

INTERNATIONAL[®]

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA



GUÍA DE COMPRADORES

VENTAS | SERVICIO | REFACCIONES

www.international.com.mx

PROCESADORES DE ALIMENTOS // 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 Al-304 con flejes templados que garantiza el cierre hermético de la tapa.



LICUADORAS INDUSTRIALES

Modelos: LI-3A, LI-5A, LI-12A, LI-17A

MODELO	PESO	DIÁMETRO	MOTOR	R.P.M.	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	14.95
LI-17A	22.5 kg	32.5 cm	1.5 H.P.	3520	127 V	60	1	14.95
LI-12VAM	34.0 kg	56.0 cm	1.5 H.P.	3520	127 V	60	1	14.95
LI-17VA	34.0 kg	60X45 cm	1.5 H.P.	3520	127 V	60	1	14.95

LICUADORAS DE VOLTEO

- » Base pedestal en tubo de acero inoxidable.
- » Fácil manejo por su sistema de volteo que evita tener que cargar el vaso.



LICUADORA PARA FRAPPÉ

Modelo: LH-VRV y LH-2V

MODELO	MOTOR	PESO	FRENTE	ALTO	FONDO	VOLTIOS	HZ
LH-VRV	3HP	5,1 Kg	19 cm	41,5 cm	24 cm	120 V	60 HZ
LH-2V	3HP	5,1 Kg	17 cm	41,5 cm	24 cm	120 V	60 HZ

- » Vaso de policarbonato de 1,5 litros.
- » Base en acero inoxidable acabado satinado.
- » Con removedor-mezclador de plástico.
- » En el caso del modelo LH-VRV el motor de 3 H.P. varía las R.P.M y el tiempo, según la elección de cualquiera de los cinco programas predeterminados que ofrecen diferentes tipos de licuado como: malteada, yogur frappé, smoothie, frappé capuchino y granita para porciones sencillas o dobles.



LH-VRV



LH-2V



PROCESADORES DE ALIMENTOS // EXTRACTORES

EXTRACTORES Modelos: EX-5, EX-A

MODELO	PESO	ANCHO	MOTOR	R.P.M.	VOLTAJE	Hz.
EX-5	14.5 kg	34.0 cm	0.50 H.P.	3450	127 V	60
EX-A	18.0 kg	46.0 cm	0.75 H.P.	3450	127 V	60

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- » Fáciles de operar y limpiar.
- » Depósitos fabricados en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- » Disponibles en 127 V y 220 V.
- » Foco piloto indicador que el equipo está funcionando.
- » Gran aprovechamiento de fruta y vegetal.
- » Nuevo pisador ABS en una sola pieza, mayor resistencia y durabilidad.
- » Las tapas son de acrílico transparente color humo que permite ver la operación del equipo.
- » Coladores de malla de acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- » Discos sierra de acero inoxidable.

EX - A

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



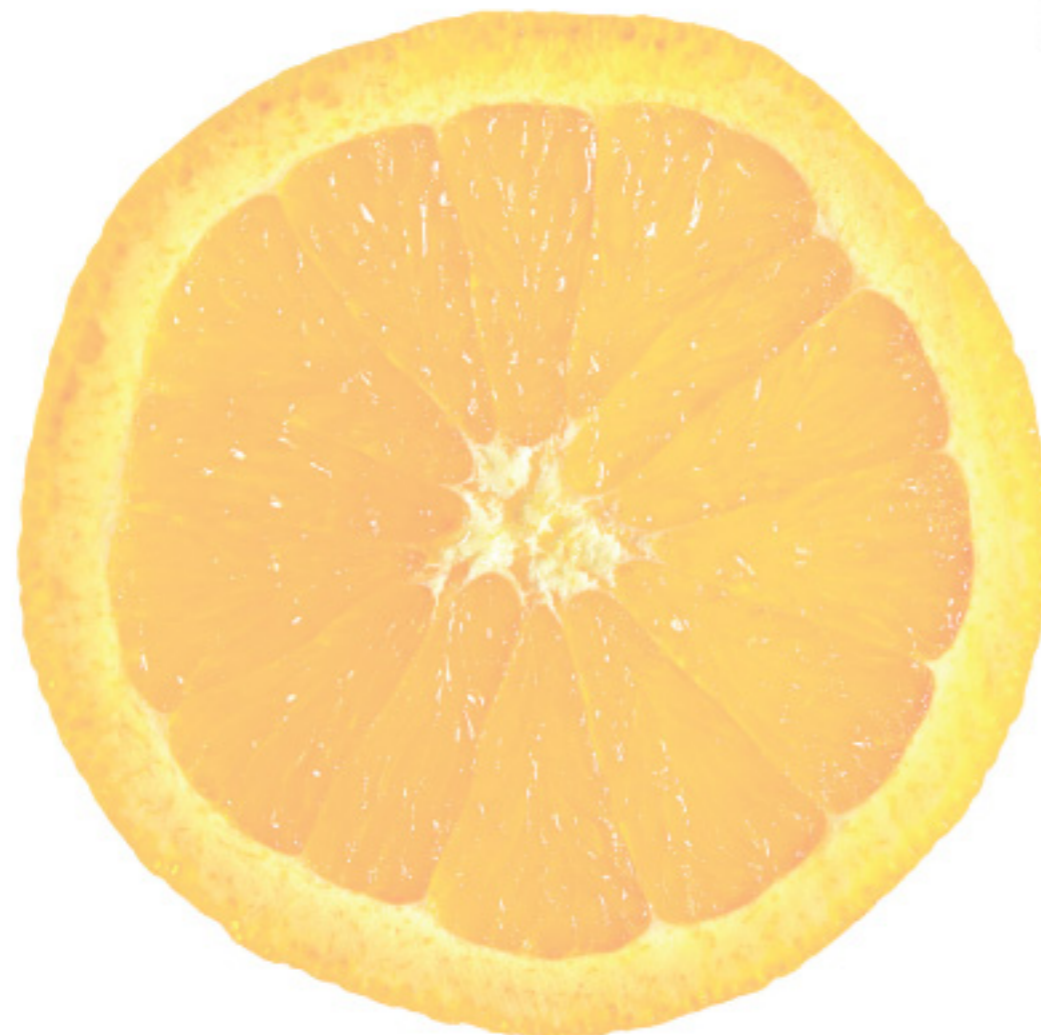
EX -5

- » Menor peso para mejor transportación.
- » Extracción del bagazo en forma manual.
- » Produce más de 60 litros por hora.

EXPRIMIDOR Modelo: EJ-4

MODELO	PESO	ANCHO	MOTOR	R.P.M.	VOLTAJE	Hz.
EJ-4	13.0 kg	34.0 cm	0.33 H.P.	3450	127 V	60

- » Con piña para limón opcional.
- » Produce hasta 90 litros por hora.
- » Proceso de producción continuo hasta 120 min por 10 de descanso.
- » Depósito de derrame fabricada en A.I. T-304 grado alimenticio.
- » Para elaboración de jugos provenientes de cítricos.
- » Fácil de limpiar.
- » Foco piloto indicador que el equipo está en operación.
- » Disponible en 127 V y 220 V.



DYNAMIC // PROCESADORES DE ALIMENTOS

1. MX052 PACK DINAMIX

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

2. MD95 MINI TURBOLICUADOR

- » Producción de 4 a 12 lts.
- » Largo 445 mm, Potencia max 250 W, Peso 1.2 kg.
- » Pequeño, robusto y ligero.
- » Indicado para pequeñas porciones de sopas, salsas, mayonesas, etc.

3. PMX98 TURBOLICUADOR

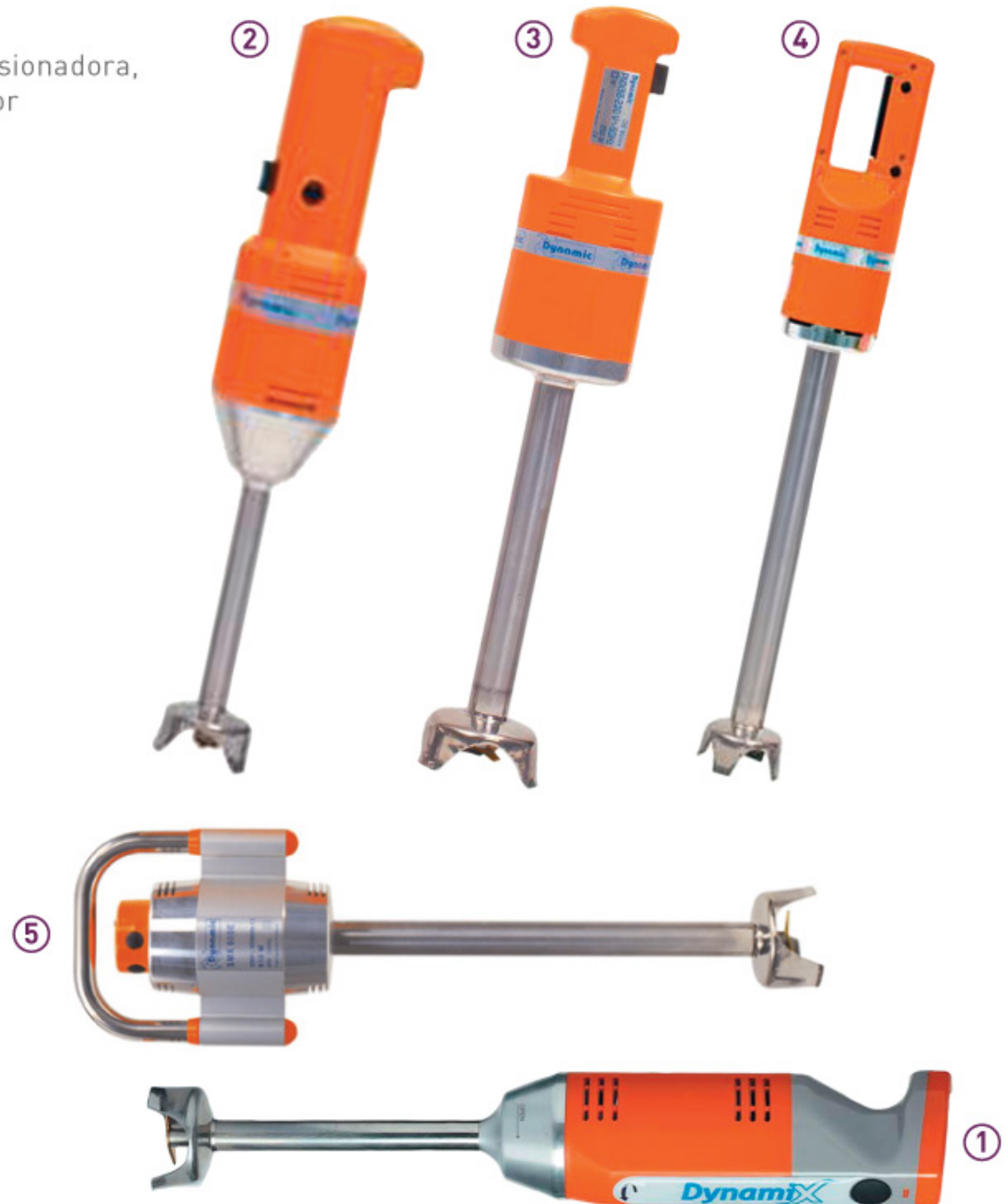
- » Producción de 20 a 40 lts.
- » Largo 600 mm, Potencia max 350 W, Peso neto 2.4 kg.
- » Indicados para preparaciones medianas o grandes.
- » Fácil mantenimiento.
- » Desmontaje sin herramientas especiales.

4. MX91 TURBOLICUADOR

- » Producción de 40 a 100 lts.
- » Largo 715 mm, Potencia max 500 W, Peso neto 3.4 kg.
- » Indicados para preparaciones grandes y muy grandes.
- » Idóneos para trabajar en ollas hasta de 100 lts.

5. SMX600E TURBOLICUADOR

- » Producción de 75 a 200 lts.
- » Largo 800 mm, Potencia max 850 W, Peso neto 6.1 kg.
- » Indicados para trabajo de gran envergadura.
- » Fáciles de manejar.
- » Sistema de enfriamiento del motor.



SECADOR DE VERDURAS

- » Indispensables para preparación de ensaladas y verduras en gran cantidad.
- » Centrifugadoras manuales que ahorran tiempo y mano de obra respetando la delicadeza del producto.
- » Robusto, rápido y de uso intensivo.
- » Características:
 - 10 lts.: Diámetro 330mm, Altura total 420 mm, Peso neto 2.4 kg.
 - 20 lts.: Diámetro 430 mm, Altura total 500 mm, Peso neto 3.6 kg. con pequeña manguera de desagüe.



E-10



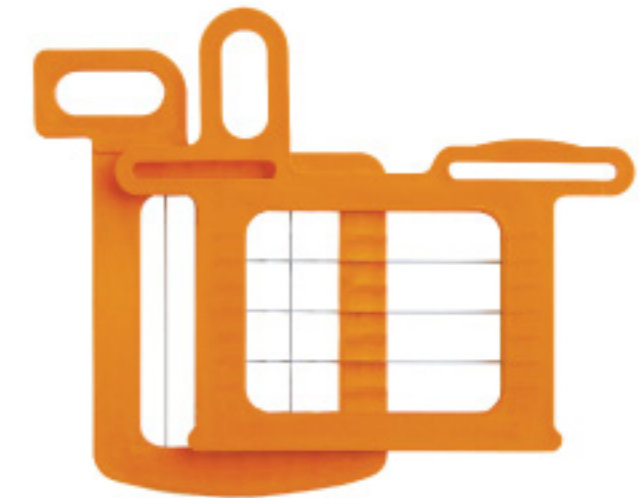
E-20



CORTADOR DE VEGETALES

Modelo DYNACUBE

- » Garantiza un corte limpio de hortalizas, frutas, carnes cocidas y demás productos blandos.
- » Peso neto 3.1 kg.
- » Producción de 30 a 50 kg/h.
- » Limpieza sencilla y fácil de transportar.
- » Tres tipos de cortes:
 - Dados: Con las 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.



CAFETERAS SECRETARIALES Modelos: SE-42, SE-60, SE-90

MODELO	PESO	ALTO	DIÁM.	CAPACIDAD		TIEMPO PREP.	ELÉCTRICAS		
				Lts.	Tzas.		Resist.	Consumo	Aliment.
SE-42	4.6 kg	37.0 cm	22.0 cm	7.0	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

- » Llave de salida de café o agua en latón cromado y manija de baquelita de 2 posiciones a prueba de goteo.
- » Capacidad para 42, 60 y 90 tazas, respectivamente.
- » Fabricadas en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- » Leds 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.



JARRA CORY Modelo: J-2

- » Jarra de acero inoxidable T-304 grado alimenticio con manija de baquelita con capacidad de 2 lts.



PARRILLA CONSERVADORA DE CAFÉ

Modelo: PA-2B

- » Fabricada en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- » Diseñada para conservar el café a una temperatura perfecta.
- » Interruptor y foco individual.
- » Sistema automático de encendido cuando se coloca la jarra.
- » Cuenta con dos resistencias eléctricas de 130 W a 127 V.
- » Frente: 35.5 cm. Fondo: 18.6 cm. Alto 9.0 cm. Peso 2.5 kg.



* Se venden por separado

PERCOLADORAS AUTOMÁTICAS Modelos: 12-12 A, 20-20 A

MODELO	PESO	ALTO	FONDO	ANCHO	CAPACIDAD		CAP. TANQUE ENVOLVENTE	TIEMPO PREP.	ELÉCTRICAS		
					Lts.	Tzas.			Resist.	Consumo	Aliment.
12-12 A	43 kg	69.0 cm	44.0 cm	94.0 cm	24	144	51 L	70 min	2x1700 W	26.5 A	127 V
20-20 A	48 kg	77.0 cm	44.0 cm	99.0 cm	40	240	68 L	70 min	2x2200 W	34.5 A	127 V

- » 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.
- » 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. 11-13 Lb/Pulg²
- » Válvulas pilostáticas para mayor seguridad del equipo.
- » Sistema de conservación de temperatura eléctrica y/o a gas (80-90^a C).
- » Sistema de calentamiento or resistencias de inmersión en modelos eléctricos.
- » Control eléctrico para llenado de agua automático del tanque envolvente (protege las resistencias).
- » Leds indicadores de encendido, calentando, percolando y recuperación de nivel de agua.
- » Timer para el colado automático del café.
- » Sistema auxiliar de colado.



* Las percoladoras modelos 40-40 y 50-50 automáticas son sobre pedido.

PERCOLADORAS MANUALES Modelos: 12-12. E/G, 20-20 E/G

MODELO	PESO	ALTO	FONDO	ANCHO	CAPACIDAD		CAP. TANQUE ENVOLVENTE	TIEMPO PREP.	ELÉCTRICAS		
					Lts.	Tzas.			Resist.	Consumo	Aliment.
12-12 E	31 kg	88.0 cm	44.0 cm	62.0 cm	24	144	51 L	70 min	2x1700 W	26.5 A	127 V
12-12 G	31 kg	88.0 cm	44.0 cm	62.0 cm	24	144	51 L	150 min	N/A	N/A	N/A
20-20 E	36 kg	93.0 cm	44.0 cm	70.0 cm	40	240	68 L	70 min	2x2200 W	34.5 A	127 V
20-20 G	36 kg	93.0 cm	44.0 cm	70.0 cm	40	240	68 L	240 min	N/A	N/A	N/A

- » 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 de 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. 11-13 *Lb/Pulg²*
- » Válvulas pilostáticas para mayor seguridad del equipo (termostato en el caso de las manuales).
- » Sistema de conservación de temperatura eléctrica y/o a gas (80-90^a C).
- » Sistema de calentamiento con resistencias de inmersión en modelos eléctricos.



* Modelo eléctrico

CAFETERAS // EXPRESO

STEEL DUO PROF

- » Fabricada en acero inoxidable - SIN PINTAR- dotada de leds azules 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 (Over Pressure Valve).
- » Depósito de agua de 2 Litros.
- » Calienta- tazas para evitar que el café pierda la temperatura óptima.
- » Incluye Tam-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 y el vapor y una 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.



* Capacidad aproximada de producción 40 tazas por hora.



- » Portafiltros y cacillos profesionales. Inclinación del portafiltro de 10°, con diseño ergónomico.

MOLINO DE CAFÉ Modelos: NANO F4.

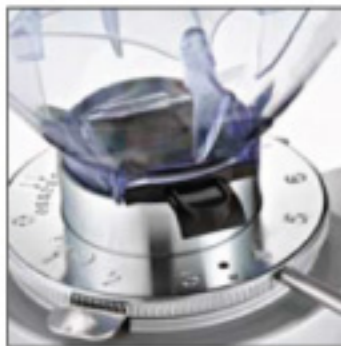
- » Molino dosificador de café
- » Contador de cafés.
- » Diseño compacto y robusto.



» Tolva irrompible.



- » Estrellas y maneta de aluminio.
- » Muelas planas (58 mm)



- » Regulación molienda micrométrica.
- » Las fresas trabajan siempre en plano (ajuste con 3 muelles)



- » Cuerpo de aluminio.
- » Bandeja extraíble en acero inoxidable.



- » Horquilla de aluminio para cualquier tipo de portafiltro.
- » Dos prensas



MODELO	PESO	FRESAS	FRENTE	FONDO	ALTO	POTENCIA	CAPACIDAD TOLVA
NANO F4	10 kg.	64 Ø	16.9 cm	24 cm	47.3 cm	250 W - 1400 rpm	0.6 Kg

CAFETERAS // EXPRESO

BAR ONE AUTOMÁTICA

MODELO	PESO	FRENTE	ALTO	FONDO	RESISTENCIA	CALDERA	ALIMENTACIÓN
BAR 1 GR ONE	25 kg	40 cm	54 cm	45 cm	2400 W	4 Lts	120 V
BAR 2GR ONE (Compacta)	34 kg	56 cm	54 cm	45 cm	3200 W	4 Lts	120 V



1 GRUPO

*Capacidad aproximada de producción 100 tazas por hora.



2 GRUPOS (Compacta)

*Capacidad aproximada de producción 200 tazas por hora.

- » Cafeteras para expreso y bebidas a base de leche (capuchinos).
- » Para conectar a la red de agua .
- » 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.
- » Ciclo de lavado automático.

- » Perillas de grandes dimensiones, agradables al tacto y con goma anti-deslizante 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.
- » Garantiza la temperatura de agua y café de manera

BARISTA PROFESIONAL AUTOMÁTICA

- » Cafeteras para expreso y bebidas a base de leche (capuchinos).
- » Para conectar a la red de agua y 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 reduciendo el riesgo de quemadura por contacto.
- » La incrustación de la leche se reduce al máximo facilitando su limpieza.
- » Ciclo de lavado automático.
- » Perillas de grandes dimensiones, agradables al tacto y con goma anti-deslizante.
- » Botonera retro-iluminada de fácil programación.
- » Iluminación Led en zona de trabajo.
- » 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 la 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.



1 GRUPO

*Capacidad aproximada de producción 120 tazas por hora.



2 GRUPOS

*Capacidad aproximada de producción 240 tazas por hora.

MODELO	PESO	FRENTE	ALTO	FONDO	RESISTENCIA	CALDERA	ALIMENTACIÓN
BARISTA PRO 1 GR	40 kg	44 cm	54 cm	45 cm	1800 W	6 Lts	120 V
BARISTA PRO 2 GR	71 kg	70 cm	47.5 cm	53.5 cm	3500 W	13 Lts	120 V

CAFETERAS // EXPRESO

MÁQUINA DE EXPRESO THE BARISTA EXPRESS

Modelo: BES870XL

- » Fabricado en acero inoxidable.
- » Bomba de diseño italiano de 15 bares de presión.
- » Molino cónico de acero inoxidable integrado y ajustable, que permite moler el grano de café segundos antes de preparar el expreso para proporcionar mayor frescura y sabor.
- » Tolla para granos que permite almacenar hasta 230 g de granos de café.
- » Dosificación automática; proporciona una cantidad de molienda ajustable y permite la opción de dosificación para filtro sencillo o doble.
- » Tubo de vapor estilo comercial, ajustable a 360° para texturizar leche fácilmente.
- » Sistema de "Crema" avanzado mediante una pre-infusión de baja presión para una extracción más uniforme.
- » Bandeja superior para mantener tazas calientes.
- » Compactador integrado removible.
- » Tanque de agua de 2 L.



» Granos molidos al momento que garantizan una crema más fresca y espesa.



» Compartimiento para sujeción de portafiltros que funciona a manos libres.

MODELO	PESO	FRENTE	ALTO	FONDO	RESISTENCIA	ALIMENTACIÓN	Hz.
BES870XL	9 kg	34 cm	45 cm	45 cm	1750 W	120 V	60
BES980XL	15.9 kg	41.2 cm	45.72 cm	45 cm	1800 W	120 V	60
BES250XL	6.6kg	31 cm	33 cm	23cm	1200 W	120 V	60

MÁQUINA DE EXPRESO THE ORACLE

Modelo: BES980XL

- » Fabricado en acero inoxidable.
- » Tazón con capacidad de 3.3 litros.
- » Control de temperatura y resistencia eléctrica de 350 W a 127 V.



- » Potente sistema de doble caldera; Una caldera funciona para el expreso y la otra para el vapor.

- » Dos capuchinos en tan solo 90 segundos, eroga y espuma al mismo tiempo.



MÁQUINA DE EXPRESO THE CAFE VENEZIA

Modelo: BES250XL

- » Fabricado en acero inoxidable.
- » Bomba triple con 15 bares de presión.
- » Filtros intercambiables fácilmente mediante el sistema 'Easy Eject' que permite intercambiar los tres filtros proporcionados (sencillo, doble y pod).
- » Tubo de vapor estilo comercial, giratorio de 45° para texturizar leche fácilmente.
- » Sistema de "Crema" avanzado por su tecnología de doble pared (dual wall) para una mejor crema.
- » Bandeja superior para mantener tazas calientes.
- » Incluye jarra de acero inoxidable.
- » Tanque de agua de 2,7 L.

- » Antes de la extracción, la bomba dispara agua caliente automáticamente sobre el cabezal creando presión para extraer más crema y proporcionando un sabor más agradable.



CALENTADOR MULTIFUNCIONAL Modelo: CMF-1

- » Fabricado en acero inoxidable.
- » Tazón con capacidad de 3.3 litros.
- » Control de temperatura y resistencia eléctrica de 350 W a 127 V.
- » Pantalla con fotografía intercambiable con la imagen del producto.
- » Frente: 22 cm, Fondo: 30 cm, Alto: 27.5 cm, Peso 4.5 Kg.
- » Incluye cucharón para servir.
- » Para calentar chocolate, queso y sopas.



EXHIBIDOR DE NACHOS

Modelo: EN-3

- » Fabricado en acero inoxidable.
- » Costados en cristal de 0.4 cm de espesor.
- » Resistencia de 30 W. a 127 V y foco spot de 75 W.
- » Puerta abatible para la extracción del producto.
- » Mantiene los nachos a 30°C sobre la temperatura ambiente.
- » Frente: 43 cm, Fondo: 37 cm, Alto: 60 cm, Peso: 14.5 Kg.



PALOMERA Modelo: PM-8, PM-15

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD
PM-8	21.0 kg	46.0 cm	40.0 cm	75.0 cm	8 Oz.
PM-15	30.5 kg.	54.0 cm	54.0 cm	95.0 cm	15 Oz.
CARRO	33.0 kg.	53.0 cm	90.0 cm	79.0 cm	N/A

- » Capacidades 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.

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.



* Se venden por separado



ESPIROPAPAS Modelo: EP-1

- » 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 pueden procesar además otras frutas y verduras.
- » Frente: 17 cm, Fondo: 46 cm, Alto: 16 cm, Peso: 2.15 kg.



SURTIDOR DE CATSUP Y MOSTAZA

Modelo: SC-3

- » Fabricado en acero inoxidable.
- » 3 insertos sextos para tomate, cebolla y jalapeño.
- » 2 depósitos para poner catsup y mostaza (no directamente).
- » 2 bombas de plástico para el surtido del producto.
- » Tapa de acrílico para la sección de insertos.
- » Frente: 85 cm, Fondo: 20 cm, Alto: 42.5 cm, Peso: 9.0 kg.

*Con bomba de plástico adicional de repuesto



FREIDOR ELÉCTRICO Modelo: F5L-E

- » 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.
- » Frente: 30 cm, Fondo: 67 cm, Alto: 37 cm, Peso: 8.5 kg.



ASADOR DE CARNE AL PASTOR Modelo: APR-AI (DONERAKY)

- » 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.
- » Capacidad para carne de 35 Kg.
- » Calibrado para gas L.P. de 11-13 *Lb/Pulg²*
- » Frente: 55 cm, Fondo: 70 cm, Alto: 79.5 cm, Peso: 22 kg.
- » Dimensiones plancha, Frente: 41.5 cm, Fondo: 22.5 cm, Alto: 1.9 cm.
- » Plancha de 3/8" con quemador y válvula independiente



TRAMPA DE GRASA Modelo: TG-INTER 50 y 95

MODELO	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	CAPACIDAD
TG-INTER 50	44 kg.	62 cm	43 cm	27 cm	50 lb
TG-INTER 95	65 kg.	66.5 cm	49 cm	48 cm	95 lb

- » Construída en placa de acero al carbón de 0.32 cm de espesor.
- » Soldado 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 pulg. y 3 pulg. respectivamente.



TG-INTER 95



TG-INTER 50

FOGONES Modelos: F-1, F-2, F-3

MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO	CONSUMO
F-1	62.0 cm	60.0 cm	60.0 cm	53 kg.	110,000 BTU/Hr.
F-2	122 cm	60.0 cm	60.0 cm	103 kg.	220,000 BTU/Hr.
F-3	182 cm	60.0 cm	60.0 cm	155 kg.	330,000 BTU/Hr.

- » 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 LP.
- » Presión de gas 11-13 Lb/Pulg²
- » Modelo F3 bajo pedido, mínimo 5 piezas.



MESA DE TRABAJO CON LAMBRÍN Y ENTREPAÑO

Modelos: MEL. 800, MEL. 1200, MEL. 1800

MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO
MEL. 800	80 cm	70.0 cm	90.0 cm	22 kg
MEL. 1200	120 cm	70.0 cm	90.0 cm	27 kg
MEL. 1800	180 cm	70.0 cm	90.0 cm	38.5 kg

- » Fabricada 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 de 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. *



MESA DE TRABAJO CON LAMBRÍN, ENTREPAÑO Y TARJA

Modelos: MELT1D.1200, MELT1I.1200, MELT1D.1800, MELT1I.1800, MELT2D.1800, MELT2I.1800

- » Fabricada 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 45 X 45 X 25 cm.
- » Pata de tubo de acero inoxidable T-304 cal. 18.
- » Orificios para colocar mezcladora en lambrín (distancia entre centros 8").
- » Certificado de calidad de materiales opcional.

MODELO	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO
MELT1D.1200	120 cm	70.0 cm	90.0 cm	29 kg
MELT1I.1200	120 cm	70.0 cm	90.0 cm	29 kg
MELT1D.1800	180 cm	70.0 cm	90.0 cm	33.7 kg
MELT1I.1800	180 cm	70.0 cm	90.0 cm	33.7 kg
MELT2D.1800	180 cm	70.0 cm	90.0 cm	39 kg
MELT2I.1800	180 cm	70.0 cm	90.0 cm	39 kg



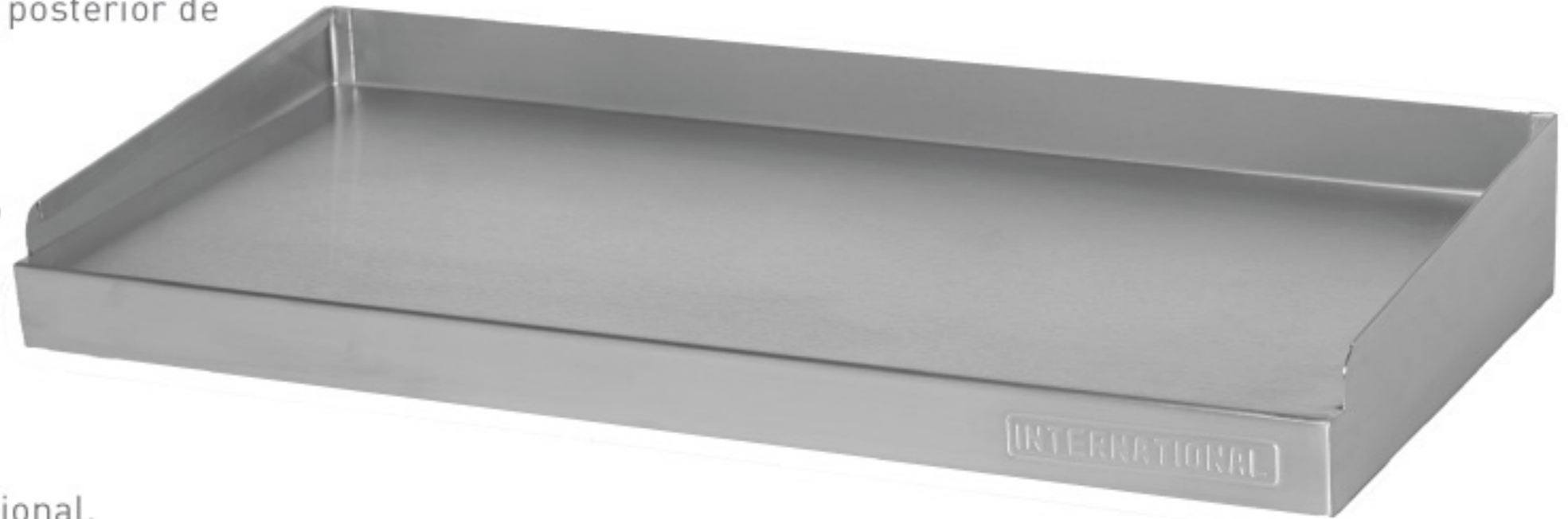
* Se entregan desarmadas y en caja para facilitar su transportación y almacenamiento.

MUEBLES DE ACERO // REPISA

REPISA DE APOYO A PARED

Modelos: REPP. 800, REPP. 1200, REPP.1800

- » Fabricada en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- » Cuenta con 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.
- » Fácil de colocar.
- » Con dos barrenos en la parte posterior a cada costado de 1/4" para su fijación.
- » Certificado de calidad de materiales opcional.



MODELO	FRENTE	FONDO	PESO
REPP. 800	80 cm	30.0 m	4.0 Kg
REPP. 1200	120 cm	30.0 m	5.5. Kg
REPP. 1800	180 cm	30.0 m	8.0 Kg

LÁMPARA CALENTADORA

Modelos: LC-24, LC-36, LC-48

- » 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
- » Fácil manejo e instalación.
- » La clavija no está incluida.



GARABATO PARA OLLAS

Modelos: GAR. 800, GAR. 1200, GAR. 1900

MODELO	FRENTE	FONDO	PESO
GAR. 800	80 cm	39.0 cm	3.8 kg.
GAR. 1200	120 cm	39.0 cm	4.6 kg.
GAR. 1900	190 cm	39.0 cm	6.0 kg.

- » Fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio.
- » Facilidad para transportarse, fácil armado y desarmado en sitio.
- » Cuenta con dos bujes: superior e inferior y tornillo en cada costado.
- » Barrenos de 1/4" en la parte posterior para su fijación.
- » 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.

Modelo: 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.
- » Certificado de calidad de materiales opcional.



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

Tel: +52 (55) 2619 7160 al 89
ventas@international.com.mx
www.international.com.mx

INTERNATIONAL[®]

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

