

TECNOLOGÍA PARA EL FUTURO
DE LOS ALIMENTOS

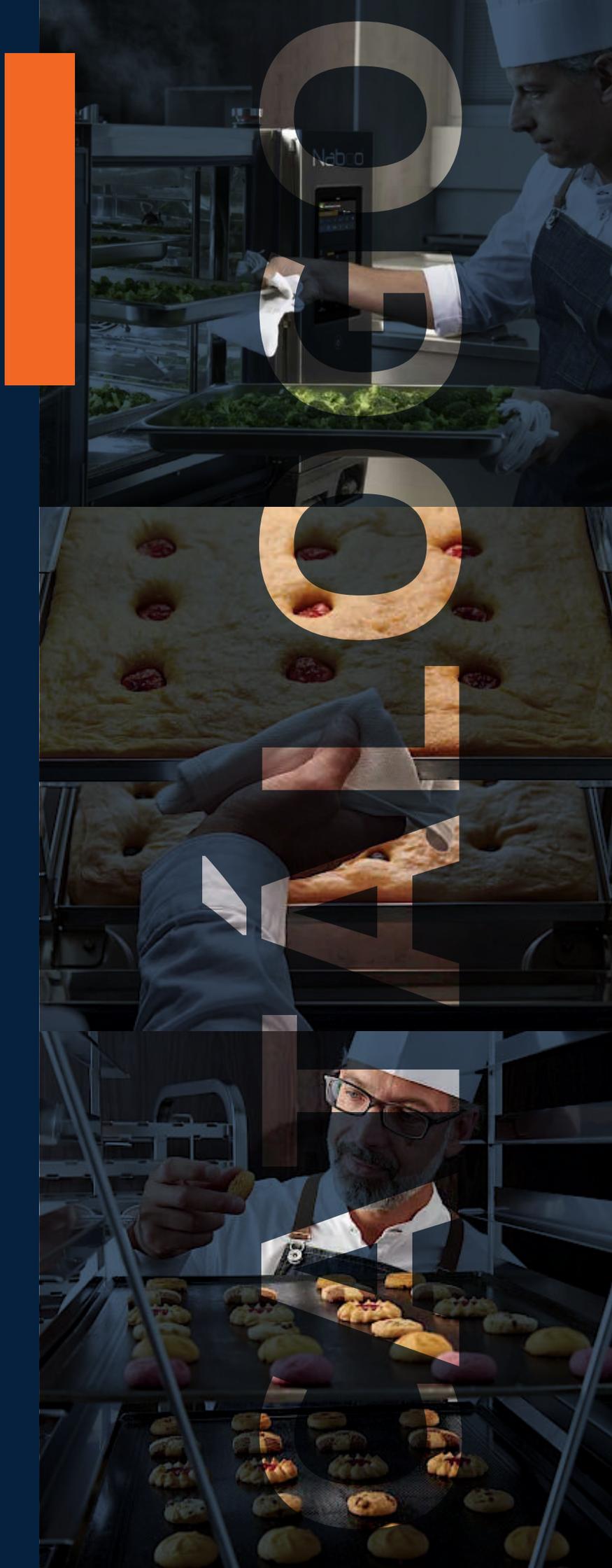
440
TECH FOOD

WhatsApp:
+57 313 629 4554

Esríbenos:
operaciones@440techfood.com

Encuétranos como:
[@440TechFood](https://www.instagram.com/440TechFood)

Medellín, Colombia



Menos tiempo de espera. Más velocidad.
Más calidad

¡El horno profesional para tu restaurante o industria! Descubre cómo asar, freír, tostar y cocer al vapor con la gama de hornos profesionales, un portafolio especializado para satisfacer todas sus necesidades.

GASTRONOMÍA / PANADERÍA



NABOO BOOSTED



SAPIENS BOOSTED



ICON

Reciba asesoría personalizada

+57 313 629 4554



Escanea para iniciar chat

Un paso indispensable entre la cocción y la conservación del producto.

Gracias a su potente sistema de enfriamiento y una ventilación adecuada, Zoom disminuye rápidamente la temperatura de los productos, bloqueando la proliferación de bacterias y evitando la pérdida de humedad, lo que mantiene intactas sus características organolépticas.

ULTRACONGELACIÓN



ARMARIO



DE CARRO



HASTA 8 CARROS

Reciba asesoría personalizada

+57 313 629 4554



Escanea para iniciar chat

Instálelo en cualquier lugar

Ser completamente Plug & Play implica que el Oracle se puede integrar fácilmente en cualquier lugar debido a su tamaño compacto, al mismo tiempo que mantiene un horno espacioso en comparación con otros en su categoría. No se requieren conexiones de suministro de agua para operarlo.

COCCIÓN ACELERADA



Reciba asesoría personalizada

+57 313 629 4554



Escanea para iniciar chat

Cuando el calor y el frío se funden

El equipo donde podras realizar cocciones lentas y enfriar al mismo tiempo. A partir de ahora tu cocina funcionará las 24 horas del día, incluso en la noche sin la necesidad de presencia del personal.

COOK & CHILL



ARMARIO



HASTA 2 CARROS

Reciba asesoría personalizada

 +57 313 629 4554



Escanea para iniciar chat

Horno Asador de Carbón

El horno de brasa Roaster es un producto fabricado para cubrir las necesidades del muy exigente sector Horeca. Es un dispositivo que todo tipo de restaurante, asador, brasserie y bistró debería tener.

HORNOS A LA BRASA



HORNO A LA BRASA



PARRILLA VASCA

Reciba asesoría personalizada

 +57 313 629 4554



Escanea para iniciar chat



RESERVA UN DEMO EN NUESTRA 440 TECH KITCHEN

Te invitamos a sumergirte en una experiencia única en nuestra 440 Tech Kitchen, un espacio dedicado a experimentar la tecnología detrás de nuestras soluciones de cocinas de alto rendimiento.

¡Reserva una demostración hoy mismo!

Descubre lo que 440 Tech Food puede hacer por tu cocina.

 **+57 313 629 4554**



Escanea para iniciar chat

DETERGENTE ALCALINO

Detergente alcalino diseñado específicamente para abordar limpiezas intensas en la industria de alimentos y bebidas. Es ideal para la limpieza de equipos de procesamiento de alimentos en caliente y otras superficies con acumulación significativa de suciedad.

