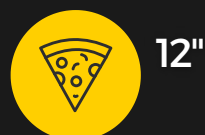


**ooni**  
Distribuidor  
autorizado

*jungla*



jungla



## OONI KARU 12

HORNO PORTÁTIL: LEÑA, CARBÓN O GAS\*

Q2,500

P32D00 | P29400

\*ADAPTADOR A GAS SE VENDE POR SEPARADO

LEÑA



CARBÓN

ooni

Distribuidor  
autorizado



jungla



## OONI KARU 2

REEMPLAZO KARU 12G

HORNO PORTÁTIL: LEÑA, CARBÓN O GAS\*

Q3,750

P35300

\*ADAPTADOR A GAS SE VENDE POR SEPARADO

\*GAS



LEÑA



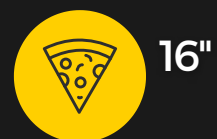
CARBÓN

ooni

Distribuidor  
autorizado



jungla



## OONI KARU 2 PRO

HORNO A LEÑA, CARBÓN O GAS\* PARA PIZZAS DE 16"

Q6,750

P2EE00

\*ADAPTADOR A GAS SE VENDE POR SEPARADO

GAS



LEÑA



CARBÓN

HASTA  
10 CUOTAS  
SIN  
RECARGO

ooni

Distribuidor  
autorizado





Distribuidor  
autorizado



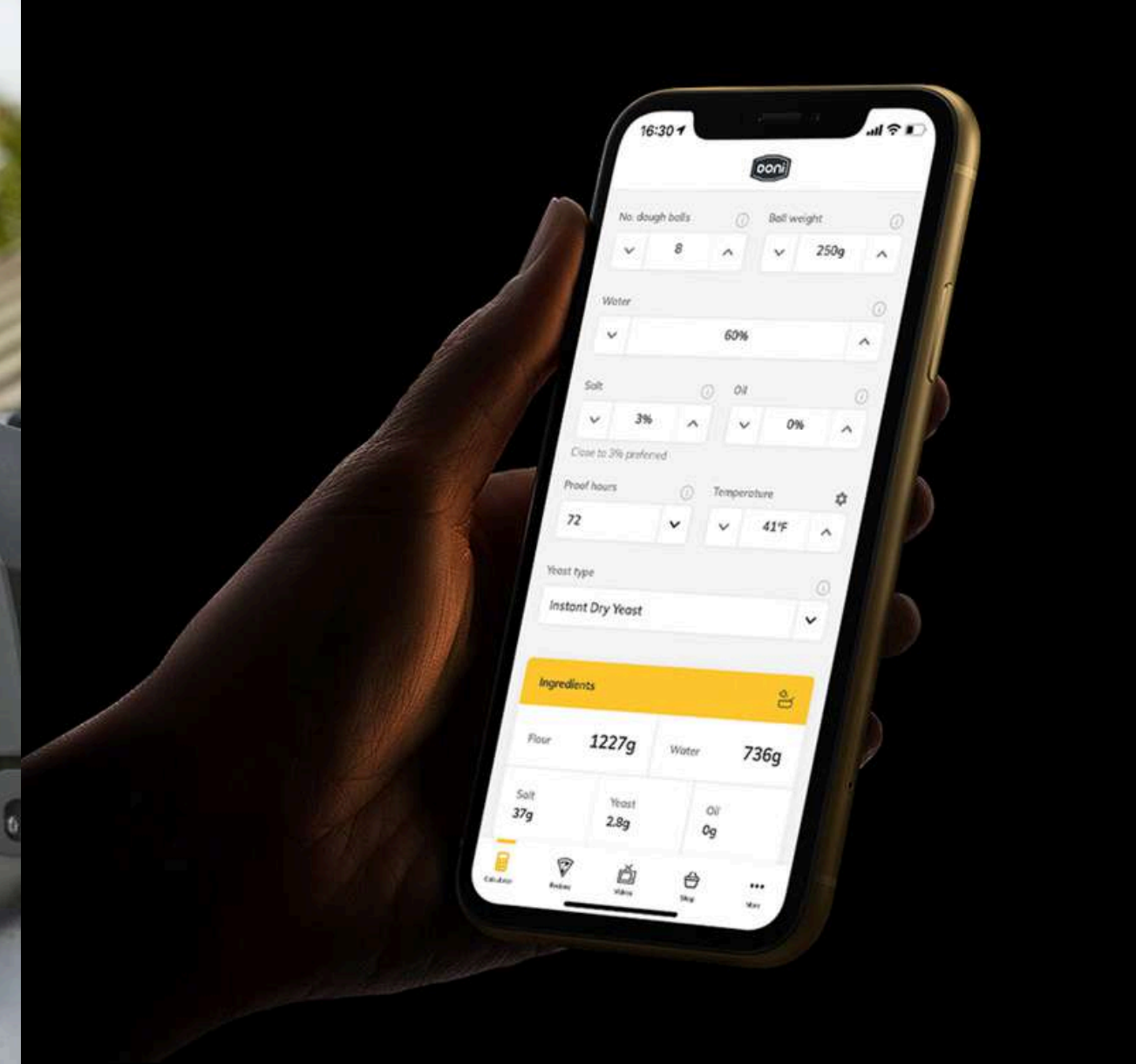
## AMPLIA ÁREA DE COCCIÓN

PREPARE PIZZAS MÁS GRANDES O COCINE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ GRACIAS AL ÁREA DE COCCIÓN DE **17 PULGADAS DEL KARU 2 PRO**. ESTO RESULTA MUY ÚTIL CUANDO RECIBE INVITADOS O COCINA PARA UNA FAMILIA.



## PUERTA DE VIDRIO CLEARVIEW™

LA GENIAL PUERTA DE VIDRIO **CLEARVIEW™** LE PERMITE VER SU COMIDA SIN TENER QUE ABRIR EL HORNO, MANTENIENDO ASÍ LA TEMPERATURA Y GARANTIZANDO UNA COCCIÓN MÁS UNIFORME.



## APLICACIÓN OONI CONNECT™

FACILITA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y FACILITA A LOS USUARIOS LA POSIBILIDAD DE MEJORAR SUS EXPERIENCIAS DE COCINA, YA QUE AL AJUSTAR LAS CONFIGURACIONES SE RECIBEN NOTIFICACIONES. LA EXPERIENCIA MEJORA PARA QUE SE PUEDA COCINAR SIN DESVIACIONES.



**ooni**  
Distribuidor  
autorizado



## GAS BURNER

ADAPTADOR A GAS PARA KARU 16 Y KARU 2 PRO

Q975.00

INCLUYE MANGUERA  
POEE00 | P2E600



## GAS BURNER

ADAPTADOR A GAS PARA KARU 12, KARU 12G Y KARU 2

Q800.00

INCLUYE MANGUERA  
P30700



Distribuidor  
autorizado



12"



## KODA 12

HORNO PORTÁTIL A GAS

**SOLD OUT**

P06A00

PRODUCTO EN EXHIBICIÓN  
TIENDA SPAZIO Y TIENDA Z10\*\*

14"



## KODA 2

REEMPLAZO KODA 12

HORNO PORTÁTIL A GAS

Q4,500

P33500 | P2D100

DISPONIBLE EN COLORES



16"



## KODA 16

HORNO A GAS

Q5,250

P0AB00

\*UTILIZA CILINDRO DE GAS DE 20 LBS CON VALVULA TIPO AMERICANA. CILINDRO SE VENDE POR SEPARADO.

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS

jungla



18"



# OONI KODA 2 PRO

MÁS GRANDE. MEJOR. MÁS INTELIGENTE.

HORNO A GAS

Q7,250

P2D900 | P33A00

DISPONIBLE EN COLORES



GAS



Distribuidor  
autorizado



ooni

Distribuidor  
autorizado



## MÁS GRANDE. MEJOR. MÁS INTELIGENTE.

PIZZA CONSISTENTEMENTE  
DELICIOSA CON **TECNOLOGÍA  
DE GAS G2™**

LA GAMA KODA 2 OFRECE  
MAYOR VERSATILIDAD CON UN  
**RANGO DE TEMPERATURA  
AMPLIADO DE 160 °C\* A 500 °C**

EL KODA 2 PRO TIENE UNA  
**CAPACIDAD TOTAL UN 30 % MAYOR**  
QUE SU PREDECESOR, CON UNA  
PIEDRA DE 53 CM EN LA PARTE  
DELANTERA Y 45 CM EN LA TRASERA

jungla



# OONI KODA 2 MAX

HORNO A GAS, CON 2 ZONAS DE COCCIÓN INDEPENDIENTES

Q9,000

P2B100



GAS

HASTA  
10 CUOTAS  
SIN  
RECARGO

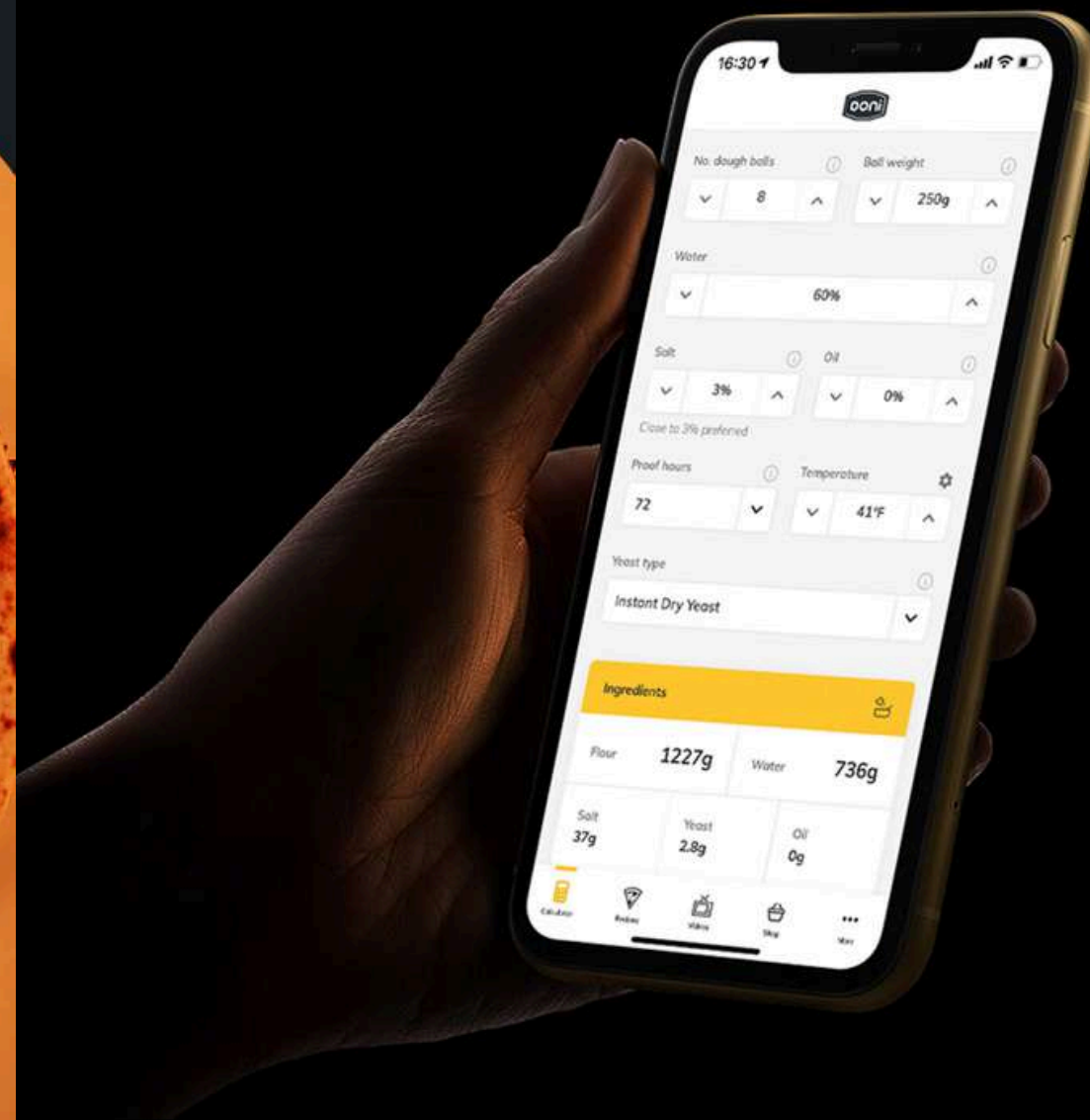


Distribuidor  
autorizado



ooni

Distribuidor  
autorizado



## AMPLIA

ÁREA DE COCCIÓN

PREPARE PIZZAS DE 24" O COCINE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ GRACIAS AL ÁREA DE COCCIÓN DE **24 PULGADAS** DEL **KODA 2 MAX**.

## DUAL-ZONE

COOKING

**DOS ZONAS DE COCCIÓN INDEPENDIENTES** OFRECEN LA MÁXIMA VERSATILIDAD EN TÉRMINOS DE QUÉ Y CÓMO PUEDES COCINAR.

APLICACIÓN

## OOONI CONNECT™

FACILITA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y FACILITA A LOS USUARIOS LA POSIBILIDAD DE MEJORAR SUS EXPERIENCIAS DE COCINA, YA QUE AL AJUSTAR LAS CONFIGURACIONES SE RECIBEN NOTIFICACIONES. LA EXPERIENCIA MEJORA PARA QUE SE PUEDA COCINAR SIN DESVIACIONES.

*jungla*



## HALO PRO SPIRAL MIXER

UN TIPO DIFERENTE DE BATIDORA, PARA RESULTADOS DE PANADERÍA ARTESANAL.

Q7,000

P31400 | P31300



Eléctrico

ooni

Distribuidor  
autorizado



ooni

Distribuidor  
autorizado



## TECNOLOGÍA PROFESIONAL DE SPIRAL MIXER

CON RECIPIENTE GIRATORIO, GANCHO PARA MASA EN ESPIRAL Y BARRA ROMPEDORA REMOVIBLE, DESARROLLA REDES DE GLUTEN MÁS FUERTES PARA LOGRAR UNA MEJOR MASA Y, EN DEFINITIVA, UN PAN Y UNA PIZZA MÁS SABROSOS.

## CONTROL DE PRECISIÓN

AJUSTE SU MEZCLA A TRAVÉS DE 58 CONFIGURACIONES DE VELOCIDAD, DESDE 60 RPM HASTA MÁS DE 1000.

## MEZCLANDO . BATIENDO

PREPARE PASTELES, GALLETAS, CREMA BATIDA, GLASEADOS Y MÁS EXCEPCIONALES CON LOS ACCESORIOS MULTIFUNCIONALES INCLUIDOS.



## TERMÓMETRO INFRAROJO



**Q400**  
P25B00

IMPORTANTE PARA MEDIR LA  
TEMPERATURA DE LA PIEDRA  
ANTES DE AGREGAR LA PIZZA



## CEPILLO DE LIMPIEZA

NEW



**Q275**  
P3AE00

**Q225**  
P3AD00

IMPORTANTE LIMPIAR LA PIEDRA  
DESPUÉS DE COCINAR CADA PIZZA  
Y ASÍ EVITAR QUE LA CENIZA GENERE  
HUMO EL SABOR AFECTARÁ A LA  
SIGUIENTE PIZZA.

**CEPILLO Y RASPADOR 2 EN 1.**  
UN LADO ESTÁ EQUIPADO CON CERDAS  
Y EL OTRO ES UN RESISTENTE  
RASPADOR DE ACERO INOXIDABLE.



ooni

Distribuidor  
autorizado





## LISO VS PERFORADO

AMBAS PALETAS PARA PIZZA CUMPLEN LA MISMA FUNCIÓN, QUE ES METER Y SACAR LA PIZZA DEL HORNO. LA DIFERENCIA, EL PEEL PERFORADO TE PERMITE ELIMINAR EL EXCESO DE HARINA Y HUMEDAD.



## CLASSIC PEEL



**Q300**  
P07500

PALETA SIN MANGO. EN ELLA PUEDES AGREGAR HARINA Y ARMAR TU PIZZA. LUEGO DESLIZA LA PIZZA HACIA LA PIEDRA DEL HORNO Y RETIRA LA PALETA. CUENTA UNOS SEGUNDOS PARA EMPEZAR A ROTARLA Y EN UN MINUTO TU PIZZA DEBE ESTAR LISTA PARA SER RETIRADA DEL HORNO.

ESTE ACCESORIO NO SE CALIENTA, DEBIDO A QUE NO LO DEJAS DENTRO DEL HORNO CON LA PIZZA, SOLO LA UTILIZAS PARA METER Y SACAR TU PIZZA.





Distribuidor  
autorizado





## PALETAS PARA SERVIR

16"



**Q400**  
POB900

14"



**Q325**  
PO8300

12"

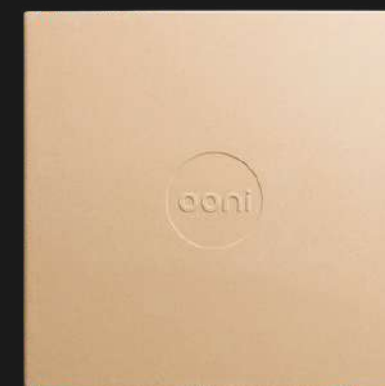


**Q300**  
PO8200





MÁS  
DELGADA



FYRA, KODA 12, VOLT &  
STONE 10MM

Q250  
P25F00



KARU 12 & KARU 2 STONE 15MM

Q325  
P25E00



KODA 16 BAKING STONE

Q500  
POB500



KARU 16 & KODA 2 PRO STONE

Q500



## PIZZAIOLO APRON

LONA & DETALLES EN CUERO

**Q475**

P09800

BORDADO DE NOMBRE

**+ Q150**



# COBERTORES



**FYRA COVER**

Q325  
POAE00



**KARU 12 , 12G Y KARU 2 COVER**

Q400  
POA200

**KARU 16 COVER**

Q400



**KODA 12 COVER**

Q325  
P07900



**KODA 16 COVER**

Q400  
POAF00

**KODA 2 COVER**

Q400

**KODA 2 PRO COVER**

Q475



# COBERTORES



**VOLT COVER**

Q425  
P21100



**KODA 2 MAX COVER**

Q675  
P2C600



Distribuidor  
autorizado





# SKILLETS



GRIZZLER PAN WITH REMOVABLE HANDLE

SIZZLER PAN WITH REMOVABLE HANDLE



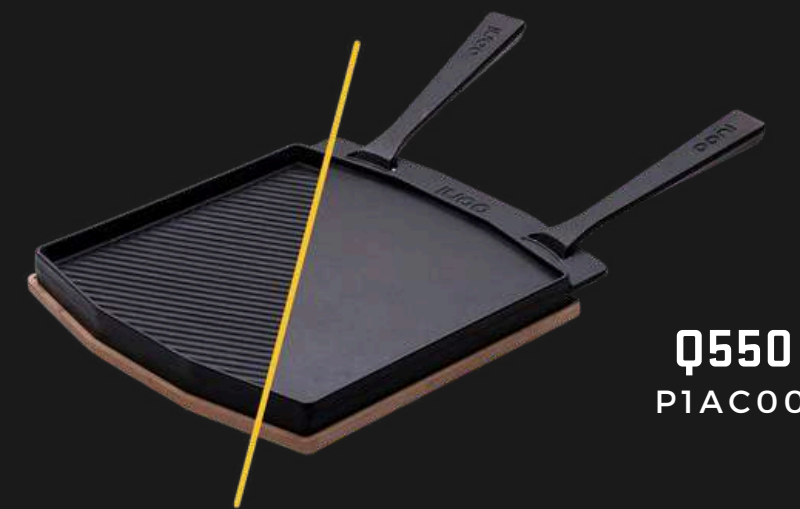
**Q325**  
P1AA00

**Q325**  
P1A900



SKILLET WITH REMOVABLE HANDLE

DUAL-SIDED GRIZZLER PLATE



**Q400**  
P1AB00

**Q550**  
P1AC00

REVERSIBLE

# DIGITAL DUAL SCALE

UNA DE LAS MEJORES BÁSCULAS  
QUE VAS A ENCONTRAR



Q475  
POA800

OPTIMIZA LA PREPARACIÓN DE TU PIZZA Y HAZ LA MASA PERFECTA EN TODO MOMENTO CON LAS BÁSCULAS DIGITALES DE PLATAFORMA DUAL OONI. MIDE TODOS TUS INGREDIENTES HASTA UNA DÉCIMA DE GRAMO, SÍ, INCLUSO ESAS PEQUEÑAS CANTIDADES DE SAL Y LEVADURA, UTILIZANDO LAS PLATAFORMAS DE ACERO INOXIDABLE CEPILLADO, UNA PANTALLA LCD DOBLE PARA VER LAS MEDIDAS DE AMBAS PLATAFORMAS SIMULTÁNEAMENTE Y UN PLATO DE MEDICIÓN PERSONALIZADO PARA LA LEVADURA O HIERBAS.



PESA DOS INGREDIENTES  
AL MISMO TIEMPO

PANTALLA DIGITAL



**TOPPING STATION**

**Q1,000**  
POCE00



**STACK**

**Q375**  
POE800



**TURNING PEEL**

**Q500**  
PO9400



Distribuidor  
autorizado



## ROCKER BLADE

Q325  
P06700



## DOUGH SCRAPER

Q125  
P09600



**ooni**  
Distribuidor  
autorizado



## PIZZA CUTTER WHEEL

Q175  
P06600



## OVEN GLOVES

Q275  
P1AE00



Distribuidor  
autorizado



## MODULAR TABLE MEDIUM

Q2,250  
P2F000  
60 X 80 X 90CM



## MODULAR TABLE LARGE

Q2,500  
P2F100  
90CM X 80CM X 80CM



## FOLDING TABLE

Q2,000  
P1F400  
57.5CM X 70CM X 90CM



# UTILITY BOX

PARA MESA MODULAR OONI

LATERAL



Q475  
PODA00

FRONTAL



Q400  
POCF00

MATERIAL: ACERO INOXIDABLE

20% OFF EN LA  
COMPRA DE  
CUALQUIER  
MODULAR TABLE





# PIZZA KIT

LLÁMANOS PARA TENERLO LISTO!

SET DE 6 BOLAS DE MASA (300 G C/U)

SALSA DE TOMATE ARTESANAL

QUESO MOZARELLA RAYADO

---

PRECIO Q200



MASA EN BOLA INDIVIDUAL (300G) | Q15 C/U

WHATSAPP ZONA 15: 3037-0844

PBX ZONA 10: 2206-5454

*jungla*