



CATÁLOGO PRODUCTOS 2026



Envíos a todo el país y
Exportamos al Mundo.



ÍNDICE

GENERADORES DE AIRE CALIENTE, ESTUFAS
ELÉCTRICAS Y SECA BOTAS



EQUIPOS GASTRONOMICOS Y REPUESTOS
NAVALES



TERMOTANQUES INDUSTRIALES Y NAVALES



SAUNAS Y CALENTADORES ELÉCTRICOS DE
USO INTENSIVO



RESISTENCIAS ELÉCTRICAS



TERMOMETRÍA



GASTRONOMIA ELÉCTRICA INDUSTRIAL



PARRILLAS ELÉCTRICAS **PARRIWATT**

Servicio de Instalación,
Mantenimiento y
Asistencia Técnica





CALEFACCIÓN ELÉCTRICA

CATÁLOGO PRODUCTOS 2026





CALOVENTORES ELÉCTRICOS INDUSTRIALES

Una solución segura para la calefacción de grandes áreas.

Tecnología aplicable a las distintas industrias, como por ejemplo:

- ✓ Industria minera, petrolera y naval.
- ✓ Cultivos intensivos e invernaderos.
- ✓ Crianza de animales y aves.
- ✓ Construcción y secado de obra.
- ✓ Salones y carpas de eventos sociales.
- ✓ En las naves industriales para puestos de trabajo.





CALOVENTOR DE 5KW

Motor de uso continuo blindado.

Medidas: 430mm x 300mm. Espesor 1.5mm.

De formato cilíndrico.

Armado íntegramente en Chapa de Acero Inoxidable Cal 304.

Sistema de resistencias blindadas helicoidal.

Soporte de fijación para 360.

220v / 380V



Motor
Blindado.



Medidas mm:
430 x 300



Resistencias Blindadas
Helicoidal Inox



Potencia
Total 5 kw.



**CALOVENTORES
DE 9KW (10KW
SILENCIOSO)
12KW Y 15KW**



**Servicio técnico y repuestos
GARANTIZADOS** gracias a
que somos los fabricantes

Motor de uso continuo blindado.
Medidas: 560mm x 400mm. Espesor 1.5mm.
De formato cilíndrico.
Armado íntegramente en Chapa de Acero Inoxidable Cal 304.
Sistema de resistencias blindadas helicoidal.
Soporte de fijación para 360.



DESCRIPCIÓN GENERAL

Son equipos aptos para todo tipo de ambiente.

Funciona mediante el calentamiento de aire y recirculado del mismo por medio de un ventilador, forzándolo a pasar el aire a través de un sistema de resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable con aletado.

Dicho principio de calefacción es totalmente limpio, no consume oxígeno y es de muy alto rendimiento, además de ser seguro y eliminar casi por completo la posibilidad de accidentes.

Características Equipos / Especificaciones de los Motores.

DENOMINACIÓN	CONSUMO	TENSION	DEMANDA	CALOR	SUPERFICIE	VELOCIDAD	CAUDAL	HELICE
	KW	VOLT	AMPERE	KCAL/H	M ²	RPM	M ³ /MIN	ASPAS/Ø
CALOV 5KW	5	220	20	4000	90	2750	110	4/200mm
CALOV 9KW	9	380	12	7800	180	1350	105	5/250mm
CALOV 12	12	380	16	10500	240	1350	105	5/250mm
CALOV 15	15	380	20	12900	300	1350	105	5/250mm

Construido
íntegramente en acero
inoxidable





CALOVENTOR ELÉCTRICO DE CONDUCTOS 15KW

Motor centrífugo de uso continuo a turbina. Armado en chapa negra y pintado epoxi. Banco de resistencias aislado con manta cerámica. Doble tapa. Chasis con sistema de sujeción con tacos de goma anti vibratorio. Tablero de control y automatización incorporado. Control de lectura y temperatura digital.



Motor
Blindado.



Medidas mm:
1100 x 350



Resistencias Blindadas
Helicoidal



Potencia
Total kw 15 380V

CALOVENTOR DE SECADO 54KW



Equipo armado sobre chasis de chapa negra plegada tipo U. 1 eje para colocar dos ruedas de 250m. 1 rueda con movimiento de 360 de 250m más agarre para traslado. Resistencias helicoidales en inox. Calidad 304 | 10.5mm | largo 500mm. Potencia estipulada por elemento de 1.5 kw. Cant. de elementos: 36.



Motor
Blindado.



Medidas mm:
1800 x 80 x 850



Resistencias Blindadas
Helicoidal



Potencia
Total 54 kw.



TOALLERO

PANELES CALEFACTORES RMP DE PORCELANATO

Tecnología aplicable a las distintas industrias, como por ejemplo:

- ✓ Industria naval (ideal para camarotes y secado de prendas).
- ✓ Industria hotelera (ideal para pasillos y habitaciones).

De uso doméstico y comercial:

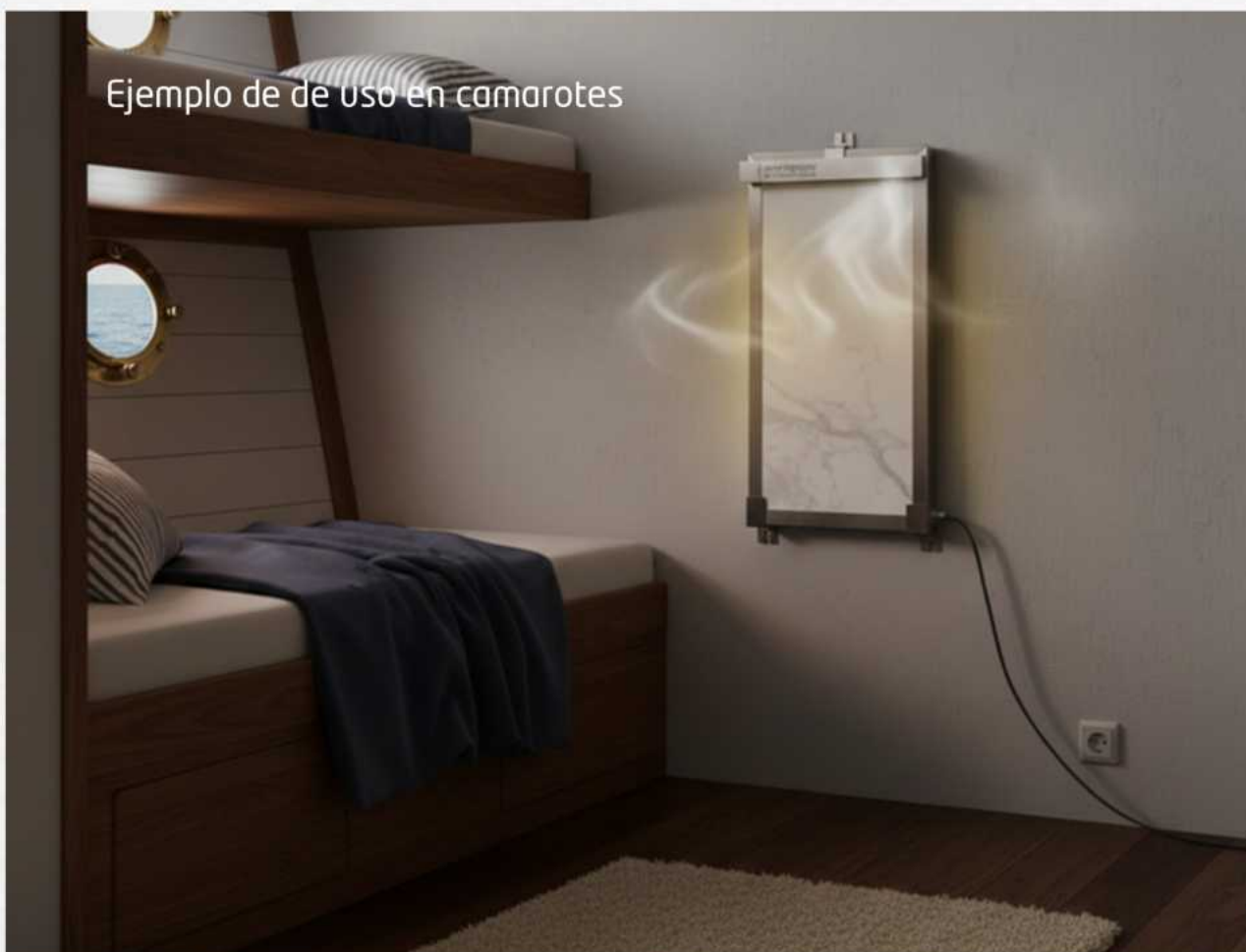
- ✓ Baños y todo ambiente de una casa o departamento.
- ✓ Oficinas, Cabañas, Hoteles, Geriátricos y Consultorios.

Estructura de
acero
inoxidable

Doble
porcelanato de
primera calidad

Patas
multifunción

Ejemplo de de uso en camarotes



Ejemplo de de uso doméstico



PANELES CALEFACTORES



Marco de Acero
Inoxidable 304



Medidas mm:
300 x 300



Resistencias Blindadas



Potencia
Total
200W.



Marco de Acero
Inoxidable 304



Medidas mm:
600 x 300



Resistencias Blindadas



Potencia
Total 600W.



Marco de Acero
Inoxidable 304



Medidas mm:
700 x 450



Resistencias Blindadas



Potencia
Total 1200W.



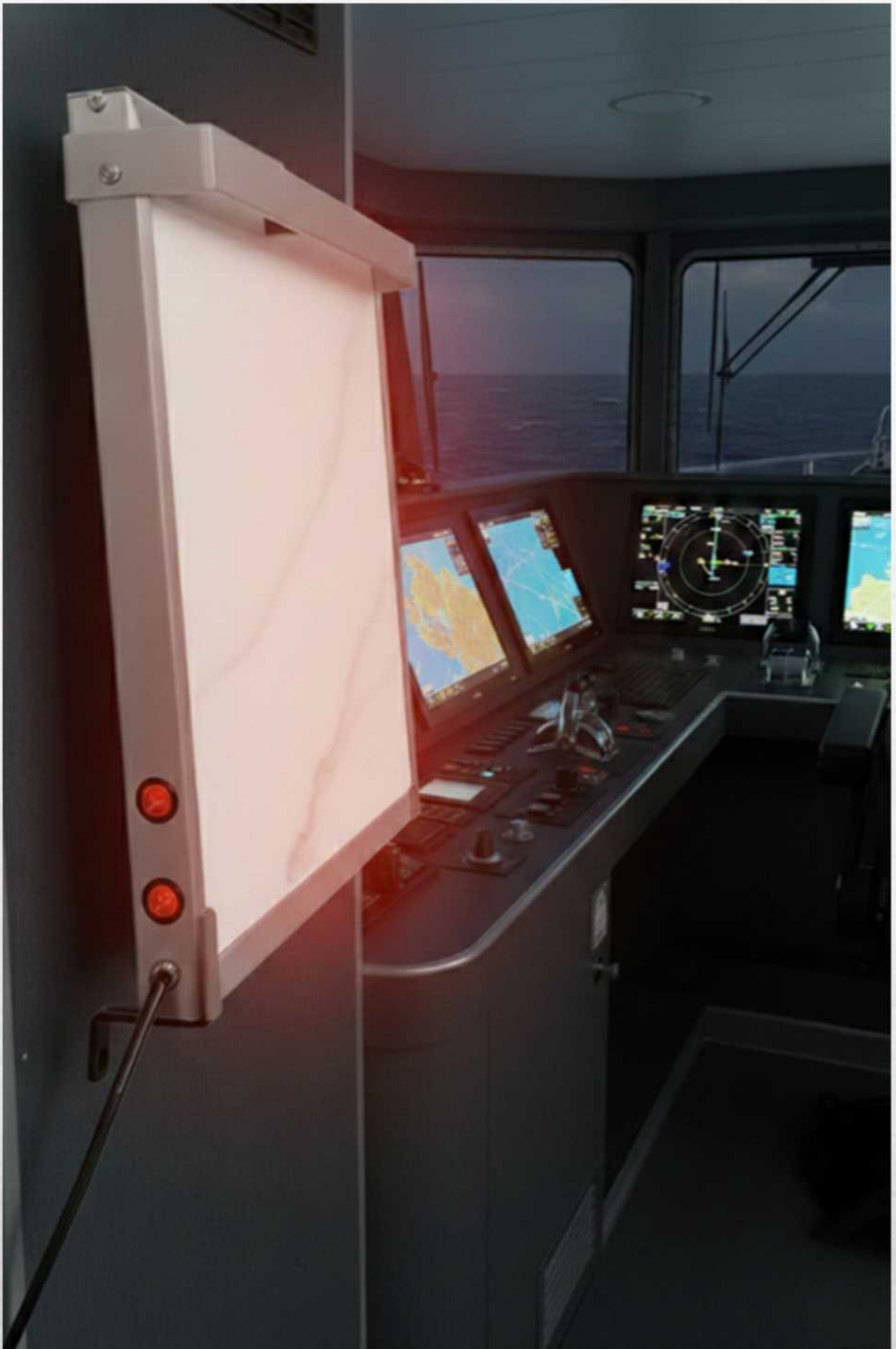
Muy bajo
consumo

Multifunción, seguros, ecológicos y con alta prestación:

- 1 - Podes amurarlo a la pared.
- 2 - Podes ponerle patitas y trasladarlos a donde precises.
- 3 - Podes utilizarlo como secador de prendas.

✓ Muy bajo consumo ✓ Resistencias Blindadas de uso continuo.
✓ Fácil y rápida instalación. ✓ Terminaciones de altísima calidad
fabricado en acero inoxidable 304. ✓ 100% seguro (olvidate de
monóxido de carbono). ✓ 6 meses de Garantía. ✓ Servicio técnico y
repuestos GARANTIZADOS gracias a que somos los fabricantes.
✓ Totalmente ecológico. No contamina el aire.







ESTUFA ELÉCTRICA PARA CAMAROTE

Con más de 26 años en el mercado, sigue siendo el elemento calefactor más elegido y utilizado en la industria naval para calefacción de camarotes individuales.



De uso doméstico, comercial y naval:

- ✓ Sistema de resistencia blindada aletada
- ✓ Utilizada en Camarotes y buques navales, es ideal para habitación 8 a 10 m²



Armada en
acero Inox
304



Medidas mm: 200 x
300 x 100
200 x 500 x 100



Resistencias Blindadas
Helicoidal



Potencia
750w / 1500w 220v







CALEFACTOR ELÉCTRICO PARA TABLEROS 50/100W 220V



Se emplean para garantizar una temperatura mínima y homogénea o para prevenir la formación de condensación. Armada en Chapa Negra, pintada con pintura epoxi de alta temperatura. Resistencia blindada de acero inoxidable. Bornera de porcelana aislada y patas anti vibratorias de goma. De fácil instalación y rápida respuesta.





SECADOR DE BOTAS Y GUANTES INDUSTRIAL



Medidas mm: 1500
x 600 x 1200



Potencia
Total 5 kw.

Aplicación: Barcos de altura, plantas de procesamiento, plantas de fileteado, pistas de esquí.

Capacidad: 40 bocas de salida para secado simultáneo de botas y guantes largos.

Ventilador centrífugo con caracol, diseñado para insuflar aire caliente de manera eficiente.

Resistencias: De alta carga ubicadas dentro del conducto de aire, garantizando un secado rápido y uniforme.

Construcción: Chasis de acero inoxidable para máxima durabilidad en ambientes hostiles.

Control de Temperatura: Tablero de control con selección de tres niveles de potencia (mínimo, medio y máximo) y llave de encendido.

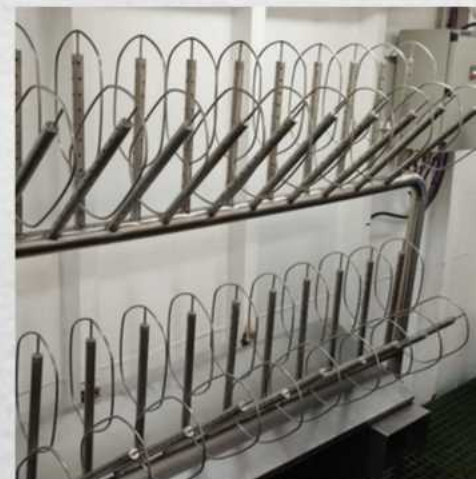
Ideal para uso en barcos, plantas de procesamiento de alimentos, y otros ambientes industriales exigentes.

Voltaje: 380V

Chasis: 100% Acero inoxidable.

Durabilidad: Construcción robusta para resistir ambientes extremos.

Aplicable en diversas industrias, desde pesca hasta deportes de invierno.





DESCONGELADORES DE TÚNELES

Resistencia Blindada con Helicoidal:

Proporciona un desbloqueo rápido y eficaz del túnel con su sistema avanzado.

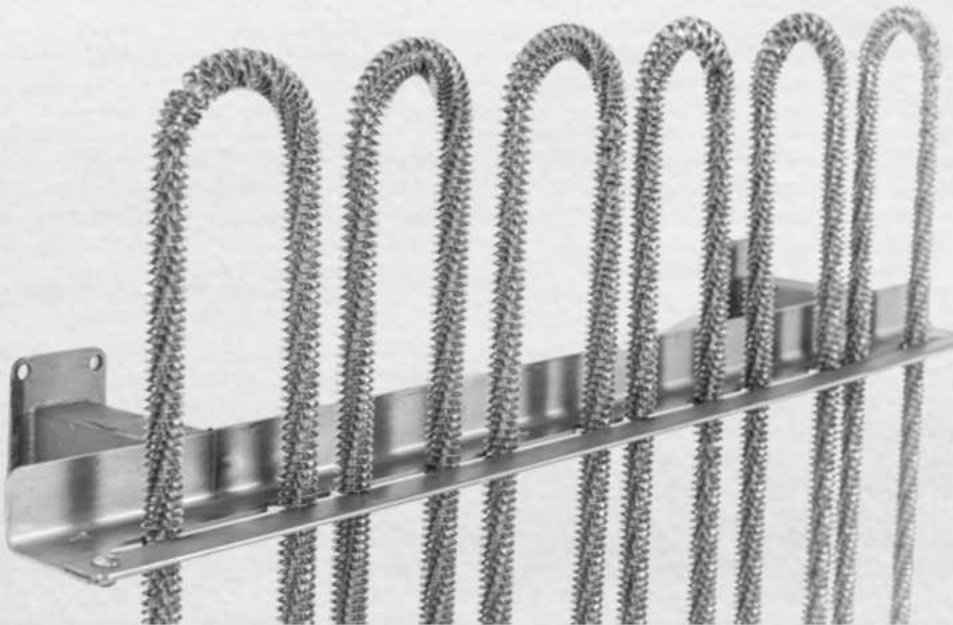
Caja de Conexiones Estanca y Aislada:

Garantiza seguridad y protección eléctrica en cualquier entorno.

Soporte de Fijación de Mamparo: Diseñado para una instalación sencilla y segura.

Tiempo de Descongelado: De 15 a 20 minutos, asegurando una respuesta rápida y eficiente.

Fácil Instalación: Simplifica el proceso de instalación para una puesta en marcha sin complicaciones.



Resistencias
Blindadas Helicoidal



Potencia
Total 12 kw.



Optimiza el desbloqueo de túneles con nuestro Equipo Desbloqueo Túnel Congelado. Una solución confiable con calidad inoxidable y rendimiento excepcional. Descongela con eficiencia y seguridad





EQUIPOS GASTRONOMICOS Y REPUESTOS NAVALES

CATÁLOGO PRODUCTOS 2026



COCINA NAVAL 750

Cocina eléctrica diseñada para uso a bordo, con estructura robusta en acero inoxidable AISI 304 y sistema de calentamiento mediante resistencias blindadas tubulares, garantizando eficiencia térmica y larga vida útil en aplicaciones navales.



Especificaciones Técnicas: Construcción

Acero inoxidable 1.5 mm.
Horno con placas refractarias y doble estante.
Aislación en manta cerámica de alta densidad.
Resistencias blindadas en acero inoxidable.

Cableado de alta temperatura (níquel).



RESISTENCIAS BLINDADAS
TUBULARES DE ACERO
INOXIDABLE



Potencia
10KW / 380v



Armado en
acero Inox
304



Medidas mm: 750
X 750MM



Diseño modular

Configuración optimizada para ingreso e instalación en espacios reducidos de embarcaciones.

COCINA NAVAL 750





COCINA NAVAL 1250

Cocina eléctrica diseñada para entornos marítimos exigentes, con estructura robusta en acero inoxidable y alto rendimiento térmico para operación continua a bordo.

Configuraciones disponibles

- 4 discos + bifera + horno
- 4 discos + freidora + horno
- 2 discos + bifera + freidora + horno

Construcción

Acero inoxidable AISI 304.

Horno con placas refractarias y doble estante.

Aislación en manta cerámica de alta densidad.

Sistema de calentamiento

Resistencias blindadas en acero inoxidable.

Cableado de alta temperatura (níquel).



Diseño modular

Sistema desmontable que facilita el ingreso e instalación en espacios reducidos de embarcaciones.



Armado en
acero Inox
304



Medidas mm:
1250 X 750mm



RESISTENCIAS BLINDADAS
TUBULARES DE ACERO
INOXIDABLE



Potencia
15KW / 380v

COCINA NAVALES





FREIDORA ELÉCTRICA INDUSTRIAL Y NAVAL DOBLE DE 30 LITROS + MUEBLE DE ACERO INOXIDABLE

Alto poder de recuperación calórica.
Construida íntegramente en Acero Inoxidable Cal304
Canasto de alambre galvanizado
Termostato 50-300° para control de temperatura
Potencia: 5kw (2500w x 2)
Voltaje: 380v / 220v
Luz testigo de encendido.
Espesor de 1.5mm.



Hecha con materiales de primera calidad y pensado para que dure toda una vida. Servicio técnico y repuestos GARANTIZADOS gracias a que somos los fabricantes. De alta producción.



Armado en
acero Inox
304



Potencia
10KW / 380v



RESISTENCIAS
BLINDADAS



PARRILLA ELÉCTRICA NAVAL 1200

Sistema de cocción sobre el conjunto resistivo.

Fabricada íntegramente en Acero Inoxidable cal 304 de 1,5mm con tratamiento de teflonado antiadherente en la zona de cocción.

Conjunto de resistencias doble (inferior para cocción lenta y superior para grillado).

Ventana de inspección de vidrio templado.

Luz led de observación de cocción.

Llaves de encendido con luz led testigo individuales.

Bandeja de desgrase.

Fácil limpieza.

No ahúma, ni consume oxígeno.

Tablero de control Eléctrico.





RESISTENCIAS
BLINDADAS



Armado en
acero Inox
304



Medidas mm:
1200x600x285mm



Potencia
4400W / 380v

Tablero de Control Independiente

Los movimientos de la embarcación y las condiciones cambiantes del mar no afectarán el funcionamiento de tu parrilla. Con este tablero de control separado, puedes cocinar con confianza y precisión en alta mar, garantizando que cada comida sea perfecta sin importar las circunstancias.



Cada modelo de Parriwatt está disponible en su versión naval, equipado con características especiales para garantizar un rendimiento excepcional incluso en las condiciones más exigentes. Ya sea que estés cocinando en un barco de pesca, en un yate de lujo o en una embarcación de trabajo, nuestra versión naval está lista para brindarte una experiencia de cocina de primera clase.





DISCOS Y REPUESTOS DE COCINA

Discos de Fundición Gris: Torneados con precisión para un desempeño confiable.

Sistema de Resistencias Blindadas: Construido en acero inoxidable cal 304, asegura durabilidad y una distribución uniforme del calor.

Tapa de Hierro Negro

Conexión mediante Niples de Bronce Torneado

Cableado 1*4MM con Aislación de FFVV para Alta Temperatura: Diseñado para soportar condiciones de trabajo exigentes.



Tapa de acero, aísla y protege la resistencia.



Cruz de soporte de Acero
Soporte cruzado de acero que sujeta y estabiliza la resistencia.



Resistencia en Espiral de
Acero Inoxidable



Base de hierro fundido de
30mm, resistente y robusta,
mantiene y distribuye el calor
eficientemente.



REPUESTOS PLANCHAS

Aislación: Garantiza un uso seguro y eficiente.

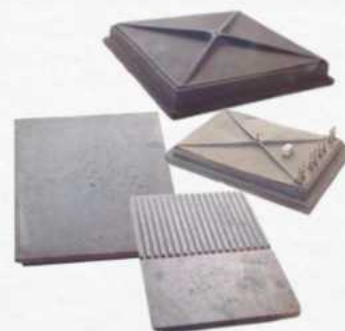
Modelo Lizo o con Vainillas: Adaptabilidad para distintas aplicaciones y preferencias.

Conexión Mediante Niples de Bronce Torneado:

Asegura una conexión segura y duradera.

Cableado 1x4mm con Aislación FFVV para Alta

Diseñado para resistir condiciones de trabajo exigentes.



Plancha de
Fundición Gris
Torneado



Medidas mm:
300x300
300x400
400x500



RESISTENCIAS
BLINDADAS



Potencia
1500, 2000w
220V / 380V /
440V

REPUESTO DE COCINA / HORNO NAVAL

Sistema de Resistencias Blindadas Cal. 304
Formato Recta, Tipo "W", Tipo "U" con
Alzada.

Conexión Mediante Niples de Bronce
Torneado.



Construidas en
Acero
inoxidable 304



Medidas mm:
450x380
450*310



RESISTENCIAS
BLINDADAS



Potencia
3500, 4500w
220V / 380V / 440V

Transformador de Puerta de Cámara 6.5, 9, y 12.5mts

Especificaciones Técnicas:

Marca: Resistencias Mar del Plata

Aplicación: Instalaciones Industriales -
Cámaras Frigoríficas

Material: Acero Inoxidable AISI 304

Aislación: Resina Dieléctrica

Llave de Encendido: Incorporada

Alimentación: 220V, cable de tipo taller
siliconado

Anclaje: Patas de Cobre para contacto
directo con el marco

Fusible de seguridad: Protección contra
cortocircuitos y exceso de corriente

Capacidad de carga: Diseñado para
marcos de 6.5, 9, y 12.5mts



CABLE CALEFACTOR **48W/MTS X 220V**

Usos y aplicaciones:

Protección contra congelamiento de
cañerías y válvulas.

Mantenimiento de temperatura en líneas
de proceso.

Calefacción de tanques, tolvas y
conductos.

Sistemas de trazado térmico en
aplicaciones industriales.

Aplicaciones en ambientes industriales,
navales y comerciales.



TERMOTANQUES INDUSTRIALES Y NAVALES

CATÁLOGO PRODUCTOS 2026

Nuestros termotanques aseguran una recuperación rápida, proporcionando un suministro constante en entornos industriales exigentes. La calidad de Resistencias Mar del Plata se traduce en una vida útil extendida, garantizando que tu inversión esté respaldada por décadas.



**Garantía
de por
vida en el
tanque**

Sistema de Resistencia Tipo CLAM
Exclusivo de Resistencias Mar del Plata
Nuestros termotanques industriales incorporan un sistema de **resistencia tipo CLAM**, un diseño único en el mercado que permite un acceso rápido y seguro al conjunto calefactor sin necesidad de desmontar el equipo.



Características del sistema

- Sistema de sujeción tipo CLAM
- Conjunto resistivo desmontable desde el exterior.
- Agarradera que facilita la extracción de la resistencia.
- Acceso directo para inspección, mantenimiento y recambio.

Beneficios operativos

- Recambio rápido de resistencias en pocos minutos.
- Reducción de tiempos de mantenimiento.
- Mayor seguridad en la operación y servicio técnico.
- Minimiza paradas de planta y simplifica tareas de mantenimiento.

Aplicación

Sistema desarrollado para termotanques industriales y equipos de calentamiento eléctrico, diseñado para entornos de uso intensivo donde la facilidad de mantenimiento y la confiabilidad operativa son fundamentales.

TERMOTANQUE ELÉCTRICO INDUSTRIAL

30 y 50 Litros



Garantía:

De por vida en el tanque.

Recuperación:

Alta.

Incluye:

Termostato y válvula de seguridad.

Uso Ideal:

Embarcaciones, piscinas y spa.

Potencia:

2500W (hasta 4500W).

Voltaje:

220V - 380V.



Resistencias
Blindadas con Clamp



220x548mm



TERMOTANQUE ELÉCTRICO INDUSTRIAL

85, 125 y 200 Litros



Garantía:

De por vida en el tanque.

Recuperación:

Alta.

Incluye:

Termostato, válvula de seguridad y llave esférica de desagote.

Resistencias:

Blindadas de inmersión multielemento con cabezal clamp 2"

Construcción:

Acero Inox 304.

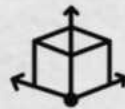
Aislación con manta cerámica 128kg /m³

Potencia:

4500W a 9000W 380V

Medidas:

430×1200 mm.



430×1200 mm.



RESIDENCIAS BAR DEL PLATA
Industria Alimentaria S.A.
Calle 12 de Octubre 1200
11100 Montevideo, Uruguay

11100 MONTEVIDEO, URUGUAY

TERMOTANQUE ELÉCTRICO INDUSTRIAL

300 y 500 Litros

**Construcción:**

Acero Inox 304. ESP 2,5mm

Garantía:

De por vida en el tanque.

Recuperación:

Alta.

Incluye:

Termostato, válvula de seguridad y llave esférica de desagote. Entrada y salida de agua con cuplas de inox 1"

Resistencias:

Blindadas de inmersión multielemento con cabezal clamp 2"

Aislación Térmica:

Aislación con manta cerámica 128kg /m³

Voltaje:

380V.



24KW.



TERMOTANQUE ELÉCTRICO INDUSTRIAL

1000 y 2000 Litros



Construcción:

Acero Inox 304. ESP 2,5MM **Garantía:**

De por vida en el tanque. **Recuperación:** Alta.

Incluye: Termostato, válvula de seguridad y llave esférica de desagote. Entrada y salida de agua con cuplas de inox 1"

Resistencias: Blindadas de inmersión multielemento con cabezal clamp 2"

Aislación Térmica:

Poliuretano expandido.

Voltaje: 380V.



24KW/380V.





SAUNAS DE USO INTENSIVO

CATÁLOGO PRODUCTOS 2026



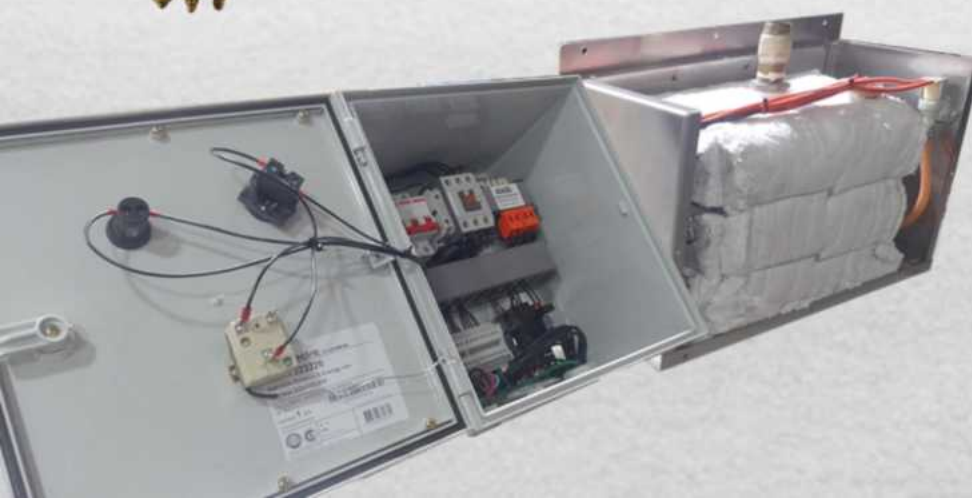
SAUNA HUMEDO FINLANDÉS

Equipos diseñados para alto rendimiento y máxima durabilidad en entornos exigentes. Construcción íntegra en acero inoxidable, incluyendo resistencias con sistema tipo Clamp, lo que garantiza una vida útil prolongada. Disponibles en potencias de 6, 9 y 12 kW, según requerimientos.

El sistema de control incorpora componentes electromecánicos de alta calidad, asegurando confiabilidad operativa y facilidad de mantenimiento.



Resistencias con sistema tipo Clamp



Armado en acero
Inox 304 1.5mm
Espesor



Medidas mm: 400
x 400 x 650



Resistencias
Blindadas
CLAMP 2"



Potencia
6Kw / 9Kw / 12kW
220v / 380v

SAUNA SECO



Diseñados para alto rendimiento y larga vida útil. Construcción íntegra en acero inoxidable, incluyendo resistencias, lo que garantiza máxima eficiencia térmica. Disponibles en potencias de 6, 9 y 12 Kw, según requerimiento.

El sistema de control incorpora componentes electromecánicos, asegurando confiabilidad operativa y mantenimiento sencillo.

Servicio de venta y postventa garantizado.



Armado en acero
Inox 304 1.5mm
Espesor



Medidas mm:
600 x 400 x 800



Resistencias
Blindadas



LIVE BY THE SUN
* Island Life *
LOVE BY THE MOON

CALENTADOR DE FLUIDOS DE FLUJO CONTINUO:



Construido íntegramente en Acero Inoxidable 304
Espesor de 2.5 mm
Alta Recuperación
Sistema de Resistencias Blindadas Multielemento
Potencia de 12 kW / 380V:
Válvula de Seguridad y Llave Esférica de Desagote
Aislación Térmica de Manta Cerámica
Entrada y Salida de Agua con Cuplas de Acero Inoxidable
Tablero de Control



Resistencias Blindadas
Multielemento



Potencia
12 kw 380V.

CALDERÍN PRECALENTADOR HIDROMASAJE

Armado íntegramente en Acero Inox 304
Aislación Térmica de Manta Cerámica

Entrada y Salida de Agua con Cuplas Inoxidables de Ø1"

Largo: 600 mm

Diámetro: 230 mm

Resistencia Blindada Multielementos con Cabezal de 2"

Voltaje: 220V/380V

Potencia: 5000W/15000W



Medidas mm:
230 x 600



Resistencias
Blindadas



Potencia
5000 kw / 15000 kw
220V/380V.



RESISTENCIAS ELÉCTRICAS 2026



Sistema de Gestión de
Calidad certificado bajo
normas ISO 9001.



RESISTENCIAS ELÉCTRICAS DE ALTA PRESTACIÓN

Fabricamos resistencias eléctricas bajo **normas ISO 9001**, garantizando máxima calidad, confiabilidad y eficiencia. Diseñadas para soportar entornos industriales exigentes, nuestras resistencias ofrecen un rendimiento óptimo y una vida útil prolongada.

RESISTENCIAS CON BRIDA



RESISTENCIAS ARTICULADAS



RESISTENCIAS TUBULARES





REPUESTOS DE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS PARA TERMOTANQUES



TERMOSTATOS



RESISTENCIAS DE SAUNAS HÚMEDOS

CAL. 304/316



RESISTENCIAS PARA SAUNA SECO



Fabricación de Resistencias: Estándar y a Medida

En Resistencias Mar del Plata diseñamos y fabricamos resistencias eléctricas tanto en formatos estándar como a medida, adaptándonos a los requerimientos específicos de cada aplicación. Nuestro proceso de fabricación garantiza un ajuste preciso y un rendimiento eficiente en entornos industriales, comerciales y navales.

Calidad y Confiabilidad

Todas nuestras resistencias están construidas bajo estrictas normativas de calidad, utilizando materiales de alta resistencia para asegurar una vida útil prolongada y un funcionamiento confiable en condiciones de alta exigencia.



BANDA CALEFACTORA PARA TAMBORES DE 200 LITROS C/TERMOSTATO



- Largo x Ancho: 150 cm x 40 cm
- Espesor: 15 mm
- Potencia: 2500W
- Termostato de 30° a 150°
- Para tambores de 200/250 Litros

Ideal para bajar viscosidad y mantener caliente distintos productos como poliuretano, poliureas, pinturas, cremas, miel, pastas químicas y resinas. Distribucion de temperatura homogénea.



TERMOMETRÍA

CATÁLOGO PRODUCTOS 2026





SENSORES PTC, NTC, PT100, PT1000 Y TERMOCUPLAS "J" Y "K"

PRECISIÓN Y CONFIABILIDAD PARA SUS PROCESOS

Las termocuplas de Resistencias Mar del Plata están diseñadas para la medición precisa de temperatura en entornos industriales exigentes. Fabricadas por profesionales y con materiales de calidad, garantizan estabilidad en la lectura y una larga vida útil. **Disponibles en distintas configuraciones según los requerimientos del proceso.**



Equipos y controladores digitales, estaciones programables, pirómetros termohigrómetros

NOVUS



MOTORES ELÉCTRICOS TRIFÁSICOS Y ELÉCTROBOMBAS



MATERIALES Y REPUESTOS

- Alambre y cinta resistiva de Niquel Cromo (Nicrom) 80/20
- Cables compensados,
- Cables de cobre siliconados
- Cable de cobre con doble aislación de FFVV
- Cable de Niquel
- Aislantes cerámicos de porcelanas para alta temperatura
- Manta cerámica
- Tela y cinta de Teflón con y sin adhesivo
- Servicio de teflonado antiadherente, para piezas, mordazas y resistencias.





GASTRONOMIA ELÉCTRICA INDUSTRIAL

CATÁLOGO PRODUCTOS 2026





En **Resistencias Mar del Plata**, desarrollamos equipos eléctricos industriales diseñados para la **alta producción gastronómica**, ideales para food trucks, restaurantes y comercios del sector. Nuestros sistemas están fabricados con materiales de primera calidad, como acero inoxidable de alta resistencia y componentes eléctricos industriales, asegurando durabilidad y rendimiento constante.

A diferencia de los equipos convencionales de mercado, que suelen ser descartables, nuestras soluciones están pensadas **para toda la vida**, minimizando el mantenimiento y garantizando una operación eficiente. Con 25 años de experiencia en la fabricación de resistencias eléctricas, respaldamos cada equipo con una **postventa garantizada** y disponibilidad permanente de repuestos.





FREIDORA ELÉCTRICA INDUSTRIAL Y COMERCIAL 5LITROS

Originalmente fabricado para la industria naval, hecho con materiales de primera calidad y pensado para que dure toda una vida

Construida íntegramente en Acero inoxidable Cal304L.

Canasto de Alambre galvanizado.

Resistencias Blindadas de acero inoxidable.

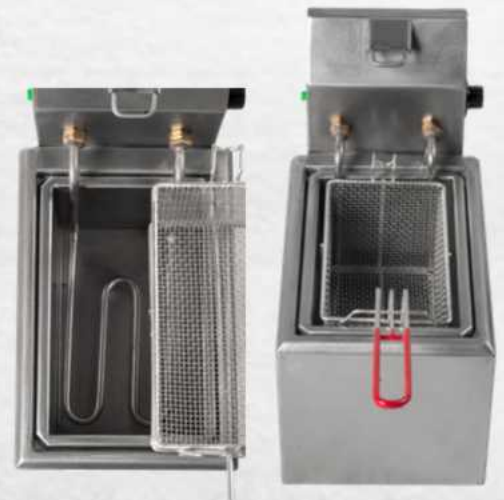
Alto poder de recuperación calórica.

Capacidad: 5lts.

Voltaje: 220v.

Posee termostato 0 - 300° para control de temperatura.

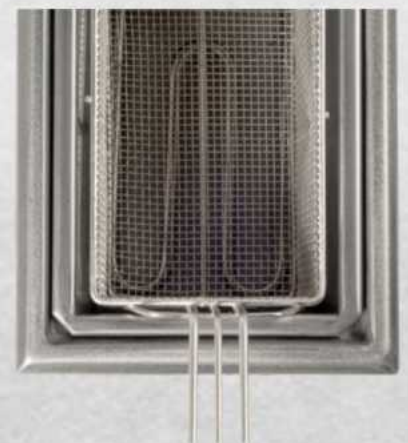
Luz testigo de encendido.



Resistencias
Blindadas



Potencia
Total 2500 kw.



**DE ALTA
PRODUCCIÓN**



FREIDORA ELÉCTRICA INDUSTRIAL Y COMERCIAL 15LITROS

Originalmente fabricado para la industria naval, hecho con materiales de primera calidad y pensado para que dure toda una vida

Resistencias Blindadas de acero inoxidable.

Alto poder de recuperación calórica.

Construida íntegramente en Acero Inoxidable Cal304

Canasto de alambre galvanizado

Termostato 50-300° para control de temperatura

Potencia: 5kw (5000w)

Voltaje: 380v / 220v

Luz testigo de encendido.



Resistencias Blindadas



Potencia
Total 5000 kw.



**DE ALTA
PRODUCCIÓN**



PLANCHA DOBLE CONTACTO LISA

Estructura: Acero inoxidable.

Placas: Aluminio con tratamiento de teflonado antiadherente (apto alimento).

Voltaje: 220V.

Potencia: 1500W.

Termostato Regulable: Permite ajustar la temperatura hasta 300° C para resultados perfectos en cada preparación.

Llave de Corte.

Indicador Luminoso de Encendido

Rapidez: Cocina hamburguesas en 1 minuto, pechugas de pollo en 2 minutos, y diversos platos modernos en tiempo récord.

Versatilidad: Ideal para la preparación de hamburguesas, bacon, omelets y mucho más.

Eficiencia: Cocina uniforme y precisa gracias a las resistencias superior e inferior.

**DE USO
CONTINUO**



Potencia
Total 1500 kw.



WAFLERA INDUSTRIAL DE ALTA PRODUCCIÓN (DE USO CONTINUO)

Uso Comercial: Ideal para wafflerías, hoteles, cafeterías, restaurantes y hostales.

Construcción Robusta: Fabricada en acero inoxidable para máxima durabilidad.


Placas de Aluminio con recubrimiento antiadherente de teflón, garantizando una cocción uniforme y fácil limpieza.

Especificaciones Técnicas:

- Voltaje: 220V
- Potencia: 1500W
- Rango de Temperatura: Regulable de 0 a 300°C mediante termostato ajustable.

Seguridad: Interruptor de corte y indicador luminoso de encendido.

Diseñada para alto rendimiento y uso intensivo en entornos gastronómicos.

 **2 MIN POR WAFFLE**





WAFLERA DE BURBUJAS INDUSTRIAL

- ✓ **Alto Rendimiento:** Diseñada para uso intensivo en cocinas comerciales.
- ✓ Fabricada en acero inoxidable AISI 304, garantizando máxima durabilidad y resistencia.
- ✓ **Placas Teflonadas** para una cocción uniforme y fácil desmolde.

Especificaciones Técnicas:

- Voltaje: 220V
- Potencia Total: 1500W
- Control de Temperatura: Termostato ajustable de 50°C a 300°C
- Bandeja de Rebase para mantener la limpieza en la estación de trabajo.

Fabricación Nacional con repuestos y servicio técnico garantizado.

**DE USO
CONTINUO**





PIZZERA ELÉCTRICA INDUSTRIAL CON PIEDRA REFRACTARIA

Alto Desempeño: Equipada con 1800W de potencia y termostato regulable de 50°C a 300°C, garantizando un control preciso de la cocción.

Construcción Robusta: Fabricada en fundición de aluminio con resistencias blindadas de acero inoxidable, diseñada para una vida útil prolongada.

Base de Piedra Refractaria de Cordierita: Soporta temperaturas de hasta 1300°C, proporcionando una cocción homogénea, logrando masas crujientes y doradas como en hornos profesionales.

Resultados de Nivel Profesional: Ideal para pizzerías, restaurantes y cocinas comerciales que buscan eficiencia y calidad en cada pizza.

Garantía y Soporte Técnico: Somos fabricantes, asegurando repuestos y servicio técnico especializado.

**3 MINUTOS X
PIZZA DESDE EL
BOLLO**





HORNO INDUSTRIAL PIZZERO 6 MOLDES

Armado exterior en Chapa de acero inox Cal. 304 Interior en chapa negra con tratamiento de teflonado antihaderente

Dimensiones: Ancho 700 x alto 510 x profundidad 500 mm aprox.

Sistema de resistencias blindadas tubulares de acero inoxidable.

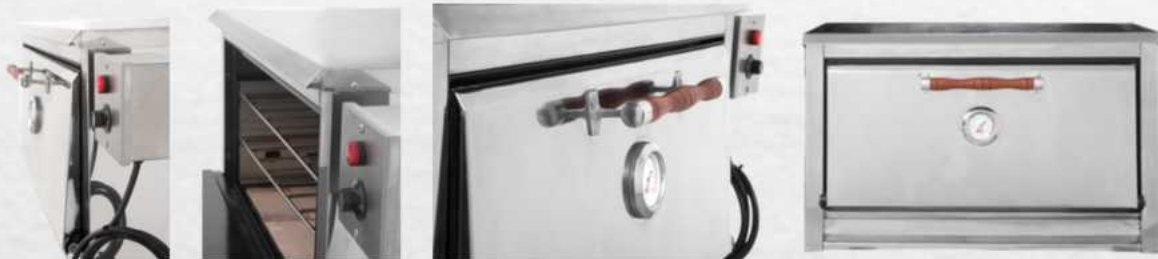
Cableado: en cable de alta temperatura (níquel 4mm). Cuadrante de tapa y contratapa de puerta de horno en ángulo de acero inoxidable, más bisagras tipo Tanden.

Soporte de bandeja de placas refractarias (marcos más flejes).

Herraje para puerta de horno en acero inoxidable

Termostato 50-300°, indicador luminoso de encendido y llave de corte

Potencia: 6Kw (6000w) / Voltaje: 220V - 380v





SELLADORA DE SANDWICH INDUSTRIAL

Única en su tipo, dele a sus tostados un toque de distinción como ya hacen varias franquicias de la gastronomía y fast food

Con Logo Opcional

Armada en acero inoxidable calidad 304

Placas de aluminio c/ tratamiento de teflonado antiadherente.

Opción Analógica: Termostato Regulable 0-300° +

Timer mecánico con ring

Opción Digital Controlador Digital INNOVA J11

Control de temperatura y tiempo de modo digital (corte automático)

Llave de corte con indicador luminoso de encendido

VOLTAJE: 220v

POTENCIA: 1500w

 **POR SANDWICH**





PLANCHA BIFERA ELÉCTRICA INDUSTRIAL

Armado exterior en acero inox Cal. 304

Plancha de fundición de aluminio con vainillas

Con tratamiento de teflonado antiadherente (PTFE) (No es necesario agregar aceite)

Medidas del equipo: 615x475x140mm

Medidas de la plancha: 555x335mm

Termostato 50-300° C para control de temperatura

Luz testigo de encendido

POTENCIA : 1500 w

VOLTAJE: 220v

CALIDAD SUPERIOR - USO PROFESIONAL





ANAFES ELÉCTRICOS INOX304

Construidos con chapa de acero inoxidable Cal 304, estos anafes garantizan durabilidad y resistencia excepcionales.

Discos resistivos compactos tipo HOT PLATE para un rendimiento eficiente.

Llaves de encendido y control de temperatura individuales para cada disco.

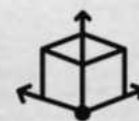
Enchufe regular de 10A para una fácil conexión.



Medidas mm:
275x580x130



Potencia
1000W y 1500W



Medidas mm:
542x580x130



Potencia
2x1000W y
2x1500W



ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS

El equipo ha sido diseñado para garantizar la esterilización eficiente de herramientas de corte en entornos industriales, optimizando los procesos de higiene y seguridad.

Especificaciones Técnicas:

- Resistencia blindada de inmersión.
- Control Automático de Agua.
- Gestión de Temperatura.
- LED de encendido y llave de corte para una operación segura y controlada.
- Estructura optimizada para la disposición eficiente de cuchillos y otros elementos de corte.

Construcción y Durabilidad:

El equipo está fabricado en acero inoxidable, asegurando resistencia a la corrosión y compatibilidad con normativas sanitarias como SENASA.

Este esterilizador está desarrollado para cumplir con los más altos estándares de la industria alimentaria, garantizando procesos confiables y seguros en aplicaciones comerciales e industriales.



Armado en
acero Inox
304



Medidas mm:
430x300mm



RESISTENCIAS
BLINDADAS



Potencia
1500W





ENCENDEDOR DE CARBÓN RMP PARA PARRILLA LEÑA Y CARBÓN

Construido en acero inoxidable 304. Resistencia blindada y potencia de 750W.

Mango de madera aislado para un agarre seguro.

Cable de 2 metros.

Pantalla disipadora para protección.

Encendido sin combustibles líquidos, simplemente sobre madera seca o carbón.





DERRETIDOR DE MIEL 20KG

Especificaciones Técnicas:

- Resistencias blindadas construidas en acero inoxidable 304.
- Termostato mecánico ajustable en un rango de 0 a 90 °C.
- Luz testigo LED.

Diseño robusto con patas de soporte y manijas de sujeción para facilitar su manipulación y estabilidad durante el uso.

Construcción y Aplicaciones:

Fabricado íntegramente con materiales de alta durabilidad, el equipo está diseñado para soportar usos intensivos en la industria apícola. Su sistema de resistencias permite un derretido controlado, evitando la degradación de los componentes naturales de la miel y asegurando una calidad óptima en el producto final.



RESISTENCIAS
BLINDADAS



POTENCIA
750W

Servicio de Instalación, Mantenimiento y Asistencia Técnica

En Resistencias Mar del Plata, comprendemos la importancia de garantizar la operatividad y eficiencia de los sistemas eléctricos industriales y navales. Por ello, ofrecemos un **servicio especializado de instalación, mantenimiento y asistencia técnica a bordo y en plantas industriales.**

Alcance del Servicio:

Visitas Técnicas: Nuestro equipo de especialistas realiza inspecciones programadas en astilleros, muelles, plantas industriales y parques productivos, asegurando soluciones precisas y adaptadas a cada necesidad.

Instalación y Puesta en Marcha: Implementamos y configuramos equipos eléctricos industriales y navales, garantizando su correcto funcionamiento bajo los estándares de seguridad y eficiencia.

Retiro y Reacondicionamiento de Equipos: En caso de ser necesario, gestionamos el d

Nuestra presencia en el sector naval, pesquero, alimenticio y de manufactura nos permite abordar cada desafío con precisión y profesionalismo, asegurando respuestas rápidas y soluciones eficientes para el óptimo rendimiento de cada sistema.

Para coordinar una visita técnica, contáctenos y nuestro equipo le brindará una asistencia a medida.





Sistema de Gestión de
Calidad certificado bajo
normas ISO 9001



26 años de experiencia
avalan a **RESISTENCIAS MAR
DEL PLATA** como una
empresa líder en la
fabricación de resistencias
eléctricas y equipos
gastronómicos eléctricos
navales, industriales y
comerciales.

✓ WHATSAPP

223 6851291

223 5442271

11 26860148

✓ SITIOS WEB

www.resistenciasmdp.com.ar

www.gastronomiaelectricaresistenciasmdp.com

www.calefaccionelectricaresistenciasmdp.com

www.saunasresistenciasmdp.com

www.parriwatt.com

📍 UBICACION

GABOTO 3545, MAR DEL PLATA



/Resistenciasmardelplata



info@resistenciasmdp.com.ar

PARRIWATT



No genera humo.



La Única Parrilla que Emula la experiencia tradicional de las brasas.



Durabilidad garantizada.



Las Parrillas eléctricas más grandes del mercado y todos sus modelos con Versión Naval



Consume 70% menos energía que otras parrillas



Fácil limpieza.



Envíos a todo el país y Exportamos al Mundo.



Partes Principales

Encendido de Grill:
Controla la resistencia superior para gratinar o dorar alimentos.

Encendido de Parrilla: Activa la resistencia inferior, emulando la cocción lenta de las brasas.



Encendido de Luz

Resistencias superiores

Resistencias inferiores



Bandeja de Desgrase.



Visor de Cocción

Versión Naval

Tablero de Control Independiente.



Bandeja de desgrase con desagote





400 INOX

deal para balcones de
departamentos, terrazas y suites
premium.

Detalles Técnicos:

- Voltaje: 220v / 380V
- Capacidad: 2 a 4 comensales.
- Dimensiones a tapa cerrada
- 40cm x 30cm x 42cm.
- Dimensiones a tapa abierta
- 40cm x 55cm x 62cm
- Peso: 18kg.
- Potencia total de 1300W. (parrilla inferior de 650W y grill de 650W)..



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



PARRIWATT

600 INOX

Modelo versátil,
perfecto para
departamentos
grandes y
embarcaciones
medias.



Detalles Técnicos:

- Voltaje: 220v / 380V
- Capacidad: 4 a 8 comensales.
- Dimensiones a tapa cerrada
- 60cm x 30cm x 42cm.
- Dimensiones a tapa abierta
- 60cm x 55cm x 62cm
- Peso: 22kg.
- Potencia total de 1500W (parrilla inferior de 1000W y grill de 500W).



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



PARRIWATT



800 INOX

Para grandes encuentros. La elección ideal para restaurantes, embarcaciones y residencias donde la calidad es innegociable y los invitados son muchos.

Detalles Técnicos:

- Voltaje: 220v / 380V
- Capacidad: 8 a 14 comensales.
- Dimensiones a tapa cerrada
- 80cm x 30cm x 50cm.
- Dimensiones a tapa abierta
- 80cm x 63cm x 69cm
- Peso: 37kg.
- Potencia total de 2000W (parrilla inferior de 1150W y grill de 850W)



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



PARRIWATT

1200 100% INOX

La más grande del mercado,
única en el mundo.

Tres zonas de cocción
independientes.

El equipo preferido de
tripulaciones navales y hoteles
de lujo que buscan un asado
bien Argentino sin humo.

Detalles Técnicos:

- Voltaje: 220v / 380V
- Capacidad: grupos grandes y tripulaciones de hasta 35 personas.
- Dimensiones a tapa cerrada
• 120cm x 60cm x 30cm.
- Dimensiones a tapa abierta
• 120cm x 76cm x 77cm
- Peso: 96kg.
- Potencia: 3650W (parrilla inferior de 2250W y grill de 1400W).



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



PARRIWATT

COMBO 400 INOX



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



INDUSTRIA
ARGENTINA

PARRIWATT

COMBO 600 INOX



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



INDUSTRIA
ARGENTINA

PARRIWATT

COMBO 800 INOX



Consumo 70%
menos energía que
otras parrillas



PARRIWATT

COMBO 1200 INOX



ÚNETE A
LOCOS POR LA
PARRIWATT



¡Sumate a Locos por la Parriwatt!

Un grupo exclusivo donde los amantes del asado comparten recetas, fotos, videos y experiencias con su Parriwatt. Conocé opiniones reales, descubrí nuevos usos y hacé parte de esta comunidad apasionada. Escaneá el QR y unite ahora. ¡Te esperamos!



Embalaje Premium

Nuestras parrillas se embalan en cajas de madera hechas a medida, reforzadas con faja de seguridad, ideales para exportación. Este sistema asegura máxima protección durante el transporte, garantizando que cada equipo llegue en perfectas condiciones.



Experiencia de nuestros usuarios

Lo invitamos a escanear el código QR y acceder a una galería de fotos y videos reales enviados por nuestros clientes en todo el mundo. Nuestra estrategia de marketing es simple: el boca en boca y la experiencia auténtica del usuario.

Tómese un minuto para verlo: nada explica mejor la calidad de Parriwatt que una parrilla funcionando en manos de quienes ya disfrutaron del asado argentino.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA CON EL RESTO DE LAS PARRILLAS?

Característica	Parriwatt	Otras Parrillas Eléctricas
Tipo de cocción	✓ Sistema patentado con resistencias múltiples que permiten cocinar directamente sobre ellas.	✗ Única resistencia de alta carga que transfiere calor indirectamente a la superficie de cocción.
Consumo energético	✓ Eficiencia energética, consumiendo hasta un 70% menos de energía.	✗ Mayor consumo debido a la necesidad de potencias más altas para alcanzar temperaturas adecuadas.
Generación de humo	✓ Sistema de cocción sin humo; ya que la grasa cae en una zona fría.	✗ Generan humo, ya que la grasa cae sobre una zona caliente.
Durabilidad	✓ Construcción %100 inoxidable con materiales de calidad, diseñada para una larga vida útil.	✗ Materiales menos duraderos, susceptibles al desgaste y reemplazo frecuente.
Resultados de cocción	✓ Temperatura constante y cocción directa emulan una parrilla a brasas.	✗ Resultados que replican el sabor y textura de la cocción de un horno.
Tamaños	✓ Modelos hasta 1.20 metros, siendo las más grandes del mercado.	✗ Tamaños más reducidos, limitando la cantidad de alimentos a cocinar simultáneamente.

Las parrillas PARRIWATT, cuentan con un sistema de cocción patentado que ofrece varias ventajas clave:

- **Uniformidad de temperatura:** Las resistencias distribuyen el calor de manera homogénea en toda la superficie de cocción, permitiendo un uso eficiente del espacio.
- **Eficiencia energética:** Al alcanzar la temperatura óptima de cocción de forma gradual y precisa, emulando el comportamiento de las brasas, se evita el uso excesivo de energía.
- **Cocción sin humo:** Los jugos y grasas de los alimentos caen sobre una bandeja de acero inoxidable fría, evitando la generación de humo y permitiendo su uso en interiores, quinchos y balcones.

En contraste, otras parrillas utilizan una única resistencia de alta carga que transfiere calor de manera indirecta, lo que puede resultar en un mayor consumo eléctrico y una cocción menos uniforme.



LIMPIEZA PARRIWATT

Gracias a su sistema de cocción directa sobre tubos circulares, la grasa y los jugos caen automáticamente en la bandeja de contención inferior.

El teflonado antiadherente evita que los alimentos se adhieran a la superficie, facilitando una limpieza rápida y segura.

Limpieza en 3 simples pasos:



1. Esperar que entibie

Siempre asegurarse de que la parrilla esté a temperatura segura.



2. Limpiar resistencias

Pasar un paño de algodón suave sobre los tubos.



3. Retirar bandeja

Extraer y lavar como cualquier utensilio de cocina.

HISTORIA DE PARRIWATT



PARRIWATT es el resultado del compromiso y la experiencia de **Resistencias Mar del Plata**, una empresa dedicada a la fabricación de productos resistivos y equipos generadores de calor para diversas industrias, con un enfoque destacado en la industria naviera y pesquera.

Nuestra historia se teje con 26 años de trayectoria, un sólido camino que respalda la calidad y la excelencia de nuestros productos. En el año 2018, una nueva disposición de la prefectura naval marcó un punto de inflexión en nuestra evolución. Los navíos de pesca, patrullaje y dragado, entre otros, se vieron obligados, por razones de seguridad, a retirar las parrillas y equipos gastronómicos que utilizaban combustibles fósiles como leña, carbón y gas. Fue entonces cuando nuestra empresa asumió el desafío de redefinir las parrillas, buscando un producto que no solo cumpliera con los más altos estándares de seguridad, sino que también ofreciera la experiencia más cercana al asador criollo tradicional.

Tras dos años de arduo desarrollo, alcanzamos el resultado esperado. Nuestras parrillas PARRIWATT fueron acogidas con entusiasmo por los navíos de las principales flotas argentinas, y pronto se convirtieron en una incorporación estándar en todos los buques de fabricación nacional. El excelente rendimiento de nuestras parrillas en alta mar llevó a que los trabajadores de la pesca nos solicitaran estos productos para sus hogares, dando origen a la línea PARRIWATT para uso doméstico.

En el corazón de cada PARRIWATT late la durabilidad. Nuestras parrillas están diseñadas para perdurar toda una vida, respaldadas por un servicio técnico y repuestos garantizados, gracias a que somos fabricantes. Además, nuestra tecnología patentada de cocción sin humo garantiza resultados de alta calidad. Con un tercio de la carga resistiva de la competencia, nuestras parrillas consumen un 70% menos de energía que cualquier otro equipo del mercado, ofreciendo una solución eficiente y sostenible.

PARRIWATT es la culminación de décadas de experiencia y el compromiso inquebrantable de brindar productos de la más alta calidad. Únete a la tradición de excelencia y calidad que define a PARRIWATT.

PROCESO DE FABRICACIÓN



Nuestros equipos están fabricados bajo un sistema de gestión de calidad certificado según las normas ISO 9001:2015 de Bureau Veritas. Utilizamos procesos avanzados y materiales de primera calidad.

Los equipos se cortan mediante el proceso de corte láser, se pliegan con maquinaria de alta tecnología y son ensamblados y soldados por personal altamente calificado.

Las terminaciones en pintura epoxi o chapa de acero inoxidable pulida y vibrada les confieren un acabado y una apariencia únicos.

Las resistencias se fabrican en tubos sin costura de acero inoxidable bajo los más altos estándares de calidad y reciben un tratamiento de pintura PTFE (Teflón apto para uso alimentario) que evita que los alimentos se adhieran.

Las pruebas se realizan en el proceso de montaje y posteriormente en nuestro laboratorio de control técnico de calidad.

El departamento de montaje eléctrico instala, prueba y verifica cada una de las resistencias, comprobando la continuidad y el aislamiento para garantizar el correcto funcionamiento y la seguridad de los usuarios.

Con 25 años de experiencia, **RESISTENCIAS MAR DEL PLATA** se posiciona como líder en la fabricación de resistencias eléctricas y equipos gastronómicos eléctricos navales industriales y comerciales.

Cuando adquiere un producto **PARRIWATT**, no está comprando simplemente una parrilla. Está adquiriendo una parrilla eléctrica diseñada por ingenieros y especialistas que le proporcionará una experiencia de cocción única.

GARANTÍA Y SERVICIO POSTVENTA

Garantía postventa: Todos los equipos Parriwatt están respaldados con un servicio posventa de alta calidad.

Durabilidad asegurada: Cada componente está diseñado para una larga vida útil, garantizando una experiencia de uso impecable.

ENVÍOS Y DISTRIBUCIÓN

Envíos a todo el país: Entregas seguras en caja de madera para garantizar la integridad del producto.

Exportación internacional: Parriwatt llega al mundo llevando la experiencia del asado sin humo a nuevos mercados.

COMUNIDAD Y RESPALDO

Grupo de usuarios en Facebook: Únete a 'Locos por la Parriwatt' para conocer experiencias reales de clientes satisfechos.

Asesoramiento personalizado: El equipo de Parriwatt está siempre disponible para brindar soporte técnico y comercial.



26 años de experiencia avalan a RESISTENCIAS MAR DEL PLATA como una empresa líder en la fabricación de resistencias eléctricas y equipos gastronómicos eléctricos navales, industriales y comerciales.



WHATSAPP

223 6851291

223 5442271

11 26860148



WWW.PARRIWATT.COM



UBICACION

GABOTO 3545, MAR DEL PLATA



/parriwatt



info@parriwatt.com