



inter
americana



**TODO PARA
LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**



**DESDE
1956**

**CATÁLOGO
DE PRODUCTOS**

Visite nuestro sitio web:
Inter-Americana.com

inter
americana



REFRIGERACIÓN



Refrigeradores

MCF8708



600.00805

MCF8707



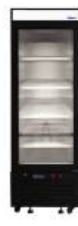
600.00804

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	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 anticorrosión
- Puertas equipadas con llave de seguridad
- Iluminación de LED
- Temperatura 0°+8°C

Congeladores

MBF8001GR MBF8002GR MBF8003GR



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



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



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 Refrigerada Deli Curva



WDF127D

Frente y laterales de cristal • Base inox 430, exterior inox 304 • 2 puertas correderas • 2 repisas • LED • Compresor 1/6 HP R290 • +2°C a +8°C

Exhibidor al Aire Libre



ATHOM-39

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



WDG126F

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



RDCS-48



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, 1.2, 0.90 m.

CRDC 35



CRDC 42



CRDC 56



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



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

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 1.44m 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.

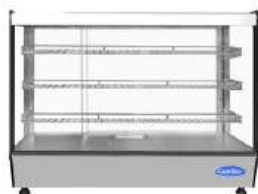


VITRINA FRÍA TEM-200

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.



Vitrinas Calientes



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



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.



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



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



Mesa Slim Sandwichera

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



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



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



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



Mesa Fría Pizzera

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



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

SBB48GGRAUS2



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

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

Maquina de Hielo YR280-AP-161

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



Maquina de Hielo YR140-AP-161

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



Combo Fábrica de Hielo YR450S-AP-161

Produce 460 lb/24h

- 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

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

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



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



Base de chef refrigerada de 72" MGF8453GR

- Encimera de acero inoxidable reforzado de una sola pieza para apoyar el equipo de la encimera
- Cajones de cierre automático por gravedad
- Cantaneras incluidas
- Asas extraíbles incluidas



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

Skymssen

Cocina de mesa

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



Asadores a Gas



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.



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.



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



Plancha 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". 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.

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

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



Estufas

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 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



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



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.



Hornos

HORNOS DE CONVECCIÓN



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 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"



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 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

HORNOS DE COCCIÓN RÁPIDA



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., 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.



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.

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: Control de aire caliente, fácil instalación y ahorro de espacio.

HORNOS MICROONDAS



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.



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



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



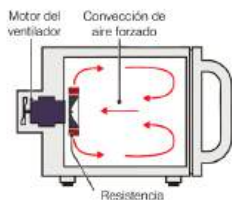
Horno MAXICON VP

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



Horno de Convección 250X

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



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.

Cocción



Freidora AFTS-40

Exterior/interior inox • Depósito soldado • Quemadores alta resistencia • Termostato 200°F-400°F • Zona fría para prolongar aceite • 2 cestas niqueladas • Conexión gas 3/4" • Ruedas



Freidora AFTS-75

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



Freidora Eléctrica WDF1000 WARING

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



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



Hornilla Individual y Doble

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



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



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"



Tostadora Transportadora

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



Plancha Eléctrica WGE140

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

BP Bajo Pedido



Crepera Eléctrica WSC160X

Crepera eléctrica de 16 in. (40.5 cm)



Plancha Multi WSC300

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



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



Waflera Cono WWCM180

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

inter
americana



EQUIPO CARNICERO



Sierras



Sierra JR 295

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

- Cinta banda 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



Sierra 295 PE

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

- Cinta banda 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



Sierra 295

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

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



Sierra 295 HD

Modelo:
2.950 mm (116") 295 HD

Modelo:
2.820 mm / (111") 282 HD



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



Sierra Eléctrica de Mesa LEM

Sierra eléctrica de mesa 1.14 HP • Hoja inox 16 mm para cortes rápidos en carne y hueso • Corta piezas de hasta 8.5" de alto • 110V • 850W

Molinos



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



Molino M22RSS

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



Molino 22RW

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



Molino M12 FS

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



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



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



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.



#32
1.5 HP



#22
1 HP



#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.



Capacidad
15 lbs.



Capacidad
10 lbs.



Capacidad
5 lbs.



Capacidad
3 lbs.



EL7



EL10V



EL15V



Embutidoras Verticales Skymesen

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



BP Bajo Pedido



Embutidora ET-25 Torrey

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

Mezcladoras



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



Mezcladora de carne MMS 50I

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

0.5 HP
Disp. 110V/220V

Rebanadoras



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.



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 450 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.



inter
americana



PREPARACIÓN





PBX: (502) 2427-5000

24



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.



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-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

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

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



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"



(502) 2427-5000



(502) 3047-0659

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 MX1050

Motor de alto rendimiento de 3.5 HP con 2 selecciones de velocidad. La más fuerte de su clase. Vaso 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 SKYSEN, perfecta para su negocio, motores de larga vida útil, economizando en mantenimiento y reemplazo de máquina.

Café



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.



BP Bajo Pedido

Cafetera - Percoladora

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

Mezclado



Amasadora AMT20

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



Batidora 20L

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



Batidora BPS 06

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

Equipo Vario



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



Cutter CR8L

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

Procesadores



Procesadora PAIE

Procesadora con compartimiento inox • 2 circuitos de seguridad que detienen el equipo al abrir • 16 discos para 28 cortes (se venden por separado)



Procesadora PA-7

Potente motor de 0.5 HP, otorgando una producción aproximada de 350 Kg/h. Incluye 8 discos.



Procesador de Vegetales

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

Equipo Mixto



Marinadora de Alimentos

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



Cilindro Laminador CLM-400

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



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



Termo Selladora

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



Suavizador MT-43

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

Equipo Mixto



LEM Cortador de Papas

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



BP Bajo Pedido

LEM Desplumador de Pollo

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



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.



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

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.



Mesas de Trabajo Mixrite



Medidas Disponibles



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.



MRS-1-MOP

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



MRSA-1-N

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



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



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



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



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.



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 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.



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.

inter
americana



CUCHILLERÍA

DEXTER®

Línea BASICS®

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.



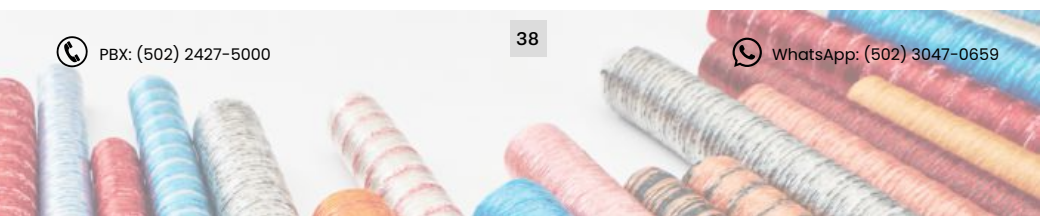
Fundas Fibrosas Smoke y Color Master

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 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.



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)

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



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.





PBX: (502) 2427-5000

42



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



@interamericana1



@interamericana1



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.



Nuestras Tiendas



OFICINAS CENTRALES Y SALA DE VENTAS ZONA 17, GUATEMALA



SALA DE VENTAS ZONA 9, GUATEMALA



SALA DE VENTAS CHIMALTENANGO, GUATEMALA



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDA XELA, GUATEMALA



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDA MAZATENANGO, 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



SALA DE VENTAS ZONA 9

11 Calle 3-23 Zona 9, Local 1.



SALA DE VENTAS XELA

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



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



CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y TIENDA 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



Whats App
(502) 3047-0659



PBX
(502) 2427-5000

www.inter-americana.com



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



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