

**INTERNATIONAL**<sup>®</sup>

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

# GUÍA DE COMPRADORES

Ventas • Servicios • Refacciones

**equipo**hotel  
PROVEEDORES DE HOTELES Y RESTAURANTES

## SOMOS UNA EMPRESA 100% MEXICANA CON TRAYECTORIA EN EL MERCADO DESDE 1975.

Nuestro objetivo es satisfacer sus más exigentes necesidades en equipos de cocina industrial con base en un proceso de transformación continua, permitiéndole brindar un mejor producto a sus clientes.

La calidad es el aspecto más importante y atractivo en equipos de la marca INTERNATIONAL<sup>®</sup>. Éstos son elaborados con materiales de grado alimenticio en piezas, acabados y ensamblados de la más alta calidad para evitar la contaminación de su producto final.

Debido a esto, nuestros equipos son mucho más duraderos, más seguros y de mayor rendimiento. Con INTERNATIONAL<sup>®</sup> usted tendrá una mejor relación costo-beneficio; podrá hacer más con menos.

Todo lo anterior es posible gracias a nuestra gran red de distribuidores a lo largo de todo el territorio nacional, Estados Unidos, Centroamérica y el Caribe. Gracias a ellos podrá adquirir nuestros equipos, con atención directa y personalizada, brindándole siempre el mejor servicio.

El posicionamiento de nuestra marca, la calidad, los buenos precios, la comercialización y el excelente servicio son el resultado del trabajo de todo un grupo de personas que día a día hace su mayor esfuerzo y pone todo su empeño para lograr que usted disfrute de los muchos beneficios que se obtienen al operar con los equipos INTERNATIONAL<sup>®</sup>.



# ÍNDICE

PROCESADORES DE ALIMENTO .....	3 - 7
CAFETERAS INDUSTRIALES .....	8 - 10
EQUIPOS PARA SNACKS .....	11 - 13
EQUIPOS PARA COCCIÓN .....	14 - 23
MUEBLES DE ACERO .....	24- 27
ASCASO .....	28- 32
MIBRASA .....	33 - 37
DRY-AGER .....	38
DYNAMIC .....	39 - 41
POLYSCIENCE .....	42 - 46
FETCO .....	47 - 50

# LICUADORAS INDUSTRIALES



63.0 cm

LI-5A



68.5 cm

LI-3A



79.0 cm

LI-12A



93.5 cm

LI-17A



88.0 cm

LI-12VAM



134.0 cm

LI-17VA

# LICUADORAS



- Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Rompeolas troquelado para un mejor licuado.
- Cable tomacorriente de uso rudo.
- Interruptor a 20 A.
- Disponible en 127 v y 220 v.
- Foco piloto que indica cuando la licuadora está funcionando.
- Tapa esférica en acero inoxidable T-304 grado alimenticio con empaque y tapón alimentador de hule grado alimenticio, que se fija al vaso.
- Aspas de abanico diseñadas para una molienda más densa en mayores cantidades y en menor tiempo.
- Asas cubiertas con hule vulcanizado para una mejor manipulación del vaso y soportando altas temperaturas.
- Broches satinados en acero inoxidable T-304 con flejes templados que garantiza el cierre hermético de la tapa.
- Protector térmico en motor.

## MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	DIÁMETRO	MOTOR	RPM	VOLTAJE	HZ	FASE	AMPERAJE
LI-3A	13.5 kg	23.0 cm	0.75 h.p.	3500	127 v	60	1	9.39
LI-5A	14.5 kg	26.0 cm	0.75 h.p.	3500	127 v	60	1	9.39
LI-12A	21.0 kg	32.0 cm	1.5 h.p.	3520	127 v	60	1	15
LI-17A	22.5 kg	32.5 cm	1.5 h.p.	3520	127 v	60	1	15

## LICUADORAS DE VOLTEO

LI-12VAM	34.0 kg	60x45 cm	1.5 hp	3520	127 v	60	1	15
LI-17VA	34.5 kg	60x45 cm	1.5 hp	3520	127 v	60	1	15

# EXPRIMIDOR



## Características:

- Produce hasta 90 litros por hora.
- Proceso de producción continuo hasta 120 minutos por 10 minutos de descanso.
- Depósito de derrame fabricado en A.I. T-304 grado alimenticio.
- Para elaboración de jugos provenientes de cítricos.
- Fácil de limpiar.
- Foco piloto que indica si el equipo está en operación.
- Con piña para limón opcional.
- Disponibles en 220 v.
- Protector térmico en motor.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	ANCHO	MOTOR	R.P.M.	VOLTAJE	HZ
EJ-4	13.0 kg	34.0 cm	0.33 h.p.	1725	127 v	60

# EXTRACTORES



EX-5 50.5 cm



EX-A 60.0 cm

**Características generales:**

- Fáciles de operar y limpiar.
- Depósitos fabricados en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Disponibles en 220 v.
- Foco piloto que indica si el equipo está en operación.
- Gran aprovechamiento de fruta y vegetal.
- Nuevo pisador en plástico ABS de una sola pieza, para mayor resistencia y durabilidad.
- Las tapas son de acrílico transparente color humo que permite ver la operación del equipo.
- Coladores de malla en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Discos sierra de acero inoxidable.
- Protector térmico en motor.

**EXTRACTOR MODELO EX-5**

- Menor peso para su mejor transportación
- Extracción del bagazo de forma manual
- Produce mas de 60 litros por hora

ALTURA	ANCHO	PESO	MOTOR	R.P.M	VOLTAJE	HZ
50.5 cm	34 cm	14.5 kg	0.50 h.p.	3450	127 v	60

**EXTRACTOR MODELO EX-A**

- Roldana protectora de derrames para evitar introducción de líquido al motor.
- Produce más de 90 litros por hora.
- Expulsión automática del bagazo.

ALTURA	ANCHO	PESO	MOTOR	R.P.M	VOLTAJE	HZ
60 cm	46 cm	18 kg	0.75 h.p.	3450	127 v	60





## CAFETERA SECRETARIAL

- Llave de salida de café o agua en latón cromado.
- Capacidad de hasta 42, 60 y 90 tazas respectivamente.
- Fabricadas en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- LED indicadores de encendido, calentando, cuando el café está listo y de alarma, cada uno en color diferente.
- Termostatos para mantener el café a temperatura uniforme.
- Indicador de nivel de agua o café.
- Doble resistencia a 1850 w en el preparado y 150 w en el mantenimiento de la temperatura.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS									
MODELO	PESO	ALTO	DIÁMETRO	CAPACIDAD		TIEMPO PREP	ELÉCTRICAS		
				L	Taz.		Resist.	Consumo	Voltaje
SE-42	4.6 kg	37.0 cm	22.0 cm	7	42	18 min	2000 w	16.6 A	127 v
SE-60	5.1 kg	46.0 cm	22.0 cm	10	60	24 min	2000 w	16.6 A	127 v
SE-90	6.8 kg	50.0 cm	29.0 cm	15	90	32 min	2000 w	16.6 A	127 v



### PARRILLA CONSERVADORA DE CAFÉ

- Fabricada en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Diseñada para conservar el café a una temperatura perfecta.
- Interruptor con foco individual.
- Sistema automático de encendido cuando se coloca la jarra.
- Cuenta con dos resistencias eléctricas de 130 w a 127 v.

MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO
PA-2B	35.5 cm	18.6 cm	9.0 cm	2.5 kg

### JARRA CORY

- Modelo J-2.
- Jarra de acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Manija de baquelita resistente al calor y altas temperaturas.
- Capacidad 2 L.



## PERCOLADORAS AUTOMÁTICAS

- Tanque envolvente, tanques para café, tapas y porta filtros, hechos de acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Llaves de salida de café o agua en latón cromado y manijas de baquelita de dos posiciones a prueba de goteo.
- Indicadores de nivel de agua o café.
- Termómetro indicador de temperatura.
- Sistemas de calentamiento a gas L.P. 0.433 lb/Pulg<sup>2</sup> (2.9KPa).
- Válvula pilostática para mayor seguridad del equipo.
- Sistema de conservación de temperatura eléctrica y/o a gas (80-90 °C).
- Sistema de calentamiento eléctrico por resistencias de inmersión.
- Control eléctrico para llenado de agua automático del tanque envolvente (protege las resistencias).
- LED indicadores de encendido, calentando, percolando y recuperación de nivel de agua.
- Timer para el colado automático del café.
- Sistema auxiliar de colado.
- Termostato pilostático para control, regulación y seguridad en la temperatura(Gas).

\* La percoladora modelo 12-12 automática es sobre pedido a 127 v.

\* Las percoladoras modelo 40-40 y 50-50 automática son sobre pedido y sólo a 220 v.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	ALTO	FONDO	ANCHO	CAPACIDAD		CAP. TANQUE ENVOLVENTE	TIEMPO PREP.	ELÉCTRICAS		
					L	Taz.			Resist.	Consumo	Voltaje
12-12 A	43 kg	69.0 cm	44.0 cm	90.0 cm	24	144	51 L	70 min	2x1700 w	26.5 A	127 v
20-20 A	48 kg	80.0 cm	44.0 cm	94.0 cm	40	240	68 L	70 min	2x2200 w	34.5 A	127 v

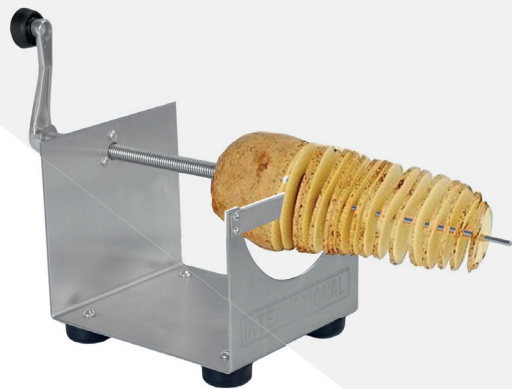
## PERCOLADORAS MANUALES



- Disponibles en sistema eléctrico y a gas.
- Tanque envolvente, tanques para café, tapas y porta filtros, hechos de acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- Llaves de salida de café o agua en latón cromado y manijas en baquelita de dos posiciones a prueba de goteo.
- Llaves de entrada de agua en latón cromado y perillas de baquelita.
- Indicadores de nivel de agua o café.
- Termómetro indicador de temperatura.
- Sistemas de calentamiento a gas L.P. 0.433 lb/Pulg<sup>2</sup> (2.9KPa).
- Sistema de conservación de temperatura eléctrica y/o a gas (80-90 °C).
- Sistema de calentamiento con resistencias de inmersión en modelos eléctricos.
- Termostato pilostático para control, regulación y seguridad en la temperatura(Equipos a gas).

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	ALTO	FONDO	ANCHO	CAPACIDAD		CAP. TANQUE ENVOLVENTE	TIEMPO PREP	ELÉCTRICAS		
					L	Taz.			Resist.	Consumo	Voltaje
12-12 E	31 kg	62.0 cm	44.0 cm	77.0 cm	24	144	51 L	70 min	2x1700 w	26.5 A	127 v
12-12 G	31 kg	62.0 cm	44.0 cm	87.0 cm	24	144	51 L	150 min	N/A	N/A	N/A
20-20 E	36 kg	72.0 cm	44.0 cm	83.0 cm	40	240	68 L	70 min	2x2200 w	34.5 A	127 v
20-20 G	36 kg	72.0 cm	44.0 cm	94.0 cm	40	240	68 L	240 min	N/A	N/A	N/A



## ESPIROPAPAS

- Fabricado en acero inoxidable.
- De uso continuo, fácil manejo y fácil limpieza.
- Producto a cortar máximo 15 cm de largo y 14 cm de diámetro.
- Con el espesor exacto en la espiral de la papa para su rápida cocción
- Se puede procesar además otras frutas y verduras.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
EP-1	2.15 kg	17.0 cm	46.0 cm	16.0 cm

## SURTIDOR DE CATSUP Y MOSTAZA



SC-2

» 2 insertos para jitomate, cebolla, jalapeño, etc.

- Fabricados en acero inoxidable.
- Tapa transparente de acrílico.
- 2 depósitos para poner catsup y mostaza. (no directamente).
- 2 bombas de plástico para el surtido del producto.



SC-4

» 4 insertos para jitomate, cebolla, jalapeño, etc.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
SC-2	4.0 Kg	40.0 cm	37.0 cm	40.0 cm
SC-4	8.5 kg	72.0 cm	42.0 cm	40.0 cm



## CALENTADOR MULTIFUNCIONAL

- Fabricado en acero inoxidable.
- Tazón con capacidad de 3.9 litros.
- Control de temperatura y resistencia eléctrica de 350 w a 127 v.
- Pantalla con fotografía intercambiable con la imagen del producto (Chocolate, Queso y sopa).
- Incluye cucharón para servir.
- Para calentar chocolate, queso y sopas.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
CMF-1	04.5 kg	22.0 cm	30.0 cm	27.5 cm



## EXHIBIDOR DE NACHOS

- Fabricado en acero inoxidable.
- Costados de cristal de 0.4 cm de espesor.
- Resistencia de 30 w, foco spot de 75 w, a 127 v.
- Puerta abatible para la extracción del producto.
- Mantiene los nachos a 30°C sobre la temperatura ambiente.
- Diseñado para su fácil limpieza.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO
EN-3	43.0 cm	37.0 cm	60.0 cm	14.5 kg



## PALOMERA

- Capacidad de 8 y 15 onzas.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Costados de acrílico transparente de gran resistencia y durabilidad.
- Resistencias de 750 y 1250 w a 127 v respectivamente.
- Iluminación interna para mejor exhibición de producto y mantener la temperatura del producto durante más tiempo .
- Incluye cucharón para maíz de 250 grs.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD
PM-8	21.0 kg	46.0 cm	40.0 cm	75.0 cm	08.0 Oz
PM-15	30.5 kg	54.0 cm	54.0 cm	95.0 cm	15.0 Oz

## CARRO GABINETE PARA PALOMERA

- Fabricación: Cajón principal con aplicación de pintura electrostática, charola y jaladera en acero inoxidable.
- Compartimento de gran capacidad para almacenaje de materiales.
- Fácil de transportar debido a sus ruedas industriales de 4" de alta resistencia.
- Puerta de compartimento reforzada.
- Charola integrada para exhibición de producto.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD
CPM	33.0 kg	53.0 cm	90.0 cm	79.0 cm	N/A



## FREIDOR ELÉCTRICO

- Fabricado en acero inoxidable.
- Con capacidad para 5 litros de aceite.
- Inserto desmontable para su fácil limpieza.
- Resistencia eléctrica de 2200 w. a 127 v.
- Termostato eléctrico con rango de 50 a 300°C
- Bajo consumo de energía contra freidor de gas.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
F5L-E	08.5 kg	30.0 cm	67.0 cm	37.0 cm



## LÁMPARA CALENTADORA

- Fabricada en acero inoxidable (envolvente) y lámina aluminizada (lámina radiante), calibre 20.
- Aislante interior para mejor aprovechamiento del calor .
- Cuenta con interruptor de encendido y apagado.
- Uso en barras de servicio para mantener caliente el platillo preparado.
- La clavija no está incluida.
- Fácil de instalar.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	LC-24	LC-36	LC-48
<b>PESO</b>	3.0 kg	5.0 kg	6.5 kg
<b>FRENTE</b>	61.0 cm	91.5 cm	122.0 cm
<b>FONDO</b>	15.0 cm	15.0 cm	15.0 cm
<b>ALTO</b>	6.0 cm	6.0 cm	6.0 cm
<b>VOLTAJE</b>	127 v	127 v	127 v
<b>RESISTENCIA</b>	500 w	800 w	1100 w
<b>AMPERAJE</b>	3.9 A	6.3 A	8.6 A

# ASADOR DE CARNE AL PASTOR



APR-AI

## Características generales:

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cerámicas refractarias que emiten rayos infrarrojos para una mejor cocción de la carne.
- Cuenta con dos válvulas independientes para optimizar el consumo de gas.
- Calibrado para gas L.P. de 0.433 Lb./Pulg<sup>2</sup>.
- Dimensiones de plancha:
  - Frente: 41.5 cm
  - Fondo: 22.5 cm
  - Alto: 0.9 cm.
- Plancha de 3/8" con quemador y válvula independiente.
- Capacidad para carne de 35 kg.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FODO	ALTO	CAPACIDAD
APR-AI	22 Kg	55.0 cm	70.0 cm	79.5 cm	35.0 kg



# ASADOR DE CARNE AL PASTOR PARA USO CON CARBÓN



APR-AI CARBÓN

## Características generales:

- Fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio y cajones de carbón en lamina negra esmaltada en color negro.
- Espada con corredera ajustable.
- Cajones para carbón extraibles.
- Charola de derrames fabricada en acero inoxidable.
- Soporte para espada fabricado en solera de 1/4" de espesor y barrenos para alejar o acercar el trompo de carne.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
MODELO	PESO	FRENTE	FODO	ALTO	CAPACIDAD
APR-AI CARBÓN	45 Kg	55.0 cm	70.0 cm	77.2 cm	35.0 kg

# TRAMPAS DE GRASA



## Características generales:

- Construida en placa de acero al carbón de 0.32 cm de espesor.
- Soldadura de alta calidad.
- Acabado exterior con pintura electrostática color gris.
- Tapa superior fabricada en hierro fundido con superficie anti-derrape.
- Sellado hermético en la tapa.
- Lista para instalarse a nivel de piso.
- Entrada y salida de 2" y 3" respectivamente.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD
TG-INTER 50	44.0 kg	62.0 cm	43.0 cm	27.0 cm	50.0 lb
TG-INTER 95	65.0 kg	66.5 cm	49.0 cm	48.0 cm	95.0 lb

# CANAL CON REJILLA PARA DRENAJE

*Soluciones para negocios comerciales industriales y residenciales*

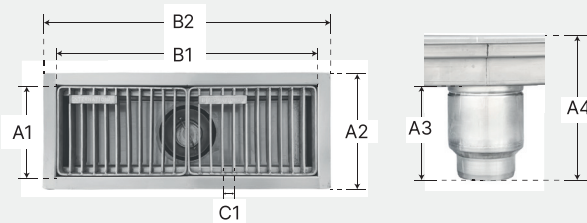
La gama de canales con rejilla INTERNATIONAL® son ideales para aplicaciones donde se requieren altos estándares de higiene, ya que son capaces de administrar grandes volúmenes de fluidos y controlar malos olores generados por residuos de alimentos u otras sustancias.

## MODELOS Y DIMENSIONES

### REINT-600

### MEDIDAS

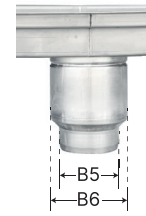
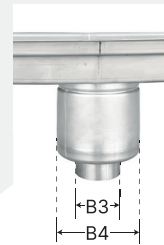
### MODELOS DISPONIBLES



A1: 195 mm  
A2: 255 mm  
A3: 177 mm  
A4: 240 mm  
B1: 577 mm  
B2: 636 mm  
B3: 75 mm  
B4: 142 mm  
B5: 110 mm  
B6: 177 mm  
C1: 25 mm

### REINT-600/75

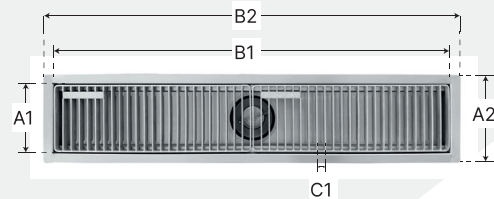
### REINT-600/110



### REINT-1200

### MEDIDAS

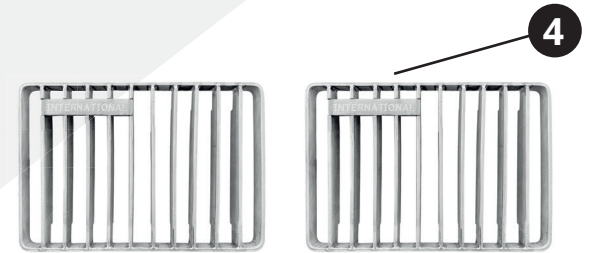
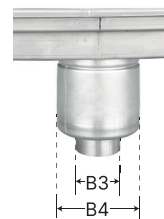
### MODELOS DISPONIBLES



A1: 195 mm  
A2: 255 mm  
A3: 177 mm  
A4: 240 mm  
B1: 1155 mm  
B2: 1216 mm  
B3: 75 mm  
B4: 142 mm  
B5: 110 mm  
B6: 177 mm  
C1: 18 mm

### REINT-1200/75

### REINT-1200/75

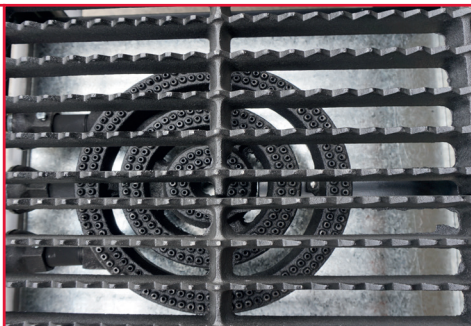


1. CHAROLA
2. EMPAQUE DE HULE PARA SELLO
3. CESPOL
4. PARRILLAS

## FOGONES

### Características generales:

- Estructura fabricada en ángulo de 2" y 1 1/2", acabado esmaltado.
- Ajuste de nivel para un correcto apoyo.
- Triple quemador concéntrico para 110,000 BTU/Hora.
- Parrillas dentadas de servicio pesado fabricadas en hierro fundido.
- Válvulas de gas independientes para cada aro del quemador regulables para gas natural.
- Perillas de baquelita de alta resistencia al calor para evitar quemaduras.
- El frente de las válvulas está fabricado en acero inoxidable.
- Charola de derrames independiente.
- Conexión de 1 1/4" NPT para gas L.P.
- Presión de gas L.P. 0.433 Lb/Pulg<sup>2</sup>.
- Conectar a regulador de alto consumo a baja presión.



### Modelos disponibles



F-1



F-2



F-3

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CONSUMO
F-1	53.0 kg	62.0 cm	60.0 cm	60.0 cm	110,000 btu/hr
F-2	103.0 kg	123.0 cm	60.0 cm	60.0 cm	220,000 btu/hr
F-3	155.0 kg	184.0 cm	60.0 cm	60.0 cm	330,000 btu/hr

# FOGONES COMPACTOS



F-1C



F-2C



EQUIPOS PARA COCCIÓN

## Características generales:

- Estructura soldada, fabricada en lámina negra calibre 11 esmaltada.
- Perillas de baquelita de alta resistencia al calor.
- Triple quemador concéntrico para 110,000 btu/hr.
- Válvulas de gas independiente para cada aro del quemador.
- Parrillas independientes.
- Charola de derrames independientes.
- Conectar a regulador de alto consumo a baja presión.



## MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CONSUMO
F-1C	39.0 kg	46.0 cm	52.0 cm	62.0 cm	110,000 btu/hr
F-2C	80.0 kg	93.0 cm	52.0 cm	62.0 cm	110,000 btu/hr X QUEMADOR

# ESTUFA MODULAR

# MAYORA

## Características generales:

- Estructura interior en lámina negra esmaltada con pintura electrostática.
- Parrillas de hierro fundido.
- Quemadores octogonales de hierro fundido.
- Perillas de apertura y cierre de baquelita.
- Charola de derrames en acero inoxidable.
- Forro exterior en acero T-430.
- Válvulas regulables para gas L.P. y/o gas natural.
- Piloto individual en cada quemador.
- Conectar a regulador de alto consumo a baja presión.



## Modelos disponibles

EM2



EM3



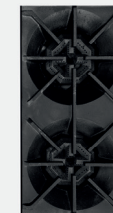
## Modulos disponibles:



Asador



Plancha



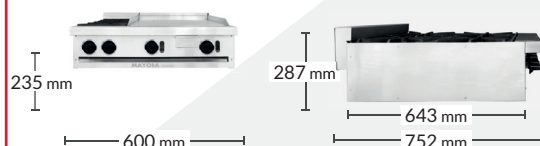
Quemadores

## Disponibles con Base

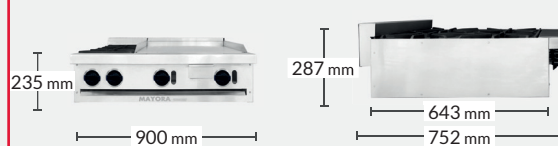
Se venden por separado



Medidas EM2



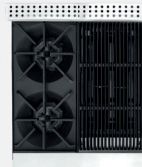
Medidas EM3



MODELOS EM2 DISPONIBLES



EM2/2Q



EM2/1Q+1A



EM2/2A



EM2/1A+1Q



EM2/1Q+1P



EM2/1P+1Q



EM2/1P+1A



EM2/1A+1P



EM2/2P

MODELOS EM3 DISPONIBLES



EM3/3Q



EM3/2Q+1P



EM3/2Q+1A



EM3/1Q+2P



EM3/1Q+2A



EM3/1Q+1P+1A



EM3/1Q+1A+1P



EM3/3A



EM3/2A+1Q



EM3/2A+1P



EM3/1A+2Q



EM3/1A+2P



EM3/1A+1P+1Q



EM3/1A+1Q+1P



EM3/3P



EM3/2P+1Q



EM3/2P+1A



EM3/1P+2Q



EM3/1P+2A



EM3/1P+1A+1Q



EM3/1P+1Q+1A

# HORNO PROFESIONAL A GAS

# MAYORA

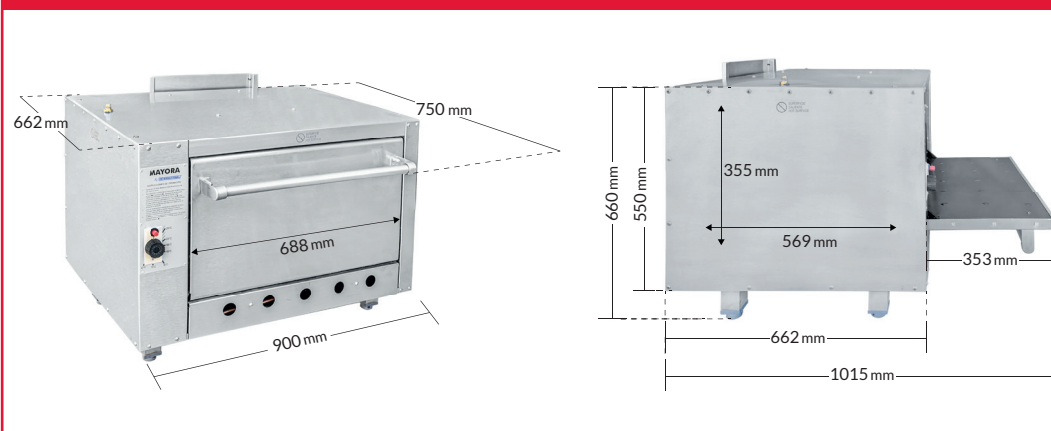
*¡Multifuncional Hornea Todo!*

## Características generales:

- Control de temperatura con rango de 40° a 250°C con sistema de válvula de seguridad.
- Funcionamiento a gas L.P. o gas natural.
- Encendido Piezoeléctrico.
- Quemador tipo H de fundición (35000 BTU).
- Diseñado con conexión para suministro a gas de forma directa o dos equipos entre sí (Horno y estufa).
- Una parrilla niquelada incluida.
- Volumen: 0.13m<sup>3</sup> (4.5 ft<sup>3</sup>).
- Conectar a regulador de alto consumo a baja presión.

- Interior porcelanizado para una mejor cocción de sus alimentos.
- Regatones niveladores.
- La manija permanece fría al tacto evitando quemaduras.

## DIMENSIONES





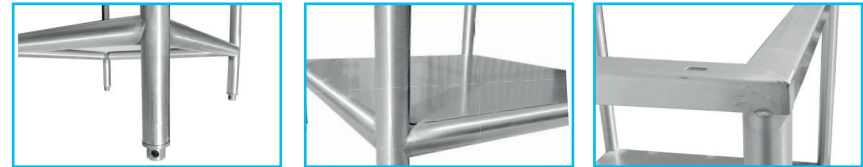
# BASE TUBULAR PARA ESTUFA / HORNO MAYORA

Modelo: BEM2



## Características generales:

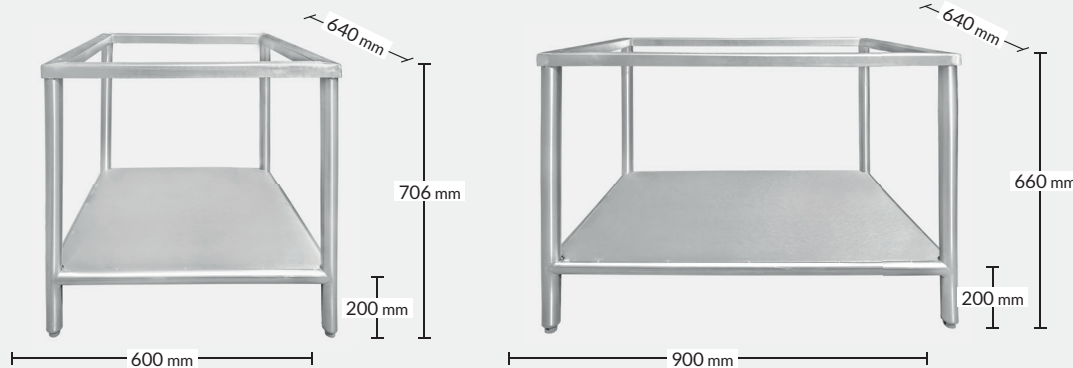
- Fabricada con tubo redondo de 1 1/2", Calibre 18 acero inoxidable grado alimenticio T-304.
- Regatones niveladores de PVC en las cuatro patas.
- Entrepaño en lámina de acero inoxidable.



## MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

BEM2

BEM3



Modelo: BEM3

# MESA DE TRABAJO

## CON ALAMBRÍN Y ENTREPAÑO



### Características generales:

- Fabricado en acero inoxidable grado alimenticio.
- Cubierta de acero inoxidable T-304, cal. 18.
- Sellado entre uniones con silicón que evita la propagación de plagas .
- Certificado en calidad de materiales opcional.
- Facilidad para transportarse, fácil armado y desarmado en sitio.
- Cuenta con regatones niveladores de plástico.
- Entrepaño con altura ajustable según se requiera.
- Buje en cada pata con tornillo Allen para su fijación que brinda rigidez y firmeza, (llave Allen incluida en el equipo).
- Patas en tubo de acero inoxidable T-304, cal. 18.
- Se entrega desarmada y en caja para facilitar su transportación y almacenamiento.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
MEL.800	22.0 kg	80.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MEL.1200	27.0 kg	120.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MEL.1800	38.5 kg	180.0 cm	70.0 cm	90.0 cm

# MESA DE TRABAJO

CON ALAMBRÍN, ENTREPAÑO Y TARJA.



## Características generales:

- Fabricado en acero inoxidable grado alimenticio.
- Facilidad para transportarse, fácil armado y desarmado en sitio.
- Cuenta con regatones niveladores de plástico.
- Sellado entre uniones con silicón que evita la propagación de plagas.
- Posición de la tina según se requiera (izquierda o derecha)
- Entrepaño con altura ajustable según se requiera.
- Con buje en cada pata con dos tornillos tipo Allen para su fijación que brinda mayor rigidez y fuerza, (llave Allen incluida en el equipo).
- Cubierta, tina y patas de tubo en acero inoxidable T-304 cal. 18.
- Medidas de tina 45x45x25 cm.
- Pata de tubo de acero inoxidable T-304 cal. 18.
- Orificios para colocar mezcladora en lambrín (distancia entre centros 8").
- Certificado en calidad de materiales opcional.
- Se entregan desarmadas y en caja para facilitar su transportación y almacenamiento.
- Disponible en 1 o 2 tarjas.

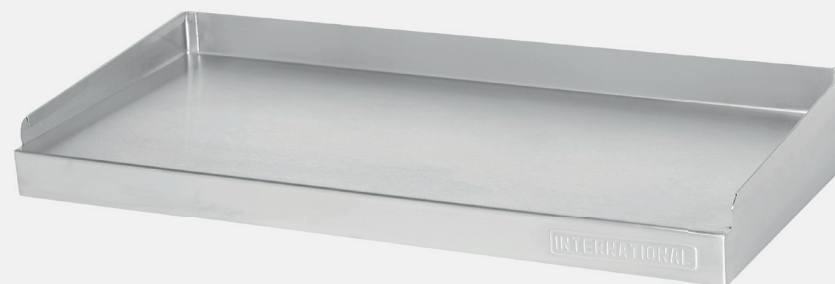
## MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
MELT1D.1200	29.0 kg	120.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MELT1I.1200	29.0 kg	120.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MELT1D.1800	33.7 kg	180.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MELT1I.1800	33.7 kg	180.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MELT2D.1800	39.0 kg	180.0 cm	70.0 cm	90.0 cm
MELT2I.1800	39.0 kg	180.0 cm	70.0 cm	90.0 cm

## REPISA

- Barrenos de 1/4" en la parte posterior de cada costado para su fijación.
- Modelo REPP.1800, cuenta con soporte de apoyo intermedio adicional brindando mayor seguridad en su área de carga.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS			
MODELO	REPP.800	REPP.1200	REPP.1800
PESO	4.0 kg	5.5 kg	8.0 kg
FRENTE	80.0 cm	120.0 cm	180.0 cm
FONDO	30.0 cm	30.0 cm	30.0 cm
ALTO	90.0 cm	90.0 cm	90.0 cm



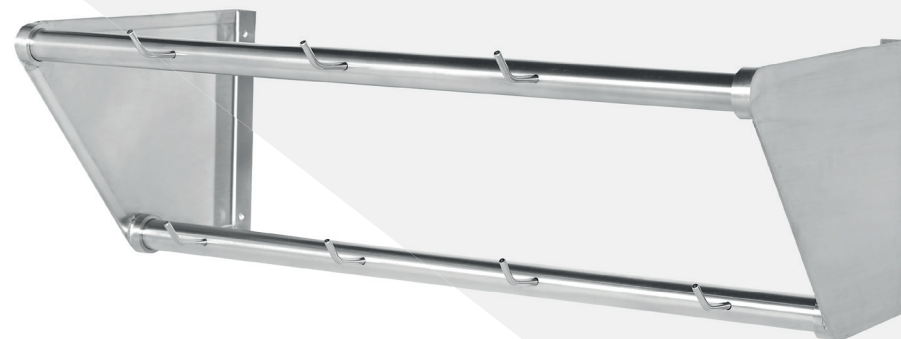
## GARABATO PARA OLLAS

- Costado izquierdo y derecho en acero inoxidable T-304 cal. 16.
- Tubo de 1 1/4" en acero inoxidable T-304 cal.18.
- Ganchos de redondo macizo de 1/4" en acero inoxidable T-304.

### Mod: GAR.1900

- Cuenta con soporte de apoyo intermedio en acero inoxidable T-304, Cal. 16.
- Con dos barrenos en la parte posterior de 1/4" para su fijación.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS			
MODELO	GAR.800	GAR.1200	GAR.1900
PESO	3.8 kg	4.6 kg	6.0 kg
FRENTE	80.0 cm	120.0 cm	190.0 cm
FONDO	39.0 cm	39.0 cm	39.0 cm



\*Se entregan desarmados y en caja para facilitar su transportación y almacenamiento.

# DUO PROF



\*Capacidad aproximada de producción 40 tazas por hora.



- Fabricada en acero esmaltado color negro. Dotada de indicadores leds que le dan una personalidad propia.
- Caldera de gran dimensión (325 cc) de latón niquelado.
- Bomba de 20 Bares.
- Electroválvulas de 3 vías y OPV (Oper Pressure Valve).
- Calienta - tazas para evitar que el café pierda la temperatura óptima.
- Incluye Tamper profesional de aluminio.
- Tubo de vapor en acero inoxidable, anticalórico, rotativo 360° y especial para capuchino.
- Dos termostatos controlan la temperatura para el café, el vapor y un tercer termostato protege a la máquina de sobrecalentamiento accidental.
- Dispone de un Termoblock, que permite una fácil utilización y una extracción excelente de las monodosis, además, producción de vapor ilimitada.
- Portafiltros y filtros profesionales.
- Inclinación del portafiltro de 10°, con diseño ergonómico.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS						
MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	RESISTENCIA	DEPÓSITO DE AGUA
DUO-115N	15.0 kg	27 cm	36 cm	31.5 cm	1700 w	2 L



## DREAM

- Thermoblock profesional Aluminio + inox.
- Tamper profesional de aluminio (incluido).
- Nuevo grifo vapor/agua.
- Electroválvula 3 vías. Dosis secas.
- Aluminio 100%.
- Bandeja Inox.
- Depósito de agua de 1.3 litros.
- Bomba 20 bar.
- Porta filtros y filtros profesionales.
- Cinco filtros profesionales de serie (2 tradicionales, 2 presurizados y 1 monodosis E.S.E.).

Características de ambas cafeteras:

- El diseño del tubo de vapor permite realizar cremosos capuchinos y lattes de una forma tan sencilla que casi parece magia.
- Potente vapor/agua caliente.
- Gracias al nuevo grupo aluminio + inox. tenemos vapor continuo e ilimitado.
- Además la vida útil del grupo se alarga gracias a que la cal no se incrusta en el circuito inox.
- Pomos de madera.
- Fácil limpieza.

\* Capacidad aproximada de 20 tazas por hora.

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	DREAM	BASIC
PESO	10 kg	7.0 kg
FRENTE	24.5 cm	21.0 cm
ALTO	34.5 cm	31.0 cm
FONDO	28.0 cm	29.0 cm
POTENCIA	1050 w	1050 w
HZ	60	60
VOLTAJE	120 v	120 v



## BASIC

- Depósito de agua de 2 litros.
- Extraíble para mantenimiento y limpieza de fácil acceso visual para constatar la cantidad de agua en el depósito.
- Calienta tazas; en la zona superior se ha habilitado una superficie que mantiene la temperatura de las tazas.
- Bandeja inoxidable; mantiene la base de la taza limpia de restos de café.
- Dotada de LED azules que le dan una personalidad propia.

# BAR ONE 1 GRUPO



Capacidad aproximada de producción 100 tazas por hora.

- Cafeteras para espresso y bebidas a base de leche (capuchinos).
- Para conectar a la red de agua y versión con kit para trabajar a garrafón.
- Termostato de seguridad para la resistencia en caso de falta de agua.
- Pre-infusión para un café gourmet.
- Tubos vapor y agua en acero inoxidable multidireccionales a 360°.
- El tubo de vapor permanece frío al tacto minimizando el riesgo de quemadura por contacto.
- La incrustación de la leche se reduce al máximo facilitando su limpieza.

# BAR ONE 2 GRUPOS



Capacidad aproximada de producción 200 tazas por hora.

- Perillas de grandes dimensiones, agradables al tacto y con goma antideslizante para un mejor manejo.
- Botonera retro-iluminada de fácil programación .
- Manómetros de alta precisión.
- Bandeja inoxidable de fácil limpieza con rejilla a "hilo" para no ensuciar la base de las tazas.
- Mango ergonómico a 10° de inclinación facilita uso para un perfecto prensado de molienda.
- Anticalcáreo (no adhesión de cal).
- Caldera y resistencia en Al T-304 grado alimenticio.
- Ahorro energético hasta un 30% con respecto a calderas de cobre y mayor estabilidad térmica.

## MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRENTE	ALTO	FONDO	RESISTENCIA	CALDERA	VOLTAJE
BAR ONE 1 GR	25.0 kg	40.0 cm	45.0 cm	54.0 cm	1900 w	4 L	120 v
BAR ONE 2 GR	34.0 kg	56.0 cm	45.0 cm	54.0 cm	2900 w	4 L	120 v

# BARISTA T ZERO

Un producto que incorpora tecnología de última generación. Multi-grupo. control PID completo. Enérgicamente eficiente. Una gama de cafeteras tecnológicamente avanzadas, muy competitivas y de alta calidad.



## Características generales:

Medidas:	700 / 475 / 535
Potencia caldera:	3165W 50-60 Hz
Potencia grupos café (w):	1000 x 2
Peso (kg):	71
Capacidad caldera vapor (L):	8.5
Salidas Vapor:	2
Salidas Agua:	1
Voltaje:	110 / 127

Colores Disponibles:



### TECNOLOGÍA MULTI GRUPO INDEPENDIENTES CON CONTROL PID

Altas prestaciones profesionales: Estabilidad térmica garantizada (en uso continuo o espaciado. Alta producción de vapor (caldera independiente de gran volumen)



### CAFÉ LIMPIO

Mínimas migraciones de metales a la bebida por la utilización de acero inoxidable.



### SUMINISTRO DE AGUA LÍMPIA EN CADA USO

No utiliza agua estancada y constantemente recalentada en la producción de café, El agua de cada café viene directamente de la red de agua, llegando agua fresca y filtrada al grupo.



### EFICIENCIA ENERGÉTICA

Reducir el consumo energético de la máquina era un objetivo clave en la tecnología T. Tenía que ser un producto sostenible y se ha conseguido. Obtenemos un ahorro medio de un 40% respecto a una máquina tradicional y un 25% respecto a otras máquinas multigrupo.



# MOLINO DE CAFÉ



I-MINI

- Tolva elaborada con un plástico especial de gran dureza, con capacidad de 250 gr.
- Transparente y con tapa incluida.
- Fresas profesionales, son de acero especial templado.
- El grupo es de latón y las fresas planas de acero (diámetro 54 mm).
- Control punta molienda.
- Nos permite visualizar el punto de molienda seleccionado.
- El sistema de regulación micrométrica permite ajustar al máximo el punto de molienda, garantizando una adaptación perfecta a cada tipo de café o máquina espresso.

## MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	PESO	FRESAS	FRENTE	ALTO	FONDO	POTENCIA	VOLTAJE	CAPACIDAD TOLVA
I-MINI	03.7 kg	54 Ø	13.0 cm	33.0 cm	23.0 cm	250 w	120 v	250 gr

# HORNOS SOBRE MOSTRADOR

\* Se vende por separado

## MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	DESCRIPCIÓN
HMB MINI PLUS	HORNO MIBRASA HMB MINI PLUS
HMB 75	HORNO MIBRASA HMB 75
HMB 110	HORNO MIBRASA HMB 110
HMB160	HORNO MIBRASA HMB 160

HMB

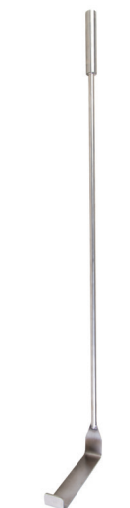


\*Cortafuegos

\*Soporte de bandeja

\*Horno

\*Armario bajo



Atizador



Pinzas



Parrilla



Pala recoge cenizas



Cepillo de púas

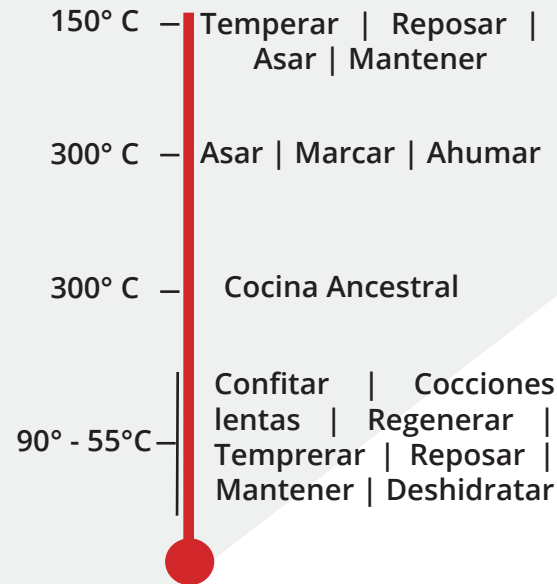
Incluye

## MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	DESCRIPCIÓN
AB 75	ARMARIO BAJO HMB 75
AB 110	ARMARIO BAJO HMB 110
AB 160	ARMARIO BAJO HMB 160

# HORNO HOT (Sobre pedido)

*¡El horno de brasa más completo!*



\* Temperaturas secundarias basadas en el horno a 300°C.

- Equipo capacitado para múltiples técnicas de cocción.
- Ahorro energético gracias al calor natural del horno.
- Conserva la calidad del producto con 3 diferentes temperaturas.
- Espacio de cocina optimizado.
- Compatible con bandejas GN.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS			
MODELO	ANCHO	FONDO	ALTO
HMB HOT 75	73.5 cm	70.0 cm	170.0 cm
HMB HOT 110	95.5 cm	70.0 cm	174.0 cm
HMB HOT 160	95.5 cm	90.0 cm	174.0 cm
HMB HOT SB 75	73.5 cm	70.0 cm	183.0 cm
HMB HOT SB 110	95.5 cm	70.0 cm	187.0 cm
HMB HOT SB 160	95.5 cm	90.0 cm	187.1 cm
HMB HOT AC 75	85.0 cm	70.5 cm	190.0 cm
HMB HOT AC 110	107.0 cm	70.5 cm	190.0 cm
HMB HOT AC 160	107.0 cm	90.5 cm	190.0 cm



Incluye

# PUERTAS DE COLOR

INOX



AMARILLO



ROJO



NEGRO



AZUL



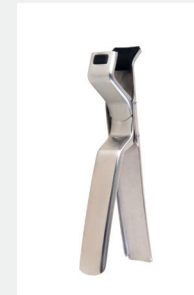
## ACCESORIOS



## MENAJE



Pinzas Horno



Pinzas Bandejas



Besuguera



Jaula

SOPORTE DE BANDEJA	
MODELO	DESCRIPCIÓN
SOPBAN 75	SOPORTE BANDEJAS HMB 75
SOPBAN 110	SOPORTE BANDEJAS HMB 110
SOPBAN 160	SOPORTE BANDEJAS HMB 160

MESA HORNO	
MODELO	DESCRIPCIÓN
MESAHORNO 75	MESA P/HORNO HMB 75
MESAHORNO 110	MESA P/HORNO HMB 110
MESAHORNO 160	MESA P/HORNO HMB 160



Cacerola Con Tapa



Tablas Para Ahumar

# PARRILLA ABIERTA (Sobre pedido)

\* GMB 200 con mueble completo.

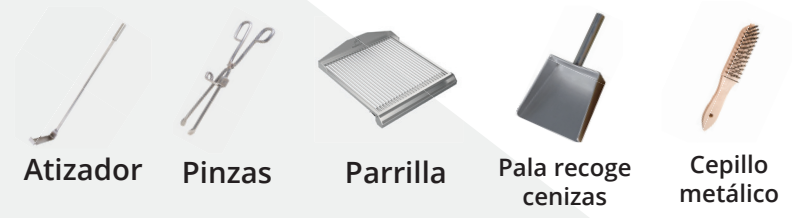


\* Mueble se vende por separado

- Superficie de cocción amplia, abierta y elevable.
- Con su sistema de elevación permite colocar el alimento a la distancia exacta sobre las brasas para obtener una cocción óptima.
- Su base refractaria asegura una total eficiencia energética.
- La calidad de los materiales, ergonomía y su diseño permiten al chef durabilidad, comodidad y cocciones perfectas.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
TIPO	MODELO	ANCHO	FONDO	ALTO	# PARRILLAS
INDIVIDUAL	GMB 100	112.7 cm	86.4 cm	115.5 cm	1pz - 89.0cm x 63.5cm
DOBLE	GMB 130	126.5 cm	86.4 cm	115.5 cm	2pz - 50.0cm x 63.5cm
DOBLE	GMB 160	163.7 cm	86.4 cm	115.5 cm	2pz - 68.5cm x 63.5cm
DOBLE	GMB 200	207.7 cm	86.4 cm	115.5 cm	2pz - 89.0cm x 63.5cm
TRIPLE	GMB 200-3GR	207.7 cm	86.4 cm	115.5 cm	2pz - 50.0cm x 63.5cm 1pz - 68.5cm x 63.5cm
TRIPLE	GMB 252-3GR	252.0 cm	86.4 cm	115.5 cm	3pz - 68.5cm x 63.5cm

Todas las parrillas abiertas incluyen:



\*La cantidad de parrillas incluidas, depende del modelo.

MUEBLE, MODELOS Y CARACTERÍSTICAS	
MODELO	DESCRIPCIÓN
MCGMB100	Equipado con 3 cajones y soporte gastronorm
MCGMB130	Equipado con 3 cajones y soporte gastronorm
MCGMB160	Equipado con 3 cajones, 2 estantes y soporte gastronorm
MCGMB200	Equipado con 3 cajones, 2 estantes y soporte gastronorm
MCGMB252	Equipado con 3 cajones, 2 estantes y 2 soportes gastronorm

## MENAJE



## CHAROLAS



PLATO GRANITO SOPORTE MADERA

## PARRILLA MIBRASA PORTÁTIL

- Fabricado en acero inoxidable, componentes desarmables para su limpieza.

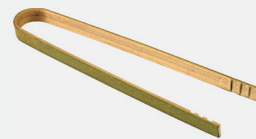


MODELO: HIBACHI



- Incluye: Parrilla, rejilla para carbón, quemador y embellecedor

## ACCESORIOS OPCIONALES



- Pinzas bamboo hibachi



- Pincho inox hibachi



- Encendedor hibachi

# DRY-AGER



## MODELO: DX0500PS

- Medidas interiores: 71 x 50 x 43 cm (A x A x P)
- Medidas exteriores: 90 x 60 x 61 cm (A x A x P)
- Tensión: 230 V
- Rango de temperatura: ajustable electrónicamente en pasos de 0,1 °C: de 0 °C hasta +25 °C
- HumiControl®: Humedad electrónicamente ajustable de 60 % a 90% (no se requiere conexión externa de agua)
- DX AirReg®: circulación de aire perfecto, gracias a filtros de carbón activo y una caja esterilizadora UV.
- Poca pérdida de peso: en el proceso de maduración al hueso de ternera solamente 7-8 % después de aprox. 4 semanas.
- Iluminación LED DX: el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta.
- Generación de calor mínima, no calefacción de la carne.
- Smartaging.
- Incluye 2 parrillas (1 pz DX0026, 1 pz DX0028).

Carga máxima: 2 partes de lomo de ternera cada uno de 0,5 m de longitud, o hasta 20 kg de bistec.

## MODELO: DX1000PS

- Medidas interiores: 138 x 54 x 56 cm (A x A x P)
- Medidas exteriores: 165 x 70 x 75 cm (A x A x P)
- Tensión: 230 V
- Rango de temperatura: ajustable electrónicamente en pasos de 0,1 °C: de 0 °C hasta +25 °C
- HumiControl®: Humedad electrónicamente ajustable de 60 % a 90 % (no se requiere conexión externa de agua)
- DX AirReg®: circulación de aire perfecto, gracias a filtros de carbón activo y una caja esterilizadora UV.
- Poca pérdida de peso : en el proceso de maduración al hueso de ternera solamente 7-8 % después de aprox. 4 semanas.
- Iluminación LED DX: el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. Generación de calor mínima, no calefacción de la carne.
- Incluye 1 percha de acero inoxidable(1pz DX0011).

Carga máxima: 2 – 3 lomos de ternera de una sola vez con hasta 1,2 m de longitud.

## SECADOR DE VERDURAS

Modelos: E-10, E-20.

- Indispensables para preparación de ensaladas y verduras en gran cantidad.
- Centrifugadoras manuales que ahorran tiempo y mano de obra respecto a la delicadeza del producto.
- Robusto, rápido y de uso intensivo.
- E-20 cuenta con pequeña manguera de desagüe.

E-10



E-20



## CORTADOR DE VEGETALES

Modelo: DYNACUBE

- Garantiza un corte limpio de hortalizas, frutas, carnes cocidas y demás productos blandos.
- Producción de 30 a 50 kg/h.
- Limpieza sencilla y fácil de transportar.
- Tres tipos de cortes:
  - Dados: con rejillas de corte y aspa inferior giratorio
  - Palitos: (papas fritas) con las dos rejillas de corte y sin aspa inferior.
  - Rodajas: solo con rejilla de corte superior.
- Con rejillas de 8.5 x 8.5 mm ó 7.5 x 7.5 mm



DYNACUBE

### MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	DIÁMETRO	ALTURA	PESO
E-10	330 mm	420 mm	2.4 kg / 3.0 kg
E-20	430 mm	500 mm	3.6 kg / 4.8 kg
DYNACUBE	400 mm	330 mm	3.1 kg / 4.4 kg





1.- MX070 MINI PRO



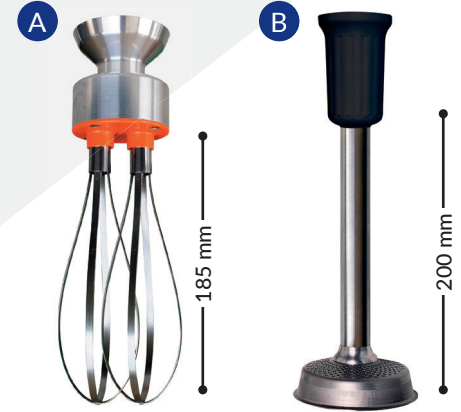
2.- MX052



3.- MD95



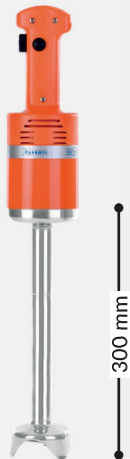
4.- JRDMX225



ACCESORIOS JRDMX225

A) AC102

B) AC103



5.- PMX98



6.- MX91



7.- MASTERDMX



ACCESORIOS MASTERDMX

A) AC003



B) AC004



8.- SMX600E

**1. MX070 MINI PRO**

- Capacidad de producción de 1 a 4 L es ideal para todas las mezclas ligeras, rápidas y eficientes.
- Velocidad variable.

**2. MX052 PACK DYNAMIX**

- Triturador con producción de 1 a 4 L.
- Paquete constituido por: 1 dinamix 160, 1 cuchilla emulsionadora, 1 cuchilla estándar, 1 disco batidor, 1 disco emulsionador y 1 bol de 1 L con tapa.

**3. MD95 MINI TURBOLICUADOR**

- Producción de 4 a 12 L.
- Pequeño, robusto y ligero.
- Indicado para pequeñas porciones de sopas, salsas, mayonesas, etc.

**4. JRDMX225 TURBOLICUADOR**

- Producción de 5 a 25 L.
- Pequeño, robusto y ligero.
- Indicado para pequeñas porciones de sopas, salsas, mayonesas, etc.
- Brazo desmontable.

**5. PMX98 TURBOLICUADOR**

- Producción de 20 a 40 L.
- Indicados para preparaciones medianas o grandes.
- Fácil mantenimiento.
- Desmontaje sin herramientas especiales.

**6. MX91 TURBOLICUADOR**

- Producción de 40 a 100 L.
- Indicados para preparaciones grandes y muy grandes.
- Idóneos para trabajar en ollas hasta de 100 L.

**7. MASTERDMX TURBOLICUADOR**

- Producción de 40 a 100 L.
- Indicados para preparaciones grandes y muy grandes.
- Idóneos para trabajar en ollas hasta de 100 L.
- Brazo desmontable.

**8. SMX600E TURBOLICUADOR**

- Producción de 75 a 200 L.
- Indicado para trabajos de gran envergadura.
- Fácil de manejar.
- Sistema de enfriamiento del motor.

## MODELOS Y CARACTERÍSTICAS

MODELO	LARGO	POTENCIA	PESO
MX070	160 mm	200 w	1.1 kg
MX052	160 mm	220 w	1.0 kg
MD95	160 mm	250 w	1.2 kg
JRDMX225	225 mm	270 w	1.9 kg
AC102	185 mm	-	-
AC103	200 mm	-	-
PMX98	300 mm	350 w	2.4 kg
MX91	410 mm	600 w	3.4 kg
MASTERDMX	410 mm	600 w	3.7 kg
AC003	245 mm	-	-
AC004	420 mm	-	-
SMX600E	530 mm	850 w	6.1 kg



## THE SMOKING GUN PRO

La pistola ahumadora es excelente para el acabado de productos cocinados con sous vide u otros métodos en el que los alimentos normalmente no están expuestos directamente al fuego ó al humo. Produce humo en frío canalizando por medio de una manguera flexible que le permite ser utilizado para cualquier tipo de alimento o bebida.

Simplemente llene la cámara de la pistola ahumadora con astillas de su elección (woodchips), enciéndalo con un fósforo o encendedor y aplique en un contenedor cerrado.

Con este fabuloso producto ¡el límite es tu imaginación!.



### CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

**Fuente de alimentación:** 4 pilas AA

**Dimensiones:** 25.4 x 23.5 x 5.7 cm

**Peso:** 0.68 kg

**Contenido:**

Soporte acrílico, manguera 46cm, 4 pilas AA y 2 muestras de 14g cada una de astillas de nogal americano y manzano.

Manual del operador.



Usar con  
Recipiente / bolsa



En la mesa  
con Campana



Usar con  
Licuadora



Usar con  
Batidora



Usar con  
Coctelera

## WOODCHIPS (KIT DE ASTILLAS)

La solución perfecta para crear sabores exquisitos en sus platos, es con una pistola ahumadora y astillas de madera woodchips, una técnica que conduce a una infusión más ligera o un acabado sutil de humo; algo que permite enfoques bastante inusuales para ahumar.



MEZQUITE



NUEZ



MANZANA



CEREZA



## EMPACADORA AL VACIO SERIE 300

La empacadora al vacío Serie 300 de PolyScience, ha sido diseñado específicamente para llevar las características de un sellador al vacío comercial.

A diferencia de las unidades comerciales que requieren cambios de aceite, la unidad cuenta con una bomba de pistón seco que no requiere mantenimiento.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
MODELO	FRENTE	FONDO	ALTURA	VOLTAJE	HZ
VSCH-300AC1B	42.5 cm	36 cm	35 cm	120 v	60

## ANTI-GRIDDLE™

PolyScience® Anti-Griddle™ es una plancha tradicional con un giro increíble: ¡El dispositivo congela rápidamente las salsas y los purés en lugar de calentarlos! Esta innovación única abre una nueva dimensión en la congelación de salsas, purés, cremas y espumas.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
MODELO	FRENTE	FONDO	ALTURA	VOLTAJE	HZ
CAG700SIL1BUC1	40.3 cm	46.7 cm	26.7 cm	120 v	50/60



# CONTROL FREAK®



El primer equipo de cocción por inducción que puede programarse y mantener cualquier temperatura desde 30°C hasta 250° (86°F a 482°F) para cualquier duración de tiempo.

El "Control Freak" verifica la temperatura 20 veces por segundo para hacer virtualmente un ajuste instantáneo a la potencia para mantener las variaciones de temperatura en un mínimo.

- Mide directamente la temperatura de los ingredientes.
- El control por sonda puede fijar la estabilidad de la temperatura de los ingredientes a  $\pm 1.0$  °C.
- Ideal para cocciones húmedas y se mantiene precisa en líquidos con profundidades de hasta 5 mm.
- El control de sartén puede fijar la temperatura de forma increíblemente estable aún en las temperaturas agudas más elevadas.
- Puerto USB para actualización de software.
- Soporta golpes fuertes, derrames calientes u ollas que pesan hasta 90 kg, ya que está construido para cocinas comerciales.
- Cubierta extra gruesa de acero inoxidable grado comercial y una pantalla "Tritan" resistente al calor.

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS					
MODELO	FRENTE	FONDO	ALTURA	VOLTAJE	HZ
CAG700SIL1BUC1	35 cm	47 cm	11 cm	120 v	60

# SOUS VIDE PROFESSIONAL™

CREATIVE SERIES



Al cocinar en un baño circulante preciso y controlado, obtendrá un sabor consistente y mejorado con una texturaperfecta.

Es ligero y fácil de guardar, se acopla a cualquier olla o recipiente de paredes redondas o planas que puedan contener hasta 20 litros (5.3 galones), transformándolo en un baño controlado, capaz de preparar una comida para hasta 12 comensales.

## CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Modelo: CRC-5AC1B  
 Volumen máximo de agua: 5.3 gal / 20 L  
 Salida máxima de la bomba: 6 L (1.6 galones) por minuto  
 Temperatura máxima: 210°F / 99°C  
 Estabilidad de temperatura:  $\pm 0.7^{\circ}\text{C}$  /  $\pm 0.01^{\circ}\text{F}$   
 Potencia: 1100 vatios  
 Profundidad mínima de inmersión: 3.375 pulg. / 8.57 cm  
 Dimensiones de la unidad (H x W x D): 14.125 x 3.875 x 7.375 pulg. / 35.88 x 9.84 x 18.73 cm

# THE HYDRO PRO™

CIRCULADOR DE INMERSIÓN

El HydroPro™ inicia una nueva generación de termostatos de inmersión sous vide profesionales. Incluye Sous Vide Toolbox™, una experiencia de cocción guiada e intuitiva que simplifica la cocción sous vide utilizando algoritmos científicos para calcular el tiempo de temperatura y pasteurización de una amplia gama de alimentos

## CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Modelos: CSV700PSS1BUC1 / CSV750PSS1BUC1  
 Volumen máximo de agua: 12 gal / 45 L  
 Salida máxima de la bomba: 4.5 gal / 17 L (por minuto)  
 Temperatura máxima: 200°F / 93°C  
 Estabilidad de temperatura:  $\pm 0.01^{\circ}\text{F}$  /  $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$   
 Potencia: 1450 vatios  
 Flujo ajustable: 3 velocidades  
 Dimensiones de la unidad (H x W x D): 14.6 x 3.7 x 6.7 pulg. / 37.1 x 9.3 x 17 cm.



El modelo CSV750PSS1BUC1 incluye Sonda Digital.

## LICUADORA SÚPER Q™ PRO



Súper potente y rápida, fácil selección y optimización avanzada de texturas para obtener productos más suaves y uniformes. 12 Velocidades y 5 Programas predeterminados. MOTOR 2.4 H.P 110V.

**MODELO**

CBL920BSS1BNA1

## EXTRACTOR XL PRO



Extractor con sistema de separación de bagazo para todo tipo de vegetales, Velocidad variable que maximiza la producción de jugo de su producto. El conducto de alimentación de 3,5 pulgadas le permite extraer frutas y verduras enteras sin precorte, acortando el tiempo de preparación.

**MODELO**

CJE830BSS1BNA1

# CAFETERAS



## CAFETERA PLUS AIRPOT 1-E CBS-1221

- Capacidad del tanque: 2.66 g / 10.07 L.
- Producción de café 112 Tazas x hra.(8oz) / 26.5 L.
- Corriente 110V.

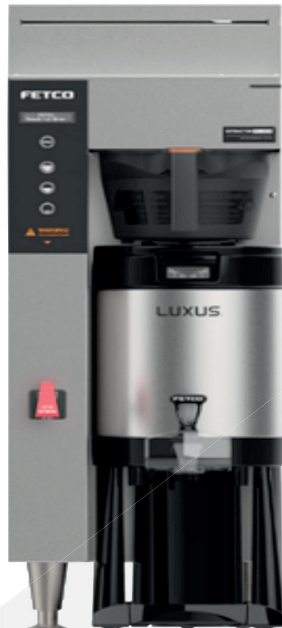
(Filtros F002 y dispensador térmico se venden por separado).



## CAFETERA PLUS SINGLE 1-E CBS-1231

- Capacidad del tanque: 3 g / 11.36 L.
- Producción de café 127 Tazas x hra. (8oz) / 30 L.
- Corriente 220V.

(Filtros F002 y dispensador térmico se venden por separado).



## CAFETERA PLUS SINGLE 1-E CBS-1251

- Capacidad del tanque: 5.89 g / 22.30 L
- Producción 240 Tazas x hra. (8oz) / 56.9 L.
- Corriente 220V.

(Filtros F001 y dispensador térmico se venden por separado).



## CAFETERA PLUS TWIN 2-E CBS-1232

- Capacidad del tanque: 5.48 g / 20.74 L.
- Producción de café 254 Tazas x hra. (8oz) / 60 L.
- Corriente 220V.

(Filtros F002 y dispensador térmico se venden por separado).

## CAFETERA PLUS TWIN 2-E CBS-1252

Disponible de manera: Individual, Doble y Triple.

- Capacidad del tanque: 10.48 g / 39.67 L.
- Producción 481 Tazas x hra. (8oz) / 100.7 L.
- Corriente 220V.

(Filtros F001 y dispensador térmico se venden por separado).

## CAFETERA DE ALTO VOLUMEN CBS-72AC

- Capacidad del tanque: 12 g / 46.5 L.
- Producción 960 Tazas x hra.(8oz).
- Corriente 220V.
- 2 Estaciones de Café móviles con ruedas LBD-6C. (Se venden por separado).



# DISPENSADORES



## DISPENSADOR DE AGUA CALIENTE HWB-2105

- Capacidad 19 L/hra.
- Pantalla táctil de programación.
- Corriente 220V.

## DISPENSADOR TERMICO LBD-6C

- Capacidad 6 galones de café.
- Con ruedas para facilitar su movilidad.
- Compatible con cafeteras CBS-71AC, CBS-72AC



## DISPENSADOR TERMICO L4D-15

- Capacidad 1.5 Galón.
- Pantalla Digital indica nivel de café y tiempo.
- Mantiene el café a temperatura de 4 a 5 hrs.
- Base de estación Integrada para el servicio.



### DISPENSADOR TÉRMICO L4S-10

- Capacidad 1 Galón.
- Pantalla Digital indica nivel de café y tiempo.
- Mantiene el café a temperatura de 4 a 5 hrs.
- Transporta el café a donde quieras gracias a la base de estación (se vende por separado).



### PUMP LEVER AIRPOT D041

- Dispensador térmico con bomba para café.
- Construido en acero Inox.
- Capacidad 3 L.

Compatible con cafetera CBS-1221.



### BASE P/ DISPENSADOR TÉRMICO - A147

Las bases de estación son ideales para colocar el café donde lo necesites.  
Para dispensadores térmicos L4S-10.



### FILTROS PARA CAFÉ

MODELO	MEDIDAS
F001	38.1 X 13.97 CM
F002	33.02 X 12.17 CM

DISPENSADORES	
MODELO	CAPACIDAD
HWB-2105	19 L
L4D-15	1.5 GAL
L4S-10	1 GAL
D041	3 L

# INTERNATIONAL<sup>®</sup>

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

Tel. Showroom: +52(55)2624-3624 / +52(55)5203-4116

Tel. Fábrica: +52(55)2619-7160

ventas@international.com.mx

 INTERNATIONALMEX

 INTERNATIONALMEX

 INTERNATIONAL

 @MiInternational

[www.international.com.mx](http://www.international.com.mx)