaciones Técnicas

✓ Quemadores de alto rendimiento

✓ Rejillas de hierro fundido

✓ Bandeja recolectora

✓ Controles manuales

✓ Certificación CSA



IF-75-NG/LP IF-50-NG/LP IF-40-NG/LP

Freidoras a gas—

5 Tubes | 75–80 lb | 150,000 BTU

4 Tubes | 40–55 lb | 120,000 BTU

3 Tubes | 35–40 lb | 90,000 BTU

Categoría: Freidoras a Gas

Tipo: Alta Capacidad

Aplicación: Alto volumen continuo

- ✓ Freidora de máxima producción diseñada para extender la vida del aceite y sostener operación intensiva.
- ✓ Balance óptimo entre capacidad y eficiencia para operaciones de volumen medio-alto.
- ✓ Formato de entrada profesional para cocinas de volumen medio

Diferenciales Clave

Zona fría profunda:
protege el aceite.

5-4-3-2 tubos de combustión:
alta recuperación.

Válvulas de seguridad milivoltios

Construcción comercial robusta

Datos Comerciales

Capacidad aceite:
75–80, 40–55, 35–40 lb

Potencia: 150,000 – 120,000
90,000 BTU

Tubos: 5-4-3-2

Gas: NG / LP

Especificaciones Técnicas

- ✓ Sistema de zona fría
- ✓ Termostato de precisión
- ✓ Válvula de seguridad
- ✓ Estructura heavy-duty
- ✓ Certificación CSA / NSF



IGF-40/40-NG/LP

Freidora de Tanque Dividido—

120,000 BTU

- ✓ Freidora de tanque dividido diseñada para producción paralela y reducción de contaminación

Diferenciales Clave

Tanque dividido

Flexibilidad operativa

Producción simultánea

Zona fría integrada

Lista de Precios

Equipos de Cocción IKON

FOB Fábrica - Solo Contenedores | Precios en USD

Solo línea de cocción

Formato rápido para cotización comercial

FOB FÁBRICA | SOLO CONTENEDORES

COCINAS	
IR-4-24	\$797
IR-4-24CO	\$945
IR-6-36	\$890
IR-36MG-36	\$942
IR-6-36CO	\$1,094
IR-10-60	\$1,646
IR-10-60CO	\$2,036
IR-2B-24MG-36	\$980
IR-6B-24MG-60	\$1,662
IR-6B-24TG-60	\$1,976
IR-6B-24RB-60	\$1,693
IR-6B-24RG-60	\$1,801
FREIDORAS MILLIVOLT	
IGF-35/40	\$472
IGF-40/50	\$522
IGF-75/80	\$646
IGF-40/40	\$901
HORNILLAS A GAS	
IHP-2-12	\$177
IHP-4-24	\$270
IHP-6-36	\$377
COCINAS PARA OLLAS	
ISP-18	\$232
ISP-18-2	\$414

ASADORES RADIANTES	
IRB-12	\$210
IRB-24	\$335
IRB-36	\$456
IRB-48	\$569
PLANCHAS MANUALES	
IMG-12	\$197
IMG-24	\$291
IMG-36	\$392
IMG-48	\$472
IMG-60	\$599
PLANCHAS TERMOSTÁTICAS	
ITG-24	\$584
ITG-36	\$824
ITG-48	\$1,024
ITG-60	\$1,297
PLANCHAS ELÉCTRICAS	
ITG-12E	\$290
ITG-24E	\$444
ITG-36E	\$591
ITG-48E	\$752

HORNILLAS ELÉCTRICAS	
IEHP-2-12	\$268
IEHP-4-24	\$392
IEHP-6-36	\$522
SALAMANDRA	
IRSB-24	\$503
IRSB-36	\$597
COCINAS ELÉCTRICAS / FREIDORA	
IER-4-24	\$888
IER-6-36	\$1,126
IEF-50	\$519
HORNOS DE CONVECCIÓN	
IGCO CON PATAS	\$1,776
IECO CON PATAS	\$1,611
KIT DE PATAS	\$142
KIT DE APILADO	\$96

TÉRMINOS Y CONDICIONES

FOB FÁBRICA | SOLO CONTENEDORES | 50% DE DEPÓSITO REQUERIDO CON LA ORDEN



no es solo
cocción

Es infraestructura térmica que estandariza la producción bajo presión real.

Entrega:

- ✓ Mayor throughput
- ✓ Menor variabilidad
- ✓ Mayor seguridad
- ✓ Menor costo operativo
- ✓ Limpieza más rápida

**Más
producción
por hora.**

*Menos variabilidad por turno.
Operación que sí escala.***



+34 643812153 +34 601012853

ameso@mvpgroupcorp.com

jmoreno@mvpgroupcorp.com

mvpgrouplatam.com

3590 NW 54th St. Suite 1,
Fort Lauderdale, FL, United States 33309
mvpgroupcorp.com