

PRODUCTOS RESTAURANTE 2025

HASRUN CATÁLOGO

Somos una metalúrgica dedicada al diseño, fabricación e instalación de maquinaria especializada y piping.

EQUIPOS ACERO INOXIDABLE SANITARIO

DISEÑO Y DESARROLLO DE SOLUCIONES

ESTÁNDARES INDUSTRIA ALIMENTARIA

Contamos con las últimas tecnologías
especializadas en acero inoxidable

WWW.HASRUNACEROS.COM.AR

I N O X 3 0 4

ACEROS INOXIDABLES

CATÁLOGO ENTRADA

H
R
A
R

A
U
C
O

S
N
E
S



INDUSTRIA ARGENTINA

CONTENIDO

LINEAS DE EQUIPOS

Hasrun Aceros ofrece una amplia línea de productos especializados para todas las áreas de la gastronomía. Fabricados íntegramente en acero inoxidable 304, nuestros equipos combinan calidad, durabilidad y diseño. Cada modelo cuenta con configuraciones adaptadas a las necesidades de cada usuario, garantizando rendimiento y funcionalidad.

ISLAS DE COCCIÓN

COCINAS

BARBACOAS

FREIDORAS

MANTENEDOR DE FRITOS

MESA NEUTRA

BAÑO MARIA

CUECEPASTAS

PLANCHAS

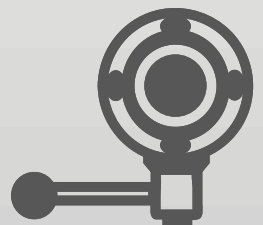
SARTEN BASCULANTE

CARRO

BUFFETS MOVILES

DISPENSADORES

**Consulta el Catálogo Completo
Hasrun Restaurant disponible en
formato digital.**



ISLA DE COCCIÓN PROFESIONAL

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Diseño elegante y funcional que combina alto rendimiento con estética gourmet. Ideal para espacios abiertos o showcooking. Superficie de trabajo continua, grifería integrada y múltiples zonas de cocción.

Dimensiones

Alto mesa	800 mm
Largo	5000 mm
Profundidad	1000 mm

ACERO INOX 304

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

ISLA DE COCCIÓN PROFESIONAL

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Configuración robusta y versátil con módulos personalizables. Pensada para cocinas profesionales de alta exigencia. Terminaciones resistentes y diseño funcional para operación intensiva.

ACERO INOX 304

Dimensiones

Alto mesa	800 mm
Largo	4000 mm
Profundidad	1600 mm

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

ISLA DE COCCIÓN PROFESIONAL

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Configuración robusta y versátil con módulos personalizables. Pensada para cocinas profesionales de alta exigencia. Terminaciones resistentes y diseño funcional para operación intensiva.

ACERO INOX 304

Dimensiones

Alto mesa	800 mm
Largo	3600 mm
Profundidad	1600 mm

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

ISLA DE COCCIÓN PROFESIONAL

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



DESCRIPCIÓN GENERAL

La V4 se caracteriza por su diseño modular y robusto, ideal para cocinas profesionales que requieren eficiencia en espacios optimizados. Ofrece múltiples configuraciones y puede instalarse tanto sobre base como suspendida. diseñada para el uso intensivo en gastronomía de alta exigencia.

Dimensiones

Alto mesa	800 mm
Largo	4000 mm
Profundidad	1600 mm

ACERO INOX 304

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

ISLA DE COCCIÓN PROFESIONAL

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



DESCRIPCIÓN GENERAL

"Toda la fiabilidad de un clásico. Una línea clásica de la cocina profesional, la V5 se adapta a todos los ambientes, incluso el más grande, con extrema versatilidad. Resistente y duradera, apta para soportar todos los ritmos de trabajo, garantizando siempre niveles de seguridad."

Dimensiones

Alto mesa	800 mm
Largo	4000 mm
Profundidad	1600 mm

ACERO INOX 304

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

ISLA DE COCCIÓN PROFESIONAL

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



DESCRIPCIÓN GENERAL

La V6 ofrece una solución eficiente en espacios reducidos gracias a su diseño modular de tamaño contenido. Incorpora quemadores de alto rendimiento, placas vitrocerámicas y parrillas de hierro fundido. Su construcción permite múltiples combinaciones de aparatos para ajustarse a distintas exigencias

Dimensiones

Alto mesa	800 mm
Largo	4000 mm
Profundidad	1600 mm

ACERO INOX 304

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

COCINAS INDUSTRIALES

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Diseño elegante y funcional que combina alto rendimiento con estética gourmet. Ideal para espacios abiertos o showcooking. Superficie de trabajo continua, grifería integrada y múltiples zonas de cocción.

Dimensiones

Alto mesa	900 mm
Largo	1200 mm
Profundidad	900 mm

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

BARBACOA INDUSTRIAL

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Planchas profesionales con superficie de cocción en acero rectificado, ideales para una cocción pareja y eficiente. Equipadas con resistencias eléctricas de 6KW y control de temperatura por termostato. Cuentan con estructura de acero inoxidable y armario inferior para almacenamiento.

Dimensiones

Alto	900 mm
Largo	800 mm
Profundidad	730 mm
Potencia (kw)	12

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

PLANCHAS INDUSTRIALES

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Planchas para todo tipo de preparaciones a la plancha: carnes, vegetales, pescados y más. Equipadas con superficies de cocción en acero rectificado, disponibles en versiones lisas, rayadas o mixtas, según necesidad. Calentamiento uniforme, con regulación de temperatura mediante termostato de precisión

Dimensiones

Alto	900 mm
Largo	400 mm
Profundidad	730 mm
Plancha	Lisa/Rayado/Mixto

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

FREIDORAS INDUSTRIALES

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Las freidoras con 1 o 2 piletas, equipadas con resistencias de acero inoxidable, termostato regulable hasta 190°C cuenta con tapa(cobertor), cubeta extraíble y armario inferior. Construcción robusta en acero inoxidable, seguras y fáciles de limpiar.

Dimensiones

Alto	900 mm
Largo	800 mm
Profundidad	730 mm
Potencia (kw)	30
Capacidad	20 litros

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

MANTENEDOR DE FRITOS

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Equipo diseñado para conservar frituras a temperatura ideal, manteniendo su textura y sabor por más tiempo. Construido íntegramente en acero inoxidable 304, con estructura robusta e higiénica. Incluye bandeja perforada, resistencia con control de temperatura y espacio inferior de almacenamiento. Ideal para cocinas profesionales con alto volumen de servicio.

Dimensiones

Alto	900 mm
Largo	400 mm
Profundidad	730 mm
Potencia (kw)	0.85

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

CUECEPASTAS INDUSTRIALES

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Los cuecepastas de la serie están disponibles en versiones de una o dos piletas, con uno o dos armarios inferior, adaptándose a las distintas necesidades operativas. Cada pileta está equipada con cesta escurridora en acero y resistencia a gas de alta potencia, garantizando un calentamiento homogéneo del agua.

Dimensiones

Alto	900 mm
Largo	800 mm
Profundidad	730 mm
Potencia (kw)	12

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

BAÑO MARIA INDUSTRIALES

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Los baño maria están diseñados para mantener alimentos calientes en condiciones óptimas. Incorporan resistencias bajo la cuba, Construcción higiénica y fácil de limpiar, con patas regulables y armario inferior con puerta. Ideales para un uso intensivo en cocinas profesionales.

Dimensiones

Alto	900 mm
Largo	800 mm
Profundidad	730 mm
Capacidad	2x1/1 + 2x1/3

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

SARTEN BASCULANTE LÍNEA

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Fabricado en acero inoxidable 304, este equipo permite cocinar grandes volúmenes de manera eficiente. Ideal para salteados, cocciones y reducciones, su sistema basculante facilita el vaciado y la limpieza. Disponible en versión eléctrica o a gas.

Dimensiones

Alto	900 mm
Largo	800mm
Profundidad	730 mm
Potencia (kw)	18
Capacidad	60 litros

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

MESAS NEUTRAS

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Construidas íntegramente en acero inoxidable 304, las mesas neutras están diseñadas para brindar apoyo en tareas de preparación y apoyo en cocina profesional. Disponibles en versiones con uno o dos armarios inferiores, ofrecen resistencia, durabilidad y una superficie higiénica ideal para entornos exigentes.

Dimensiones

Alto	900 mm
Largo	800 mm
Profundidad	730 mm

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

FOGONES ALTO RENDIMIENTO

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Fogones de alto rendimiento contruidos en acero inoxidable, diseñados para entornos gastronómicos exigentes. Su estructura robusta y reforzada brinda estabilidad y seguridad en el uso intensivo diario. Ofrecen una amplia potencia de fuego y dimensiones adaptadas a diferentes necesidades operativas.

Dimensiones

Alto	500 mm
Largo	600 mm
Profundidad	800 mm
Potencia KW	15

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

FOGONES ALTO RENDIMIENTO

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Fogones de gran formato fabricados en acero inoxidable 304, equipados con bajo mesada abierto para apoyo y almacenamiento. Su amplia superficie y potencia superior permiten trabajar con recipientes grandes y altos volúmenes de producción.

Dimensiones

Alto 850 mm

Largo 1600 mm

Profundidad 900 mm

Potencia KW 24

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

DISPENSER DE PLATOS

V12

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304



DESCRIPCIÓN GENERAL

Diseñado para mantener el orden y facilitar el autoservicio, el dispensador de platos cuenta con un sistema de carga y extracción simple, que permite reponer los platos de forma rápida. Puede incorporar elevación por resorte o calefacción opcional para mantener la temperatura adecuada.

Dimensiones

Alto	800 mm
Diametro	130 a 320mm
Capacidad	60 platos

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

DISPENSER DE VASOS

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Ideal para entornos de autoservicio, el dispensador de vasos permite organizar y ofrecer vasos de manera higiénica y accesible. Su estructura robusta y compartimentos adaptables garantizan una extracción fluida y controlada, evitando el contacto innecesario.

Dimensiones

Alto	800 mm
Diametro	130 a 320mm
Capacidad	60 platos

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

CARRO PORTA BANDEJAS

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Este carro facilita la distribución y recolección de bandejas en comedores y líneas de autoservicio. Su estructura robusta, con ruedas giratorias silenciosas, permite un desplazamiento suave. Incluye divisiones para organizar las bandejas y superficies fáciles de limpiar.

Dimensiones

Alto	1900 mm
Laterales	600mm
Capacidad	30 bandejas

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

BUFFET FRIOS

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Diseñado para mantener alimentos refrigerados durante el servicio, el buffet frío incluye sistema de frío ventilado o estático, control de temperatura y cubetas GN. Ideal para ensaladas, postres y productos frescos, su diseño elegante y funcional facilita el autoservicio.

Dimensiones

Alto	1450 mm
Largo	1300mm
Profundidad	750 mm
Potencia (kw)	356

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

BUFFET CALIENTES

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Este buffet permite mantener alimentos calientes listos para el servicio gracias a su sistema de calor húmedo o seco, con control de temperatura regulable. Apto para todo tipo de preparaciones calientes, se presenta en versiones fijas o móviles, con opción de cubiertas protectoras.

Dimensiones

Alto	1500 mm
Largo	1500mm
Profundidad	750 mm
Potencia (kw)	356

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

BUFFET MIXTOS

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Combinando secciones frías y calientes en una sola unidad, los buffets mixtos están pensados para maximizar el espacio y la eficiencia en el servicio. Ideales para menús variados, ofrecen control independiente de temperatura para cada zona y un diseño que optimiza la circulación del comensal.

Dimensiones

Alto	1400 mm
Largo	2190mm
Profundidad	750 mm
Potencia (kw)	2278

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

MUEBLE DE APOYO BUFFET

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Complementa la línea principal de servicio brindando soporte para cubiertos, platos, servilletas o elementos adicionales. Su diseño armoniza con el resto de los módulos, y puede incluir estantes, puertas o superficies de trabajo para mejorar la funcionalidad general.

Dimensiones

Alto	1800 mm
Largo	1000mm
Profundidad	600 mm

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

ESTANTERIAS AUXILIARES

- El diseño se adaptará a las necesidades del cliente.



"Ver diferentes modelos en catálogo completo"

ACERO INOX 304

DESCRIPCIÓN GENERAL

Esta estantería modular permite organizar y exhibir productos de manera accesible. Puede utilizarse para apoyar elementos de servicio o decoración, mejorando la operatividad y presentación del espacio de autoservicio. Fabricada en acero o materiales resistentes a la humedad y al uso intensivo.

Dimensiones

Alto	1800 mm
Largo	1000mm
Profundidad	600 mm

METODOLOGÍA DE PAGO

- Se recibe del comprador la suma **no menor al 50% del valor total del proyecto.**
- El restante saldo se cancelará a contra entrega.
 - El presupuesto **NO tiene IVA incluido.**
 - Consultar planilla de costos consolidados.

CONOCÉ TODOS NUESTROS PRODUCTOS

CATÁLOGO BREW 2024

HASRUN CATÁLOGO

Somos una metalúrgica dedicada al diseño, fabricación e instalación de maquinaria especializada y piping.

EQUIPOS ACERO INOXIDABLE SANITARIO

DISEÑO Y DESARROLLO DE SOLUCIONES

ESTÁNDARES INDUSTRIA ALIMENTARIA

Contamos con las últimas tecnologías especializadas en acero inoxidable

WWW.HASRUNACEROS.COM.AR

PRODUCTOS DESTILACIÓN 2024

HASRUN CATÁLOGO

Somos una metalúrgica dedicada al diseño, fabricación e instalación de maquinaria especializada y piping.

EQUIPOS ACERO INOXIDABLE SANITARIO

DISEÑO Y DESARROLLO DE SOLUCIONES

ESTÁNDARES INDUSTRIA ALIMENTARIA

Contamos con las últimas tecnologías especializadas en acero inoxidable

WWW.HASRUNACEROS.COM.AR

PRODUCTOS VINICOLAS 2024

HASRUN CATÁLOGO

Somos una metalúrgica dedicada al diseño, fabricación e instalación de maquinaria especializada y piping.

EQUIPOS ACERO INOXIDABLE SANITARIO

DISEÑO Y DESARROLLO DE SOLUCIONES

ESTÁNDARES INDUSTRIA ALIMENTARIA

Contamos con las últimas tecnologías especializadas en acero inoxidable

WWW.HASRUNACEROS.COM.AR

PRODUCTOS CANNABIS 2024

HASRUN CATÁLOGO

Somos una metalúrgica dedicada al diseño, fabricación e instalación de maquinaria especializada y piping.

EQUIPOS ACERO INOXIDABLE SANITARIO

DISEÑO Y DESARROLLO DE SOLUCIONES

ESTÁNDARES INDUSTRIA ALIMENTARIA

Contamos con las últimas tecnologías especializadas en acero inoxidable

WWW.HASRUNACEROS.COM.AR



WWW.HASRUNACEROS.COM.AR

HASRUNACEROS@GMAIL.COM

[\(226\) 6 471 043](tel:(226)6471043)

[@HASRUNACEROS](https://www.instagram.com/HASRUNACEROS)