



HONDURAS

**inter
americana**



**Sirviendo a
la industria
alimentaria
desde 1956**



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Visite nuestro sitio web:
Inter-Americana.com/honduras

**DESDE
1956**



www.inter-americana.com/honduras

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.



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 abricillado, 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.

BP Bajo Pedido

www.inter-americana.com/honduras

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.



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

BP Bajo Pedido

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.



VITRINA FRÍA DRD-6 Y DRD-5

Vitrina de exhibición de acero inoxidable de 1.5 m (DRD-5) y 1.8 m (DRD-6), con 3 niveles de exhibición y control digital de temperatura, puertas posteriores sólidas deslizables desmontables para establecimientos de tamaño mediano.

Disponible en acero inox. y negra.



VITRINA FRÍA TEM 150

Vitrina delicatessen de 1.5 m para abarrotes y cremierías de tamaño mediano con dos niveles de exhibición y control digital de temperatura y puertas posteriores de cristal deslizables y desmontables.

Disponible en color negra y blanca.



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.

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 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.



Cortadora de Pollo JR

Cortadora de pollo CP-20, sólida construcción en acero cromado y hierro vaciado, ayuda a correcto corte del pollo y evita el desjugue.

Cuchilla de acero cromado de larga vida
Guía de corte
Guarda de seguridad
Sensor de paro en guarda



@interamericanahonduras



(504) 9453-4783



@interamericanahn



(504) 2508-2558 al 61



@interamericanahonduras



(504) 9453-4783



@interamericanahn



(504) 2508-2558 al 61



Equipos Varios

Equipos varios marca Torrey



Báscula L-PCR

- Disponible 40 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 OPCR

- Báscula con funciones de caja registradora, opción de torreta y pantalla iluminada de mayor tamaño que lo ayudarán a atender a sus clientes de forma eficiente.
- Construcción en acero inoxidable higiénico y resistente
- Con 4 accesos directos y 100 memorias para ventas más rápidas
- Batería recargable de 100 horas de uso continuo
- Con puerto USB para conectar a PC o impresora
- 2 displays iluminados
- Teclado de rápida respuesta con mayor tamaño de dígitos



Báscula CRS300

- Disponible 300 kgs.
- Gancho extraíble para fácil uso y almacenaje
- Pantalla iluminada para fácil y rápida lectura
- Construcción simple y robusta. Hecha en acero.
- Portable y practica, compatible con baterías AA.
- Cambia de kg a lb con solo un botón



Vitrina Caliente 46/97

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

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



Empacadora al vacío 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



Suavizador de MT-43

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



Marinadora de carnes

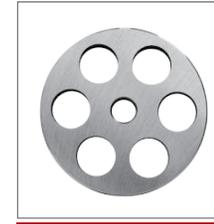
Marina hasta 55 lbs. de producto en muy poco tiempo, logrando así agilizar el proceso de preparación de los alimentos.

Discos para molino - Insumos

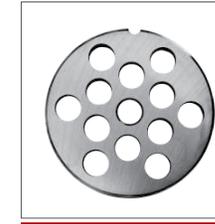
Cedazo 1"



Cedazo 3/4"



Cedazo 3/8"



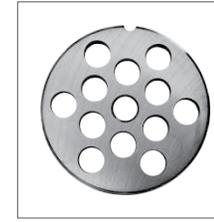
Cedazo 3/4"



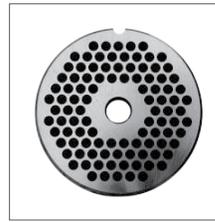
Cedazo 5/8"



Cedazo 1/2"



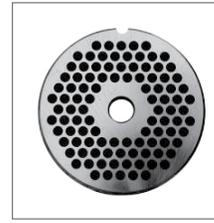
Cedazo 3/16"



Cedazo 1/8"



Cedazo 3/16"



Cedazo 1/8"



Cedazo 3K



Cedazo 2K



Cuchillas para molino - Insumos



Código	Compatible
E-NLV-12	Molino 12
E-NLV-22	Molino 22
E-NLV-32	Molino 32
E-NLV-52	Molino 52
E-NLV-56	Molino 56

SOLDADO DE PLATA



Código	Compatible
E-NI-12	Molino 12
E-NI-22	Molino 22
E-NI-32	Molino 32

AUTO-AFILABLE.



Código	Compatible
E-NIR-12	Molino 12
E-NIR-22	Molino 22
E-NIR-32	Molino 32
E-NIR-52	Molino 52

UNA SOLA PIEZA

Cintas Banda para Sierras Carniceras



CBT-316 5/8



CBT-322 5/8



CBT-325 5/8



CBT-322 3/4



CBT-325 3/4



CBT-416 5/8



CBT-422 5/8



CBT-425 5/8

Sierras Carniceras

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



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 de mesa SBL

Sierras compactas y potentes, ideales para carnicerías, pescaderías, asadores de carne y otros.

- Alta velocidad de corte: 600 m/min
- Sistema de seguridad
- Mesa fija amplia
- Estructura de acero carbono pintado
- Estructura de acero inoxidable



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

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.



Exprimidor De cítricos



Exprimidor de Cítricos Skymesen

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



ESB-SUPER-N

BP Bajo Pedido



Equipos Varios Skymesen



Freidora eléctrica FE-10-N

Tensión eléctrica: 110 V / 50-60 Hz / 1
 • Freidora Eléctrica de 2000W de potencia, con capacidad de para 5 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)
 FREIDORA DE 1 CANASTA



Ablandador de carne ABS-HD

Ablandar carnes de manera rápida y eficiente, aumentando la productividad y ganancias de tu negocio.
 -Tapa con sensor de seguridad
 -Capacidad para carne de res de hasta 1,3 cm de espesor y 15 cm de ancho
 -Caja de cambios de acero
 -Cerrojo para el conjunto de rollos
 -Fácil retirada del conjunto de rollos
 -Kit opcional para corte en fajita



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 la preparación de cremas como chantilly, glaseado y merengue.



Rebanadoras Skymesen

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.



Procesadora PA-7

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



Rallador de Queso y Coco

Procese alimentos como queso, verduras, coco y chocolate en solo pocos minutos. Motor de 0,5 HP Alta productividad



Cutter CR8L

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



Embutidora Vertical ELV15V

EMBUTIDORA DE CHORIZO VERTICAL INOXIDABLE, 15 LITROS

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



Batidora de Milkshake

Emulsionan helados y leche fría para el preparo de milkshake y bebidas frías.

Diseño compacto
 Vaso de acero inoxidable
 Alta potencia y versatilidad



Kit para cortar fajitas

Accesorio para el ablandador ABS-HD para corte en fajita de carnes.

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.



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.



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.

Eléctrica Capacidad 30 lbs.

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.



BP Bajo Pedido

#32 1.5 HP

BP Bajo Pedido

#22 1 HP

#12 0.75HP



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"

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 rodillos y engranajes de paso que proporcionan un potente par de torsión para que las papetas mezclen bien la carne.



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



Báscula Colgante

Esta báscula colgante bien diseñada es compacta, extremadamente precisa, fácil de leer y, a diferencia de las básculas con resorte, no tiene espirales que se puedan romper. Pesa cualquier animal de caza hasta 660 libras y se guarda fácilmente en la esquina de su bolsa de equipo.



Engrapadora LEM



Grapas LEM



Injectora Manual LEM



LICUADORA 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.



Licuadora MX1050

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



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



Crepera Eléctrica WSC160X

Crepera eléctrica de 16 in. (40.5 cm)



Freidora Eléctrica WDF1000 WARING

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

www.inter-americana.com/honduras

DEXTER

Línea BASICS®

CUCHILLOS CARNICEROS



Hoja Rectificada Individualmente



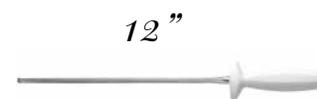
Certificado



Cuchillo de deshuese curvo - 31618



Cuchillo bisticero - 05543



Chaira - 07633

@interamericanahonduras

(504) 9453-4783

@interamericanahn

(504) 2508-2558 al 61



@interamericanahonduras

(504) 9453-4783

@interamericanahn

(504) 2508-2558 al 61



www.inter-americana.com

Soluciones FUNDAS



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 fundas innovadoras. Como líderes globales, la calidad y el valor son las máximas prioridades con nuestros clientes.



VISKASE®

Casing Solutions Worldwide®



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 de celulosa NOJAX

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

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 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 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 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 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 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.

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**
- 06" x 08"
 - 07" x 09"
 - 08" x 10"
 - 08" x 15"
 - 08" x 18"
 - 09" x 11"
 - 10" x 12"
 - 12" x 18"
 - 15" x 20"
 - 16" x 20"



Stand Up Pouch

- MEDIDA**
- 05" x 08"
 - 06" x 09"



Bolsas para café 1LB.

MEDIDA

- Cap. 1 Lb (105mm x 300mm + 60mm x 120um) color Azul, con válvula
- Cap. 1 Lb (105mm x 300mm + 60mm x 120um) color Negro, con válvula
- Cap. 1 Lb (105mm x 300mm + 60mm x 120um) color Negro, sin válvula
- Cap. 1 Lb (105mm x 300mm + 60mm x 120um) color Oro, con válvula
- Cap. 1 Lb (105mm x 300mm + 60mm x 120um) color Palo Rosa, con válvula
- Cap. 1 Lb (105mm x 300mm + 60mm x 120um) color Plateado, con válvula
- Cap. 1 Lb (105mm x 300mm + 60mm x 120um) color Verde, con válvula



Ataduras y Etiquetas BEDFORD



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



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.



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.



Catálogo De Productos

Sirviendo a la industria desde 1956



inter americana

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
Calls From USA: +1(713) 623 1525

EMAIL

ventashn@inter-americana.com



WWW.INTER-AMERICANA.COM/HONDURAS



[/interamericanahn](https://www.facebook.com/interamericanahn)