





Equipos Maestro Panadero Gastronómicos

CATÁLOGO 2026









UBICACIONES

OAXACA
951 179 4205
CALLE DE NUÑO DEL MERCADO #421-B

PUEBLA
22 23 34 55 86
25 PONIENTE #717-A, COL. CHULA VISTA



XALAPA
22 83 65 05 72
REVOLUCIÓN #277, ZONA CENTRO

APIZACO
22 15 32 28 81
FRANCISCO I MADERO #511, COL. CENTRO

TUXTLA GTZ
96 12 17 79 47
2ª PTE. SUR #157. COL. EL CALVARIO.

QUERETARO
44 25 90 60 19
AV. DEL PARQUE #150 CONJUNTO HABITACIONAL VISTA ALEGRE 2ª SECCIÓN. SANTIAGO DE QUERÉTARO, QRO.

TLALNEPANTLA
55 36 57 56 99
CALLE CUITLÁHUAC #78 CENTRO, TLALNEPANTLA, MÉX.

Conoce nuestras Sucursales

1

Síguenos en

HORNO
de Columpio

Mirilla panoramica que permite observar la cocción del producto sin tener que abrir la puerta.

Quemadores de alta eficiencia.

El precalentado del horno llega a los 220°C entre los 20 y 30 minutos estando en frio.

Doble puerta lateral para acceso facilitar el encendido de los pilotos.

Frente fabricado en acero inoxidable.

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
5 CHAROLAS	1.47	2.07	1.9
10 CHAROLAS	1.97	2.07	1.9
15 CHAROLAS	2.45	2.07	1.9
20 CHAROLAS	2.95	2.07	1.9
25 CHAROLAS	3.45	2.07	1.9
30 CHAROLAS	3.95	2.07	1.9

PARA UNA MEJOR OPERACIÓN DEL HORNO AGREGAR 1M AL FRENTE

Botones de arranque, paro y reversa.

Interruptor de encendido y apagado de quemadores.

Interruptor de luz interior

Botones de suministro de vapor.

Control digital de temperatura.



Conoce nuestras Sucursales

Síguenos en

HORNO
Profesional

Versatilidad de acción a través de temperaturas independientes para cada gaveta (presentación de 4 ó 6 charolas).

Doble control de temperatura por gaveta, controlando calor en el piso y en el interior.

Placas calefactores de larga duración.

Mirilla de cristal templado.

Alta eficiencia energética.

PRESENTACIÓN	MODELO	FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)
2 CHAROLAS	SIN VAPOR	142	90	58
	CON VAPOR	142	111	58
4 CHAROLAS	SIN VAPOR	142	90	131
	CON VAPOR	142	111	131
6 CHAROLAS	SIN VAPOR	142	90	162
	CON VAPOR	142	111	162

Voltaje 110 V.

Combustible gas LP.

Temperatura máxima 300 °C.

Potencia de 0.33-0.66-0.99 kW.



Conoce nuestras Sucursales

3

Síguenos en

HORNO
Automatizado

- Fabricado para elaborar aquella producción media-alta.
- Totalmente aislados para garantizar una combustión eficiente, con el menor consumo de gas posible.
- Vapor incluido.
- Chispa de encendido.
- Control de temperatura Digital.
- Temperatura máxima de 280 °C.

- Fibra de vidrio de 4” para lograr un perfecto aislamiento.
- Termómetro, timer y regulador de alta presión de regalo.
- Válvula para regular la flama.
- Pintura electrostática en polvo.
- Mirilla panorámica de cristal templado de alta calidad.
- Fabricados con lámina galvanizada calibre 20.

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
1 CHAROLA	1.05	0.78	1.56
2 CHAROLAS	1.05	0.78	1.63
3 CHAROLAS	1.05	0.78	1.77
4 CHAROLAS	1.33	0.99	1.63
6 CHAROLAS	1.88	0.99	1.63
9 CHAROLAS	1.88	0.99	1.77







Conoce nuestras Sucursales

4

Síguenos en

HORNO
de Gaveta

Fabricado para elaborar aquella producción media-alta.

Totalmente aislados para garantizar una combustión eficiente con el menor consumo de gas posible.

Con presentaciones en acero inoxidable y lámina galvanizada.

Fabricados para ser utilizados con gas natural y gas LP a elección del cliente.

Temperatura máxima de 280 °C.

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
1 CHAROLA	1.05	0.78	1.56
2 CHAROLAS	1.05	0.78	1.63
3 CHAROLAS	1.05	0.78	1.77
4 CHAROLAS	1.33	0.99	1.63
6 CHAROLAS	1.88	0.99	1.63
9 CHAROLAS	1.88	0.99	1.77

Fibra de vidrio de 4" para lograr un perfecto aislamiento.

Termómetro, timer y regulador de alta presión de regalo.

Válvula para regular la flama.

Pintura electrostática en polvo.

Mirilla panorámica de cristal templado de alta calidad.

Equipamiento adicional: vapor manual.





Conoce nuestras Sucursales

5

HORNO
de Convección 5 charolas

Síguenos en

El horno de convección es la solución ideal para panaderías y negocios que buscan llevar su producción al siguiente nivel. Gracias a su innovador sistema de aire caliente en circulación, garantiza una cocción uniforme en cada charola, logrando productos con excelente volumen, color dorado perfecto y una textura inigualable en cada horneada. Su diseño está pensado para maximizar la eficiencia sin sacrificar calidad.

Además, su operación intuitiva y alto rendimiento permiten optimizar tiempos de producción, reducir mermas y mantener una consistencia superior en todos los lotes. Es una herramienta indispensable para quienes buscan calidad profesional, productividad continua y resultados que superen las expectativas de sus clientes.

- Fabricado acero inoxidable.
- Funcionamiento con gas LP.
- Luz interior.
- Mirilla panorámica de cristal templado.
- Alcanza 300°C entre 20 y 30 minutos estando en frío.
- Panel digital.
- Conexión eléctrica de 220 volts.



CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA
5 Charolas	0.8 m	1.22 m	1.54 m



Conoce nuestras Sucursales

6

HORNO

Síguenos en

de Convección Rotatorio 5 Charolas

El horno de convección giratorio es la solución ideal para panaderías y negocios que buscan llevar su producción al siguiente nivel. Gracias a su innovador sistema de aire caliente en circulación y carro rotativo, garantiza una cocción uniforme en cada charola, logrando productos con excelente volumen, color dorado perfecto y una textura inigualable en cada horneada. Su diseño está pensado para maximizar la eficiencia sin sacrificar calidad.

Además, su operación intuitiva y alto rendimiento permiten optimizar tiempos de producción, reducir mermas y mantener una consistencia superior en todos los lotes. Es una herramienta indispensable para quienes buscan calidad profesional, productividad continua y resultados que superen las expectativas de sus clientes.



CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA
5 Charolas	1.05 m	1.28 m	1.69 m

- Fabricado acero inoxidable.
- Funcionamiento con gas LP.
- Luz interior.
- Mirilla panorámica de cristal templado.
- Alcanza 300°C entre 20 y 30 minutos estando en frío.
- Panel digital.
- Sistema de vapor.
- Conexión eléctrica de 220 volts.



Conoce nuestras Sucursales

7

Síguenos en

HORNO

de Convección Rotatorio 10 Charolas

El horno de convección giratorio es la solución ideal para panaderías y negocios que buscan llevar su producción al siguiente nivel. Gracias a su innovador sistema de aire caliente en circulación y carro rotativo, garantiza una cocción uniforme en cada charola, logrando productos con excelente volumen, color dorado perfecto y una textura inigualable en cada horneada. Su diseño está pensado para maximizar la eficiencia sin sacrificar calidad.

Además, su operación intuitiva y alto rendimiento permiten optimizar tiempos de producción, reducir mermas y mantener una consistencia superior en todos los lotes. Es una herramienta indispensable para quienes buscan calidad profesional, productividad continua y resultados que superen las expectativas de sus clientes.

- Fabricado acero inoxidable.
- Funcionamiento con gas LP.
- Luz interior.
- Mirilla panorámica de cristal templado.
- Alcanza 300°C entre 20 y 30 minutos estando en frío.
- Panel digital.
- Sistema de vapor.
- Conexión eléctrica de 220 volts.





CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA
10 Charolas	1.5 m	1.32 m	1.93 m

Conoce nuestras Sucursales

8

Síguenos en

HORNO

Giratorio 18 charolas

El horno giratorio La Tahona® está desarrollado y fabricado con los más elevados estándares de calidad. Sus materiales sobrepasan los más exigentes requerimientos para que duren muchos años, haciendo de su inversión una excelente decisión.

Fabricado con acero inoxidable en su interior como en el exterior.

Su diseño permite un adecuado manejo de carga y descarga del producto, facilitando el trabajo diario del operador.

El funcionamiento de nuestro horno de convección es extremadamente silencioso y sin molestas vibraciones, haciendo de nuestro horno una delicia verlo trabajar.

Su control electrónico es digital para programar de una forma sencilla la temperatura de cocción, tiempo de horneado y cantidad de vapor que necesite usted en su proceso de horneado.

La turbina de aire está programada para que gire en doble sentido. Esto es con la finalidad de lograr una excelente distribución del calor.

- Fabricado acero inoxidable.
- Funcionamiento con gas LP.
- Luz interior.
- Mirilla panorámica de cristal templado.
- Alcanza 300°C entre 20 y 30 minutos estando en frío.
- Panel digital.
- Sistema de vapor.
- Conexión eléctrica de 110 o 220 volts (A elección del cliente)



CAPACIDAD	FRENTE	FONDO	ALTURA
18 Charolas	0.98 m	1.75 m	2.2 m







Conoce nuestras Sucursales

Síguenos en

HORNO
Pizzero

Fabricado para elaborar aquella producción media-alta.

Totalmente aislados para garantizar una combustión eficiente, con el menor consumo de gas posible.

Piedra volcánica de una pulgada.

Temperatura máxima de 320 °C.

Doble quemador se (solo en modelo de dos gavetas).

Fibra de vidrio de 4” para lograr un perfecto aislamiento.

Termómetro, timer y regulador de alta presión de regalo.

Válvula para regular la flama.

Pintura electrostática en polvo.

Mirilla panorámica de cristal templado de alta calidad.



AMASADORAS

Sólida construcción y velocidad razonable para un excelente calidad de mado.

Sistema de transmisión por banda y polea.

Funcionamiento silencioso y de alta eficiencia.

Diseño atractivo.

1 o 2 velocidades de acuerdo al modelo.

Mínimo mantenimiento.



MODELO	CAPACIDAD DE HARINA (Kg)	VOLTAJE (V)	POTENCIA (Hp)	VELOCIDAD DE MEZCLA (RPM)	FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)	PESO (KG)
AMP8	2	110 V	0.5	1.59	31	49	39	36
AMP20T	8	110 V	0.5/1	110/240	38	69	73	72
AMP40	12	110 V	3	16	48	87	94	118
AMP40T	12	*220 V**	1.5/3	10/16	48	87	94	118
AMP50	16	110 V	3	185	53	92	94	121
AMP50T	16	*220 V**	1.5/3	100/185	53	92	94	121
AMP80	32	*220 V**	2/3.25	120/240	58	93	115	220
AMP130	50	*220 V**	6.5 kW	245/122	73	118	123	420
		*TRIFÁSICA						





Síguenos en

BATIDORAS

- Sistema de transmisión con poleas y bandas dentadas.
- Motor de alta eficiencia y calidad.
- Sistema de seguridad con paro de emergencia.
- Fácil operación.
- Funcionamiento silencioso.
- Mínimo mantenimiento.
- Gancho, paleta y globo, incluido.

MODELO	CAPACIDAD DEL TAZÓN (L)	CAPACIDAD DE HARINA (Kg)	VOLTAJE (V)	POTENCIA (Hp)	VELOCIDAD DE MEZCLA (RPM)	FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)	PESO (KG)
BMP10	10	1.5	110 V	0.75	110/178/355	45	43.2	68	58
BMP20	20	3	110 V	1	110/200/420	52.5	50	83.5	82
BMP30	30	4.5	110 V	1.5	80/160/388	62	63	101	148
BMP40	40	6	110 V	1.75	80/160/388	63	63.7	101	153
BMP60	60	8	***220 V****	2.75	74/150/2888	65	72.5	130	230
			****TRIFÁSICA***						







Conoce nuestras Sucursales

Síguenos en

FERMENTADORA 18 CHAROLAS

- Fácil operación para el usuario.
- Control de temperatura.
- Control de humedad.
- Puerta con mirilla de cristal templado.
- Fabricado en lámina galvanizada con pintura, electrostática o en acero inoxidable de alta calidad, tipo 430.
- Diseño, elegante y funcional.

- Voltaje 110 V.
- Rango de humedad 70 °C-90 °C.
- Temperatura 30 °C-60 °C.
- Potencia 2.6 kW.
- Peso, 32 kg.

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
18 CHAROLAS	0.48	0.68	1.93







Conoce nuestras Sucursales

Síguenos en

FERMENTADORA 30 CHAROLAS

Nuestra fermentadora de masas es ideal para panaderías que buscan mejorar su proceso de producción y obtener resultados consistentes en cada lote. Permite fermentar grandes cantidades de masa de forma uniforme y controlada, creando el ambiente perfecto para lograr panes más esponjosos y de mejor sabor. Su diseño intuitivo facilita el ajuste preciso de temperatura y humedad según cada receta.

Además, optimiza la eficiencia operativa al reducir tiempos de fermentación y ofrecer mayor flexibilidad en la producción. Fabricada con tecnología avanzada y materiales de alta calidad, está diseñada para soportar el uso intensivo de panaderías comerciales, siendo una herramienta esencial para elaborar desde panes artesanales hasta masas especializadas con resultados de alta calidad.

- Voltaje 110 V.
- Rango de humedad 70 a 90%
- Temperatura 30 °C-60 °C.
- Capacidad 40 charolas de 45 x 65 cm
- Mirilla con cristal templado

Frente	Fondo	Altura
79 cm	150 cm	187 cm







Conoce nuestras Sucursales

LAMINADORA

Síguenos en

- Diseño, innovador.
- Sistema de inmersión de aceite garantiza poco ruido, durabilidad y una vida útil.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad.
- Sistema de ruedas de alta resistencia.
- Banda de primera calidad, garantizando que la masa no se adhiera fácilmente.
- Fácil manejo.

- Voltaje 110 V.
- Potencia 1HP.
- Longitud de rollo 80 × 520 mm.
- Velocidad de rool 133 rpm.
- Rango de rollo 0-35 mm.
- Pesos neto 260 kg.

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
LP520	2.64	0.88	1.24





Conoce nuestras Sucursales

15

CORTADORA DE TANTOS
Hidraulica

Síguenos en

Esta sofisticada cortadora hidráulica de masa para panadería es la herramienta perfecta para levar la eficiencia de tu negocio al siguiente nivel.

Diseñada para cumplir con los estándares más exigentes de la industria, esta máquina robusta y de alta precisión te permitirá obtener cortes uniformes y perfectos en tus masas de pan, masa de pizza y otros productos horneados.

Su avanzado sistema hidráulico garantiza un funcionamiento suave y sin esfuerzo, ahorrando tiempo y mano de obra.

Además, su diseño compacto y fácil de limpiar hace que sea una adición indispensable a tu panadería.

- Fácil limpieza.
- Motor potente, bajo nivel de ruido, ahorro de energía.
- Corte de 36 piezas de las mismas dimensiones.
- Conexión eléctrica de 110 volts.



Conoce nuestras Sucursales

16

Síguenos en

CORTADORA
de Tantos

- 36 tantos
- Reforzada
- Cuchillas y cazo en acero inoxidable
- Seguro de operación



CORTADORA
de Pan

Síguenos en

Esta cortadora de pan eléctrica es la elección perfecta para cualquier panadería o cocina comercial que busque una precisión excepcional en el corte de pan fresco.

Esta cortadora de pan eléctrica no solo mejorará la eficiencia de su negocio, sino que también garantizará la satisfacción de sus clientes al proporcionar cortes de pan precisos y uniformes en todo momento.

Fabricado en acero inoxidable.

31 rebanas de 12mm cada una.

Conexión eléctrica de 110 volts

FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)
75	65	78



EXHIBIDOR DE PIZZA
Giratorio

Síguenos en

Este exhibidor de pizzas está diseñado para realzar la presentación y el almacenamiento eficiente de pizzas recién horneadas en entornos comerciales.

Este exhibidor de pizzas no solo garantiza la frescura de sus productos, sino que también realza su presentación y atrae a los clientes.

Es la solución perfecta para pizzerías, restaurantes, establecimientos de comida para llevar que desean mostrar sus deliciosas pizzas de manera efectiva y conveniente.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Potencia de 0.65 Kw
- Frecuencia de 60 Hz
- Conexión eléctrica de 110 volts

FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)
49	49	81



DECORADORA de Pastel

Síguenos en

La máquina decoradora de pasteles es una innovadora herramienta diseñada para facilitar y mejorar el proceso de decoración de pasteles.

Con su diseño elegante y funcional, esta máquina es la compañera perfecta para pasteleros y aficionados por igual.

Ya sea que seas un profesional de la repostería o un amante de los pasteles caseros, la máquina decoradora de pasteles es la herramienta que te ayudará a llevar tus creaciones dulces al siguiente nivel, asegurando una presentación impecable en cada pastel que hagas.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Potencia de 200w
- Ideal para pasteles de 4 a 12 pulgadas
- Motor silencioso
- Conexión eléctrica de 110 volts

FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)
50	50	57



Conoce nuestras Sucursales

20

ESPIGUEROS

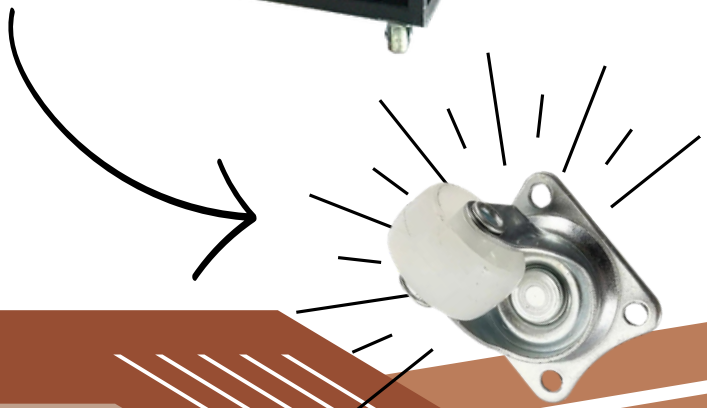
Síguenos en

Fabricado con tubular cuadrado de 1".
Capacidad de 18 y 36 charolas.
Hechos para soportar el trabajo diario.
Ruedas con doble rodamiento.
Acabado de pintura electrostática.

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
18 CHAROLAS	0.52	0.625	1.815
36 CHAROLAS	1.052	0.625	1.815







Conoce nuestras Sucursales

Síguenos en

ROSTICEROS

27 Pollos ***TIPO BOLA***

Gabinete fabricado en acero, inoxidable y lámina galvanizada, esmaltada con acabado en pintura electrostática.

Tres espadas por apoyo fabricadas con acero inoxidable grado alimenticio, tipo 304.

Luz interior con el doble reflector de luz concentrada, controlada con interruptor independiente en caja de focos.

Para usarse con gas LP.

Voltaje 127 V.

Frecuencia 60 HZ.



PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
HOF-ID27	1.44	0.44	1.02
HOF-ID27A	1.44	0.44	1.71



ROSTICEROS

45 Pollos ***TIPO BOLA***

Gabinete fabricado en acero, inoxidable, y lámina galvanizada, esmaltada con acabado en pintura. Electrostática.

Cinco espadas con capacidad de nueve pollos cada una.

Cinco quemadores.

Luz interior con doble reflector, luz concentrada controlada con interruptor independiente.

Dos motores para rotar, utilizando pequeños o su capacidad total.

Doble válvula de gas para la cocción al total o parcial de su capacidad.

Para usarse con gas LP.

Voltaje 127 V.

Frecuencia 60 HZ.

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
HOF-ID27	1.44	0.44	1.71



ROSTICEROS

Rancheros

Síguenos en

- Cocimiento parejo.
- Puerta de cristal templado.
- Fabricado con acero inoxidable.
- Sistema de tracción confiable y de larga duración.
- Cinco espadas con varillas de acero inoxidable.
- 20 canastillas de acero inoxidable.
- 10 fija pollos para rostizado de pollo normal.
- Sistema de combustión con bajo consumo de gas.

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
RANCHERO	1.44	0.54	1.94



- Capacidad 45 pollos normales o 20 pollos. Rancheros.
- Consumo de gas 1.3 a 1.8 kg/hr.
- Alimentación 127 V.
- Frecuencia 60 HZ.
- Cinco. Varillas giratorias.
- Tiempo de cocción 90-120 minutos.

Conoce nuestras Sucursales

ROSTICERO
Jumbo

Síguenos en

Diseño Robusto: Fabricado con materiales de alta calidad y durabilidad para un rendimiento consistente a largo plazo.

Fácil de Usar: Con controles intuitivos y un diseño ergonómico, es fácil de operar y limpiar.

Eficiencia Energética: Diseñada para maximizar la eficiencia energética y minimizar los costos operativos.

Capacidad Versátil: Rostíza múltiples pollos a la vez, adaptándose a las necesidades de tu negocio, ya sea pequeño o grande.

- Fabricado en lamina galvanizada
- Funcionamiento con gas LP
- Led interior con doble reflector
- Conexión eléctrica de 110 volts
- Puertas de cristal templado
- Acceso por ambos lados
- Capacidad de 40 de pollos tipo ranchero o 90 tipo bola

FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)
144	104	194



ASADOR de Pollos

Rosticero, especialmente diseñado para el rostizado de pollos por medio de carbón, natural o mineral.

Capacidad de 16 pollos tipo ranchero 36 pollos, tipo bola.

Consumo de energía 25 W.

Voltaje 127 V.

Frecuencia 60 HZ.

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
HOF-IDASA	1.46	1.45	1.01





TRITURADOR
Monterrey

Síguenos en

El triturador de Hielo Monterrey está especialmente diseñado para triturar Hielo, de manera eficiente y rápida, ahorrando tiempo y espacio por su práctico diseño.

El triturador de Hielo está fabricado con fundición de aluminio, pulido y abrillantado de excelente resistencia.

El hielo triturado se deposita en un recipiente de acrílico, especialmente hecho para mantener el hielo limpio y listo para usarse.

El triturador Monterrey es recomendado para marisquerías, cafeterías, lugares donde se necesita hielo, triturado de manera continua.

- Poderoso motor 0.5 HP.
- Velocidad de 1750 RPM.
- Voltaje de 110 V.
- Codo con diámetro de 5”

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
COMERCIAL	0.48	0.3	1.15
MESA	0.48	0.3	0.62







TRITURADOR
Raspas

Síguenos en

El triturador de Hielo raspas ha sido diseñado específicamente para los negocios que venden raspados de frutas.

Cuenta con un display en la parte frontal iluminado, favoreciendo con su impacto a la obtención de mayor venta.

Diseñado para procesar grandes cantidades de hielo.

Fabricado con materiales de excelente calidad.

Gabinete superior fabricado con lámina galvanizada y procesada con pintura electrostática al horno.

Aparte estructura de aluminio para evitar corrosión.

Poderoso motor 0.5 HP.

Velocidad de 1750 RPM.

Voltaje de 110 V.

Codo con diámetro de 5”

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
CON BASE	0.55	0.41	1.15
MESA	0.55	0.41	0.65







TRITURADOR
Everest

Síguenos en

El triturador de Hielo Everest industrial está especialmente fabricado para triturar Hielo de manera firme e industrial.

Su diseño permite triturar grandes cantidades de hielo, sin que esto tenga ningún tipo de riesgo al motor.

Hecho de fundición de aluminio, pulido y abrillantado de excelente resistencia, garantizando así su funcionamiento por largo tiempo.

Aunque su diseño es industrial, su uso es fácil, práctico y manejable.

El hielo triturado se deposita en un recipiente de acrílico, especialmente diseñado para mantener el hielo limpio y libre de bacterias.

Es recomendable para uso en industrias comercializadoras de hielo y procesadoras de mariscos, restaurantes, marisquerías, bares y terrazas al aire libre, donde continuamente se preparan, bebidas refrescantes .

- Poderoso motor 0.5 HP.
- Velocidad de 1750 RPM.
- Voltaje de 110 V.
- Codo con diámetro de 6.5”

PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
EVEREST	0.52	0.37	1.26



EXHIBIDOR
de Nachos

Síguenos en

El exhibidor de nachos cuenta con un gabinete que permite una excelente exhibición del producto.

Fabricado con una estructura sólida de aluminio, acrílicos de 3 mm de espesor, charolas de acero, inoxidable, doble puerta de acrílico para abastecer y despachar.

Reflector infrarrojo de 250 w.

Fabricado con los más altos estándares de calidad.

Acabado de pintura electrostática.

Voltaje 127 V.

Consume 250 W (con reflector)

PRESENTACIÓN	FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)
DL-NACHOS	46	41	61





Conoce nuestras Sucursales

EXHIBIDOR
de Carnitas

Síguenos en

El exhibidor de carnitas cuenta con un diseño cuya calidad permite la venta de productos con una mayor limpieza, higiene.

Excelente iluminación y visibilidad de alto impacto para la exhibición de productos.

Fabricado con una estructura sólida de aluminio, acrílicos de 3 mm de espesor y charolas de acero inoxidable.

Útil para ser utilizado en carnicerías, restaurantes, taquerías, supermercados, etc..

Acabado en pintura electrostática .

Voltaje 127 V.

PRESENTACIÓN	FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)
DL-CARNITAS	115	40	60



FUNDIDORES

Síguenos en

Método de calentamiento por baño María.
Termostato ajustable en mínimo--Maximo.
Interruptor luminoso de 20 amperes.
Gabinete de lámina galvanizada.
Acabado de pintura electrostática en polvo.
Depósito de acero inoxidable 304 pulido y abrillantado.
Cucharón de acero de 1/2 onza

Capacidad 3.8 l.
Consumo 300 W.
Voltaje de 127 V.

PRESENTACIÓN	FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)
DL-QUESO	28	32	30
DL-CHOCOLATE	28	32	30
DL-QUESO2	53	32	30







SNACKS

Síguenos en



MODELO	PESO (KG)	FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)
SENCILLA	18.5	45	48.5	22
DOBLE	30	86	50	22

Voltaje de 110 V.

Potencia 3000 W.



MODELO	PESO (KG)	FRENTE (cm)	FONDO (cm)	ALTURA (cm)
SENCILLA	10	28	49.5	34.5
BMP20	10+10	57	49.5	34.5

Voltaje de 110 V.

Potencia 3000 W
(Por depósito)



Voltaje de 110 V.

Potencia 1400 W.

Rango de temperatura
de 220-260°C

Conoce nuestras Sucursales

33

Síguenos en

CARRITO DE HOT DOGS Y HAMBURGUESAS

- Estructura de acero inoxidable
- Barra superior con 8 contenedores GN de acero inoxidable con tapa (para condimentos o ingredientes)
- Superficie de trabajo tipo plancha/comal integrada
- Fregadero o cubeta integrada en superficie de trabajo
- Cuerpo con ruedas grandes tipo todoterreno para fácil movilidad
- Ruedas traseras fijas + rodajas frontales giratorias
- Vinil decorativo con ilustraciones de hamburguesa, hot dog y papas fritas
- Manija trasera para desplazamiento
- Incluye incertos posteriores e inferiores

Toldo:
1.35 m ancho
1.46 m largo

Plancha:
65 cm de largo
49 cm de ancho
Capacidad:
12 carnes de 15 cm

Ancho:
63 cm - Sin llantas
76 cm - Con pestaña
83 cm - Con llanta

Largo:
1.32 m - Sin toldo

Alto:
75 cm – Sin Toldo
2.18 – Con Toldo



MATAINSECTOS

Síguenos en

Fabricado con gabinete de acero inoxidable.

Con áreas de protección de 40, 60 y 120 m².

Equipado altamente eficiente con una gran capacidad de captura.

Vida útil de la lámpara de 50,000 hr.

Apertura de 360°.

Luz negra sin filtro.

Multivoltaje 85-265 V.

Lámparas de 9 y 18 W.

Rango de frecuencia UB 350-400 nanometros.







PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
FTZ-202I	0.66	0.14	0.36
FTZ-403I	0.66	0.14	0.5
FTZ-803I	1.27	0.14	0.5

MOLDES Y CHAROLAS

¡Pregunta
por la disponibilidad
con tu asesor!





ENFRIADORES VERTICALES

Enfriadores diseñados para cubrir los requerimientos del mercado, optimizando la mayor capacidad y exhibición de producto. El tamaño ideal para cada necesidad.

Sistema de refrigeración con flujo de aire continuo que garantiza el enfriamiento rápido y uniforme en todas las bebidas, además de una rápida recuperación de temperatura, incluso después de frecuentes aberturas de puerta.

Diseñados con gas refrigerante R290 y control electrónico de temperatura que garantiza la mejor eficiencia energética

- Perfil de puerta ergonómico con jaladera incorporada.
- Cristal doble de alta eficiencia.
- Diseño moderno de ventila termoformada, con espacio para promoción de marcas.
- Parrillas con protección epóxica para mayor resistencia.
- Control electrónico con temperatura siempre visible.
- Sistema de iluminación LED de alta intensidad.
- Gas refrigerante ecológico R290.

	RB270	RB800	RB804
Capacidad Bruta (Lts)	340	1196	1196
Capacidad ft^3	12	42	42
Alto (mm)	1839	2060	2060
Ancho (mm)	651	1374	1374
Profundo (mm)	596	720	720
# Parrillas	3	8	8







ENFRIADORES VERTICALES

Sistema de refrigeración con flujo de aire continuo que garantiza el enfriamiento rápido y uniforme en todas las bebidas, además de una rápida recuperación de temperatura, incluso después de frecuentes aberturas de puerta.

Diseñados con gas refrigerante R290 y control electrónico de temperatura que garantiza la mejor eficiencia energética.

Equipos diseñados para la máxima exhibición, con las mismas dimensiones externas que los equipos estándar, ahora con un nivel más de exhibición y mayor capacidad de producto.

- Perfil de puerta ergonómico con jaladera incorporada.
- Cristal doble de alta eficiencia.
- Diseño moderno de ventila termoformada, con espacio para promoción de marcas.
- Parrillas con protección epóxica para mayor resistencia.
- Control electrónico con temperatura siempre visible.
- Sistema de iluminación LED de alta intensidad.
- Gas refrigerante ecológico R290.
- Full Glass Door máxima exhibición y capacidad

	RB100	RB410	RB470	RB550	RB680
Capacidad Bruta (Lts)	297	571	605	675	1091
Capacidad ft^3	10	20.1	21	24	38.5
Alto (mm)	1830	2010	2020	1830	2020
Ancho (mm)	540	640	715	1000	1090
Profundo (mm)	643	730	780	660	860
# Parrillas	4	5	5	6	10





ENFRIADORES VERTICALES

Misma tecnología de las cerveceras de las grandes marcas mundiales. Cervezas en la temperatura ideal con la firma del mayor productor de cerveceras del mundo.

Caída de aire frontal (velo de novia) que garantiza la cerveza más fría al frente. El flujo de aire continuo para enfriamiento rápido y uniforme de botellas y latas.

Diseñados con gas refrigerante R290 y control electrónico de temperatura que garantiza la mejor eficiencia energética.

Equipos diseñados para la máxima exhibición, con las mismas dimensiones externas que los equipos estándar, ahora con un nivel más de exhibición y mayor capacidad de producto.

- Cristal doble de alta eficiencia.
- Parrillas con protección epóxica para mayor resistencia.
- Control electrónico con temperatura siempre visible.
- Sistema de iluminación LED de alta intensidad.
- Gas refrigerante ecológico R290.
- Full Glass Door máxima exhibición y capacidad

	VN100	VN135
Capacidad Bruta (Lts)	1091	1883
Capacidad ft^3	38.5	66.5
Alto (mm)	2035	2080
Ancho (mm)	1090	1655
Profundo (mm)	857	827
# Parrillas	10	15



CONGELADORES VERTICALES

Síguenos en

Vitrinas curvas de exhibición con un rango de temperatura de 1°C a 6 °C.

- Control electrónico
- Productos siempre visibles
- El mejor performance del mercado
- Puerta de vidrio de triple cristal de alta eficiencia
- Refrigerante R290

	CVC15	CVC08	VF50
Capacidad Bruta (Lts)	430	222	555
Capacidad ft^3	15	8	19.5
Alto (mm)	1670	1862	2021
Ancho (mm)	710	503	675
Profundo (mm)	790	604	850
# Parrillas	N/A[1]	4	5

[1] CVC15 cuenta con 4 niveles por medio de placas de enfriamiento fijas.



CONGELADORES CON TAPA

Síguenos en

Sistema de enfriamiento estático con paredes activas que garantiza un enfriamiento uniforme que mantiene el producto en una temperatura Óptima.

Equipo que garantiza el mejor desempeño de conservación gracias a su unidad condensadora asistida por ventilador, asegurando un funcionamiento más eficiente. Línea perfecta para quien busca economía, robustez y capacidad de enfriamiento.

Refrigeración estática: Menor ruido y bajo consumo de energía

Rango de temperatura: -18 °C a –23°C

- Ruedas de alta duración.
- Cubierta sólida reforzada.
- Cerradura con juego de llaves.
- El mejor sistema de refrigeración asistido por motor-ventilador.
- Refrigerante R290

	CPC15	CPC25
Capacidad Bruta (Lts)	433	670
Capacidad ft^3	15	25
Alto (mm)	910	910
Ancho (mm)	1305	1873
Profundo (mm)	650	650







CONGELADORES TAPA CRISTAL CURVA

Síguenos en

Sistema de refrigeración que garantiza la mayor eficiencia energética y alta capacidad de conservación, para mantener helados y congelados en la temperatura ideal.

Diseño con puertas deslizables curvas de alta eficiencia, que aseguran un intercambio mínimo de temperatura con el ambiente.

Termómetro digital que ayuda a monitorear el rango de temperatura de operación del equipo. Sistema de ruedas de uso rudo que facilita los movimientos del equipo en el punto de venta.

- Control electrónico
- Productos siempre visibles
- El mejor performance del mercado
- Puerta de vidrio de triple cristal de alta eficiencia
- Refrigerante R290

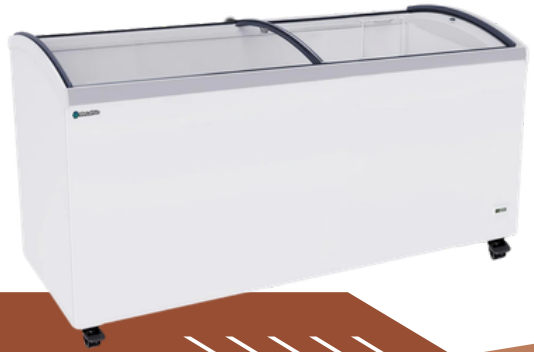
	CVC03	CVC15	CVMP15	CVC08	VF50
Capacidad Bruta (Lts)	96	430	353	222	555
Capacidad ft³	3.3	15	12	8	19.5
Alto (mm)	723	1670	1670	1843	2021
Ancho (mm)	590	710	715	500	675
Profundo (mm)	550	790	760	613	850
# Parrillas	2	N/A[1]	N/A[2]	4	5

[1] CVC15 cuenta con 4 niveles por medio de placas de enfriamiento fijas.
[2] CVMP15 cuenta con 13 niveles por medio de placas de enfriamiento fijas.











VITRINAS

Síguenos en

Vitrinas curvas de exhibición con un rango de temperatura de 1°C a 6 °C.

- Panel de cristal curvo
- Cubierta y piso interior en acero inoxidable
- LED de alta intensidad
- Desagüe interior
- Tomacorriente
- Productos únicos en el mercado con Refrigerante R290



	VCM100	VCM150	VCM200
Capacidad Bruta (Lts)	414.8	644.5	874.2
Capacidad ft^3	14.6	22.7	30.8
Alto (mm)	1206	1206	1206
Ancho (mm)	986	1486	2000
Profundo (mm)	850	850	850
# Parrillas	2	4	4



SÍGUENOS

en nuestras redes sociales

Equipos
Gastronómicos
Maestro Panadero

equipos_maestropanadero

UBICA TU SUCURSAL MÁS CERCANA







Equipos Maestro Panadero Gastronómicos

CATÁLOGO 2026







