

IDEA

INGENIERIA, DISEÑO, ELECTRICIDAD, AUTOMATIZACIÓN

INNOVAMOS CON PASIÓN
EN CADA TAREA



CATÁLOGO DE MOBILIARIO EN ACERO INOXIDABLE



RESTAURANTE

www.ideainox.mx

@ideainox



Bienvenido al catálogo de IDEA INOX

Aquí encontrarás una variedad de equipos y mobiliario de alta calidad diseñados para satisfacer las necesidades específicas de tu restaurante. Nuestros productos están fabricados con los materiales más resistentes y duraderos, garantizando una operación eficiente y segura en tu cocina.

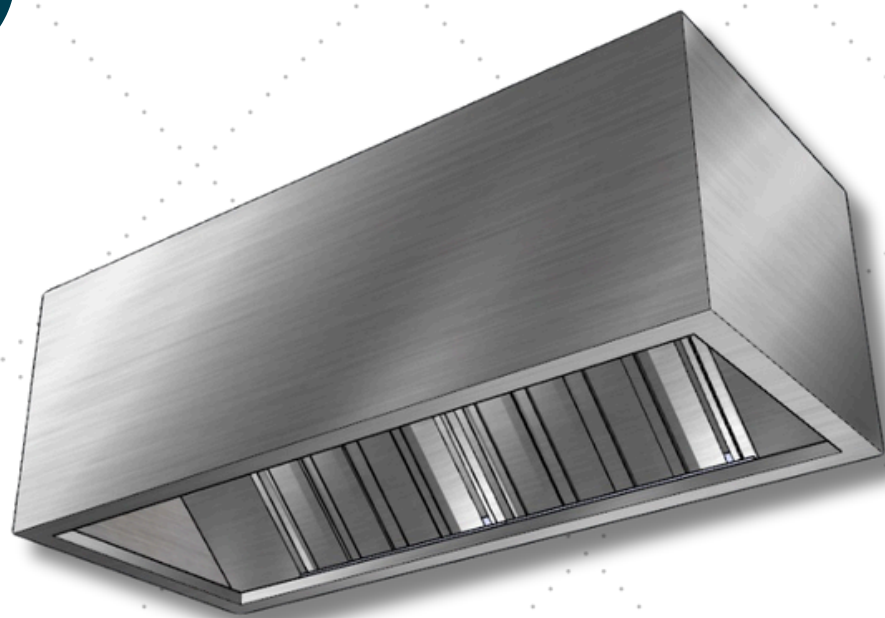
Desde estufas Master y planchas de cocina en acero inoxidable hasta mesas de trabajo, tarjas, repisas, fogones y mucho más, ofrecemos soluciones completas para equipar tu cocina con los mejores utensilios y herramientas del mercado. Además, contamos con una variedad de accesorios como diablitos de carga, mesas de corte en Nylamid y racks de almacenamiento en acero inoxidable para optimizar cada aspecto de tu operación.

Cada producto ha sido seleccionado por su funcionalidad, durabilidad y diseño profesional, garantizando un desempeño óptimo y una estética de alta gama que elevará el estándar de tu cocina y la imagen de tu restaurante.

CAMPANA

Campanas de extracción de humo fabricada en acero inoxidable C-18

- Mejora la calidad del aire en la cocina.
- Cumplimiento de las regulaciones locales.
- Ambiente más limpio y agradable para los clientes y el personal.



MEDIDAS GENERALES
ANCHO: 60 CM ALTO: 50
CM
LARGO: 100, 140 Y 290 CM



MESAS

¡Eleva el estándar de tu cocina con nuestras mesas de trabajo fabricadas en acero inoxidable y brinda a tu equipo un espacio de trabajo de calidad! Fabricadas en acero inoxidable en C-18 con patas de tubo de 1 ½" y pie nivelador ajustable a 4 cm.



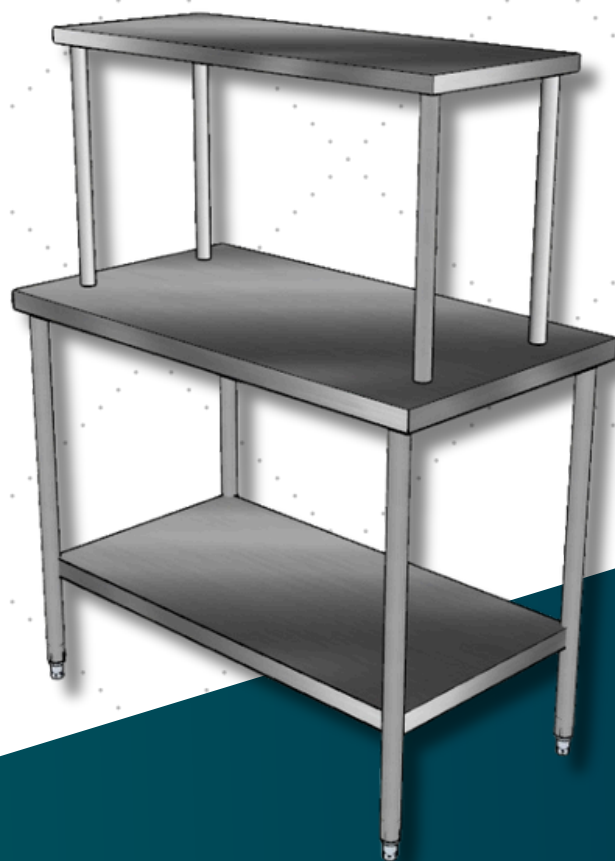
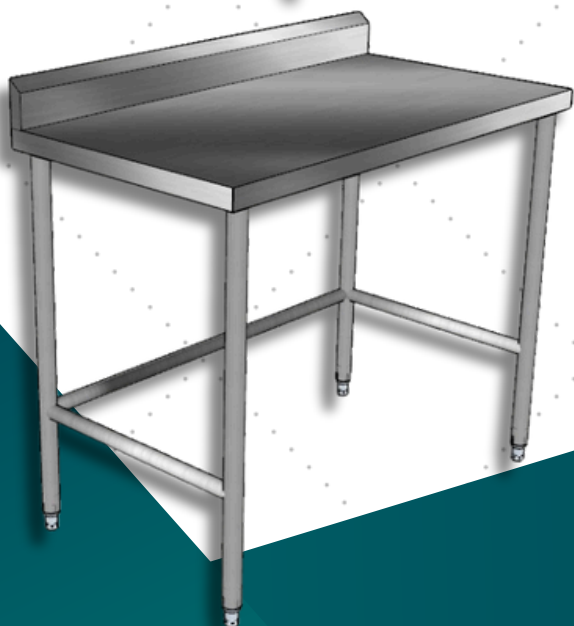
MEDIDAS GENERALES:

*ALTO: 90 CM
ANCHO: 60 CM
LARGO: 110 Y 140 CM*



MESAS

Aprovecha al máximo el espacio de tu cocina con nuestras mesas de trabajo diseñadas para una organización eficiente.



TARJA INDUSTRIAL

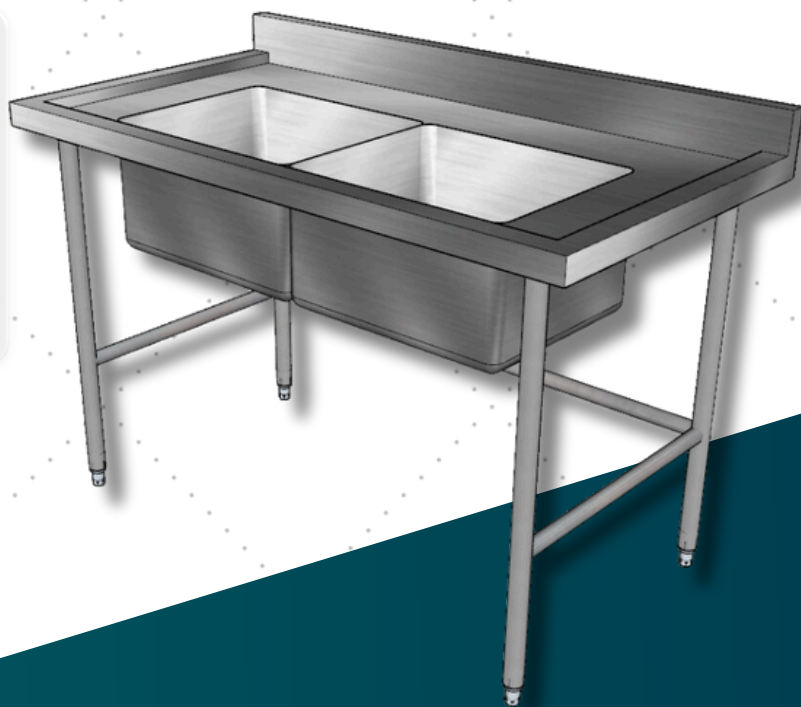
Con nuestras tarjas Facilitaras el proceso de lavado de vajilla y utensilios, optimizando el tiempo y recursos de tu personal.

Resistente a la corrosión, manchas y olores, asegurando una larga vida útil incluso en ambientes de alta exigencia.

MEDIDAS GENERALES:

LARGO: 100, 120 Y
150 CM

ANCHO: 50, 60 Y 70
CM ALTO: 90 CM



MESA DE CORTE

Mesa de corte con superficie de corte en Nylamid de alta densidad y resistencia, garantizando durabilidad, higiene y fácil limpieza.



MEDIDAS GENERALES

LARGO: 100, 120 Y
150 CM

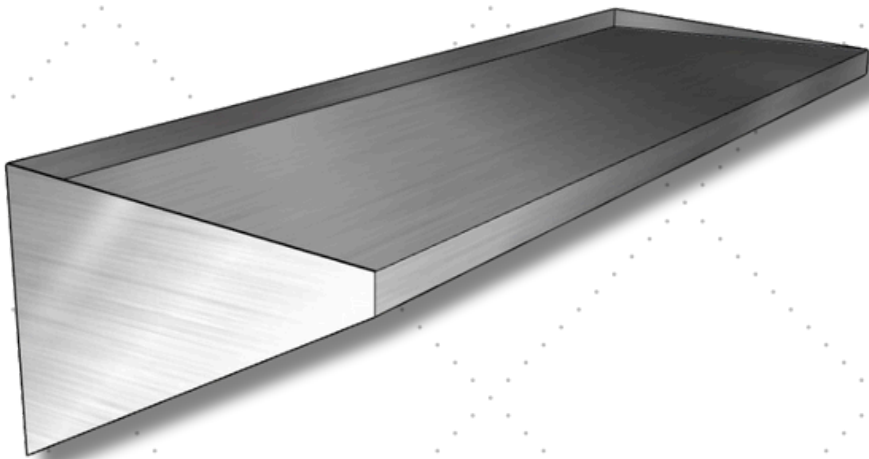
ANCHO: 50, 60 Y 70
CM ALTO: 90 CM



REPISAS

Nuestras repisas soportan peso suficiente para almacenar diversos utensilios y equipos de cocina sin deformarse.

Aprovecha al máximo el espacio vertical de tu cocina, liberando áreas de trabajo y mejorando la organización.



**MEDIDAS
GENERALES:**

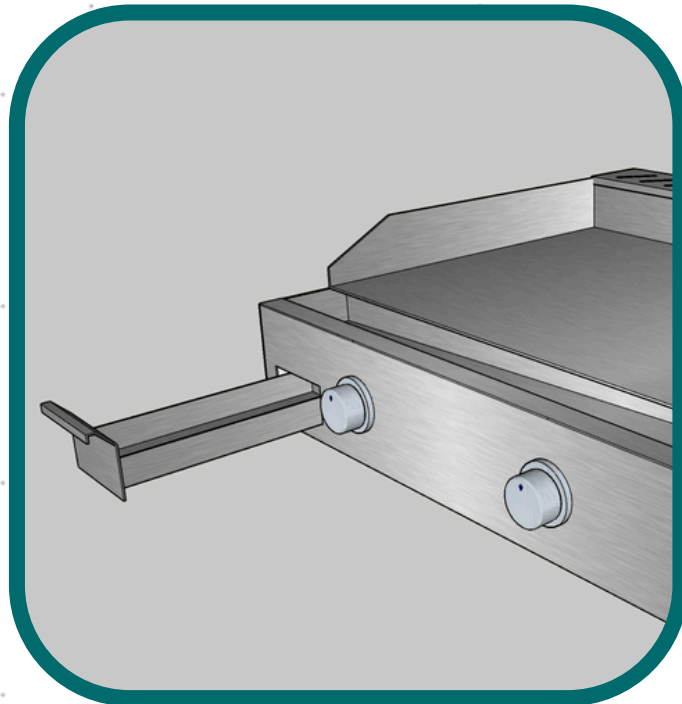
**LARGO: 110 CM
ANCHO: 35 CM**



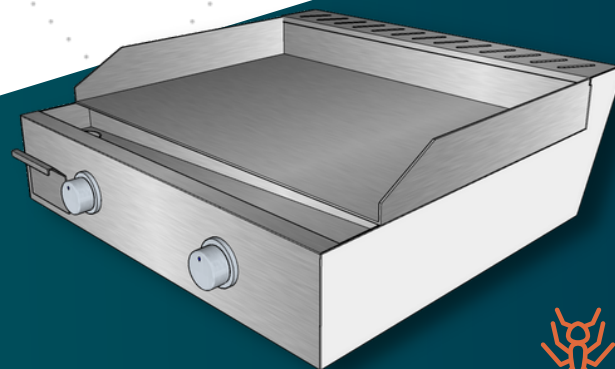
PLANCHA

Nuestras planchas fabricadas en acero inoxidable de alta resistencia, garantizando durabilidad, resistencia a la corrosión y una distribución de calor uniforme.

Con su Superficie amplia y plana es ideal para cocinar una amplia variedad de alimentos con facilidad y precisión.



MEDIDAS GENERALES
ALTO: 90 CM
ANCHO: 70 CM
LARGO: 110 CM



FOGÓN

Quemador industrial
con 3 hornillas, y
parrilla de hierro
fundido

*Cocción Rápida y
Uniforme:* Potencia y
distribución de calor
óptima para una
cocción rápida,
uniforme y de calidad
para tus platillos.



MEDIDAS GENERALES

ALTO: 60CM
ANCHO: 60 CM
LARGO: 62 CM



BAÑO MARIA

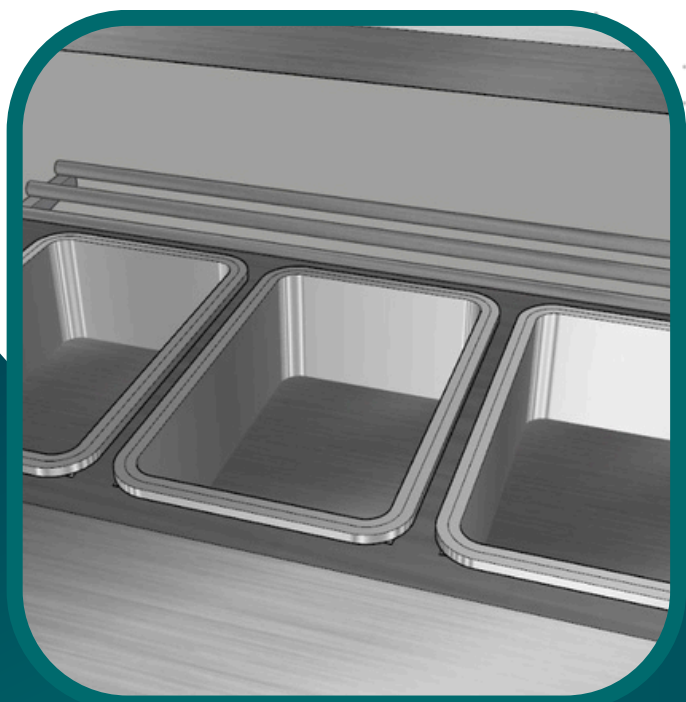
Descubre la solución perfecta para mantener tus alimentos calientes, frescos y listos para servir en tu restaurante:

Disponible en diferentes tamaños y capacidades para adaptarse a las necesidades de tu cocina.



MEDIDAS GENERALES

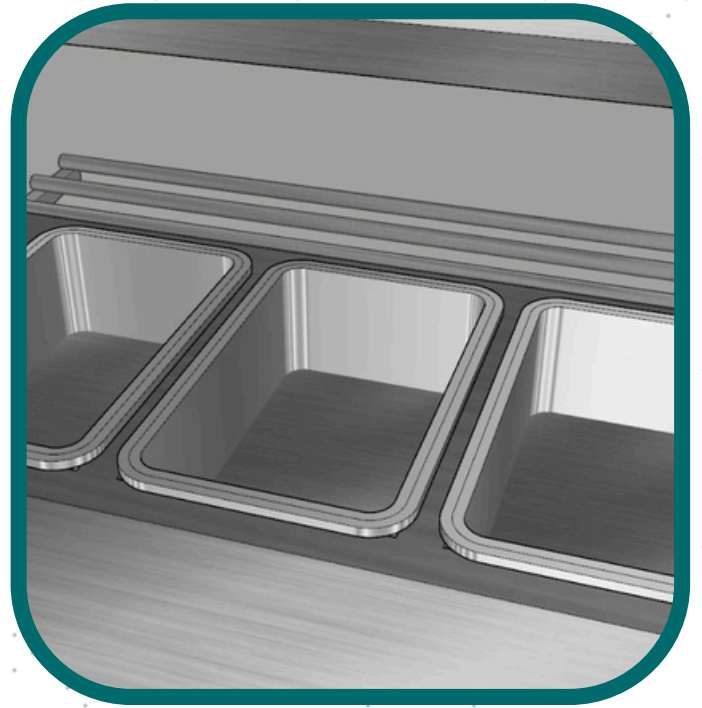
ALTO: 90 CM
ANCHO: 65 CM
LARGO: 125 CM



BAÑO MARIA

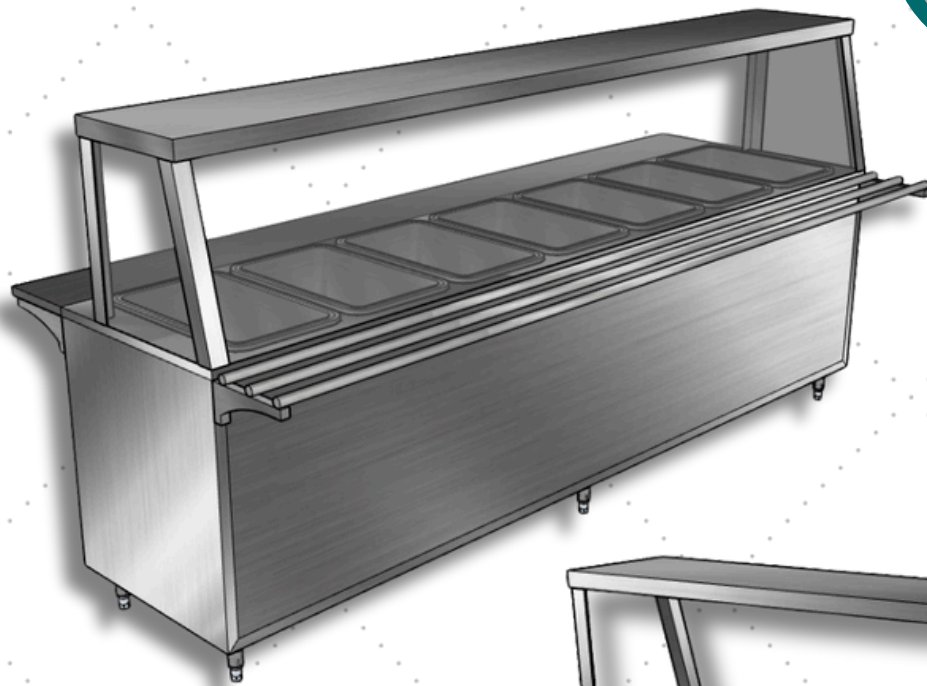
7 INSERTOS

Diseñado específicamente para cocinas comerciales, con un sistema eficiente de calentamiento por agua que permite una cocción suave y uniforme.



MEDIDAS GENERALES

ALTO: 90 CM
ANCHO: 65 CM
LARGO: 257 CM

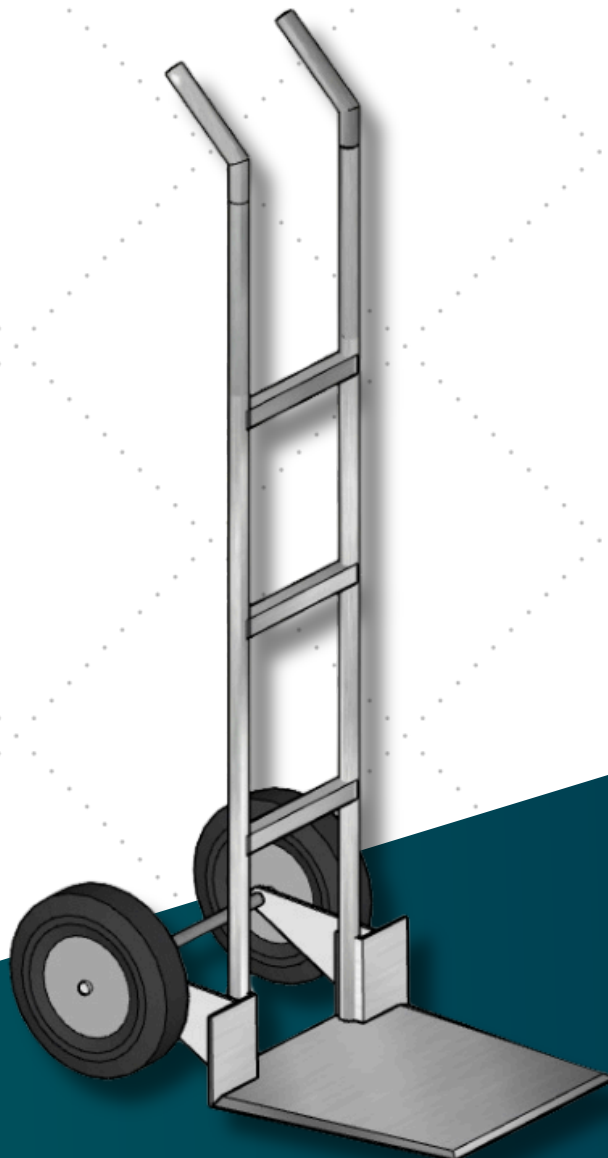
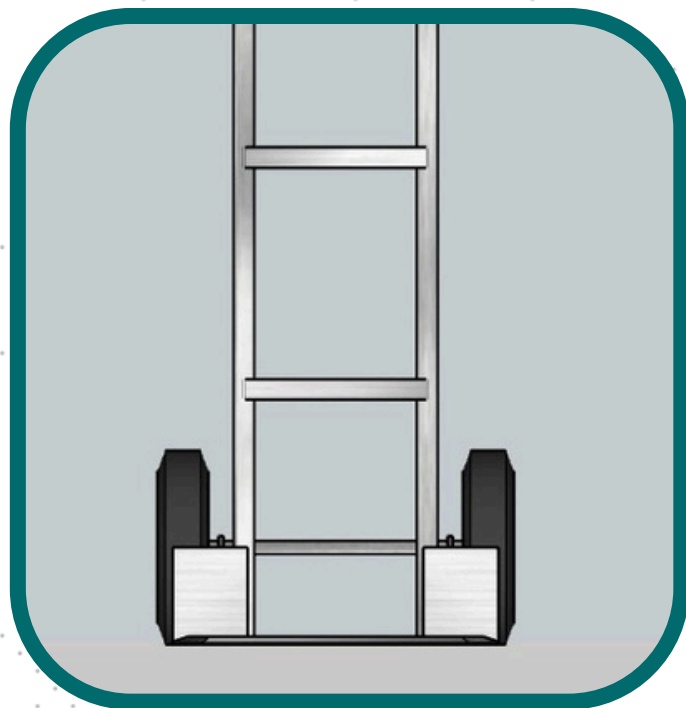


DIABLITO

Diseñado para un uso intensivo en cocinas comerciales, con ruedas robustas y un diseño ergonómico que facilita el manejo y transporte de cargas pesadas.

MEDIDAS GENERALES

ALTO: 110
ANCHO: 38 CM
LARGO: 44 CM

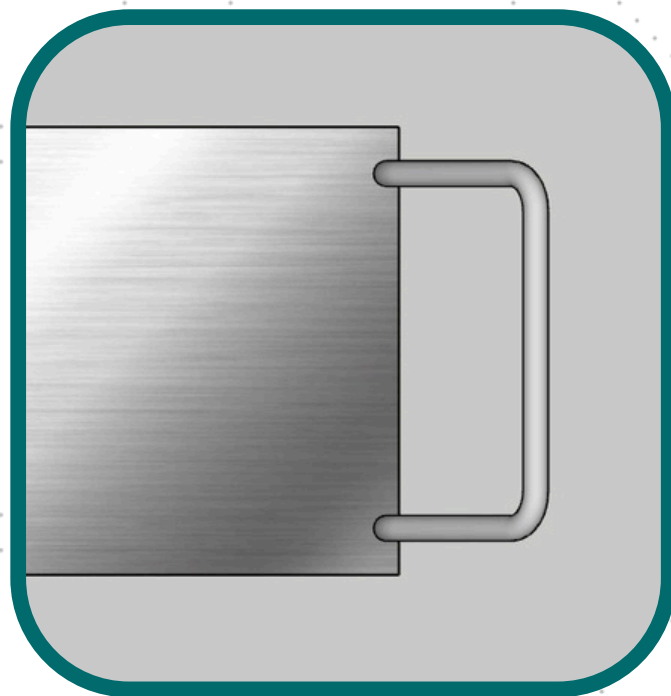


CARRITO

CON PLATAFORMA

Facilita el Transporte y Manejo de Cargas en tu Restaurante con nuestro carrito con plataforma.

Fabricado en acero inoxidable de alta resistencia, garantizando durabilidad y resistencia a la corrosión.



MEDIDAS GENERALES

ALTO: 90 CM
ANCHO: 55 CM
LARGO: 88 CM



ESTUFA MASTER

MEDIDAS GENERALES

ALTO: 80 CM

ANCHO: 96 CM

LARGO: 120 Y 170 CM



Estufa Master de alta calidad, fabricada con acero inoxidable resistente y duradero.

Equipada con múltiples quemadores y hornillas, ofreciendo una amplia gama de opciones de cocción.



RACK

Diseñado para cocinas comerciales, ofreciendo un almacenamiento eficiente y organizado de utensilios, ingredientes y equipos.

Estructura en acero inoxidable en calibre 18



MEDIDAS GENERALES

ALTO: 160 CM
LARGO: 110 CM
ANCHO: 46 CM



Fabricante Directo de Equipamiento Profesional para Restaurantes

Nuestros equipos y mobiliario están diseñados especialmente para cocinas comerciales, ofreciendo soluciones completas para equipar tu restaurante con los mejores utensilios y herramientas del mercado.

Como fabricantes, ofrecemos la posibilidad de personalizar y adaptar nuestros productos a las necesidades específicas de tu restaurante, garantizando una solución perfecta para tu negocio.

Unidos por valores sólidos: Honestidad, Trabajo en equipo, Responsabilidad y Calidad. **Innovamos con pasión en cada tarea.** ¡Construyamos juntos el Éxito!

