



AC Inox Masters





AC Inox Masters

Índice

[Mesas de trabajo, tipo isla, con y sin repisas, respaldo](#)

[Mesas frías y calientes](#)

[Campana de extracción](#)

[Fregadero con tarja](#)

[Campana de extracción](#)

[Mesa fría tipo sanitaria](#)

[Mesa caliente](#)

[Estufas Industriales](#)

[Estufas máster](#)

[Carritos](#)

[Diseños](#)

[Información sobre el material](#)



AC Inox Masters

Mesas de trabajo, tipo isla, con y sin repisas, respaldo



CARACTERISTICAS	OPCIONALES
<p>-Mobiliario: Mesa de Trabajo Tipo Isla.</p> <p>-Material: Acero Inoxidable Cal. 18 y 20.</p> <p>-Con piso (entrepañó) Cal. 20.</p> <p>-Patas con tubo de acero inoxidable .</p> <p>-Entrepañó, Cal. 20.</p> <p>- Grado 304.</p>	<p>Mesa de Trabajo Tipo Pared con o sin entrepañó, con repisas.</p> <p>-Respaldo (opcional) de 12 cm.</p> <p>-Repisa. (opcional)</p> <p>-Material: Acero Inoxidable tipo 304.</p> <p>-Calibre: 18, 20 o a elegir.</p> <p>-Diseño: A medida, según necesidades del cliente.</p> <p>-Estructura: Desmontable de acero inoxidable o, esmaltada color aluminio (económica).</p>
<p>Dimensiones</p> <p>0.90X0.70X0.90 M</p> <p>1.10X0.70X0.90 M</p> <p>1.40X0.70X0.90 M</p>	<p>1.90X0.70X0.90M</p> <p>2.10X0.70X0.90 M</p> <p>2.80X0.70X0.90 M</p>

Otros modelos





Fregadero con tarja

AC Inox Masters



CARACTERISTICAS

- Mobiliario:** Fregadero con Tarja Sencilla.
- Material:** Acero Inoxidable Cal. 18 o 20. Tipo 304.
- Acabado: Sanitario.
- Estructura:** En acero inoxidable Cal. 18, 20.
- Regatones:** Niveladores de aluminio.

OPCIONALES

Fregadero con Tarja Sencilla, doble o triple. (1, 2, 3 o más tinas).

-**Material:** Acero inoxidable tipo 304.

-**Calibre:** 18 o 20.

-**Medidas:** Frente y fondo total a elegir. Tinas; profundidad a elegir. (fabricación según necesidades del cliente).

-**Otras Opciones:** Con borde perimetral anti escurrimientos, fregaderos para ollas una o dos tarjas. Con entrepaño a elegir.

Llaves, cespól no vienen incluidos

Dimensiones

1.40X0.70X0.90 M

1.90X0.70X0.90 M

2.30X0.70X0.90 M

Otros modelos





AC Inox Masters

Campana de extracción



CARACTERISTICAS

- Mobiliario:** Campana de extracción para cocina
- Material:** Acero Inoxidable Cal. 20 o 22. O lámina galvanizada
- Respaldo y Toldo:** En lámina galvanizada cal. 18 o 20
- Acabado:** Sanitario.
- Preparado para instalar filtros.** (no incluye filtros, ni ductos).

OPCIONALES

- Campana de extracción para cocina
- Material:** Acero inoxidable tipo 430 o 304, galvanizado.
- Calibre:** 22, 20 o 18.
- Medidas:** Frente y fondo total a elegir. (fabricación según necesidades del cliente).
- Otras Opciones:**
Filtros adicionales, ducteria, extractores

Dimensiones

- 1.00X0.90X0.50 M
- 2.00X0.90X0.50 M
- 3.00X0.90X0.50 M

Modelos Disponibles





AC Inox Masters

Mesa fría, tipo sanitario



CARACTERISTICAS	OPCIONALES
<p>-Mobiliario: Mesa Fría Tipo Sanitario</p> <p>-Material: Acero Inoxidable Cal. 18 ó 20.</p> <p>-Acabado: Sanitario.</p> <p>-Tina Caliente: Para 5 insertos (no incluidos)</p> <p>-Regatones Niveladores.</p> <p>-Repisa deslizadora de charolas (opcional) Cal. 18 o 20 Tipo 430.</p> <p>-Repisa contra estornudos: Cal. 20 Tipo 304 o 430.</p> <p>-Patas: Tubo inoxidable de 1 ½, niveladores.</p>	<p>-Mesa Fría Tipo Sanitario.</p> <p>-Material: Acero inoxidable tipo 430 o 304.</p> <p>-Calibre: 18 o 20.</p> <p>-Medidas: Frente y fondo a elegir, (fabricación según necesidades del cliente).</p> <p>-Otras Opciones: Repisa antiestornudos con vidrio de 6mm. y repisa de acero inoxidable. Faldón medio o completo</p> <p>-Barra para charolas, -Insertos, Tapa para insertos, (no incluidos)</p> <p>1.48X0.70+0.30X0.90 M 1.80X0.70+0.30X0.90 M 2.10X0.70+0.30X0.90 M</p>

Otros modelos





AC Inox Masters

Mesa caliente (Baño María tipo gabinete)



CARACTERISTICAS

- Mobiliario:** Baño María Tipo Gabinete
- Material:** Acero Inoxidable Cal. 18. Tipo 304 o 430.
- Tina Caliente:** Para 5 insertos (no incluidos)
- Regatones Niveladores.**
- Repisa deslizadora** de charolas Cal. 20 Tipo 430.
- Repisa contra estornudos:** Cal. 20 Tipo 430.
- Patas:** Tubo inoxidable de 1 ½, cal. 18, niveladores, perillas metálicas, válvula de seguridad, quemadores

OPCIONALES

- Baño María Tipo Gabinete.
- Material:** Acero inoxidable tipo 430 o 304.
- Calibre:** 18 o 20.
- Medidas:** Frente y fondo a elegir, (fabricación según necesidades del cliente).
- Otras Opciones:**
 - Repisa antiestornudos con vidrio de 6mm y repisa de acero inoxidable, Faldón medio o completo.
 - Barra para charolas, Insertos, Tapa para insertos (no incluidos)

Otros modelos





AC Inox Masters

Estufas Industriales

Características



Mobiliario: Estufa a gas

Características: 2,3, ó 4 quemadores, de uso rudo, perillas metálicas, válvulas de seguridad, parrilla superior en acero negro

Material: Cubierta en acero cal 18, 20 o fierro

Diseños a medida y necesidades del cliente

Otros modelos





Estufas Máster

AC Inox Masters

Características

Mobiliario: Estufa a gas

Características: Estufa a gas, con 4 quemadores solidos, 1 plancha, 1 gratinador, 1 freidora 3 lt y 1 horno

Material: Cubierta en acero cal 18, 20 o fierro

Diseños a medida y necesidades del cliente



Otros modelos





AC Inox Masters

Carritos



CARACTERISTICAS

- Mobiliario:** Carritos en Acero Inoxidable
- Características:** Interior de lámina galvanizada, Cal. 20, plancha de $\frac{1}{4}$ de espesor, panera, servilletero, hielera de dos puertas, quemador tipo H, quemador tipo flauta, llantas inflables.
- Material:** Acero Inoxidable Cal. 20. Cubierta cal. 18

OPCIONALES

- Carritos en Acero Inoxidable.
- Material:** Acero inoxidable tipo 430 o 304.
- Calibre:** 20.
- Medidas:** A elegir. (fabricación según necesidades del cliente).
- Otras Opciones:**
Freidora | Tamaño de Planchas Según Especificaciones | Personalizable.
- *Carrito Económica: En lámina pintor. Cal. 20. Costo según especificaciones del cliente.

Otros modelos





Otros Diseños

AC Inox Masters

Gabinetes



Asadores



Cocteleras



Escaleras de acero inoxidable



Equipo Apícola



Equipo para Pescado



Equipo para Oficina



Food Truck





ACInox Masters

ACInox Masters, es una empresa relativamente nueva, pero su impulsor tienen mas de 20 años en el ramo, habiendo dado vida a numerosos proyectos, tanto en el estado como fuera de este, creciendo mas en el sureste.

Nuestra especialidad es hacer realidad los proyectos de nuestros clientes. Por ello, lo que el cliente tiene en mente, nosotros lo creamos. Somos capaces de ofrecerle a cada cliente una solución a medida, brindando el servicio de asesoría y diseño para su comodidad.

Trabajamos con la mejor calidad en materiales, que son regulados en la industria alimenticia por la COFEPRIS, somos concedores de los requerimientos para la fabricación de equipo quirúrgico y el uso especial según su grado (proporción cromo/níquel), todos destinados a los sectores de servicios, comercial e industrial.

Tenemos una visión: “Ser la empresa número uno en la fabricación de equipos y muebles en acero inoxidable de la de la región, para así poder dar oportunidad de empleos a muchas más gente”.

Tenemos una filosofía: “Ofrecer productos innovadores de alto rendimiento, hechos a la medida de las necesidades de la industria alimentaria y de servicios”



AC Inox Masters

Ventajas del Acero Inoxidable

El acero inoxidable es uno de los materiales más **seguros** y más recomendados para la utilización en la **industria alimentaria**, sobre todo por sus propiedades de alta resistencia a la oxidación atmosférica que hace que el material tenga características higiénicas por su fácil limpieza, y de estética por su fuerte atractivo visual, sus formas variadas y diseño a medida.

Otras características y bondades del acero inoxidable son:

Inoxidable: Alta resistencia a la corrosión

Reciclaje: El acero inoxidable por su alta durabilidad es un material verde que puede reciclarse infinidad de veces.

Salud e Higiene: El acero inoxidable es altamente seguro y confiable en la industria alimentaria; debido a que no altera las propiedades organolépticas de los alimentos; es higiénico porque puede limpiarse perfectamente por sus superficies lisas.

Estética: Conserva su aspecto brillante, de acabados y pulidos a lo largo de la vida útil de los productos.

Resistencia: Al impacto, a rayas, a altas y bajas temperaturas y las variaciones térmicas; y resistencia mecánica.

Durabilidad: Es un material de alta duración, lo que implica que es literalmente para toda la vida.

Acabados superficiales y formas variadas: Se pueden crear todas las formas y diseño requeridos.

Imagen: Debido a sus componentes químicos, tiene un excelente atractivo visual por su brillo, pues representa modernidad, prestigio, lujo y presencia que coadyuvan a sentir un ambiente de armonía y sintonía con el lugar, equipo o mobiliario fabricado en acero inoxidable.



AC Inox Masters

De acuerdo a la **Norma AISI** (American Iron and Steel Institute) la clasificación del acero inoxidable austenítico más utilizada en la industria alimentaria y también con la que trabajamos la conforman los siguientes grados:

AISI Grado 304 (18%Cr – 8%Ni) Es el más popular de los aceros austeníticos y uno de los aceros de nuestra especialidad por su alta resistencia a la corrosión, una excelente capacidad de conformado y una excelente soldabilidad. Es un material con un gran número de aplicaciones, cuyas utilidades figuran en la construcción y arquitectura civil; el equipamiento para la industria aeronáutica, ferroviaria, naval, petrolera, de papel, textil, de refrigeración en almacenes de cerveza y tanques, de hospitales, alimenticia, productos lácteos, productos farmacéuticos, cosméticos, industrias químicas, utensilios para el hogar, instalaciones criogénicas, destilerías ordinarias, destilerías de etanol, tuberías y tanques de almacenamiento; y estampado generales profundos. Por su composición química de cromo y níquel se caracteriza por ser no magnético, no templable, resistente a la oxidación hasta la temperatura 850 °C, resistente a altas y bajas temperaturas.

AISI Grado 316. Se utiliza para la construcción y arquitectura civil; a través de equipamiento para la industria aeronáutica, ferroviaria, naval, petrolera, farmacéutica, cosmética, textil, de tintas, láctea, de hospitales; minería, tubos, tanques, refrigeración y almacenamiento en frío, destilerías de alcohol, destilerías de etanol. Piezas que demandan alta resistencia a la corrosión localizada; instrumentos quirúrgicos; agitadores y evaporadores, condensadores; piezas expuestas al ambiente marítimo etc.

AISI Grado 430. Se encuentra dentro de la clasificación de los ferríticos, y se utiliza para la construcción y arquitectura; utensilios para el hogar (herramientas de cocina, piletas y cubiertos –tenedores y cucharas-, electrodomésticos (estufas, heladeras, hornos y lavarropas), mostradores y refrigeradores; fabricación de moneda; placas de identificación, equipos de fabricación de ácido nítrico; fijación; calentadores; reflectores; pilas; adornos para automóviles; recubrimiento de la cámara de combustión de los motores diésel; puertas de cajas fuertes; pilas, entre otros.