



GUATEMALA

**inter
americana**



**Sirviendo a
la industria
alimentaria
desde 1956**



**CATÁLOGO
DE PRODUCTOS**

Visite nuestro sitio web:
Inter-Americana.com

**DESDE
1956**



TORREY



www.inter-americana.com

Sierras Carniceras

Además de ser un equipo potente y funcional, las sierras carniceras están diseñadas teniendo en cuenta la seguridad. Disponibles en varias capacidades y potencias y con accesorios removibles, estas sierras están construidas para gran demanda en su carnicería.



BP Bajo Pedido



Sierra JR 295

Sistema de tensión fácilmente ajustable. Cuenta con un punto indicador para facilitar el ajuste. Las poleas son balanceadas para evitar vibraciones y la pista de sujeción positiva hace que la cinta mantenga el curso correcto, protegiendo los dientes y dando mayor duración a su banda. Sistema de limpiadores que mantienen las poleas y la cinta banda, libres de grasa y desperdicio. Muy higiénica por su base, soportes y flecha hechos de acero inoxidable y su cubierta en acero abillantado, que facilita enormemente la limpieza.



Sierra 295 PE

La Sierra ideal para emprender tu negocio, ya que su sólida construcción en aluminio anodizado te brindará años de trabajo rudo durante largas jornadas de trabajo, además de contar con sensores de seguridad para una operación segura, regulador de ancho de corte para realizar cortes perfectos, bistekeador de último corte, para cortar de forma segura y un excelente sistema de tensión para colocar la cinta de banda de forma fácil y rápido.



Sierra 295 AI

Equipo de calidad por su construcción en acero inoxidable que hace de este equipo tu mejor opción si buscas resistencia y durabilidad. Cortes siempre consistentes, cuenta con un regulador de ancho de corte graduado, que permite ajustar el grosor de los cortes, proporcionando siempre un producto consistente. Trabaja de forma segura, ya que cuenta con sensores magnéticos que apagan el motor cuando el equipo es abierto. Fácil limpieza, es lavable a chorro de agua, lo que se traduce en ahorro de tiempo en las tareas de limpieza.



@interamericana1



@interamericana1



(502) 3047-0659



(502) 2427-5000

inter
americana

Molinos Carniceros



Equipos para moler carnes esenciales para tu carnicería, charcutería, supermercado o restaurante especializado. Estos equipos están hechos de materiales de grado alimenticio que durarán años de uso continuo.



Molino M32 3HP

Muele gran volumen y haz crecer tu negocio, con el molino M32 y su potente motor 3HP, le brindarán hasta 25 kg / minuto. Su construcción en acero inoxidable te brinda un equipo sólido y duradero para hacer trabajo duro durante largas jornadas. Desmontable sin herramientas, fácil de operar y limpieza en cuestión de minutos.

Molino M22RSS

Molino para carne para mesa, con capacidad de procesamiento de 17 Kg por minuto con motor de 1 HP, con cedazos y navajas intercambiables para diferentes aplicaciones.

Motor de 1 o 2 HP disponible en Acero Inox.

Molino 22RW

Cuenta con modelo de 1HP y 2HP. Molino sólido y resistente, ideal para realizar alto volumen de producción, su construcción en acero inoxidable y hierro lo hace resistente e higiénico. Desmontable sin herramientas por lo que agiliza la limpieza en cuestión de minutos. Guarda de seguridad en su cabezal. Ahorra en consumibles, ya que no usa arandela de desgaste.



BP Bajo Pedido

Molino M12 FS

Un gran equipo en tamaño compacto. Con el molino restaurantero procesa una amplia variedad de alimentos y realiza diferentes tipos de molidas como carne molida, mermeladas, molida de pollo, salsas, purés, dips y mucho más. Desmontable sin herramientas y de fácil limpieza.

Molino MJ22 JR

Equipo fabricado para uso rudo y alto rendimiento a un precio altamente accesible. Excelente opción para realizar alto volumen de producción cuenta con un potente motor de 1HP. Compatible con una gran variedad de cedazos, para procesar diferentes productos y obtener una amplia gama de texturas en un mismo equipo.

Molino M32 5HP

Molino para carne de 5 HP con capacidad de molienda de 29 Kg por minuto, con cedazos y navajas intercambiables para diferentes aplicaciones

- Cabezal tipo tolva
- Unidad de molienda de acero recubierto de estaño
- Gabinete de acero inoxidable
- Protector de cabezal integrado
- Guarda contra salpicaduras

Vitrinas Frías



Equipos ideales para exhibir tus productos perecederos manteniéndolos a la temperatura ideal de conservación. Con una gama completa para delicatessen, carnicerías, panaderías, negocio al menudeo o cualquiera que sea tu necesidad de tener un mostrador con exhibición.

BP Bajo Pedido



VITRINA FRÍA VCA-250

Vitrina carnicera auto contenida de acero inoxidable de 2.5 m de largo, puertas posteriores de vidrio, congelador inferior ideal para establecimientos grandes de venta de carne.



VITRINA FRÍA TEM 150

Vitrina delicatessen fabricada en acero inoxidable de 1.5 m para abarrotes y cremerías de tamaño mediano con dos niveles de exhibición y control digital de temperatura y puertas posteriores de cristal deslizables y desmontables.



VITRINA FRÍA TEM-200

Vitrina de acero inoxidable de 1.91 m, 2 niveles de exhibición, control de temperatura digital y techo de acero inoxidable, ideal para utilizarla como mostrador dentro de tu establecimiento.



@interamericana1



@interamericana1



(502) 3047-0659



(502) 2427-5000



BP Bajo Pedido



VITRINA VF-5C

¡Protege tus ingredientes! Incrementa la exhibición de tus productos al tiempo que los mantienen en perfecto estado con la Vitrina Fría VF 5C.

Capacidad para 5 alimentos fríos diferentes. Cambio de insertos para rellenar. Prepara, enfría y vende los alimentos de manera efectiva.

Rango de temperatura 0°C a 12°C.



VITRINA VC 80/85

Control de Temperatura 30°C a 90°C. Delimitadores, varillas multinivel, Iluminación, parrilla superior e inferior, sin puertas.



VITRINA 46/97

Exhibición panorámica 360°. Paredes de cristal. Iluminación caliente.

Puerta de cristal abatible. Termostato de control de temperatura 30°C a 90°C.







COCINA-DEMO
INTER-AMERICANA

La COCINA-DEMO de Inter-Americana. Un espacio donde podrá recibir distintos beneficios como: Pruebas de equipo, talleres, facebook live, video tutoriales, entre otros.

Reciba asesoría personalizada de la mano de nuestro chef comercial o vendedores capacitados en cada equipo.

- TALLERES
- PRUEBAS DE EQUIPO
- FACEBOOK LIVE
- ACTIVIDADES
- CLASES

Rebanadoras Torrey



Equipos ideales para delicatessen de gran volumen, carnicerías o restaurante de comida rápida, acortando el tiempo de rebanado de carnes y quesos. Fabricados en acero inoxidable y aluminio anodizado de grado alimenticio, estos equipos de varias capacidades son de larga duración y desarmables para una fácil limpieza.



REBANADORA RB-250

Su corte por gravedad Cuenta con un ángulo de 45 grados, que permite que el producto caiga por gravedad, evitando al operador usar fuerza. Cuenta con un sistema de afilado integrado, lo que mantiene tu cuchilla siempre afilada. Cuenta con un regulador de ancho de corte que te permite rebanar tu producto a diferentes tamaños de rebanadas consistentes.



REBANADORA RB-300-DCE

Se adapta a tu negocio, con su cuchilla de 300 mm de diámetro y su excelente transmisión de banda, lo que permite cortar carnes frías y quesos, también se pueden cortar frutas y verduras con el accesorio VSA-300 que permite rebanar piezas pequeñas de forma fácil. También permite rebanar embutidos largos y con su ángulo de inclinación de 45º podrá rebanar sin esfuerzo sus productos ya que gracias a este ángulo el producto cae por gravedad, evitando que el operador aplique cualquier tipo de fuerza para realizar el corte.



REBANADORA R-300-A

El equipo ideal para cualquier negocio, ya que con su potente transmisión de engrane y su cuchilla de 30 cm podrás realizar todo tipo de cortes, ya sea de carnes frías o carnes rojas. Además con su accesorio VSA300 podrás realizar rebanadas perfectas de frutas y verduras. Su material en acero inoxidable y aluminio anodizado te brindarán una mejor presentación de tu negocio, haciéndolo un equipo de excelente calidad.



Básculas Electrónicas

Básculas de alta precisión ideal para su negocio.



Báscula L-PCR

- Disponible 40 lbs y 80 lbs.
- Vende kilos/libras exactos.
- Suma artículos no pesados.
- Da el corte de venta del total del día.
- Calcula el cambio de la venta.
- Resistente y de Fácil Limpieza
- Batería recargable de 100 horas
- Disponible en 40 lbs.
- Fácil y Rápida Lectura



Báscula LEQ-10

- Disponible 10 lbs.
- Determina porciones más exactas y crea mezclas precisas con bajo desperdicio, gracias a su Tara progresiva, y alarma de control de peso.

Resistente construcción en acero inoxidable grado alimenticio
Pesa en kilos, libras y onzas
Puerto serial para conexión a PC o impresora
Compatible con pedal Tara

BP Bajo Pedido



Báscula CRS

- Disponible 400 lbs.
- Elimine Pérdidas de dinero pesando su mercancía al recibir.
- Verifique el peso de los kilos que recibe de sus proveedores.
- Ahorre tiempo y esfuerzo, evite maniobras forzadas al momento de recibir la mercancía.
- Reciba su mercancía de manera más rápida y precisa.
- Con Alcance Hasta 10m-Batería Recargable de 100 horas-Disponible en 400lbs



Báscula WLABEL

- Disponible 40 lbs.
- Ideal para comercios con alto flujo de clientes. Cuenta con el impresor más rápido del mercado que permite configurar etiquetas fácilmente, para atender más clientes y maximizar sus ventas.
- Sólida construcción en acero inoxidable grado alimenticio
- Conexión Ethernet y WiFi que permite enlazar tus básculas y actualizar precios fácilmente
- 500 memorias de productos y 35 accesos directos
- App disponible para descarga
- Disponible en capacidad de 40 lbs.



Báscula EQM

- Disponible 400lbs
- La báscula más robusta de su categoría: amplia y resistente plataforma para grandes volúmenes y uso rudo, cuenta con 4 llantas para un fácil desplazamiento.

Pantalla digital con iluminación backlight y teclado de respuesta inmediata
Batería recargable de 100 horas de uso continuo
Puerto serial para conexión a PC o impresora que permite llevar un mejor control de tu negocio
Función de Tara y conversión a kilos o libras



Báscula EQB 100

- Disponible 200 lbs.
- Diseñado para pesar grandes capacidades en espacios reducidos. Su plato fabricado en acero al carbón garantiza un mayor tiempo de vida útil en condiciones de uso rudo.

Teclado de fácil uso y pantalla iluminada
Pesa en kilos y libras
Batería recargable con 100 horas de uso continuo.

www.inter-americana.com

Empacadoras Al Vacío

Equipos ideales para cualquier restaurante que quiera ahorrar dinero comprando a granel y también reducir el desperdicio o el deterioro de los alimentos. Estos equipos de cámara succionan y crean un sello hermético para mantener alimentos y líquidos más frescos y sabrosos.

TORREY



BP
Bajo Pedido



EVD-20

Empacadora al vacío de mostrador para líquidos y sólidos de 16 m³ por hora

Aumenta la vida de almacenamiento de los alimentos y reduce mermas

Panel de control digital
Barra selladora de 42 cm
Bomba de vacío BUSCH
Fabricada en acero inoxidable
Tapa con seguro



EVD-08

Empacadora al vacío de mostrador para líquidos y sólidos de 8 m³ por hora

Aumenta la vida de almacenamiento de los alimentos y reduce mermas

Panel de control digital
Barra selladora de 27 cm
Bomba de vacío BUSCH
Fabricada en acero inoxidable
Tapa con seguro



EVD-04

Empacadora al vacío de mostrador para líquidos y sólidos de 4 m³ por hora

Aumenta la vida de almacenamiento de los alimentos y reduce mermas

Panel de control digital
Barra selladora de 28 cm
Bomba de vacío BUSCH
Fabricada en acero inoxidable
Tapa con seguro



@interamericana1



@interamericana1



(502) 3047-0659



(502) 2427-5000

inter
americana



Productos Varios

BP Bajo Pedido



DISPENSADOR DB18x2

Dispensador de bebidas de dos sabores con tazones de exhibición de policarbonato.

BP Bajo Pedido



DISPENSADOR DB18x3

Dispensador de bebidas de tres sabores con tazones de exhibición de policarbonato.



SUAVIZADOR MT-43

Suavizador de carne de acero inoxidable de rodillos ablandadores de alto desempeño intercambiables por cuchillas de corte de fajitas.



BP Bajo Pedido



MÁQUINA NIEVES MN16

Máquina de helado suave de dos sabores de fácil preparación y programado automático de consistencia de helado y tercer dispensador de combinación de sabores.



MARINADORA DE ALIMENTOS

Marina hasta 55 lbs. de producto en muy poco tiempo, logrando así agilizar el proceso de preparación de los alimentos.



BATIDORA 20L

Batidora de mesa de usos múltiples de 20 litros de capacidad ideal para batir, mezclar o amasar bajos volúmenes.



AMASADORA AMT20

Refinar y amasar todo en un mismo proceso. Capacidad de 20 litros del tazón. Capacidad máxima masa de 20 lbs.



TERMO SELLADORA

Ahorra y evita el desperdicio de la película plástica con el control de ajuste de rollo, asegurando un mejor empaque.



BP Bajo Pedido



EMBUTIDORA ET-25

Embuta hasta 55 lbs. 1 HP, Diseño Ergonómico. Desmontable sin herramientas. Incluye 3 tipos de embudo en diferentes tamaños.



Equipo ATOSA

Con ATOSA encuentra el equipo ideal para conservación y exhibición de productos refrigerados para su negocio! ¡Calidad Garantizada!



Distribuidor Exclusivo

Mesas Refrigeradas

Mesa Sandwichera MSF8303

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Compresor de montaje trasero con refrigerante R290 ecológico
- Controlador digital Dixell
- Temperaturas entre 33°F a 40°F
- Bandejas de acero inoxidable de 4" de profundidad preinstaladas tabla de cortar de 10"
- Manija(s) empotrada(s) de la puerta
- Puerta(s) de cierre automático con función de permanencia abierta
- Junta(s) magnética(s) de puerta estándar para sello de puerta positivo



Mesa Sandwichera MSF8301

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Compresor de montaje trasero con refrigerante R290 ecológico
- Controlador digital Dixell
- Temperaturas entre 33°F a 40°F
- Bandejas de acero inoxidable de 4" de profundidad preinstaladas tabla de cortar de 10"
- Manija(s) empotrada(s) de la puerta
- Puerta(s) de cierre automático con función de permanencia abierta
- Junta(s) magnética(s) de puerta estándar para sello de puerta positivo

Mesa Fría MGF8403

- Acero inoxidable exterior e interior con tapa de acero inoxidable reforzado
- Refrigerante R290 ecológico
- Controlador digital Dixell
- Temperaturas entre 33°F y 45°F
- Manija(s) de puerta empotrada(s)
- Puerta(s) de cierre automático con función de apertura
- Junta(s) magnética(s) de la puerta estándar
- Ruedas preinstaladas
- Un (1) estante preinstalado por sección



Mesa Fría MGF8401

- Acero inoxidable exterior e interior con tapa de acero inoxidable reforzado
- Refrigerante R290 ecológico
- Controlador digital Dixell
- Temperaturas entre 33°F y 45°F
- Manija(s) de puerta empotrada(s)
- Puerta(s) de cierre automático con función de apertura
- Junta(s) magnética(s) de la puerta estándar
- Ruedas preinstaladas
- Un (1) estante preinstalado por sección

Refrigerador de Barra MBB59GGR

- Acero inoxidable exterior e interior
- Controlador digital
- Mantiene temperaturas entre 33°F - 40°F
- Compresor Embraco resistente con refrigerante R290 amigable con el medio ambiente
- Compresor de fácil acceso para mantenimiento
- Luces interiores LED
- Juntas magnéticas para cierre de puertas.
- Cerraduras en puertas estándar
- Estantes con recubrimiento epoxi preinstalados
- Ruedas preinstaladas



Mesa Fría Pizzera

- Acero Inoxidable.
- Controlador digital.
- Temperaturas entre 34°F - 40°F.
- Compresor resistente con refrigerante R290.
- Tabla de cortar de 19".
- Sartenes de acero inox. incluidos.



Distribuidor Exclusivo

Mesas Congelador



MGF 8405GR

- Acero inoxidable exterior e interior con tapa de acero inoxidable reforzado
- Refrigerante R290 ecológico
- Controlador digital Dixell
- Mantiene temperaturas entre -8°F y -0°F
- Manija(s) de puerta empotrada(s)
- Puerta(s) de cierre automático(es) con función de apertura
- Junta(s) magnética(s) de la puerta estándar para junta positiva de la puerta
- Ruedas preinstaladas
- Un (1) estante preinstalado por sección



MGF 8407GR

- Acero inoxidable exterior e interior con tapa de acero inoxidable reforzado
- Refrigerante R290 ecológico
- Controlador digital Dixell
- Mantiene temperaturas entre -8°F y -0°F
- Manija(s) de puerta empotrada(s)
- Puerta(s) de cierre automático(es) con función de apertura
- Junta(s) magnética(s) de la puerta estándar para junta positiva de la puerta
- Ruedas preinstaladas
- Un (1) estante preinstalado por sección



Distribuidor Exclusivo

Congeladores

MBF8001GR MBF8002GR MBF8003GR



ATOSA Congelador MBF Inoxidable

- Compresor de montaje superior con refrigerante R290 ecológico
- Acero inoxidable exterior e interior
- Controlador digital Dixell
- Mantiene temperaturas entre -8°F - 0°F
- Luces interiores led
- Manija(s) de puerta empotrada(s)
- Cerradura(s) de puerta estándar
- Junta(s) magnética(s) de la(s) puerta(s)
- Ruedas preinstaladas
- Tres (3) estantes preinstalados por sección
- Refrigeración por conductos descendentes para garantizar una distribución uniforme del aire

MCF8720



MCF8712



ATOSA Congelador MCF

Congelador vertical, con 2 puertas de cristal o 1 puerta.

- Costados e interior de lámina printo blanco.
- Interior con curvas sanitarias NFS.
- Puertas de cristal con marcos plásticos y cerradura.
- Puertas con "autocierre" y "mantener puerta abierta", 4 parrillas plastificadas en cada sección.
- Iluminación interna.
- 1 compresor 3/4 HP con refrigerante ecológico.
- 1 control digital de temperatura.

Rango de temperatura de 0 a -8 °F.
127 V, 60 Hz, 8.6 A, 93W

MCF8704



MCF8703 MCF8701



ATOSA Congelador MCF Puertas de Cristal Inoxidable

- Acero inoxidable exterior e interior
- Luces interiores led
- Compresor Embraco de servicio pesado con refrigerante R290 ecológico
- Controlador digital Dixell
- Mantiene temperaturas entre -8°F - 0°F
- Puerta(s) de cierre automático(es) característica de permanencia abierta
- Manija de puerta empotrada
- Junta magnética de la puerta
- Puerta de cristal de doble cristal
- Ruedas preinstaladas
- Conector NEMA-5-15P estándar
- Cuatro (4) estantes preinstalados por sección



Distribuidor Exclusivo

Refrigeradores

MCF8708



600.00805

MCF8707



600.00804

MCF8705



600.00803

MCF8726



600.00808

MCF8722



600.00832

MBF8005



600.00834

MBF8006



600.00835

Refrigeradores MCF

	Puertas	Pt ³	Tablillas	Medidas	Peso	HP	Voltaje	Amps
MCF 8705	1	22	4	27 x 32 x 83	314	1/6	115/60/1	2.1
MCF 8707	2	47.1	8	54 x 32 x 83	509	1/3	115/60/1	3.2
MCF 8708	3	69	12	82 x 32 x 83	551	11/4	115/60/1	4.5
MCF 8726	1	22	3	24 x 24 x 83	210	1/7	115/60/1	2.1
MCF 8722	1	19.4	4	27 x 31.3 x 81.5	293	1/7	115/60/1	2.1
MCF 8005	2	43.2	6	51 x 31 x 81	340	1/5	115/60/1	3.2
MCF 8006	3	64.9	9	77 x 31 x 81	470	1/4	115/60/1	4.2



600.00799

Refrigerador MBF8004

- Refrigerante R290 ecológico
- Acero inoxidable
- Controlador digital
- Temperaturas entre -33°F - 40°F
- Luces interiores LED
- Tres (3) estantes preinstalados



600.00806

Refrigerador MCF8716

- Compresor tropicalizado +43°C
- Termostato digital
- Refrigeración ventilada
- Evaporador anticorrosión
- Puertas equipadas con llave de seguridad
- Iluminación de LED
- Temperatura 0°/+8°C

Refrigerador de barra



Distribuidor Exclusivo

SBB59GGRAUS2



Enfriador Para Barra Trasera de Poca Profundidad Negro de 59" con Puertas de Cristal

SBB48GGRAUS2



Enfriador Para Barra Trasera de Poca Profundidad Negro de 48" con Puertas de Cristal

Refrigerador de Barra

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Regulador electrónico de temperatura
- Mantiene la temperatura entre 33°F - 40°F
- Compresor de alta resistencia con refrigerante R290 respetuoso con el medio ambiente
- Conjunto compresor extraíble para facilitar el mantenimiento
- LED Luz(es) interior(es)
- Junta(s) de puerta magnética(s) estándar para un sellado positivo de la puerta

- Cerradura(s) de puerta estándar
- Estantes preinstalados con revestimiento epoxi
- Ruedas preinstaladas

TALLER DE SERVICIO TÉCNICO Calzada La Paz, 23-13, Zona 17 Centro de Negocios La Paz, Bodega #207 Guatemala.



Servicio Técnico Inter-Americana

- Reparación de equipo vendido por Inter-Americana.
- Visitas de mantenimiento preventivo.
- Repuestos importados para maquinaria.
- Instalación de equipo.
- Supervisión de instalaciones industriales.
- Contratos de mantenimiento.
- Seguimiento y atención personalizada.

Maquinas de hielo



Distribuidor Exclusivo

YR280-AP-161



Hasta 283 lb. máquina de hielo de producción (por 24 horas)
Capacidad de almacenamiento integrada de 88 libras

YR140-AP-161



Hasta 142lb. máquina de hielo de producción (por 24 horas)
Capacidad de almacenamiento incorporada de 88 libras

Maquina de Hielo

- Hasta 142lb. máquina de hielo de producción (por 24 horas)
- Capacidad de almacenamiento incorporada de 88 libras
- Exterior de acero inoxidable duradero
- Puerta de plástico azul inclinada
- Cuchara para hielo incluida
- La altura incluye niveladores de patas
- Condensador refrigerado por aire
- Para aplicaciones independientes o empotradas
- Requiere el uso de un desagüe
- Certificación NSF y ETL
- Filtro de aire desmontable
- Interruptor de encendido accesible sin desmontar el panel



Maquina de Hielo YR450-AP-161

- Hasta 460 lb. máquina de hielo de producción (por 24 horas)
- Exterior de acero inoxidable duradero
- Condensador refrigerado por aire
- Requiere el uso de un desagüe
- Certificación NSF y ETL
- Filtro de aire desmontable
- Interruptor de encendido accesible sin desmontar el panel
- Diseñado para funcionar con el depósito de hielo de hielo Atosa CYR400P.



Depósito de Hielo CYR400P

- El contenedor admite hasta 395 lbs. de hielo
- Exterior de acero inoxidable duradero
- Puerta de plástico azul inclinada
- Cuchara para hielo incluida
- Diseñado para funcionar con las máquinas de hielo Atosa YR450-.



Diseñado para funcionar con las máquinas de hielo Atosa YR450 y el depósito de hielo CYR400P. * Piezas se venden por separado.

Vitrinas Deli



WDF127F



WDF127D

- Frente de doble cristal. Laterales de cristal.
- Estructura inferior fabricada en a.inox. 430. Exterior en acero tipo 304.
- 2 puertas correderizas de cristal. 2 repisas de cristal.
- Iluminación LED.
- Enfriamiento por aire forzado. Deshielo automático y manual.
- 1 condensador dinámico. 1 compresor 1/6 HP con refrigerante ecológico.
- 1 control digital de temperatura. Rango de temperatura +2°C a +8°C

Exhibidor al Aire Libre



ATHOM-39

- Exterior negro e interior de acero inoxidable
- Controlador y pantalla digital de temperatura
- Mantiene temperaturas entre 33°F y 40°F
- Paneles laterales y frontal de cristal
- Iluminación interior por LED bajo la balda y la encimera interior
- Un estante de acero inoxidable y un estante de suelo
- Ruedas preinstaladas

Vitrina Exhibidora



WDG126D



WDG126F

- Refrigeración por convección
- Rango de temperatura: +2°C a +8°C
- Con puertas correderizas en la parte trasera, vidrio
- 2 estantes: A 1028 x P 280 mm/A 1028 x P 330 mm
- 4 ruedas
- Material: Chapa de acero, pintada de negro
- Iluminación interior LED
- Pantalla digital de temperatura

Vitrina Refrigerada de Mostrador



DSRC-28

- Vitrina de cristal de 4 caras con puerta de cristal
- Embellecedor exterior negro con base de acero inoxidable
- Controlador y pantalla digital de temperatura
- 3 estantes estándar
- Patas niveladoras

CRDC 35



CRDC 42



CRDC 56



Vitrina de Mesa

- Exterior e interior de acero inoxidable con marcos negros
- Compresor de montaje trasero con refrigerante R290 ecológico
- Controlador digital Dixell
- Dos (2) estantes de acero inoxidable estándar
- Función neblina para garantizar que la luna permanece transparente
- Mantiene temperaturas entre 33°F - 41°F
- Dos (2) puertas correderizas traseras. Iluminación interior led
- Patas niveladoras

Equipos Varios



Distribuidor Exclusivo

ENFRIADORES DE BARRIL



Enfriador de barril de extracción directa de 23"

- Exterior e interior de acero inoxidable.
- Controlador electrónico digital
- Mantiene temperaturas entre 33°F - 40°F
- Compresor Embraco de alto rendimiento con refrigerante R290 respetuoso con el medio ambiente
- Conjunto de compresor deslizable para un fácil mantenimiento
- Bandeja(s) de goteo de acero inoxidable
- Manijas de puerta empotradas
- Torre(s) de doble grifo estándar
- Luces interiores)
- Junta(s) de puerta magnética estándar para un sellado positivo de la puerta
- Incluye colector y grifos de bola
- Cerradura(s) de puerta estándar
- Ruedas preinstaladas



MKC23GR



Enfriador de barril de extracción directa de 58"

- Exterior e interior de acero inoxidable.
- Controlador electrónico digital
- Mantiene temperaturas entre 33°F - 40°F
- Compresor Embraco de alto rendimiento con refrigerante R290 respetuoso con el medio ambiente
- Conjunto de compresor deslizable para un fácil mantenimiento
- Bandeja(s) de goteo de acero inoxidable
- Manijas de puerta empotradas
- Torre(s) de doble grifo estándar
- Luces interiores)
- Junta(s) de puerta magnética estándar para un sellado positivo de la puerta
- Incluye colector y grifos de bola
- Cerradura(s) de puerta estándar
- Ruedas preinstaladas



MKC58GR



ENFRIADORES ABIERTO



Enfriado Abierto YLK350L

- Estructura interior y exterior en acero inoxidable, excepto trasera y fondo en acero galvanizado.
- Termostato digital, Dixell.
- Puerta trasera corredera de cristal.
- Ruedas con freno delantero.
- Cortina de protección de alimentos

Dimensiones: 1000 x 700 x 1520 mm
 Capacidad: 350 litros
 Temperatura: +4°C / +10°C
 Gas refrigerante: R600
 Potencia: 1800W
 Fuente de alimentación: 220V-50Hz



HORNOS DE CONVECCIÓN

Atosa Horno de Convección ATCO-513B-1

Horno de convección agas Atosa, modelo ATCO-513B-1, de acero inoxidable, capacidad de horno 46.000 BTU, 5 parrillas, 110 V. 60 Hz.



ATCO-513B-1

- Exterior de acero inoxidable e interior esmaltado con esquinas redondeadas para una fácil limpieza.
- Puertas dependientes 50/50 con vidrio templado térmico de doble panel en modelo Bakery Depth
- El modelo Bakery Depth acepta cinco (5) bandejas para hornear estándar de tamaño completo de 18" X 26" de izquierda a derecha o de adelante hacia atrás.
- El modelo de profundidad estándar acepta cinco (5) bandejas para hornear estándar de tamaño completo de 18" X 26" de izquierda a derecha.
- El modelo de profundidad estándar tiene puertas independientes.
- La temperatura varía de 150 °F a 500 °F.
- Luz(es) interior(es) del horno estándar
- Capacidad de 46.000 BTU por horno
- Ventilador de dos velocidades con modo de enfriamiento ajustable
- Cinco (5) rejillas de horno niqueladas sobre una guía de rejilla de 13 posiciones
- Los interruptores de bloqueo de puertas apagan automáticamente el ventilador y el quemador cuando se abren las puertas.
- Encendido electrónico por chispa con sistema piloto automático con apagado de seguridad
- Conexión de gas trasera y regulador NPT de 3/4"

Atosa Horno de Convección ATCO-513B-2

Horno de convección agas Atosa doble, modelo ATCO-513B-2, de acero inoxidable, capacidad por horno 46.000 BTU, 10 parrillas, 110 V. 60 Hz.



ATCO-513B-2

- Exterior de acero inoxidable e interior esmaltado con esquinas redondeadas para una fácil limpieza.
- Puertas dependientes 50/50 con vidrio templado térmico de doble panel en modelo Bakery Depth
- El modelo Bakery Depth acepta cinco (5) bandejas para hornear estándar de tamaño completo de 18" X 26" de izquierda a derecha o de adelante hacia atrás.
- El modelo de profundidad estándar acepta cinco (5) bandejas para hornear estándar de tamaño completo de 18" X 26" de izquierda a derecha.
- El modelo de profundidad estándar tiene puertas independientes.
- La temperatura varía entre 150 °F y 500 °F
- Luz(es) interior(es) del horno estándar
- Capacidad de 46.000 BTU por horno
- Ventilador de dos velocidades con modo de enfriamiento ajustable
- Cinco (5) rejillas de horno niqueladas sobre una guía de rejilla de 13 posiciones
- Los interruptores de bloqueo de puertas apagan automáticamente el ventilador y el quemador cuando se abren las puertas.
- Encendido electrónico por chispa con sistema piloto automático con apagado de seguridad
- Conexión de gas trasera y regulador NPT de 3/4"
- Modelos disponibles de gas natural o propano.
- Enchufe NEMA 5-15 para controlador

Estufas de mesa

Cook Rite

BY ATOSA

Distribuidor Exclusivo

ATRC-48



ATRC-36



ATRC-24



Asadores a Gas

- Acero inoxidable exterior e interior
- Quemadores de acero inoxidable de 35.000 BTU con piloto en espera
- Controles manuales independientes cada 12"
- Rejillas de hierro fundido reversibles y de gran resistencia
- Las rejillas superiores son ajustables de varios niveles
- Patas de acero inoxidable ajustables estándar
- Conexión de gas trasera NPT de 3/4" y estándar de regulación

ATGM-48



ATGM-36



ATGM-24



Planchas a Gas

- Acero inoxidable exterior e interior
- Cajón de grasa de acero inoxidable
- Placa de plancha de acero pulido grueso de 3/4" de alto rendimiento
- 30.000 quemadores BTU por sección de 12" con pilotos en espera
- Controles manuales independientes para cada sección de 12"
- Patas de acero inoxidable estándar
- Conexión de gas trasera NPT de 3/4" y estándar de regulación

ATHP-36-6



ATHP-24-4



ATHP-12-2



Estufa de Mesa a Gas

- Acero inoxidable exterior e interior
- Bandeja de migas de ancho completo de acero inoxidable
- Quemadores de 25.000 BTU (convertir a 32.000 quemadores BTU 9/1/19)
- Quemadores de servicio pesado con un piloto de pie para quemadores de techo abierto
- Rejillas superiores de hierro fundido de alta resistencia
- Controles manuales independientes para cada quemador
- Patas de acero inoxidable estándar
- Conexión de gas trasera NPT de 3/4" y estándar de regulación



Estufas

Cook Rite
BY ATOSA

Distribuidor Exclusivo



ATO-4B



ATO-6B



ATO-8B



Estufa de Mesa a Gas

- Exterior de acero inoxidable que incluye la parte delantera, trasera, placa de apoyo, protección trasera y estante superior
- Rejillas superiores de hierro fundido extraíbles de 12" X 12" para trabajo pesado
- Bandeja de goteo provista debajo de los quemadores para atrapar los goteos de grasa
- Quemadores superiores de 25.000 BTU y quemadores de horno de 27.000 BTU

- Rango de temperatura del horno entre 175°F y 550°F
- Piloto de pie para quemadores de techo abierto
- Piloto de horno con 100% de seguridad apagado
- Horno interior de esmalte para una fácil limpieza
- Guías de bastidor de horno de posición múltiple
- Una (1) bandeja de horno cromada por horno estándar
- Disponible en natural y propano
- Conexión y regulador de gas trasero NPT de 3/4"
- Cuatro (4) ruedas estándar



Estufa de Mesa a Gas con Plancha ATO-4B24G

Estufa a gas 4 quemadores abiertos, 1 plancha "derecha" y 2 hornos. Frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum.

4 quemadores abiertos en fo.fo. de 25,000 btu/h, c/u y 4 Parrillas superiores en fo.fo.

6 pilotos individuales en a.inox y 4 válvulas de ajuste flama piloto.

6 válvulas de gas y 1 charola para escurrimientos.

1 plancha "derecha" de 3/4" de espesor de: 0.60 x 0.50 m.

1 quemador tipo "u" de 25,000 btu/h y 1 quemador tipo "flauta" de 21,000 btu/h.

2 hornos de: 0.508 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto.

2 termostatos con rango de 120 a 290°C y válvulas de seguridad.

1 quemador tipo "u" en a. inox. de 27,000 btu/h, en cada horno.

Incluye espesas para conversión de gas glp a gn.

Peso: 268 kg

ATO-4B24G



Bases Para Equipos Sobre Mesa

ATSE 2824



ATSE 2836



ATSE 2848



@interamericana1



@interamericana1



(502) 3047-0659



(502) 2427-5000



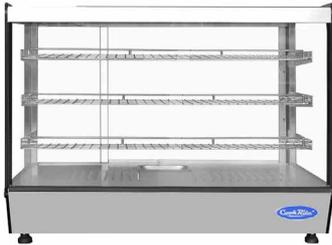
Freidora AFTS-40

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Depósito de acero inoxidable soldado
- Quemadores de alta resistencia con llama fija y pilotos de espera
- El termostato de alta calidad mantiene la temperatura seleccionada automáticamente entre 200°F-400°F
- La zona de refrigeración del aceite en el fondo del depósito captura las partículas de comida y prolonga la vida útil del aceite
- Válvula de seguridad con función de estabilización automática de la tensión
- Dispositivo limitador de alta temperatura con autorrearme
- Dos (2) cestas niqueladas con asas revestidas de serie
- Rejilla de alambre para migas y colgador de cestas de serie
- Conexión trasera de gas y regulador de 3/4" NPT
- Cuatro (4) ruedas de serie



Freidora AFTS-75

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Depósito de acero inoxidable soldado
- Quemadores de alta resistencia con llama fija y pilotos de espera
- El termostato de alta calidad mantiene la temperatura seleccionada automáticamente entre 200°F-400°F
- La zona de refrigeración del aceite en el fondo del depósito captura las partículas de comida y prolonga la vida útil del aceite
- Válvula de seguridad con función de estabilización automática de la tensión
- Dispositivo limitador de alta temperatura con autorrearme
- Dos (2) cestas niqueladas con asas revestidas de serie
- Rejilla de alambre para migas y colgador de cestas de serie
- Conexión trasera de gas y regulador de 3/4" NPT
- Cuatro (4) ruedas de serie



CHDS-71 Vitrina Caliente para encimera

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Bandeja de agua extraíble para añadir humedad
- Controlador electrónico digital
- Tres (3) estantes de acero inoxidable de serie
- Mantiene temperaturas entre 86°F - 194°F
- Junta(s) de puerta magnética(s) estándar para positivo junta de la puerta
- Dos (2) puertas traseras correderas de cristal
- Iluminación interior LED
- Patas niveladoras
- Enchufe NEMA 5-15 con cable de 1,5 m



Fogón ATSP-18-1L

- Laterales de acero inoxidable y tapa de la válvula delantera
- Cacerola de goteo de acero inoxidable extraíble de ancho completo para una limpieza fácil
- Rejillas superiores de hierro fundido de alta resistencia
- Quemador de tres anillos de hierro fundido de servicio pesado, con una calificación total de 80.000 BTU/h
- Quemadores de hierro fundido y rejas superiores
- Tubería de acero inoxidable para pilotos y puntas de piloto por anillo de quemador
- Cada quemador está equipado con dos pilotos continuos
- Dos mandos manuales para accionar los anillos interior y exterior independientemente
- Patas de acero inoxidable estándar
- Conexión de gas trasera NPT de 3/4" y estándar de regulación

Sierras Carniceras

Sierras Skymssen ideal para Carnicerías, Cocinas Industriales, Carnicerías de barrio, Mercados, entre otros.



Sierra 295 HD

Modelo:
2.950 mm (116") 295 HD

Modelo:
2.820 mm / (111") 282 HD



Sierra SL 282

La Sierra ideal para emprender tu negocio, ya que su sólida construcción en aluminio anodizado te brindará años de trabajo rudo durante largas jornadas de trabajo, además de contar con sensores de seguridad para una operación segura, regulador de ancho de corte para realizar cortes perfectos, bistekeador de último corte, para cortar de forma segura y un excelente sistema de tensión para colocar la cinta de banda de forma fácil y rápido.



Sierra MSL

Equipo de calidad por su construcción en acero inoxidable que hace de este equipo tu mejor opción si buscas resistencia y durabilidad. Cortes siempre consistentes, cuenta con un regulador de ancho de corte graduado, que permite ajustar el grosor de los cortes, proporcionando siempre un producto consistente. Trabaja de forma segura, ya que cuenta con sensores magnéticos que apagan el motor cuando el equipo es abierto. Fácil limpieza, es lavable a chorro de agua, lo que se traduce en ahorro de tiempo en las tareas de limpieza.

Mezcladora De Carne



**Mezcladora de carne
MMS 50I**

Capacidad para hasta
100 lbs. masa cárnica y sazón, indicada
para mezclar y homogenizar carnes con
sazón o especias.

0.5 HP
Disp. 110V/220V

@interamericanal

@interamericanal

(502) 3047-0659

(502) 2427-5000



Molinos Carnicero y Horno de convección



Molino Carnicero PS-22

Indicado para moler carnes refrigeradas, sin hueso ni exceso de grasa o piel. Ideal para restaurantes, bares, carnicerías, mercados, producción artesanal de hamburguesas, embutidos y otros.

2HP Corriente 110



Horno MAXICON VP

- MINI por fuera, MAXI por dentro!
- El Horno ideal para Pastelerías, Puertos de Servicio, Panaderías, Cafeterías, Restaurantes, Bares y otros.
- Incluye 4 Bandejas de 35x35cm
- 3000 Watts de Potencia
- 220V 60HZ



Licadoras Skymssen



Licadoras LAR

Ideal para Cocinas en general, restaurantes, hoteles, cocinas industriales, escuelas, locales y otros. Rápido preparo de salsas, cremas, masas para crepas, mayonesa, puré de papa, sopas, mezcla de helado artesanal y otros variados procesos.



Licadora BM2

FUERZA Y VERSATILIDAD
Permite el procesamiento de diversas recetas desde jugos, batidos, smoothies, frozens hasta sopas, cremas y papillas.

Con agilidad y alta productividad.

- Potente motor de 3HP
- Rotación 38.000 rpm
- Cuchilla de 6 puntas
- Sobretapa que permite agregar alimentos mientras procesa
- 3 funciones pre programadas (en la versión BS2)
- Rodamientos blindados de acero inoxidable
- Conjunto de cuchilla en acero inoxidable
- 2 litros de capacidad
- Ajuste fino de velocidad en la versión BM2



@interamericana

@interamericana

(502) 3047-0659

(502) 2427-5000

Embutidoras Verticales



Embutidoras Verticales

EMBUTIDORA DE CHORIZO VERTICAL INOXIDABLE,
15LITROS / 10 LITROS / 7 LITROS

- Construcción totalmente en acero inoxidable
- Válvula de alivio
- Engranajes de acero
- Dos velocidades
- Cilindro removible

EL15V



EL10V



EL7



Rebanadoras Skymssen



Rebanadora CFI 300L N Semi-Automática

Rebanadora de Fiambre semi automática;
Base del equipo en acero inoxidable, con mesa de corte ensamblada en acero inoxidable y de origen Italiana.
Disco de corte de 300mm de diámetro, arriba de rodamientos especiales otorgando un mejor deslice;

Rebanadora Automática CA-300L

Cortan con precisión quesos y embutidos, con cuchilla motorizada y deslizamiento automático del carro. Cuchilla fabricada en Europa con material fino de alta calidad. Ofrece una mejor precisión de corte y aumenta la durabilidad del afilado.





Freidora eléctrica FE-10-N / FED-20-N

Tensión eléctrica: 110 V / 50-60 Hz / 1
 • Freidora Eléctrica de 2000W de potencia, con capacidad de para 6 Litros de Aceite ideal para restaurantes, fast food y otros establecimientos comerciales.
 • Cables internos de alta durabilidad para trabajar con altas temperaturas
 • Producción aproximada de 5Kg de Papa Francesa/hora (1 Canasta)

FE-10-N: FREIDORA DE 1 CANASTA
 FE-20-N: FREIDORA DE 2 CANASTAS



Procesadora PAIE

Posee compartimento en acero inoxidable
 Tiene dos circuitos de seguridad colocados bajo la tapa, que desconectan la procesadora cuando se abre la tapa o se levanta la manilla
 Posee 16 opciones de discos que permiten obtener 28 cortes diferentes:

*DISCOS SE VENDEN POR SEPARADO



Batidora BPS 06

Haga masa de pastelería, confiterías, coberturas, crema montada y similares.
 Incluye 3 batidores intercambiables (batidor gancho, batidor plano y batidor globo) Velocidad máxima ideal para batir cremas como chantilly, glaseado y merengue.



Procesadora PA-7

Potente motor de 0.5 HP, otorgando una producción aproximada de 350 Kg/h. Incluye 6 discos.



BP
Bajo Pedido

Pelador de papas DB-10

Tiempo de operación estimado por proceso es entre 1:30 y 2 minutos.

Motor de 0.5 HP



BP
Bajo Pedido

Cutter CR8L

Producción aproximada: 200lbs. por Hora
 Ideal para el preparo de purés, patés, salsas, cremas, jaleas, harina de pan, vinagretas, etc.



CILINDRO LAMINADOR CLM-400

Perfecto para panaderías, pastelerías, restaurantes y pizzerías. Ideal para funcionamiento diario. Sistema de transmisión por engranajes. Control de espesor con precisión milimétrica. Zonas de comida en acero inox. Protección y seguridad en tolva de alimentación.



Divisora de masas DMS-30

La divisora de masa de mesa divide fácilmente y corta uniformemente la masa en 30 piezas individuales.

Simplemente coloque la cantidad deseada de masa (de 1 hasta 3 kg), presione la manija hacia abajo y las piezas de masa individuales estarán listas para usar.



BP
Bajo Pedido

Exprimidor de cítricos ESB SUPER N

Línea de exprimidores de cítricos SKYMESEN, perfecta para su negocio, motores de larga vida útil, economizando en mantenimiento y reemplazo de máquina.

Estufas Multi Usos

Maximice las ganancias en su restaurante con nuestras estufas todo en uno. Disponibles en modelos MEGA y NANO, adaptándose a su espacio y necesidad.



 **Estufa Mega 6en1**

Estufa a gas, con 4 quemadores abiertos, 1 asador, 1 plancha, 1 gratinador, 1 freidora de 3 lt y 1 horno.



 **Estufa Mega 5en1**

Estufa a gas, con 4 quemadores abiertos, 1 plancha, 1 gratinador, 1 freidora 3 lt y 1 horno.



 **Estufa Mega 6Q-Grill**

Estufa a gas, con 6 quemadores abiertos, 1 plancha, 1 gratinador y 1 horno.



 **Estufa Mega 6Q-HG**

Estufa a gas, con 6 quemadores abiertos y 1 horno grande.



 **Estufa Nano 5 en 1**

Estufa a gas con 2 quemadores abiertos, 1 asador, 1 plancha, 1 gratinador y 1 freidora 3lt.



 **Estufa Nano 4 en 1**

Estufa a gas, con 2 quemadores abiertos, 1 plancha, 1 gratinador y 1 freidora 3 lt.

Asadores A GAS

Equipos ideales para exhibición de tus productos calientes y con necesidades de calor seco o húmedo.



 **BHV2 Mega**

Asador a gas, con 2 parrillas reversibles. Medida: frente: 59 x 81 x 40 cm (frente x profundidad x alto) 2 parrillas reversibles de hierro fundido, 1 capa de piedra refractaria por sección.



 **BHV3 Mega**

Asador a gas, con 3 parrillas reversibles. Medida: frente: 59 x 81 x 40 cm (frente x profundidad x alto) 2 parrillas reversibles de hierro fundido, 1 capa de piedra refractaria por sección.



 **BHH4 Nano**

Asador a gas, con 4 parrillas reversibles. Medida: frente: 59 x 81 x 40 cm (frente x profundidad x alto) 2 parrillas reversibles de hierro fundido, 1 capa de piedra refractaria por sección.



Parillas A GAS

Planchas A GAS



Parrilla HPV4 Mega

Parrilla a gas, con 4 quemadores de 30,000 BTU/hr c/u, 2 parrillas en hierro gris y 2 cubiertas semi-selladas

Parrilla HPV6 Mega

Parrilla a gas, con 6 quemadores de 30,000 BTU/hr c/u, 3 parrillas en hierro gris y 3 cubiertas semi-selladas

Plancha Nano GHV2

Plancha a gas, con 2 quemadores tipo "U", placa de 3/4" de espesor, área útil: frente: 0.586 m, fondo: 0.560 m

Plancha Nano GHH4

Plancha a gas, con 4 quemadores tubulares, placa de 3/4" de espesor, área útil: frente: 1.166 m, fondo: 0.344 m

Plancha Mega GHV3

Plancha de mayor profundidad con 3 quemadores tipo "U".

Hornos A GAS

Gratinadores A GAS

Bajo Pedido



Pizzaiolo 3 Nano

Horno a gas, con capacidad para 3 pizzas de 40 cm de Ø, piso refractario, controlado por 1 termostato digital.

Bajo Pedido



Pizzaiolo 6 Mega

Horno a gas, con capacidad para 6 pizzas de 40 cm de Ø, piso refractario, controlado por 1 termostato digital.

Bajo Pedido



Gratinador SH88 Mega

Gratinadora a gas, para 2 platillos de 0.250 m de Ø, con 2 quemadores "infra-rojos", palanca de 5 posiciones

Bajo Pedido



Gratinador SH50G Nano

Gratinadora a gas, para 1 platillos de 0.250 m de Ø, con 1 quemador "infra-rojos", palanca de 5 posiciones

Waring Commercial

Waring Commercial, líder mundial en equipos de servicio de alimentos, dedicado a brindar soluciones innovadoras, confiables que aumentan la productividad y maximizan la rentabilidad.



BP Bajo Pedido

Dispensador de Agua Caliente

Ideal para eventos fuera del sitio, catering y banquetes, este dispensador de agua caliente de alta resistencia es esencial para preparar grandes volúmenes de agua caliente para servir café, té, avena, barras de fideos y más.



Cafetera WCM50

Prepara más de 3 galones por hora (cincuenta y dos tazas de 8oz) Calentadores superior e inferior controlados individualmente. Se adapta a tamaños grande de 65oz. Jarra de vidrio.



Cubierta Reductora de sonido. Disponible por separado.

Licudadora MX1050

Motor de alto rendimiento de 3.5 HP con 2 selecciones de velocidad. La más fuerte de su clase. Vaso 64 oz.



LICUDADORA BB 300

Motor comercial de 1 HP con 2 velocidades.
Panel táctil electrónico.
Vaso de copoliéster libre de BPA.
Capacidad de 48 oz.
Cuchillas de acero inoxidable.
Controles táctiles electrónicos fáciles de limpiar.
Almohadilla extraíble.



Plancha Multi WSC300

Cocina simultánea; prepara crepas dulces y saladas, quesadillas, tortillas, patatas fritas de queso y más con la estufa comercial Waring de doble cara; sus superficies de cocción dobles reducen el tiempo de cocción y garantizan resultados uniformes.



Waflera Gofrera Belga

Moldes con triple capa anti adherente para un fácil desmoldado de los waffles
• WW180: Capacidad de hasta 25 waffles de 2.5 cm por hora
• WW200: Capacidad de hasta 60 waffles de 2.5 cm por hora



Crepera Eléctrica WSC160X

Crepera eléctrica de 16 in. (40.5 cm)



Horno de Convección 250X

Funciones de "horneado por convección", "asado", "horneado" y "gratinado" 120 V, 1700 W, 5-15P



Horno Microondas WM090

Ponga sus recetas favoritas en la marcación rápida con el horno de microondas Waring® WM090 de servicio mediano de 9 pies cúbicos.



WARING COMMERCIAL®



WARING Hornilla Individual y Doble

Resistentes placas de hierro fundido. Termostatos ajustables independientes. Carcasa de acero inoxidable cepillado



WARING Freidora Eléctrica WDF1000 WARING

Cocine hasta 10 lb. de papas fritas por hora con la freidora Waring® WDF1000 de servicio pesado de 10 lb.



WARING Parilla Sandwichera

Superficie de cocción ideal para asar panini, hamburguesas, pollo y vegetales y más. Placas de hierro fundido, para una distribución uniforme del calor y resultados rápidos.



BP Bajo Pedido

WARING CAFETERA-PERCOLADORAS

WCU30 – Capacidad de 30 tazas (4.35 L)
WCU55 – Capacidad de 55 tazas (8.25 L)



BP Bajo Pedido

WARING Cuchillo Eléctrico WEK 200W

Incluye una hoja para pan y una hoja para trinchar. Hojas removibles para una fácil limpieza



WARING Waflera Cono WWCM180

El helado sabe mejor en un cono de waffle recién horneado. Puede hacer más de 60 por hora con la máquina para hacer conos de gofres individuales Waring®. Es perfecto para heladerías, cafeterías y puestos de comida.



WARING Tostadora Transportadora

Pre calentamiento ultr rápido en 5 minutos. Alto rendimiento de hasta 450 rebanadas/hora



BP Bajo Pedido

WARING Plancha Eléctrica WGE140

Termostato ajustable hasta 570 °F (300 °C). Superficie de asado de acero inoxidable 1/2 in. (12.5 mm) de espesor



WARING Procesador de Vegetales

Motor comercial de 2HP
¡Más de 20 opciones de procesamiento en una máquina! El recipiente sellado de 4 cuartos procesa sopas, salsas, aderezos y más. Tolla de alimentación continua para cortar, cortar en cubitos y triturar grandes volúmenes.



Equipos LEM

LEM ofrece equipos de procesamiento de carne de alta calidad, suministros para hacer carne seca y salchichas al igual que herramientas para la preparación de alimentos. Equipo LEM garantiza calidad y potencia en un solo equipo.



Molinos LEM

¿Moler a diario? ¡Con los molinos LEM tiene una cabeza de mayor diámetro junto con potentes motores, que se acoplan a su necesidad de molienda.



#32
1.5 HP



#22
1 HP



#12
0.75HP

Embutidoras LEM

Su sistema está diseñado para entregar y resistir la presión necesaria para rellenar embutidos de manera fácil.



Capacidad
25 lbs.



Capacidad
15 lbs.



Capacidad
10 lbs.



Capacidad
5 lbs.



Capacidad
3 lbs.



LEM. Empacadora al vacío MAX VAC

El sellador al vacío de cámara LEM MaxVac® Pro empaqueta prácticamente todo, desde carne hasta pescado y líquidos. Con la tecnología de sellado de cámara, podrá aumentar la vida útil de los productos.

Capacidad de bolsa más grande: 15" x 10"



LEM. Mezcladora 50lbs.

El mezclador de inclinación Big Bite de LEM utiliza tres posiciones de inclinación para facilitar la descarga y el almacenamiento. La tina de carne se desprende para facilitar la limpieza. La caja de engranajes incluye rodamientos de roditos y engranajes de paso que proporcionan un potente par de torsión para que las paletas mezclen bien la carne.



LEM. Sierra Eléctrica de Mesa

Reduzca su trabajo a la mitad con esta sierra para carne eléctrica de mesa con un motor de 1.14 HP. Una hoja de acero inoxidable de 16 mm hace cortes rápidos y limpios a través del hueso y la carne para permitirle cortar trozos de carne de hasta 8.5" de altura. 110 volt 1.14HP motor 120Va.c. 60Hz 850W



BP Bajo Pedido

LEM. Desplumador de Pollo

Potente y rápido: Desplume rápidamente pollos, patos, gansos, gallinas y aves acuáticas con un potente motor de 1.2 HP. Procesa cada ave en solo 30 segundos. Limpieza con manos libres: Simplemente use una manguera de jardín para rociar la bañera y eliminar las plumas.



LEM. Cortador de Papas

Cortador para hacer papas tipo papas fritas de dos tamaños. Fácil y rápido!



LEM. Kit de Cuchillos y Chaira

El kit incluye todos los cuchillos que necesita para procesar carne. Un cuchillo para pelar de 3-1/4", un cuchillo para deshuesar curvo de 5", un cuchillo para bistec de 8" y una chaira acero para afilar de 10". Calidad profesional.



LEM. Deshidratador 5 Bandejas

Nuestro deshidratador de 5 bandejas para mostrador combina un eficiente sistema de flujo de aire montado en la parte trasera con un diseño de puerta innovador para brindarle resultados consistentes.



LEM. Deshidratador 10 Bandejas

Bandejas de plástico ABS a prueba de roturas y de calidad alimentaria. Diez bandejas cuadradas (15" X 15") permiten una rotación de 360 grados y un secado uniforme. Temporizador digital de 30 horas: el cómodo apagado automático significa que puedes configurarlo y olvidarlo.

Hornos Prática

www.inter-americana.com



Cooking Times

6" Turkey Sub	30 sec
Grilled Cheese	45 sec
Reuben Sandwich	90 sec
Frozen Pizza 14"	2 min 30 sec
Frozen Wings (8 pieces)	3 min

Los Speed Ovens de Prática son hornos ultrarrápidos de alto rendimiento para el acabado de alimentos frescos, refrigerados o congelados con excelentes resultados en términos de sabor, apariencia y crocancia. Con tecnología de punta, están equipados con sistema ventless y filtro catalítico removible, lo que elimina la necesidad de escape forzado y permite la limpieza, facilitando el mantenimiento del equipo.

Están fabricados en acero inoxidable y disponen de resistencias eléctricas blindadas de alto rendimiento y bajo consumo energético.

Disponen de USB para exportar e importar recetas y actualizaciones. Pies niveladores.



Prática
Fit Express

Speed Oven Fit Express

Prepara productos refrigerados hasta 20 veces más rápido que los métodos convencionales. Ejemplos: sándwich en 45 segundos, pizza en 1min. 10s. atas de pollo en 3min 10s.

Capacidad: produce pizzas de hasta 30 cm o dos sándwiches de 30 cm abiertos.

Guarde hasta 1024 recetas con hasta 8 pasos cada una y obtenga siempre resultados estandarizados y perfectos.

Sistema sin ventilación: sin sistema de escape, fácil instalación y ahorro de espacio. Las recetas se activan con solo dos toques, en un panel de pantalla táctil fácil de operar.



Prática
Copa Express

Speed Oven Copa Express

Prepara productos refrigerados hasta 20 veces más rápido que los métodos convencionales. Ejemplos: hamburguesa en 70 segundos, quiche en 50 segundos, muffin en 35 segundos.

Guarde hasta 1024 recetas con hasta 8 pasos cada una y obtenga siempre resultados estandarizados y perfectos.

Conecta tu Copa Express a una computadora a través de Wi-Fi y administra grupos y recetas muy fácilmente.

Uso rápido y práctico. Las recetas se activan con solo dos toques, en un panel de pantalla táctil fácil de operar.

Sistema sin ventilación: sin sistema de escape, fácil instalación y ahorro de espacio.



Removable catalist



Removable air filter

LIMPIEZA SENCILLA Y MANTENIMIENTO

Fácil acceso y extracción del catalizador y filtro de aire.

 @interamericana1

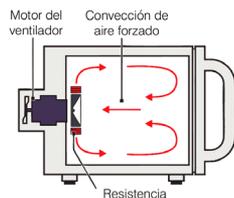
 @interamericana1

 (502) 3047-0659

 (502) 2427-5000

**inter
americana**

Prática Miniconv Classic



Horno de Convección Programable

Miniconv Classic Programable - Cuatro - Bandejas 35cm x 35cm

INDICACIONES

Para pequeñas panaderías, cafés, cafeterías, tiendas de conveniencia y apoyo en restaurantes e instalaciones que se destinan a servir en todo momento.



Prática G200 PRG

Programable Línea Turbo

ACCESORIO DE SERIE

Base para soporte de horno por separado.

ACCESORIO OPCIONAL

Campana Carenado (sin sistema de escape).

CERTIFICACIÓN

El horno E200 PRG está certificado según la Ordenanza INMETRO No. 446.



Horno Panadero G200 PRG

Convección para Panadería, a gas capacidad para 8 bandejas
MODELO E200 PRG - Ocho (8) - Bandejas 45cmX65cm

INDICACIÓN DE USO

Para panaderías, cafés, cafeterías, tiendas de conveniencia y apoyo en restaurantes e instalaciones que se destinan a servir en todo momento.

DEXTER

Quando el rendimiento es tan importante como el valor, no busque más que nuestra serie de cuchillos BASICS®, fabricados de acero con alto contenido de carbono y sin manchas, perfecto para mantenerse dentro de su presupuesto y concentrarse en su tarea.

El mayor fabricante de cuchillería profesional en Estados Unidos ahora también en Guatemala

 @interamericana1

 @interamericana1

 (502) 3047-0659

 (502) 2427-5000

inter
americana 

CUCHILLO TIPO CHEF



Cuchillo tipo chef - 31629



Cuchillo tipo chef - 31629B



Cuchillo tipo chef - 31601



Cuchillo tipo chef - 31601

CUCHILLO CARNICERO



Cuchillo de deshuese - 31615



Cuchillo de deshuese - 31615B



Cuchillo carnicero - 4103



Cuchillo carnicero - 4113

UTENSILIOS



Raspador - 31640



Espátula Hamburguesas - 31644



Hoja Rectificada Individualmente



Estructura de Grano Mejorada



Certificado

Soluciones Envolturas

VISKASE®

Casing Solutions Worldwide®

Viskase lleva casi un siglo revolucionando el sector de la carne procesada. Nos comprometemos con la satisfacción de las necesidades de nuestros clientes suministrándoles fuentes proteicas de primera calidad, seguras y asequibles dentro de nuestra amplia gama de envolturas innovadoras. Como líderes globales, la calidad y el valor son las máximas prioridades con nuestros clientes.



Fundas de celulosa NOJAX

Las envolturas NOJAX® están diseñadas para la producción automatizada a alta velocidad de salchichas, miniembutidos secos, salchichas cocidas y salchichas de pasta gruesa.

Fundas Fibrosas

Las tripas FIBROUS han sido diseñadas para tener una resistencia mecánica consistente y consistencia dimensional para salchichas cocidas secas, semisecas, escaldadas y ahumadas. Con sus niveles de adhesión cárnica graduados, sus óptimas propiedades de curación y su aspecto natural, las tripas Fibrous son ideales para un amplio abanico de aplicaciones.



Fundas Fibrosas Smoke y Color Master

SMOKE MASTER®
Ideal para salchichas y jamones ahumados en los que se transfiere el sabor o el color del ahumado

COLOR MASTER™
Ideal para aplicaciones en las que el color que se desea se transfiere a la superficie de la carne





Fundas Plásticas VISCOAT

Las tripas VISCOAT® proporcionan color, sabor y ahumado en un solo paso productivo dentro de un material tubular hermético. Las tripas VISCOAT® ahorran costes para mejorar la experiencia del cliente en un amplio abanico de aplicaciones, como pavo, jamón cocido y rosbif. Las tripas VISCOAT® ofrecen todas las ventajas de una tripa de barrera sin limitar la calidad ni el sabor de los productos.

Fundas Plásticas POLYJAX

Las tripas POLYJAX® han sido diseñadas para el procesamiento automatizado de alta velocidad de hot dogs, salchichas, chorizos y barritas de carne. Las tripas plásticas Polyjax® son ideales para un procesamiento eficiente y consistente de productos cárnicos con propiedades de barrera limitadas y excelentes propiedades de corrugado.



Fundas Plásticas VISFLEX

Las tripas VISFLEX® son tripas de alto rendimiento para una amplia gama de aplicaciones de carnes procesadas, carnes de ave y quesos. Las tripas Visflex® tienen propiedades de protección y contracción excepcionales, lo que las hace ideales para procesamientos basados en agua y vapor.

Fundas Plásticas VISMAX

Las tripas VISMAX® son tripas multicapa de alto rendimiento, ideales para carnes procesadas moldeadas y formadas y carnes de ave. Las tripas Vismax® ofrecen un rendimiento de cocción optimizado y estabilidad de almacenamiento del producto con propiedades de barrera superiores para carnes procesadas de venta en envoltorio de charcutería.



Tripa Natural TRIPAC

Con Tripa Natural Tripac usted obtiene un producto 100% natural, calibrado a exactitud, con estándares de higiene y calidad. Inspeccionada y aprobada por USDA

- 100% Tripa Natural de Cerdo
- Producto calibrado y exacto
- Limpia y lista para uso inmediato



TRIPAC SS

- Cantidad de tramos promedio es de 57.
- Contenido total de aproximadamente 90 metros.
- Compuesta por tramos cortos en su mayoría.
- El precio es económico debido a que se compone de tramos cortos.



TRIPAC ML

- Cantidad de tramos promedio es de 37.
- Contenido total de aproximadamente 90 metros.
- Compuesta por tramos Medianos y Largos.
- El precio de esta madeja se define por la cantidad de tramos, el largo de los mismos y su rendimiento.



SUPER TRIPA

- Cantidad de tramos promedio es de 32.
- Contenido total de aproximadamente 70 metros.
- Compuesta por tramos Medianos y Largos
- El precio de esta madeja se define por la cantidad de tramos, el largo de los mismos y su rendimiento.



Calibres Especiales

- OC-Tripa Natural de Cerdo TRIPAC 28/30 Especial (5 M)
- OC-Tripa Natural de Cerdo TRIPAC 30/32 Especial (5 M)
- OC-Tripa Natural de Cerdo TRIPAC 32/34 Especial (5 M)



@interamericana1



@interamericana



(502) 3047-0659



(502) 2427-5000

Fundas TRIPAC



Funda de poliamida

Impide el paso de microorganismos a través de su estructura. Su alta barrera al oxígeno garantiza largas vidas de anaquel, es ideal para procesos de embutido manual y automático, mejora la presentación de los productos, entre otros.



Tripa de colágeno

Son las más naturales de todas las tripas artificiales y realzan la calidad de los embutidos bien sean curados, ahumados o cocidos. Además, se puede curar el embutido y conservarlo, como si fuese tripa natural gracias a sus propiedades organolépticas.



Tripac® es una marca exclusiva de Inter-Americana de productos para empaque y proceso de alimentos los cuales son fabricados bajo estrictas exigencias de calidad.

Bolsas Pouch TRIPAC



Bolsas Tipo Pouch

Prolonga vida útil de los alimentos, minimiza residuos, elimina el riesgo de dañar los productos, uso sencillo, fácil de transportar y almacenar. Da una excepcional presentación al producto. Espesor de 2.5 milésimas y de 3 milésimas.

MEDIDA

05" x 15"
06" x 08"
07" x 09"
08" x 10"
10" x 12"
08" x 12"
10" x 15"
12" x 18"
15" x 20"



Ataduras y Etiquetas BEDFORD



Los cierres Peel & Stick® de Bedford agregan valor a sus productos, por contar con la característica resellable la cual a los consumidores ¡les encanta!

Impresión personalizada disponible. Igualamos colores especiales. Amplia variedad de longitud y colores. Cierres de plástico o metalizados. Sensible a la presión. Fácil de aplicar a mano o máquina

Ataduras de Alambre

Ya sea para mantener el pan fresco o hacer que el café de la mañana sea muy sencillo, los productos de cierre Bedford brindan facilidad y funcionalidad a muchos artículos de uso diario. Nuestras ataduras para empaque y bolsas pueden volver a cerrar una y otra vez cualquier bolsa.

Presentación en rollo y precortada.



Etiquetas elásticas Elasti Tag

Comparta el lanzamiento de un nuevo producto, la historia de la marca, alguna promoción o cualquier idea mediante nuestras etiquetas elásticas. Cientos de tamaños y formas de etiquetas con cinta elástica. Agréguele algún aroma a sus etiquetas para incentivar al consumidor de manera única.



Proteína de Soya Texturizada Sabrosoya

Sabrosoya TRIPAC (Proteína de Soya Texturizada), un producto de calidad con cualidades únicas. Obtenga el beneficio de un producto nutritivo, versátil y económico que aporta ganancias a su negocio.



70%

+



30%

=



Incremento en ganancias



Se recomienda usar un 30% de proteína de soya texturizada en sustitución de cualquier proteína cárnica



Proteína de soya texturizada SABROSOYA

Su alto valor proteico (aproximadamente 50%) y aporte de fibra dietética y bajo contenido de grasas lo hace un buen sustituto de la carne.

La soya es una fuente de proteína saludable, cuando es hidratada, se asemeja a la carne de res, pollo o atún en su textura. En la industria alimentaria es utilizada como sustituto o complemento de la carne de res, atún, cerdo o pollo.

Gracias a los años de experiencia de Sabrosoya se ha logrado obtener un producto de alta calidad, atendiendo siempre los requerimientos específicos de sus clientes tales como coloración, sabor, forma y textura cumpliendo con las normas vigentes para la elaboración de sus productos.



La utilización de soya genera un 18% de ahorro en una mezcla de 70% proteína animal y 30% proteína de soya texturizada

18% de Ahorro



Todo para el moldeo, cocción, enfriado y desmolde de jamones.



Sistema Multimoldes

Torres multimolde diseñadas para optimizar al máximo la producción y su calidad. Elaboradas para que cada uno de los productos reciban presión y cocción constante.



Moldes Individuales Manuales

Hechos íntegramente en acero inoxidable AISI 304L, tienen un diseño 100% sanitario

Ideales para una producción de poca cantidad. Aseguran una presión constante y uniforme del producto.



@interamericana1



@interamericana1



(502) 3047-0659



(502) 2427-5000



Nuestras Tiendas



Tienda Zona 17, Guatemala

Calzada La Paz, 23-13, Zona 17 Centro de Negocios La Paz,
Bodega #103 Guatemala, Guatemala, C.A. 01017



Tienda Zona 9, Guatemala

11 Calle 3-23 Zona 9, Local 1



Tienda Chimaltenango, Guatemala

Diagonal 1, 3-74 Zona 5, Local #6



Tienda Xela, Guatemala

Diagonal 2 27-21 Zona 3 Quetzaltenango



Tienda Mazatenango, Guatemala

Kilómetro 162.5 Carretera CA, Zona 2, Mazatenango,
Plaza de Negocios Verdesur, local #10.



Tienda Honduras

Parque Industrial 'Los Delfines', Ofibodega #07
33 Calle S.E. Sector 'El Polvorin', San Pedro Sula



Catálogo De Productos

Sirviendo a la industria desde 1956

DESDE
1956

inter americana



GUATEMALA



CENTRAL Y SALA DE VENTAS ZONA 17

Calzada La Paz, 23-13, Zona 17 Centro de Negocios La Paz, Bodega #103 Guatemala, Guatemala, C.A. 01017



SALA DE VENTAS ZONA 9

11 Calle 3-23 Zona 9, Local 1.



SALA DE VENTAS XELA

Diagonal 2 27-21 Zona 3 Quetzaltenango



SALA DE VENTAS CHIMALTENANGO

Diagonal 1, 3-74 Zona 5, Local #6



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDA MAZATENANGO

Kilómetro 162.5 Carretera CA, Zona 2, Mazatenango, Plaza de Negocios Verdesur, local #10.



TALLER DE SERVICIO TÉCNICO

Calzada La Paz, 23-13, Zona 17 Centro de Negocios La Paz, Bodega #207 Guatemala, Guatemala, C.A. 01017

EMAIL:

ventas@inter-americana.com

HONDURAS



CENTRAL Y SALA DE VENTAS SAN PEDRO SULA

Parque Industrial 'Los Delfines', Ofibodega #07 33 calle S.E. Sector 'El Polvorín', San Pedro Sula

TELÉFONO PBX: (504)2508-2558 al 61

EMAIL

ventashn@inter-americana.com



(502) 3047-0659



(502) 2427-5000

www.inter-americana.com



[@interamericana1](https://www.instagram.com/interamericana1)



[@interamericana1](https://www.facebook.com/interamericana1)