



LOMI®

DESDE 1947

C A T Á L O G O D E P R O D U C T O

EMPRESA



LOMI inició su actividad en el año 1947, cuando su fundador comienza a diseñar las primeras máquinas, anticipándose a las necesidades que los establecimientos de hostelería empezaban a demandar.

Tras más de 60 años, LOMI se ha consolidado como una de las firmas más prestigiosas a nivel nacional.

El proceso de producción artesanal de los aparatos, la incorporación de materias primas de gran calidad, junto al servicio técnico prestado al cliente, antes y después de la venta, hacen que el sector hostelero identifique

nuestros productos en términos de fiabilidad, funcionalidad y durabilidad.

Su fábrica y oficinas están situadas en Madrid. LOMI tiene a su servicio una amplia red comercial de distribuidores, comerciales e instaladores de hostelería que garantizan un servicio de venta y mantenimiento de nuestros productos en todo el territorio nacional.

El diseño y estilo de las máquinas LOMI resulta atractivo para cualquier tipo de decoración en bares, cafeterías, restaurantes u otros establecimientos.



BATIDORAS MEZCLADORAS

Estas máquinas están diseñadas para batir y mezclar componentes líquidos y semilíquidos, siendo su principal uso la elaboración de batidos, sorbetes, cócteles y similares. Se trata de equipos fabricados con materiales de primera calidad, tanto el soporte como el vaso, la varilla y las ruletas están fabricados con acero inoxidable. Ofrecen una gran funcionalidad gracias a su puesta en marcha automática y un diseño muy atractivo para cualquier tipo de decoración.

Las batidoras de laboratorio incorporan un interruptor para que la puesta en marcha y parada del motor sea independiente del mecanismo automático, permitiendo de esta manera el uso de probetas, matraces y otros accesorios propios de laboratorio.

La batidora de pared ofrece el mismo servicio que las batidoras MOD. 6B, permitiendo su colocación mediante anclaje a la pared a la altura deseada y sin ocupar espacio en el mostrador o mesas y barras auxiliares.



CÓD. 1P0000

LOMI®

BATIDORA MOD 6B CÓD. 1S0000

BATIDORA DE LABORATORIO CÓD. 1L0000

BATIDORA DE PARED CÓD. 1P0000

Características Técnicas			
Potencia	0'2 Kw / 0'27 CV	Intensidad Nominal	1'2 A
Velocidad	6.500 rpm	Dimensiones	195 x 170 x 530 mm
Tensión	230 V	Peso	9 Kg
Frecuencia	50 Hz	Capacidad Vaso	1 Litro



CÓD. 1S0000



CÓD. 1D0000

LOMI® BATIDORA DOBLE

CÓD. 1D0000

Características Técnicas			
Potencia	(0'2 Kw / 0'27 CV) x 2	Intensidad Nominal	1'2 A
Velocidad	6.500 rpm	Dimensiones	195 x 340 x 530 mm
Tensión	230 V	Peso	18 Kg
Frecuencia	50 Hz	Capacidad Vaso	2 x 1 Litro



CÓD. 1T0000

LOMI® BATIDORA TRIPLE

CÓD. 1T0000

Características Técnicas			
Potencia	(0'2 Kw / 0'27 CV) x 3	Intensidad Nominal	1'2 A
Velocidad	6.500 rpm	Dimensiones	195 x 510 x 530 mm
Tensión	230 V	Peso	27 Kg
Frecuencia	50 Hz	Capacidad Vaso	3 x 1 Litro



TRITURADORES

Los trituradores LOMI son equipos diseñados para la preparación de cócteles con hielo triturado, pulpas tropicales congeladas, frutas troceadas y todo tipo de componentes usados en la preparación de cócteles como de daiquiris, caipirinhas, mojitos y similares. También se puede utilizar para la preparación de purés, gazpachos, cremas de verduras, mayonesas, etc.

Su recipiente de acero inoxidable de gran consistencia y los materiales del molinete de cuchillas tratados térmicamente para endurecerlos le confieren una larga vida a la máquina.

Dispone de un sistema mecánico de accionamiento del motor con dos velocidades y una posición de retroceso, indispensable para el trabajo intensivo que la coctelería requiere. Este sistema garantiza la resistencia y durabilidad que demanda el profesional de la hostelería.

El Triturador + Mezclador es un equipo doble en el que uno de los vasos es triturador y el otro mezclador, ofreciendo de esta manera más posibilidades de uso.



CÓD. 3G0000

LOMI® TRITURADOR MOD G3 CÓD. 3G0000

Características Técnicas			
Potencia	0'35 Kw / 0'47 CV	Intensidad Nominal	1'8 A
Velocidad	9.200 rpm	Dimensiones	175 x 175 x 430 mm
Tensión	230 V	Peso	6 Kg
Frecuencia	50 Hz	Capacidad Vaso	2 Litros



CÓD. 4G0000

LOMI® TRITURADOR DOBLE CÓD. 4G0000 TRITURADOR + BATIDOR CÓD. 7G0000

Características Técnicas			
Potencia	(0'35 Kw / 0'47 CV) x 2	Intensidad Nominal	1'8 A
Velocidad	9.200 rpm	Dimensiones	185 x 420 x 430 mm
Tensión	230 V	Peso	12 Kg
Frecuencia	50 Hz	Capacidad Vaso	2 x 2 Litros



PICADORAS DE HIELO

Equipo diseñado para la obtención de hielo triturado, indispensable en todo servicio de restauración para la preparación, ornamentación y presentación de mariscos, granizados, licores, gazpachos, etc.

Se trata de un aparato de sólida carrocería fabricado en acero inoxidable y con los más innovadores sistemas en la fundición de aluminio y su tratamiento. La

picadora ha sido concebida en su uso para el mínimo esfuerzo y en este sentido, está equipada con una palanca para presionar el hielo.

Además, dada su alta calidad de construcción y versatilidad, la Picadora de Hielo LOMI puede ser esterilizada, ofreciendo así la posibilidad de ser empleada en quirófanos.



CÓD. 8P0000

LOMI® PICADORA DE HIELO

CÓD. 8P0000

Características Técnicas			
Potencia	0'30 Kw / 0'40 CV	Intensidad Nominal	2'20 A
Velocidad	1.380 rpm	Dimensiones	505 x 190 x 455 mm
Tensión	230 V	Peso	14 Kg
Frecuencia	50 Hz	Capacidad Codo	1 Litro aprox.



EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS

La finalidad de estos exprimidores es la extracción manual de zumo a partir de cítricos (naranjas, limones y similares). El diseño del equipo permite el uso de cualquier diámetro de fruta, y en su procedimiento manual, al no presionar la corteza, se obtiene únicamente el zumo de la fruta sin pulpa ni aceites ni residuos de la corteza.

La cómoda obtención de zumo al instante, recién exprimidor con todo su sabor y riqueza vitamínica hace indispensable este aparato en todo servicio de cafetería y res-

taurante que requiera el máximo nivel de higiene y calidad. Los exprimidores LOMI son equipos de alta calidad, fabricados en acero inoxidable ofrecen una gran durabilidad y un diseño muy atractivo para cualquier tipo de decoración.

La parte superior del exprimidor, la que entra en contacto con el producto, es fácilmente desmontable y tanto el casquete protector como la piña, el filtro y casquete inferior son piezas que se pueden lavar fácilmente, incluso en lavavajillas.



CÓD. 200000

LOMI® EXPRIMIDOR MOD. 4

CÓD. 200000

Características Técnicas			
Potencia	0'25 Kw / 0'4 CV	Intensidad Nominal	2'05 A
Velocidad	1.400 rpm	Dimensiones	245 x 213 x 455 mm
Tensión	230 V	Peso	10 Kg
Frecuencia	50 Hz	Producción	6 ud. / minuto



CÓD. 500000

LOMI® EXPRIMIDOR MOD. 5

CÓD. 500000

Características Técnicas

Potencia	0'15 Kw / 0'2 CV	Intensidad Nominal	1'50 A
Velocidad	1.365 rpm	Dimensiones	240 x 183 x 420 mm
Tensión	230 V	Peso	8 Kg
Frecuencia	50 Hz	Producción	6 ud. / minuto



LOMI®

D E S D E 1 9 4 7

Distribuidor

www.lomi.es • 91 368 00 92 • comercial@lomi.es