

ooni

Distribuidor
autorizado

jungla



jungla



OONI KARU 12

HORNO PORTÁTIL: LEÑA, CARBÓN O GAS*

Q2,500

POA100 | P29400

*ADAPTADOR A GAS SE VENDE POR SEPARADO

LEÑA



CARBÓN



Distribuidor
autorizado

jungla



OONI KARU 2

REEMPLAZO KARU 12G

HORNO PORTÁTIL: LEÑA, CARBÓN O GAS*

SOLD OUT

P30300

*ADAPTADOR A GAS SE VENDE POR SEPARADO

*GAS



LEÑA



CARBÓN



ooni

Distribuidor
autorizado

jungla



16"



OONI KARU 2 PRO

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

SOLD OUT

P2EE00

*ADAPTADOR A GAS SE VENDE POR SEPARADO

GAS



LEÑA



CARBÓN



HASTA
10 CUOTAS
SIN
RECARGO



CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



Distribuidor
autorizado



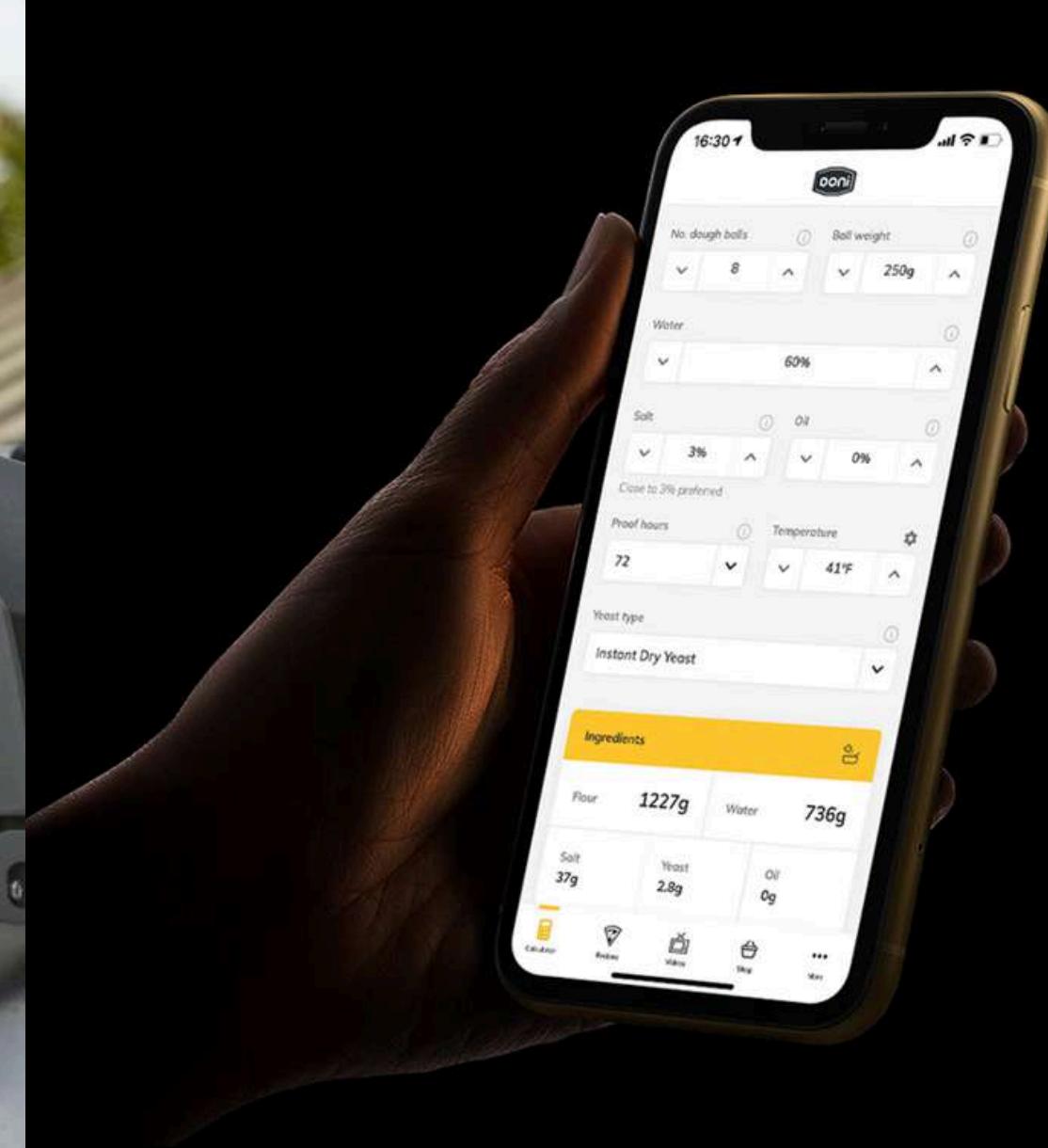
AMPLIA ÁREA DE COCCIÓN

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.



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



KODA 12

HORNO PORTÁTIL A GAS

SOLD OUT

PO6A00



DISPONIBLE EN COLORES



KODA 2

REEMPLAZO KODA 12

HORNO PORTÁTIL A GAS

Q4,500

P33500 | P2D100



KODA 16

HORNO A GAS

SOLD OUT

POAB00

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

jungla



18"



OONI KODA 2 PRO

MÁS GRANDE. MEJOR. MÁS INTELIGENTE.

HORNO A GAS

Q7,250

P2D900 | P33A00

DISPONIBLE EN COLORES



GAS

CONFIRMAR EXISTENCIAS . PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS



Distribuidor
autorizado





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



24"



OONI KODA 2 MAX

HORNO A GAS, CON 2 ZONAS DE COCCIÓN INDEPENDIENTES

Q9,000

P2B100



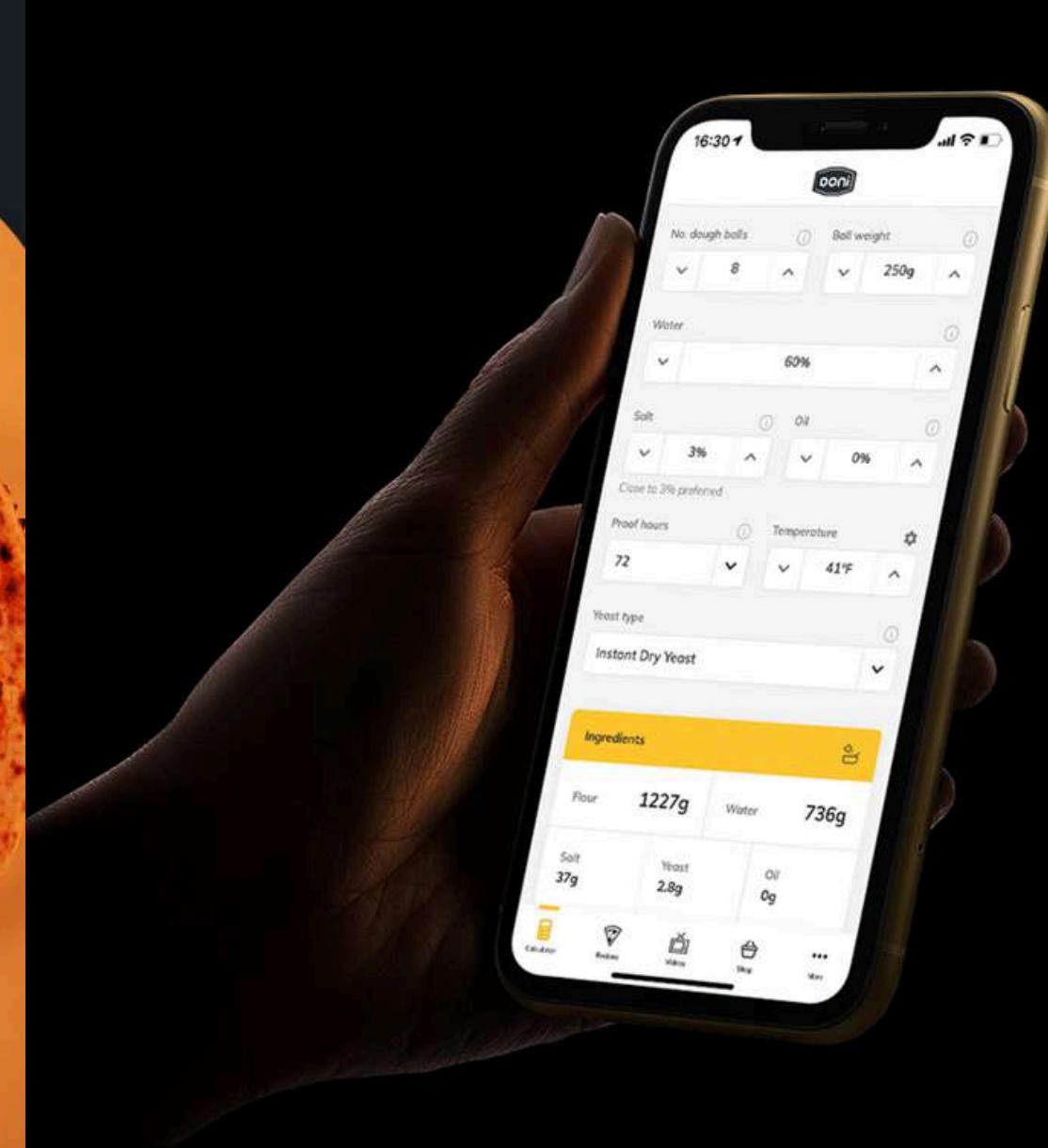
GAS

HASTA
10 CUOTAS
SIN
RECARGO



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 **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.

jungla



NEW

HALO PRO SPIRAL MIXER

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

Q7,000

P31400 | P31300



Eléctrico



ooni

Distribuidor
autorizado



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**
SOLD OUT
P06800



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







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.







PALETAS PARA SERVIR



Q400
P0B900

Q325
P08300

Q300
P08200





MÁS
DELGADA



**FYRA, KODA 12, VOLT &
STONE 10MM**
Q250
P25F00



KARU 12 & KARU 2 STONE 15MM

SOLD OUT
P25E00



KODA 16 BAKING STONE
Q500
POB500



KARU 16 & KODA 2 PRO STONE
Q500





PIZZAIOLI 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
PO7900

KODA 2 COVER
Q400



KODA 16 COVER

Q400
POAF00

KODA 2 PRO COVER
Q475



COBERTORES



VOLT COVER
Q425
P21100



KODA 2 MAX COVER
Q675
P2C600





SKILLETS



GRIZZLER PAN WITH REMOVABLE HANDLE



Q325
P1AA00

SIZZLER PAN WITH REMOVABLE HANDLE



Q325
P1A900

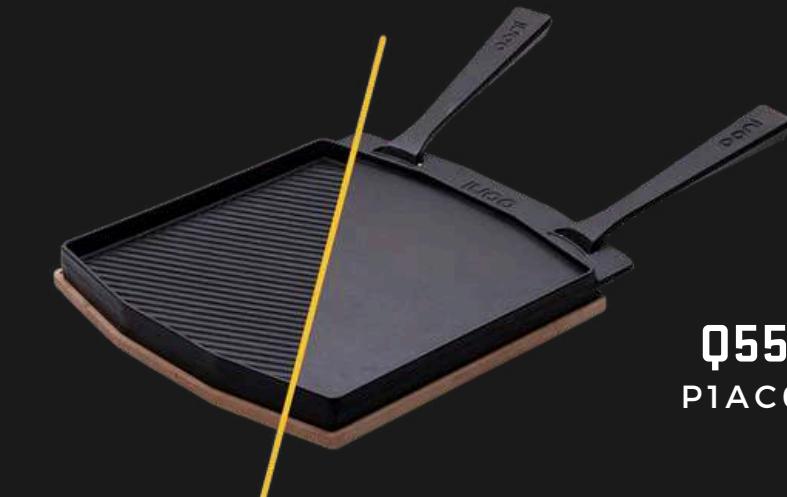


SKILLET WITH REMOVABLE HANDLE



Q400
P1AB00

DUAL-SIDED GRIZZLER PLATE



Q550
P1AC00

REVERSIBLE

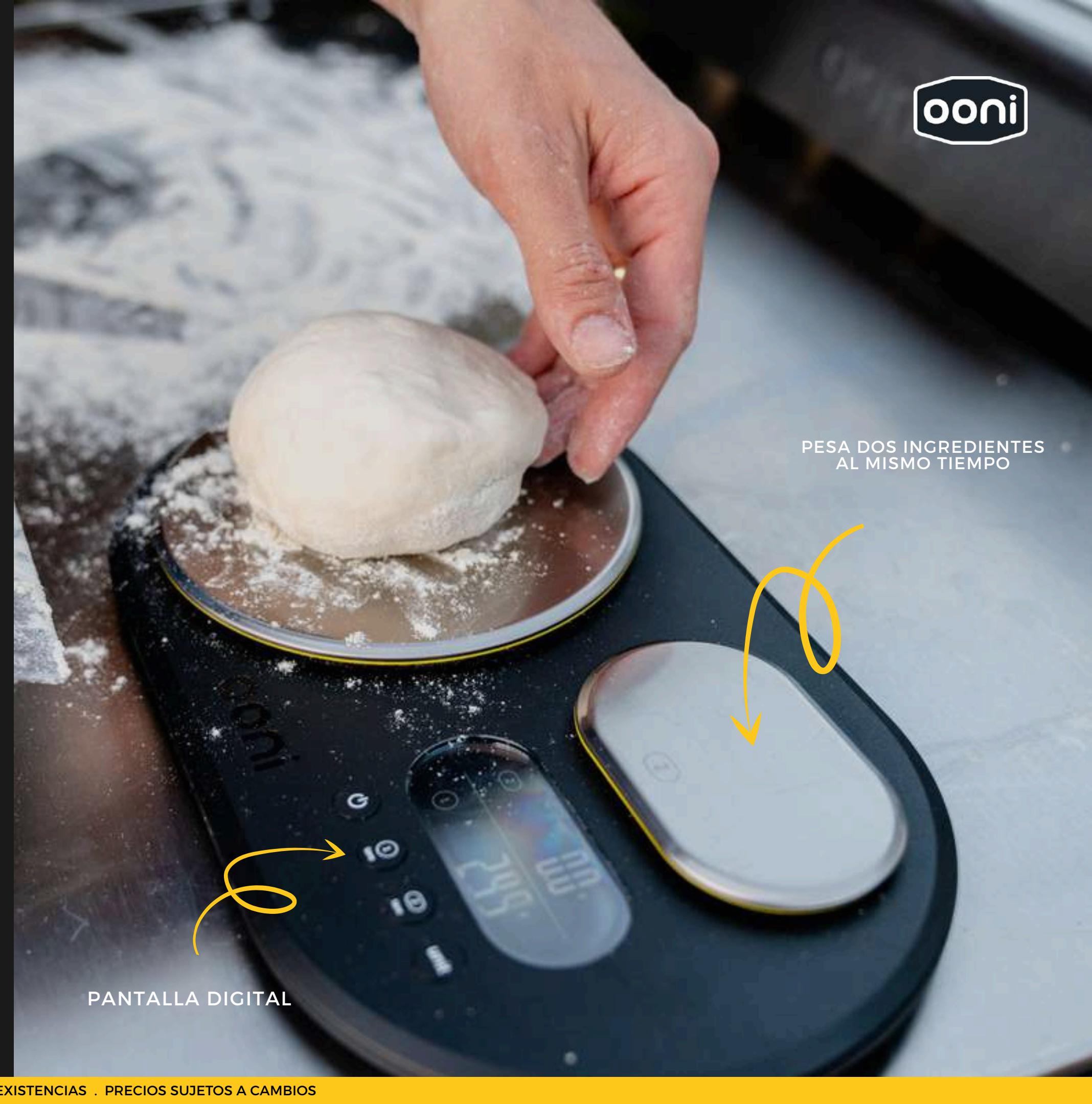
DIGITAL
DUAL SCALE

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.





TOPPING STATION

Q1,000
POCE00



STACK

Q375
POE800



TURNING PEEL

SOLD OUT
PO9400



Distribuidor
autorizado



ROCKER BLADE

Q325
P06700



DOUGH SCRAPER

Q125
P09600



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

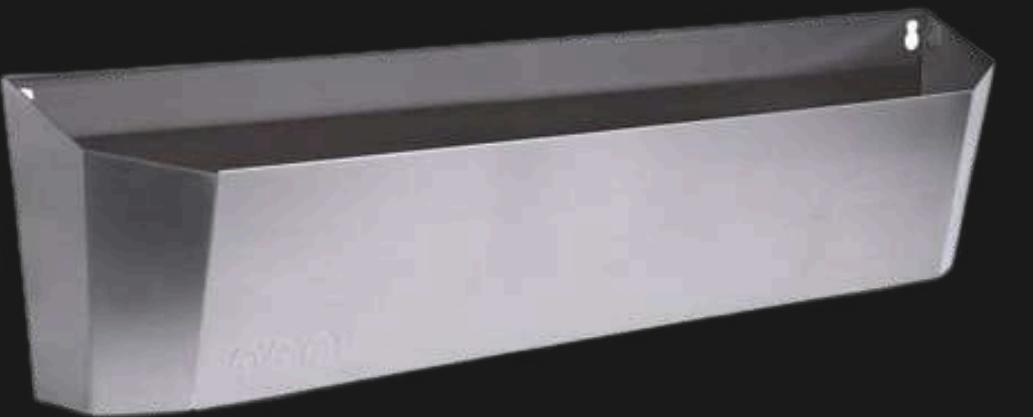




UTILITY BOX

PARA MESA MODULAR OONI

LATERAL



Q475
PODAOO

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