

CATÁLOGO

2025



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.

TLALNEPANTLA

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



IRAPUATO

462 336 3287
VICENTE GUERRERO #708,
LOCAL 5
BARRIO DE SAN MIGUEL
IRAPUATO, GTO.

QUERETARO

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





Conoce nuestras
Sucursales

1

HORNO de Columpio

Síguenos en  

Mirilla panorámica 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 frío.

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

HORNO Profesional

Síguenos en  

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

HORNO Automatizado

Síguenos en  

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





HORNO de Gaveta

Síguenos en  

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.





5

HORNO Pizzero

Síguenos en  

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.





Conoce nuestras Sucursales

Síguenos en  

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





Conoce nuestras Sucursales

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





FERMENTADORAS

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





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





10

CORTADORA DE TANTOS Hidraulica

Síguenos en  

Esta sofisticada cortadora hidráulica de masa para panadería es la herramienta perfecta para llevar 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.





11

CORTADORA de Tantos

Síguenos en  


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





12

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



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






Conoce nuestras
Sucursales

14

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

15

ESPIGUEROS

Síguenos en  

Fabricado con tubular cuadrado de 1".

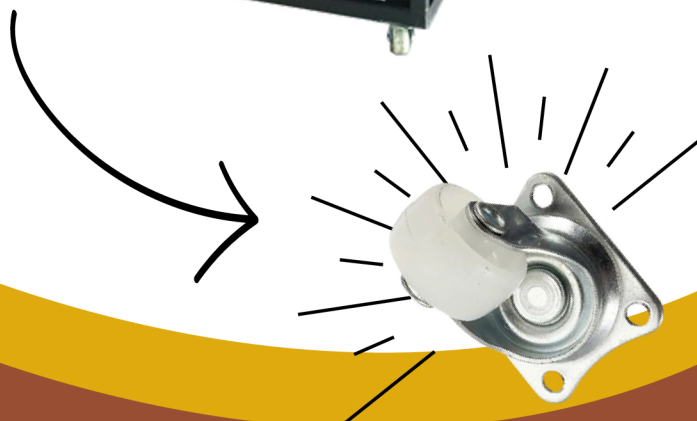
Capacidad de 18 y 36 charolas.

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

16

ROSTICEROS

27 Pollos **TIPO BOLA**

Síguenos en  

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






Conoce nuestras
Sucursales

17

ROSTICEROS

45 Pollos **TIPO BOLA**

Síguenos en  

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

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 rozar, 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






Conoce nuestras
Sucursales

18

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: Rostiza 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

Let interior con doble reflector



Conexión eléctrica de 110 volts

Puertas de cristal templado

Acceso por ambos lados

Capacidad de 40 de pollos tipo rancharo o 90 tipo bola




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



20

ASADOR de Pollos

Síguenos en  



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 abrigantado 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






Conoce nuestras
Sucursales

23

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 abrigantado 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

25

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





Conoce nuestras
Sucursales

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 abrigantado.

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



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 nanómetros.



PRESENTACIÓN	FRENTE (m)	FONDO (m)	ALTURA (m)
FTZ-2021	0.66	0.14	0.36
FTZ-4031	0.66	0.14	0.5
FTZ-8031	1.27	0.14	0.5



MOLDES Y CHAROLAS

¡Pregunta
por la disponibilidad
con tu asesor!



SÍGUENOS

en nuestras redes sociales



Equipos
Gastronómicos
Maestro Panadero



equipos_maestropanadero

UBICA TU SUCURSAL MÁS CERCANA



CATÁLOGO

2025

