



Presenta

# LA COCINA MULTIFUNCIONAL

## LUNCH MASTER



[www.san-son.com](http://www.san-son.com)

# LUNCH MASTER

**Lunch Master®** es la línea de cocina comercial orientada a negocios con espacios limitados, con necesidad de movilidad y reacomodo fácil, con capacidad para preparar una diversidad de alimentos a un bajo costo.

## Aplicación de Alimentos:

**Sopas:** Caldos, Pancita, Pozole, Birria, etc.

**Guisados:** Carnes, Pescados, Vegetales, etc.

**Especialidades:** Cocina italiana, Oriental, Mexicana, de fusión, etc.

**Postres:** Almibares.

**Asados:** Carnes, Pescados, Verduras, Frutas.

**Pizzas-Calzoni:** Pizzas hechas sobre piedra hasta de 14 pulgadas.



*Diseñado para pequeños espacio y gran versatilidad en el menú*

Invertir en **Lunch Master©** es una inversión segura. Fabricada en acero inoxidable y con los mejores materiales. Ofrece una garantía de 5 AÑOS en válvulas, quemadores y cuerpo de la unidad de cocción.

Además **Lunch Master©** viene con novedosos accesorios al alcance de su bolsillo para ampliar el espacio de trabajo y almacenamiento, alacenas, gabinetes, cajón térmico (*que conservan el frío de 8 a 12°C/8 horas*), repisas laterales para recipientes, campanas y otros accesorios que complementan el trabajo, haciéndolo más seguro y eficiente.





San-Son te presenta la nueva línea

# LUNCH MASTER



La línea Lunch Master no es solo una parrilla con dos presentaciones, sino un verdadero "Transformer" de la cocina.

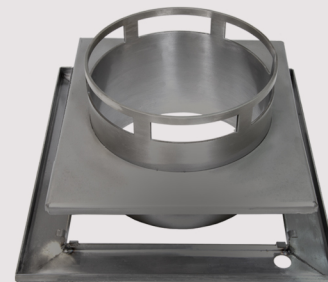
## Módulos de cocción **BÁSICOS**



Dimensiones: 776 x 512 x 283 mm

### 2 Secciones

(Parrilla con 2 quemadores de fierro fundido tipo corona con cuerpo en acero inoxidable).



### Accesorios **TOP**

Wok



Dimensiones: 1132 x 457 x 291 mm

### 3 Secciones

(Parrilla con 3 quemadores de fierro fundido tipo corona con cuerpo en acero inoxidable).



Parrilla



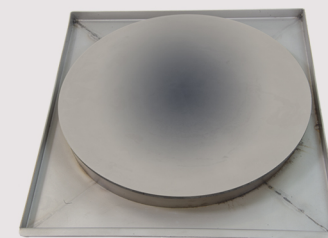
Asador



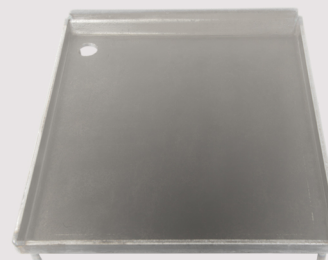
Dimensiones 2 secciones: 776 x 512 x 610  
Dimensiones 3 secciones: 1132 x 457 x 610

### Base **Esquelética**

Fabricada en acero inoxidable

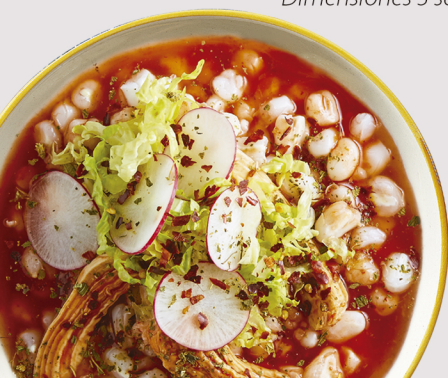


Crepera



Plancha

**Nota: Bases y accesorios se venden por separado**



## HORNO DE PIZZA

Esta aplicación está diseñada para la producción de pizzas a la usanza tradicional (*pedra refractaria*). El equipo, fabricado en acero inoxidable, se sobrepone a la zona de dos quemadores de la parrilla y ya está listo para hornear pizzas y otros productos.

### Lunch Master©

Es una cocina completa, a pesar de su bajo costo de adquisición representa la posibilidad de producir ganancias vendiendo una gran diversidad de alimentos o menús completos en cualquier momento del día.

### Características

#### • Portabilidad

Capacidad para transportarse con facilidad a otro lugar o posición.

#### • Eficacia

Diseñada para cocinar rápido o elaborar mayores volúmenes de comidas.

#### • Convertibilidad

Capacidad para transformarse en un equipo de diferentes especialidades.



# LUNCH MASTER

## LA COCINA MÁS COMPLETA A UN BAJO COSTO



### Sucursales San-Son®

• CDMX 1 Av. Chapultepec 68, Colonia Doctores, Del. Cuauhtémoc, CDMX. C.P. 06720. Tels.: 01(55) 9179 06 00 al 30 / 3096 38 19 al 24  
• CDMX 2 Av. Chapultepec 197, Colonia Juárez, Del. Cuauhtémoc, CDMX C.P. 06600. Tels.: 01(55) 5514 78 16  
• TLALNEPANTLA. Mariano Escobedo No. 48, Col. Centro, Tlalnepanitla, Edo. de Méx. C.P. 54000. Tels. 01(55) 7098 40 74

• PUEBLA. Av. 25 Poniente, No. 107, Col. El Carmen Puebla, Pue. C.P. 72530. Tels.: 01(222) 941 46 29  
• GUADALAJARA. Av. de la Paz 944, Col. Centro, Guadalajara, Jalisco. C.P. 44100. Tels.: 01(33) 3614 71 04 / 3614 95 31  
• CANCÚN. Av. Chichén Itzá Sm. 27 M.11 Lot. 08, Cancún, Quintana Roo. C.P. 77560. Tels.: 01(998) 884 75 76 / 887 05 99

CENTROS DE DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO EN TODA LA REPÚBLICA

• AGUASCALIENTES. Av. de la Convención de 1914 Norte. No. 1004-A. Fraccionamiento Circunvalación Norte. Aguascalientes, Aguascalientes. C.P. 20020. Tels. 01(449) 917 90 76 / 917 93 44  
• FABRICA COCITEC MEXICANA S.A. DE C.V. Protón No. 9 Col. Parque Industrial Naucalpan, Naucalpan de Juárez Estado de México. C.P. 53370. Tels.: 01(55) 2166 33 77 al 81

[www.san-son.com](http://www.san-son.com)

[ventas@san-son.com](mailto:ventas@san-son.com)

Síguenos en:



Grupo San-Son

@chefsanson