

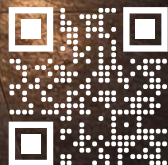
inter
americana



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

70
años

Empresa certificada ISO 9001:2015
www.inter-americana.com



inter
americana



REFRIGERACIÓN

ATOSA




Gelopar

Refrigeradores

MCF8708



600.00805

MCF8707



600.00804

MCF8705



600.00803

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 63	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	472	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 anticorrosivo
- Puertas equipadas con llave de seguridad
- Iluminación LED
- Temperatura 0°/+8°C

Congeladores

MBF8001GR MBF8002GR MBF8003GR



600.00796

600.00797

600.00798



Congelador MBF Inoxidable

Compresor superior R290 • Acero inoxidable • Control digital • -8°F a 0°F • LED interior • Puerta con cerradura y manija empotrada • 3 estantes por sección • Ruedas incluidas

MCF8720

MCF8712



600.00833



600.00807



Congelador MCF

Congelador vertical 1 o 2 puertas de cristal • Interior NFS • Puertas con cerradura y autocierre • 4 parrillas por sección • Luz interna • Compresor 3/4 HP R290 • 0 a -8°F

MCF8704

MCF8703

MCF8701



600.00802



600.00801



600.00800



Congelador MCF Puertas de Cristal Inoxidable

Acero inoxidable • LED interior • Compresor Embraco R290 • Control Dixell • -8°F a 0°F • Puerta doble cristal con autocierre y manija empotrada • 4 estantes/sección • Ruedas incluidas

Vitrinas

Vitrina Exhibidora



WDG126F

600.00779

Refrigeración por convección • +2°C a +8°C • Puertas traseras correderas de vidrio • 2 estantes • 4 ruedas • Acero negro • LED interior • Pantalla digital

Exhibidor de aire abierto



ATHOM-39

600.00869

Exterior negro, interior inox • Control digital • 33°F a 40°F • Paneles de cristal • LED interior • 1 estante inox y 1 de suelo • Ruedas incluidas

Vitrina Exhibidora



WDG126D

600.00780

Refrigeración por convección • +2°C a +8°C • Puertas traseras correderas de vidrio • 2 estantes • 4 ruedas • Acero negro • LED interior • Pantalla digital

Vitrina Refrigerada Deli Cuadrada

RDCS-35

600.00938

RDCS-48

600.00776

600.00935

RDCS-60

Exterior/interior acero inox, control digital, 2 estantes LED, vidrio doble antiempañante, R290, 35-38°F, ruedas, puertas correderas, sello magnético, NEMA 5-15P, 3 tamaños: 1.5 m, 1.2 m y 0.90 m

CRDC 35



600.00778

CRDC 42



600.00855

CRDC 56



600.00866

Vitrina de Mesa

Exterior/interior inox con marcos negros • Compresor trasero R290 • Control Dixell • Antiempañante • 33°F a 41°F • 2 puertas correderas • LED interior • 2 estantes inox

Bp Bajo Pedido



VITRINA VF-5C

Vitrina Fría VF 5C • Exhibe y conserva hasta 5 alimentos fríos • Insertos intercambiables • Prepara, enfría y vende • 0°C a 12°C

600.00515



Enfriador Abierto YLK350L

Estructura inox (trasera/fondo galvanizado) • Control Dixell • Puerta trasera de cristal • Ruedas con freno • Cortina de protección • 350 L • +4°C a +10°C • R600

600.00888

Bajo Pedido



600.00379



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 1.44m 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.



600.00306



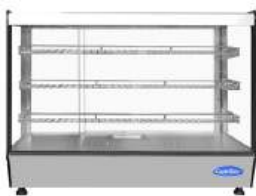
600.00307



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.

Vitrinas Calientes



600.00856



CHDS-71 Vitrina Caliente para encimera

Exterior/interior inox • Bandeja de agua extraíble • Control digital • 86°F-194°F • 3 estantes inox • 2 puertas correderas de cristal • LED interior • Patas niveladoras



600.00899



CHDS-53 Vitrina Caliente para encimera

Equipo de acero inoxidable con control digital de temperatura (86°F-194°F), bandeja de humedad extraíble, 3 estantes, puertas traseras correderas de vidrio, iluminación LED, patas niveladoras y conexión NEMA 5-15 con cable de 1.5 m.

Vitrinas Carniceras

AI - 01
(Acero
Inoxidable)



600.00735



Vitrina carnicera de 1.5 metros acero inox. GATP-150 AD AI

Vitrina carnicera de 1.5 metros con depósito refrigerado marca Gelopar de acero inox. modelo GATP-150 AD AI, 220 V. 60 Hz., con vidrio frontal doble, barra de aluminio doble con ganchos.



Revestimiento interno
en Acero inoxidable 430



Barra de aluminio doble
con ganchos



Lados inyectados con
paquete de vidrio doble
bajo emisivo



Vidrio frontal
calentable de baja
emisividad

AI - 01
(Acero
Inoxidable)



600.00736



Vitrina carnicera de 2 metros acero inox. GATP-200 AD AI

Vitrina carnicera de 2 metros con depósito refrigerado marca Gelopar de acero inox. modelo GATP-200 AD AI, 220 V. 60 Hz., con vidrio frontal doble, barra de aluminio doble con ganchos



Revestimiento interno
en Acero inoxidable 430



Barra de aluminio doble
con ganchos



Lados inyectados con
paquete de vidrio doble
bajo emisivo



Vidrio frontal
calentable de baja
emisividad

Mesas Refrigeradas

Mesa Fría MGF8401

Exterior/interior inox con tapa reforzada • R290 • Control Dixell • 33°F-45°F • Puerta con autocierre y manija empotrada • Junta magnética • Ruedas • 1 estante/sección

600.00809

Mesa Sandwichera MSF8301

Exterior/interior inox • Compresor trasero R290 • Control Dixell • 33°F-40°F • Bandejas inox 4" y tabla 10" • Puerta con autocierre y manija empotrada • Junta magnética

600.00813

Mesa Slim Sandwichera MSF17GR

Acero inoxidable interior/exterior, compresor inferior R290, control electrónico, 33-40°F, puerta auto cierre/reversible, estantes y bandejas incluidos, ruedas y cubierta inox.

600.00917



600.00810

Mesa Fría MGF8403

Exterior/interior inox con tapa reforzada • R290 • Control Dixell • 33°F-45°F • Puerta con autocierre y manija empotrada • Junta magnética • Ruedas • 1 estante por sección



600.00814

Mesa Sandwichera MSF8303

Exterior/interior inox • Compresor trasero R290 • Control Dixell • 33°F-40°F • Bandejas inox 4" y tabla 10" • Puerta con autocierre y manija empotrada • Junta magnética



600.00815

Refrigerador de Barra MBB59GGR

Exterior/interior inox • Control digital • 33°F-40°F • Compresor Embraco R290 de fácil acceso • LED interior • Juntas magnéticas • Cerradura • Estantes epoxi • Ruedas



600.00836

Mesa Fría Pizzera MFP8202

Acero inox • Control digital • 34°F-40°F • Compresor R290 • Tabla de cortar 19" • Recipientes incluidos

Mesas Congelador

MGF 8405GR

Exterior/interior inox con tapa reforzada • R290 • Control Dixell • -8°F a 0°F • Puerta con autocierre y manija empotrada • Junta magnética • Ruedas • 1 estante por sección

600.00811



600.00812

MGF 8407GR

Exterior/interior inox con tapa reforzada • R290 • Control Dixell • -8°F a 0°F • Puerta con autocierre y manija empotrada • Junta magnética • Ruedas • 1 estante por sección

Refrigerador de barra

SBB59GGRAUS2



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

600.00851

SBB48GGRAUS2



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

600.00852

Refrigerador de Barra

Disponible en acero inoxidable y negro • Control digital • 33°F-40°F • Compresor R290 extraíble • LED interior • Junta magnética • Cerradura • Estantes epoxi • Ruedas

Maquinas de Hielo

Máquina de Hielo YR280-AP-161

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



600.00854

Máquina de Hielo YR140-AP-161

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



600.00853



600.00920

Combo Fábrica de Hielo YR450S-AP-161

Produce 460 lb/24 h

- Exterior inox
- Condensador aire
- NSF/ETL • Filtro desmontable
- Capacidad depósito 395 lb
- Puerta plástica azul

Enfriadores de barril

Enfriador de barril de extracción directa de 23"

Exterior/interior inox • Control digital • 33°F-40°F • Compresor Embraco R290 deslizable • Bandeja inox • Manija empotrada • Torre doble grifo • LED interior • Cerradura • Ruedas



MKC23GR

600.0086

Enfriador de barril de extracción directa de 58"

Exterior/interior inox • Control digital • 33°F-40°F • Compresor Embraco R290 deslizable • Bandeja inox • Manija empotrada • Torre doble grifo • LED interior • Cerradura • Ruedas



MKC58GR

600.00875

BASES CHEF REFRIGERADAS

Base de chef refrigerada de 48" MGF8450GR

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Cacerolas de acero inoxidable incluidas
- Regulador electrónico de temperatura
- Mantiene la temperatura entre 34°F y 40°F
- Compresor de alta resistencia con refrigerante R290 respetuoso con el medio ambiente



600.00913

Base de chef refrigerada de 60" MGF8452GR

- Guías de cajones y rodillos de acero inoxidable de alta resistencia
- Juntas magnéticas para cajones
- Tiradores empotrados
- Ruedas preinstaladas



600.00914

Base de chef refrigerada de 72" MGF8453GR

- Encimera reforzada de acero inoxidable de una sola pieza
- Cajones de cierre automático por gravedad
- Cantonerías incluidas
- Asas extraíbles incluidas



600.00915

TALLER DE SERVICIO TÉCNICO

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



Servicio Técnico
Inter-Americana

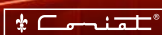
- Reparación de equipo vendido por Inter-Americana.
- Visitas de mantenimiento preventivo.
- Repuestos importados para maquinaria.
- Supervisión de instalaciones industriales.
- Contratos de mantenimiento.
- Seguimiento y atención personalizada.

inter
americana



EQUIPO DE COCCIÓN

CookRite *PRÁTICA*



WARING
COMMERCIAL

METVISA

Skymssen

Cocina de mesa

ATRC-48



600.00788

ATRC-36



600.00787

ATRC-24



600.00786



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

ATMG-48



600.00791

ATMG-36



600.00790

ATMG-24



600.00789



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

ACHP-36-6



600.00794

ACHP-24-4



600.00793

ACHP-12-2



600.00792



Estufa de Mesa a Gas

- Acero inoxidable exterior e interior
- Bandeja de migas de ancho completo de acero inoxidable
- Quemadores de 32.000 BTU
- 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



Asadores a Gas

BP Bajo Pedido



600.00661



BHV2 Mega

Asador a gas, con 2 parrillas reversibles.
Medida: frente: 0.590m x 0.780m x 0.406-0.456m (frente x profundidad x alto)
2 parrillas reversibles de hierro fundido, 1 capa de piedra refractaria por sección.

BP Bajo Pedido



600.00662



BHV3 Mega

Asador a gas, con 3 parrillas reversibles.
Medida: frente: 0.880m x 0.780m x 0.406-0.456m (frente x profundidad x alto)
3 parrillas reversibles de hierro fundido, 1 capa de piedra refractaria por sección.

BP Bajo Pedido



600.00398



BHH4 Nano

Asador a gas, con 4 parrillas reversibles.
Medida: frente: 1.170m x 0.590m x 0.490-0.540m (frente x profundidad x alto)
4 parrillas reversibles de hierro fundido, 1 capa de piedra refractaria por sección.



Estufa a Gas

BP Bajo Pedido



600.00664



600.00665



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 a Gas

BP Bajo Pedido



600.00674



600.00041



600.00666



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".
Medidas: Frente: 0.880m Fondo: 0.780m Alto: 0.415-0.465m



COCINA-DEMO
INTER-AMERICANA

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

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

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

Estufas

AGR-4B



600.00781

AGR-6B



600.00782

AGR-8B



600.00783



Estufa de Piso 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 a gas.
- Conexión y regulador de gas trasero NPT de 3/4"
- Cuatro (4) ruedas estándar



Estufa a Gas con Plancha AGR-6B24GR

Exterior inox • Cocina 60" con plancha y 6 quemadores • Plancha acero 3/4" • Quemadores 32.000 BTU, plancha y horno 27.000 BTU • Horno 175°F-550°F • 2 rejillas cromadas/horno • Ruedas



600.00939



Estufa a Gas con Parrilla AGR-6B-24RGR

Exterior y estante inox • Gama 60" con plancha 24" • Quemadores 32.000 BTU, plancha y horno 27.000 BTU • Gratinador 2 posiciones • Horno 175°F-550°F • 2 rejillas cromadas • Ruedas



600.00984

BP Bajo Pedido



600.00568



Estufa Mega 6 en 1

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

BP Bajo Pedido



600.00391



Estufa Mega 5 en 1

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

BP Bajo Pedido



600.00392



Estufa Mega 6Q-Grill

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

BP Bajo Pedido



600.00389



Estufa Mega 6Q-HG

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

BP Bajo Pedido



600.00659



Estufa Nano 5 en 1

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

BP Bajo Pedido



600.00993



Estufa Nano 4 en 1

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

Estufas



600.00988



ESTUFA PROFESIONAL 6 EN 1 EST-MA6G

Estufa profesional de gas con parrillas, horno, freidora, plancha, asador y gratinador para solucionar todas tus necesidades de cocción en un sólo equipo integrado.

6 funciones en una unidad: parrillas, plancha, asador, freidora, horno y gratinador.

Equipada con perillas metálicas que cuentan con sistema de fijación, brindando uso rudo y durabilidad.

Charola para residuos para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.

Horno y gratinador fabricados en acero niquelado.



600.01010



PLANCHA Y ESTUFA PLPA-2Q

Construida en acero inoxidable 430, esto para dar un mayor tiempo de vida.

La plancha está fabricada en acero rolo en frío para brindarle un mayor tiempo de vida y facilitar la limpieza.

Perillas ergonómicas fabricadas en polímeros de alta resistencia al calor.

Plancha y estufa 2 quemadores, construida en su exterior en acero inoxidable 430, dos quemadores tipo "U", plancha rolo en frío para un mayor tiempo de vida y charola recolectora de residuos por debajo de sus quemadores para una mejor limpieza.



600.00995



ESTUFA A GAS PAJ-4QG

La nueva línea de cocción Torrey está equipada con perillas metálicas en zamak pulido brindando gran resistencia y durabilidad.

La estufa Torrey cuenta con 4 quemadores porcelanizados, los cuales distribuyen el flujo de calor sobre toda la superficie de las perillas.

Sus parrillas están fabricadas en hierro vaciado, que permite que el calor se distribuya mejor y maximiza la vida de la parrilla.



600.00994



ESTUFA GAS MÚLTIPLE EMJ-1200

La nueva línea de cocción Torrey está equipada con perillas metálicas en zamak pulido brindando gran resistencia y durabilidad.

La estufa Torrey cuenta con 4 quemadores porcelanizados. Su estufa esta fabricada en hierro vaciado que permite que el calor se distribuya mejor y maximiza la vida de la parrilla.

El equipo cuenta con regatones niveladores para ajustarlo a las distintas necesidades del usuario. Además, tiene una capacidad de carga de hasta 200kg.

Hornos

HORNOS DE CONVECCIÓN



Horno de Convección ATCO-513B-1

Horno con exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con esquinas redondeadas para fácil limpieza. Puertas 50/50 con vidrio templado térmico de doble panel (modelo Bakery Depth). Capacidad para 5 bandejas estándar 18" x 26". Temperatura ajustable de 150 °F a 500 °F. Potencia de 46,000 BTU por horno. Incluye luz interior, 5 rejillas niqueladas con 13 posiciones, ventilador de dos velocidades con modo enfriamiento, encendido electrónico con piloto automático y sistema de seguridad. Conexión de gas trasera 3/4" NPT, disponible en gas natural o propano, y enchufe NEMA 5-15 para controlador.



600.00857



Horno de Convección ATCO-513B-2

Exterior en acero inoxidable e interior esmaltado con esquinas redondeadas para fácil limpieza. Puertas 50/50 con vidrio templado térmico de doble panel (Bakery Depth) o independientes en modelo estándar. Capacidad para 5 bandejas 18" x 26". Temperatura de 150 °F a 500 °F. Potencia de 46,000 BTU por horno. Incluye luz interior, ventilador de dos velocidades con enfriamiento ajustable y 5 rejillas niqueladas con 13 posiciones. Sistema de seguridad con bloqueo de puertas, encendido electrónico por chispa y piloto automático. Conexión de gas trasera con regulador NPT de 3/4".



600.00887



Horno de convección FTG.300TD

Horno de convección a gas para panadería Metvial modelo FTG.300TD, 10 bandejas 110 V. 60 Hz. 0.75 Hp. Apto para panaderías, pastelerías, entre otros. Ideal para hornear panes, galletas saladas, salados, pizzas y confitería en general. Tiene bajo consumo de gas y capacidad para 10 cintas de correr.



600.01023

HORNOS DE COCCIÓN RÁPIDA

8P Bajo Pedido



Prática
Fit Express

600.00752

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., alas de pollo en 3min 10s.

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

Guarda 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.

8P Bajo Pedido



Prática
Copa Express

600.00465

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.

Guarda 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.

No necesita extractor. Sistema de control de aire caliente integrado, fácil instalación y ahorro de espacio.

HORNOS MICROONDAS



600.00496

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.



600.00906

Horno Microondas MIT-0.9

Microondas 0.9 pies con antena rotativa para calentado uniforme • Exterior inox • 5 niveles de potencia • Teclado digital • 100 memorias programables



600.00904

Horno Microondas MIT-1.2

Microondas 1.2 pies³ de control táctil • Calentamiento uniforme • 5 niveles de potencia • 100 memorias • Exterior inox • Pantalla digital • Manija ergonómica

HORNOS DE CONVECCIÓN



600.00538

Horno MAXICON VP

MINI por fuera, MAXI por dentro • Ideal para panaderías, cafeterías y más • Incluye 4 bandejas 35x35 cm • 3000 W • 220V 60Hz



600.00493

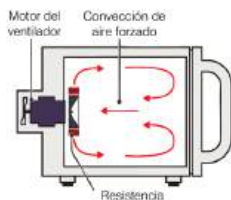
Horno de Convección 250X

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

BP Bajo Pedido



600.00526



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.



600.00624

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.

Cocción



600.00816



Freidora ATFS-40

Exterior/interior inox • Depósito soldado • Quemadores alta resistencia • Termostato 200°F-400°F • Zona fría que prolonga la vida útil del aceite • 2 cestas niqueladas • Conexión gas 3/4" • Ruedas



600.00865



Freidora ATFS-75

Exterior/interior inox • Depósito soldado • Quemadores alta resistencia • Termostato 200°F-400°F • Zona fría que prolonga la vida útil del aceite • 2 cestas niqueladas • Conexión gas 3/4" • Ruedas



600.00490



Freidora Eléctrica WDF1000 WARING

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



600.00691

600.00602



Freidora eléctrica FE-10-N / FED-20-N

Freidora eléctrica 2000W • 5 L de aceite • Produce 5 kg papas/h • Cables resistentes a altas temperaturas • Modelos: FE-10-N (1 canasta) y FE-20-N (2 canastas) • 110V



600.00491

600.00492



Hornilla Individual y Doble

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



600.00498



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.

Cocción



600.00879

AHC-9P – Gabinete Aislado con Calefacción

Exterior/interior inox. Capacidad 9 cacerolas 18x26. Temp 80°-220°F. Modo Proof con 10 ajustes humedad. LED, puerta policarbonato 90°. Aislado ecológico. Guías desmontables y 4 ruedas.



600.01008

AHC-18P – Gabinete Aislado con Calefacción

Exterior/interior inox. Capacidad 18 cacerolas 18x26. Temp 80°-220°F. Modo Proof con 10 ajustes humedad. LED, puerta policarbonato 90°. Aislado ecológico. Guías y mandos desmontables. 4 ruedas.



600.00487

Crepera Eléctrica WSC160X

Crepera eléctrica de 16 in. (40.5 cm)



600.00839

Plancha Multi WSC300

Estufa comercial Waring de doble cara • Cocina crepas, quesadillas, tortillas y más • Superficies dobles para menor tiempo y cocción uniforme



600.00501

Waflera Gofrera Belga Doble o Individual

Moldes con triple capa antiadherente 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



600.00499

Tostadora Transportadora

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



600.00649

Waflera Cono WWCMM180

Máquina Waring® para conos de waffle • Produce 60+ por hora • Ideal para heladerías, cafeterías y puestos de comida



600.00795

Fogón ATSP-18-1L

Laterales inox • Cacerola de goteo inox extraíble • Rejillas hierro fundido • Quemador triple anillo 80.000 BTU/h • Pilotos dobles por quemador • Patas inox • Conexión gas 3/4"

Cocción



600.01032



Asador ACGE.4

Asador de tacos al pastor Shawarma a gas modelo ACGE.4, con espada giradora eléctrica 110 V. 60 Hz., capacidad 12 Kgs., de 2 quemadores infrarrojos.



600.01015



Parrilla/Sandwichera GPR.360

Parrilla/Sandwichera eléctrica de acero inox. tipo panini Metvisa modelo GPR.360, 110 V. 60 Hz.



600.01013



Asador de pollo ASER.40

Asador de pollo rotativo de acero inox. Metvisa modelo ASER.40 capacidad 40 kg. (aprox. 20 pollos de 2 kgs. c/u) 110 V. 60 Hz. 4 quemadores infrarrojos.



600.01014



Asador de pollo ASER.60

Asador de pollo rotativo de acero inox. Metvisa modelo ASER.60 capacidad 60 kg. (aprox. 30 pollos de 2 kgs. c/u) 110 V. 60 Hz. 6 quemadores infrarrojos.



600.01017



Plancha a gas CFGP06

Plancha de fritura a gas de 60 cm. 1/8" (4,23MM) con prensador Metvisa modelo CFGP06, base de acero inox y plancha de hierro fundido.



600.01019



Plancha a gas CFGPL10

Plancha de fritura a gas de 100 cm. 1/8" (4,23MM) con prensador Metvisa modelo CFGPL10, base de acero inox y plancha de hierro fundido.



600.00959



Gratinador ATSB-36

Construcción en acero inoxidable. Controles independientes izquierda/derecha. Dos quemadores infrarrojos cerámicos de 43.000 BTU totales. Precalentamiento en 1 minuto. Parrilla cromada ajustable, bandeja recogegrasa desmontable y opciones de montaje en pared o sobre cocina



600.00951



Cocedor de pasta AT7G8P-F

Construcción en acero inoxidable. Compatible con Gas Natural y Gas LP. Control de temperatura variable y encendido electrónico piezoeléctrico. Incluye canastillas, llave de drenaje y patas ajustables.

inter
americana



EQUIPO CARNICERO



Sierras



600.00247



Sierra JR 295

Sierra carnicera de acero pintado, banda de 295 cm con mesa desmontable

- Cinta de 295 cm
- Fabricada en acero recubierto con pintura epóxica resistente a la corrosión
- Arranque de seguridad por botonera
- Limpiadores de banda
- Regulador de ancho de corte



600.00249



Sierra 295 PE

Sierra carnicera Torrey de aluminio, banda de 295 cm con mesa desmontable y múltiples dispositivos de seguridad para protección

- Cinta de 295 cm con cabezal redondo de aluminio
- Bistequeador, plancha y carro de acero inoxidable
- Arranque de seguridad por botonera
- Regulador de ancho de corte



600.00754



Sierra STP-295

Sierra carnicera de acero pintado, banda de 295 cm con mesa desmontable y múltiples dispositivos de seguridad para protección.

- Cinta de 295 cm
- Fabricada en acero recubierto con pintura epóxica
- Arranque de seguridad por botonera
- Limpiadores de banda
- Regulador de ancho de corte



600.00639



Sierra SFL 295 HD

Modelo:
2.950 mm (116") 295 HD

Modelo:
2.820 mm / (111") 282 HD



600.00540



Sierra SL 282

Sierra de aluminio anodizado para trabajo rudo • Sensores de seguridad • Regulador de ancho de corte • Bistequeador • Sistema de tensión para cambio rápido de cinta



600.00573



Sierra Eléctrica de Mesa LEM

Sierra eléctrica de mesa 114 HP • Hoja inox 16 mm para cortes rápidos en carne y hueso • Corta piezas de hasta 8.5" de alto • 110 V • 850 W

Molinos



600.00262



Molino M32 3HP

Molino M32 con motor 3HP • Muele hasta 25 kg/min • Construcción inox para trabajo rudo • Desmontable sin herramientas • Fácil de operar y limpiar



600.00260



Molino M22RSS

Molino de mesa inox • 17 kg/min • Motor 1 HP (opción 2 HP) • Cedazos y navajas intercambiables para diversas aplicaciones



600.00298



Molino 22RW

Molino inox/hierro 1 HP o 2 HP • Alto volumen • Desmontable sin herramientas • Guarda de seguridad • Sin arandela de desgaste para menor costo



600.00258



Molino M12 FS

Molino restaurantero compacto • Procesa carne, pollo, mermeladas, salsas, purés y más • Desmontable sin herramientas • Fácil limpieza



600.00257



Molino MJ22 JR

Molino de uso rudo y alto rendimiento • Motor 1HP • Compatible con varios cedazos para procesar distintos productos y texturas • Ideal para alto volumen



600.00907



Molino M32 5HP

Molino 5HP • 29 kg/min • Cedazos y navajas intercambiables • Cabezal tipo tolva • Unidad de molienda acero estañado • Gabinete inox • Protector de cabezal • Guarda salpicaduras

Bp Bajo Pedido



600.00551



Molino Carnicero PS-22

Indicado para molar 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



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.



600.00009

#32
1.5 HP



600.00575

#22
1 HP



600.00030

#12
0.75HP

Embutidoras



Embutidoras LEM

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



Capacidad
25 lbs.

BP Bajo Pedido

600.00829



Capacidad
15 lbs.

BP Bajo Pedido

600.00014



Capacidad
10 lbs.

600.00015



Capacidad
5 lbs.

BP Bajo Pedido

600.00031



600.00825

EL7



600.00826

EL10V



600.00827

EL15V



Embutidoras Skymssen

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

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



Embutidora ET-25 Torrey

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



600.00255

BP Bajo Pedido

Mezcladoras



600.00028



Mezcladora 50lbs.

Mezclador Big Bite LEM con 3 posiciones de inclinación • Tina desmontable para fácil limpieza
• Engranajes y rodamientos que brindan alto torque para mezclar carne



600.00537



Mezcladora de carne MMS 501

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

0.5 HP

Rebanadoras

BP
Bajo Pedido



600.00582



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.



600.00581



600.00252



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 45° 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.



600.00253



600.00251



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.

inter
americana



PREPARACIÓN





PBX: (502) 2427-5000

27



WhatsApp: (502) 3047-0659

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.



600.00278



600.00556



600.00903



600.00900

**EVD-20**

Empacadora al vacío de mostrador para líquidos y sólidos de 18 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-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

**EVB-20 JR**

Empacadora al vacío con capacidad de 4 m³

Única con vacío externo para envases y botellas
Cámara fácil de limpiar
Tablas de aumento
Operación fácil e intuitiva
Barra de sellado de 26 cm
Tapa de cristal templado
Vacuómetro y panel digital

**EVB-04 JR**

Empacadora al vacío con capacidad de 4 m³

Única con vacío externo para envases y botellas
Cámara fácil de limpiar
Tablas de aumento
Operación fácil e intuitiva
Barra de sellado de 26 cm
Tapa de cristal templado
Vacuómetro y panel digital



600.00357



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"



@interamericana1



@interamericana1

Licadoras



Licuadoras 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.



Licuadora BM2

Licuadora 3HP • 38,000 rpm • Cuchilla inox 6 puntas • 2 L • Procesa jugos, smoothies, sopas y más • Sobretapa para añadir alimentos • 3 programas automáticos



Licuadora BB300

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.



Cubierta reductora de sonido (disponible por separado).



Licuadora MX1050TX

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

Bebidas y más



DISPENSADOR DB18x2

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



DISPENSADOR DB18x3

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



Exprimidor de cítricos ESB SUPER N

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

Café



BP Bajo Pedido

600.00588

WARING 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.



600.00565

WARING Cafetera WCM50

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



BP Bajo Pedido

600.00485

600.00486

WARING Cafetera - Percoladora

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

Mezclado



600.00325

Amasadora AMT20

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



600.00365

Batidora BTO-20

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



BP Bajo Pedido

600.00696

Batidora BPS 06

Batidora para masas, coberturas y cremas • Incluye batidor gancho, plano y globo • Velocidad ideal para chantilly, glaseado y merengue

Equipos Varios



BP Bajo Pedido

600.00550

Pelador de papas DB-10

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

Motor de 0.5 HP



600.00549

Cutter CR8L

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

Procesadores



600.00548



Procesadora PA-7 Pro

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

BP Bajo Pedido



600.00532



Procesador de Vegetales WFP16SCD

Procesadora 2HP • Más de 20 funciones • Recipiente sellado 4 qt para sopas, salsas y más • Tolla continua para cortar, cubicar y triturar grandes volúmenes

Equipo Mixto



600.00256



Marinadora de Alimentos MV-25

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

BP Bajo Pedido



600.00606



Cilindro Laminador CLM-400

Ideal para panaderías, pastelerías, restaurantes y pizzerías • Transmisión por engranajes • Control milimétrico de espesor • Zonas de comida inox • Tolla con protección



600.00700



Divisora de masas DMS-30

Divisora de masa para masa • Corta uniformemente en 30 piezas • Capacidad 1-3 kg • Operación manual con palanca para obtener piezas listas



600.00277



Termo Selladora TS-500

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



600.00292



Suavizador MT-43

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

Equipo Mixto

BP Bajo Pedido



400.01646



Cortador de Papas

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

BP Bajo Pedido



600.00712



Desplumadora de pollo

Desplumadora 1.2HP • Procesa pollos, patos, gansos y más en 30 s • Limpieza manos libres con manguera para retirar plumas



600.00916



Deshidratador 16 Bandejas

Nuestro deshidratador de 16 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.



600.00911



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.



Equipo Mixto



600.01028

Pelador de papas DB.10

Peladora de papas de acero inox. Metvisa modelo DB.10, capacidad 10 Kg. 110 V. 60 Hz. Motor 1/2 Hp., 280 rpm., consumo eléctrico 0.37 kW/h.



600.01029

Amasadora AE.42 MF

Amasadora espiral de acero inox. Metvisa modelo AE.42 MF, capacidad 42 Kgs. 110 V. 60 Hz. Motor 3 hp., consumo eléctrico 2.2 kW/h.



600.01025

Rellenadora manual de churros RDC2

Rellenadora manual para churros, cupcakes, donas, etc. Metvisa modelo RDC2, estructura de aluminio fundido y pulido, capacidad 2 kgs.



600.01024

Máquina de churros MCV.6

Máquina de churros manual Metvisa modelo MCV.6, estructura de acero al carbono con pintura epoxi, incluye 2 boquillas intercambiables, una para churros simples en forma de estrella y otra para churros rellenos.



600.01026

Procesador de Alimentos MP AE

Procesador de Alimentos Metvisa Modelo MP AE, con 9 discos, 110 V. 60 Hz. motor 0.5 hp., rotación del disco 250 rpm, producción 180 kg./h.



600.01027

Suavizador de carne PACE

Suavizador de carne Metvisa modelo PACE, 110 V. 60 Hz. motor 0.5 hp, rotación del rodillo 870 rpm, producción, 400 kg/h.

inter
americana



**MOBILIARIO EN
ACERO INOXIDABLE**

Mixrite

Estanterías



Estanterías
MixRite

Las estanterías con revestimiento epoxi gris Atosa-Mixrite ofrecen alta resistencia a la corrosión y durabilidad, ideales para entornos comerciales y de cocina industrial. Su diseño robusto permite soportar cargas pesadas, manteniendo el orden y aprovechando al máximo el espacio disponible. Perfectas para almacenar insumos, utensilios y equipo en restaurantes, panaderías, supermercados, bodegas y laboratorios.



MEDIDAS DISPONIBLES

Estanterías
MixRite



Código	Medidas	Capacidad
400.02587	36" largo x 18" fondo x 74" alto	550 lbs
400.02588	48" largo x 18" fondo x 74" alto	450 lbs
400.02589	60" largo x 18" fondo x 74" alto	450 lbs
400.02590	72" largo x 18" fondo x 74" alto	450 lbs
400.02591	36" largo x 24" fondo x 74" alto	550 lbs
400.02592	48" largo x 24" fondo x 74" alto	600 lbs
400.02593	60" largo x 24" fondo x 74" alto	550 lbs
400.02594	72" largo x 24" fondo x 74" alto	600 lbs

Mesas de trabajo



Mesas de Trabajo MixRite

Las mesas de trabajo de acero inoxidable Atosa-Mixrite ofrecen resistencia, higiene y durabilidad, ideales para cocinas industriales y comercios de alimentos. Su superficie lisa y fácil de limpiar las hace perfectas para preparación de ingredientes, montaje de platillos y organización de utensilios. Disponibles en diversas medidas para adaptarse a cualquier espacio, son esenciales en restaurantes, panaderías, hoteles, supermercados y laboratorios.



Código	Medidas
400.02601	24" largo x 24" fondo x 34" alto
400.02602	30" largo x 24" fondo x 34" alto
400.02603	36" largo x 24" fondo x 34" alto
400.02604	48" largo x 24" fondo x 34" alto
400.02605	60" largo x 24" fondo x 34" alto
400.02606	72" largo x 24" fondo x 34" alto
400.02607	30" largo x 30" fondo x 34" alto
400.02608	36" largo x 30" fondo x 34" alto
400.02609	48" largo x 30" fondo x 34" alto
400.02610	60" largo x 30" fondo x 34" alto
400.02611	72" largo x 30" fondo x 34" alto



Código	Medidas
400.02612	84" largo x 30" fondo x 34" alto
400.02613	96" largo x 30" fondo x 34" alto

Lavatrastos



Lavatrastos Inox MixRite

Los lavatrastos de acero inoxidable Atosa-Mixrite están diseñados para brindar máxima higiene, resistencia y durabilidad en entornos de trabajo exigentes. Disponibles en modelos de uno o tres compartimentos, con o sin escurridores, se adaptan a las necesidades de lavado de utensilios, equipos y alimentos en cocinas industriales, restaurantes, hoteles, panaderías y laboratorios. Su estructura robusta y fácil limpieza garantizan un rendimiento confiable y un mantenimiento sencillo.



400.02600



MRS-1-MOP

Lavatrastos multiusos Atosa-Mixrite de 1 compartimento, medidas: 21" fondo x 21" 1/2 largo x 44" 1/2 alto



400.02596



MRSA-1-N

Lavatrastos multiusos Atosa-Mixrite de 1 compartimento medidas: 24" fondo x 24" largo x 44" 1/2 alto



400.02595



MRSA-1-L

Lavatrastos multiusos Atosa-Mixrite de 1 compartimento y escurridor a la izquierda medidas: 24" fondo x 39" largo x 44" 1/2 alto



400.02597



MRSA-1-R

Lavatrastos multiusos Atosa-Mixrite de 1 compartimento y escurridor a la derecha medidas: 24" fondo x 39" largo x 44" 1/2 alto



400.02599



MRSA-1-D

Lavatrastos multiusos Atosa-Mixrite de 1 compartimento con escurridor izquierdo y derecho medidas: 24" fondo x 54" largo x 44" 1/2 alto



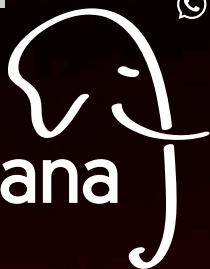
400.02598



MRSA-3-D

Lavatrastos multiusos Atosa-Mixrite de 3 compartimentos con escurridor izquierdo y derecho medidas: 24" fondo x 90" largo x 44" 1/2 alto

inter
americana



**BÁSCULAS
TORREY**





Básculas Electrónicas

Básculas de alta precisión ideal para su negocio.



600.00821



Báscula PCR80LB

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



600.00289



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



600.00346



Báscula Colgante CRS-200

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



600.00378



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 tus 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.



600.00345



Báscula EQM-200

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



600.00323



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.

inter
americana



CUCHILLERÍA

Empresa certificada ISO 9001:2015

DEXTER®

Línea BASICS®

CUCHILLO TIPO CHEF



Cuchillo tipo chef 12" - 31629



Cuchillo tipo chef 12" - 31629B



Cuchillo tipo chef 8" - 31600



Cuchillo para cortar pan 10" - 31604



Cuchillo tipo chef 10" - 31601



Cuchillo tipo chef 10" - 31601



Cuchillo de cocinero troquelado 6 1/2" - 31444

CUCHILLO CARNICERO



Cuchillo de deshuese 6" - 31615



Cuchillo de deshuese 6" - 31615B



Cuchillo Filetero 7" - 31608



Cuchillo de deshuese curvo 6" - 31618



Hachuela 7" - 8253



Cuchillo carnicero 10" - 4103



Cuchillo carnicero 12" - 4113



Cuchillo carnicero de 10" - 31621



Cuchillo para despiece 6" - 6123



Cuchillo de despiece para carne 10" - 24753

UTENSILIOS Y MÁS



Raspador 4" - 31640



Espátula Hamburguesas 4" - 31644



Cuchillo para queso 14" mango doble - 9223



Volteador de panqueques de 4" x 2 1/2" - 31641



Pelador Acero Inox. de 4 1/2" - 91500



Tenedor de cocina de 8" de hoja y 13" de longitud - 14443



Cortador de pizza 4" - 18023



Cortador de pizza 4" - 31631



Tijera para cortar aves - SGS01B



Espátula ranurada de silicona para pescado de 11" - 91508



Espátula rectangular de silicona de 11" - 91530



Cuchara de silicona de 11" - 91531



Brocha de silicona de 10 3/4" - 91534



Tenaza de silicona para cocina de 9 1/2" - 91509
Tenaza de silicona para cocina de 12" - 91510



Espátula ranurada de silicona de 11 1/2" - 91533



Espátula tipo cuchara de silicona de 11 1/2" - 91532



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, escaladas 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 VISMAL

Las tripas VISMAL® son tripas multicapa de alto rendimiento, ideales para carnes procesadas moldeadas y formadas y carnes de ave. Las tripas Vismal® 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.



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)

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


BEDFORD


Ataduras Peel & Stick

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.



BEDFORD



PBX: (502) 2427-5000

46



WhatsApp: (502) 3047-0659

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



@interamericana



@interamericana



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.





Centro de Servicio Técnico



En Inter-Americana, contamos con un equipo técnico especializado que brinda soporte completo a nuestros clientes antes, durante y después de la venta.

¿Qué ofrecemos?

Instalación profesional de equipos para garantizar un rendimiento óptimo desde el inicio

Diagnóstico y reparación de problemas técnicos

Mantenimiento preventivo para prolongar la vida útil del equipo

Soporte de garantía según los términos del fabricante

Capacitación básica al usuario sobre el uso correcto del equipo

Cobertura a nivel nacional con técnicos propios y aliados de confianza

Nuestro objetivo: garantizar el rendimiento, la seguridad y la durabilidad de cada equipo instalado.





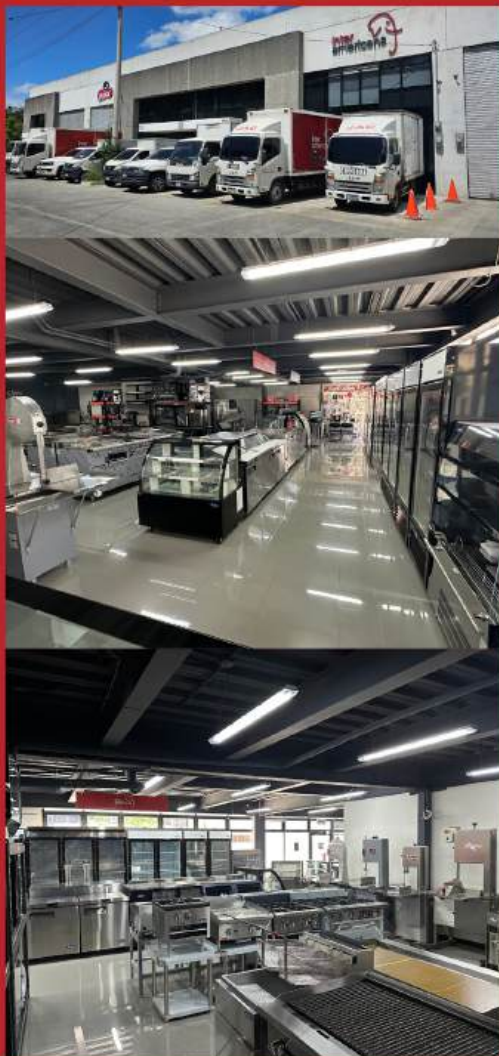
Logística

**Tecnología, Logística
y Alcance que Impulsan la Industria**

En **Inter-Americana**, operamos una red de instalaciones modernas estratégicamente ubicadas en Guatemala y Honduras, diseñadas para optimizar cada etapa del proceso logístico. Nuestra propia flota de camiones garantiza entregas confiables y cuidadosas, permitiéndonos mantener un control total sobre la calidad del servicio, desde nuestras bodegas hasta el destino final.

Gracias a nuestro enfoque en la eficiencia, la cobertura nacional y la atención personalizada, aseguramos entregas seguras y soporte continuo antes, durante y después de cada compra. Este sólido sistema logístico nos permite abastecer desde grandes cadenas hoteleras hasta emprendedores que inician su primer negocio culinario.

**DESDE
1956**



Nuestras Tiendas



OFICINAS CENTRALES Y SALA DE VENTAS ZONA 17, GUATEMALA



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDA MAZATENANGO, GUATEMALA



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDA XELA, GUATEMALA



SALA DE VENTAS ZONA 9, GUATEMALA



SALA DE VENTAS CHIMALTENANGO, GUATEMALA



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDA HONDURAS, 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



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDA MAZATENANGO

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



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDA XELA

Quetzaltenango: 9 calle 0-37, zona 7, PLAZA PRINTER, local 5.



SALA DE VENTAS ZONA 9

11 Calle 3-23 Zona 9, Local 1.



SALA DE VENTAS CHIMALTENANGO

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



SALA DE VENTAS CHIQUIMULA

Km 167.5. Calzada Hector Augusto España Bracamonte, Plaza San Carlos local 102, Chiquimula.



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



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDA SAN PEDRO SULA

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

70
años

Empresa certificada
ISO 9001:2015



Whats App
(502) 3047-0659



PBX
(502) 2427-5000

www.inter-americana.com



@interamericana1



@interamericana1