

FoodService
LATINO

2020

CATALOGO



Cocción



Refrigeración



Beverage & Ice Cream



Meal Delivery & Display



Lavado y Manejo de Desperdicios



Service

Visítanos en

www.foodservicelatino.com



Cocción Preparación

FoodService
LATINO



En nuestras cocinas cada detalle se ha pensado y diseñado para que el trabajo sea más fácil y eficiente. Los equipos **Mareno**, además de ser confiables y potentes, también son bellos y ergonómicos, cómodos y fáciles de usar.

- Cocina Modular
 - Estufas de Inducción
 - Freidoras
 - Hornos
 - Parrillas
 - Cocedores de pasta
 - Sistemas Cook/Chill
 - Sartenes
- Opciones a Gas y Electricas



Los productos de **Prince Castle** se definen por la confiabilidad, seguridad, facilidad de uso y conectividad, posicionando la calidad por encima de todo.

- Cortadoras
- Preparación de Alimentos
- Equipo para freír
- Dispensadores
- Accesorios para parrillas
- Temporizadores
- Tostadoras
- Parrillas de contacto
- Contenedores de retención dedicados
- Contenedores modulares
- Organización



Un rendimiento sin precedentes, interfaces fáciles de usar y diseño superior son algunas de las ventajas de **Midea**; Su amplia gama de hornos comerciales pueden satisfacer todas las necesidades de la industria gastronómica

- 1000 Watts
- 1200 Watts
- 1400 Watts
- 1800 Watts
- 2100 Watts
- New! Scan & Go





Refrigeración



**Beverage
& Ice Cream**

FoodService
LATINO



Scotsman Ice Systems es la única marca en la industria que ofrece una solución completa de sistemas de fabricación de hielo. Sus máquinas de hielo son altamente eficientes y de rendimiento superior.

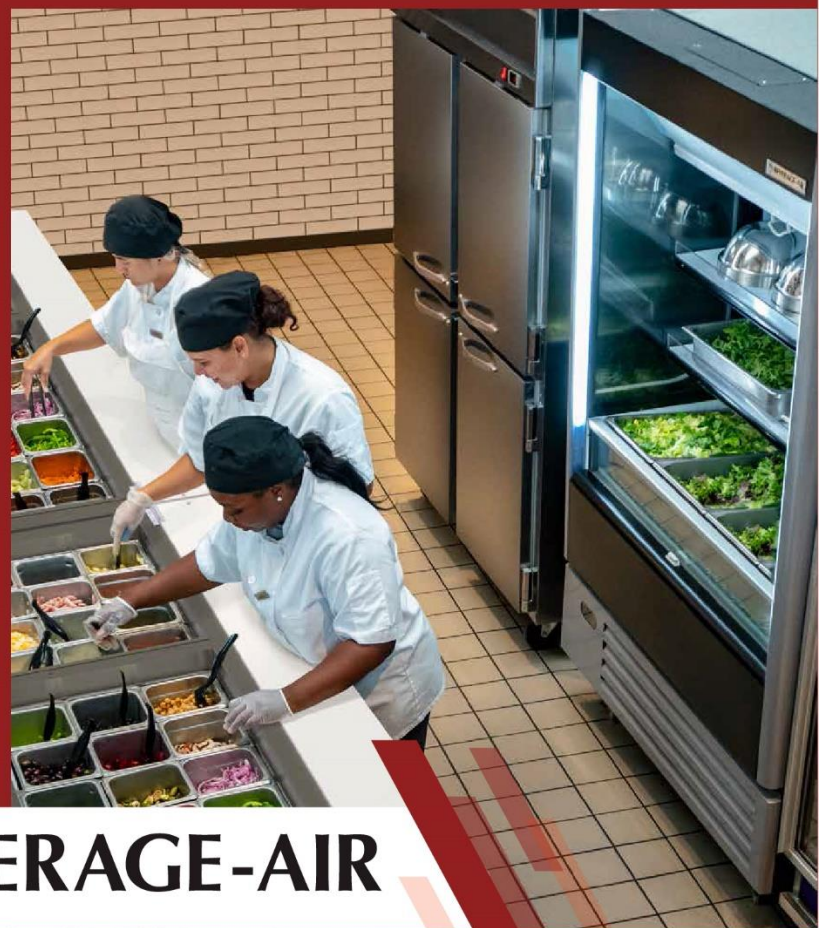
Garantizamos la mayor selección de equipos y formas de hielo.

- Hielo en Cubo (Cubers)
- Hielo Masticable (Nuggets)
- Hielo en Escamas (Scale)
- Hielo Granular (Flake)
- Dispensadores de Hielo
- Filtración de Agua
- Depósitos y Almacenaje

Scotsman®

Beverage - Air ofrece una amplia gama de equipos de refrigeración, productos únicos e inmejorable versatilidad.

- Refrigeradores y congeladores
- Unidades de Preparación de Sándwich y Pizza
- Exhibidores refrigerados
- Refrigeradores de leche
- Refrigeración de Cortina de Aire
- Refrigeradores y Congeladores bajo y sobre mostrador
- Mesas refrigeradas de Chef
- Abatidores de temperatura
- Equipo de Bar:
 - Barra Trasera, área profunda y diseño especializados.



BEVERAGE-AIR

Electro Freeze es reconocida como el proveedor líder mundial de máquinas automáticas de producción de helado suave y bebidas congeladas. Sus unidades son conocidas por su gran confiabilidad y facilidad de uso.

- Máquinas de helado suave
- Máquinas de yogurt
- Máquinas de malteadas, nieves y raspados
- Congeladores de batch
- Máquinas de Smoothies y cocteles

Electro Freeze®



Victory ofrece una línea de productos muy amplia, flexible y personalizable, la cual se distingue por su desempeño y eficiencia energética. Refrigeración comercial insuperable por su durabilidad, rendimiento e innovación.

- Congeladores y refrigeradores comerciales
- Abatidores Reach-in y Roll-in
- Mesas de trabajo refrigeradas
- Congeladores de bajo mostrador
- Equipos de temperatura dual
- Congeladores comerciales
 - Gabinetes de conservación caliente
 - Mesas de preparación
 - Mesas de ensalada y sandwich
 - Refrigeradores de cortina de aire
 - Refrigeradores de puerta de vidrio
 - Vitrinas refrigeradas

VICTORY



Meal Delivery & Display

FoodService
LATINO

Aladdin Temp-Rite diseña, fabrica y provee sistemas completos de distribución de alimentos en el sector hospitalario.

- Sistemas de atención a cuartos (room service) y sistemas de armado de bandejas "cook-serve"
- Activadores de inducción "Heat On Demand"
- Línea completa de menaje, utensilios y bandejas de multi-uso y desechables
- Equipos Dispensadores de transporte y Almacenamiento
- Refrigeradores de Cortina de Aire
- Sistemas de Regeneración y Sistemas de Convección y Conducción
- Equipos de armado y transporte de alimentos fríos y calientes
- Mesas de Trabajo en acero inoxidable, mesas de servicio y mostradores utilitarios



Aladdin Temp-Rite[®]
better by degrees



OSCARTEK™ es una línea de vitrinas de origen italiana, reconocida por su diseño y calidad superior. Fabricado en una planta moderna y sofisticada que se ajusta a las normas más estrictas.

- Gabinetes de inmersión de helados y Gelato
- Exhibidor Deli – caliente y frío
- Vitrinas para pastelería
- Exhibidores de vino
- Vitrinas para chocolate con control de humedad
- Vitrinas de aire abierto
- Vitrinas modulares Front of the House



OSCARTEK
www.oscartek.com



Lavado y Manejo de Desperdicios

FoodService
LATINO



CMA está comprometida con el diseño, la ingeniería y la fabricación de lavalozas electromecánicas de alta calidad, resultando en platos y cristalería brillantes y desinfectados. Asegurando excelentes resultados y años de operación eficiente.

- Lavavajillas comerciales (Alta y baja temperatura)
- Lavavasos
- Opciones que no requieren extractor de Vapores (Ventless)
- Lavadoras comerciales con uso de sanitizadores
- Creador de la original "Energy Miser"



Grandimpianti ofrece una amplia variedad de equipos para el tratado de textiles incluyendo lavadoras, secadoras y planchadoras.

- Lavadoras de velocidad normal y alta
- Equipos de autoservicio
- Planchadora de rodillo
- Secadoras
- Planchadoras de ropa y trajes



 **grandimpianti**
intelligent laundry equipment



Service

Absolute Source es una empresa que proporciona servicios posventa en America Latina.

Con sede en Florida y Mexico Absolute Source gestiona actividades de apoyo de posventa a fabricantes de EUA y Europa.

Trabaja en conjunto con fabricantes para capacitar al personal técnico de sus clientes y usuarios finales; y también elabora y edita manuales de servicio y mantenimiento en idiomas locales.

- Administración de garantías
- Desarrollo de red de servicio técnico
- Administración y logística de inventarios de refacciones
- Venta de refacciones

Absolute Source



Contáctanos

www.foodservicelatino.com

info@foodservicelatino.com

CENTROAMERICA Y CARIBE

Indiana Midence - i.midence@foodservicelatino.com

MEXICO

Manuel Samaniego - m.samaniego@foodservicelatino.com

Roberto Robles - r.robles@foodservicelatino.com

AMÉRICA DEL SUR

Dilmer Zorrilla - d.zorrilla@foodservicelatino.com