

CATÁLOGO 2024

INOXITOL
IMAGINA Y LO CREAMOS

The logo features a stylized graphic element between the words 'INOXI' and 'TOL'. This graphic is a dark grey, multi-faceted shape with white highlights, resembling a mechanical part or a tool component.

INOXITOL

IMAGINA Y LO CREAMOS

Con la fuerza del acero y día a día, INOXITOL se consolida como la empresa líder en el equipamiento de negocios de comida, alimentación y bebidas: desde carnicerías, panaderías, taquerías, cafeterías, pizzerías y restaurantes hasta comedores industriales. Desarrollamos y plasmamos tus ideas garantizando el mayor aprovechamiento de tu espacio y la funcionalidad de los procesos de producción en tu negocio; además te brindamos servicio y asesoría para el correcto funcionamiento de los equipos.

- ✓ Te damos diversas opciones que se adapten a tu economía.
- ✓ Producimos y creamos muebles de acero inoxidable con la mejor tecnología e innovación.
- ✓ Te apoyamos con un diseño que te será útil para una correcta distribución de tu cocina.
- ✓ Brindamos diferentes servicios, por ejemplo: instalación, montaje y desmontaje en proyectos, mantenimiento preventivo y mantenimiento correctivo a equipos de las marcas que distribuimos.
- ✓ Manejamos refacciones originales y, en caso de no tenerlas, las conseguimos.
- ✓ Contamos con técnicos que pueden capacitarte para un mejor aprovechamiento de los equipos que adquieras.
- ✓ Distribuimos y producimos muebles y equipos en acero inoxidable.
- ✓ Diseñamos y fabricamos cualquier tipo de mueble en acero inoxidable para tu cocina o comedor industrial.



¿Qué Hacemos?

FABRICACIÓN DE MUEBLES DE ACERO INOXIDABLE



Producimos y creamos muebles de acero inoxidable con la mejor tecnología e innovación.

DISEÑO Y LAYOUT DE DISTRIBUCIÓN DE COCINAS



Apoyamos a nuestros clientes con un layout que le será útil para una correcta distribución de su cocina.

INSTALACIÓN, MONTAJE, DESMONTAJE DE PROYECTOS



Entendemos la importancia de una instalación precisa y un montaje experto para el funcionamiento sin problemas de tu cocina industrial.


MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y REFACCIONES




Contamos con técnicos que pueden capacitarte para un mejor aprovechamiento de los equipos que adquieras.

INOXITOL
IMAGINA Y LO CREAMOS

INOXITOL SA DE CV

 72 21 00 25 31

 ventas@inoxitol.com

 Calle Sonora No.12, Colonia San Cristóbal Huichochitlan C.P. 50200
Municipio Toluca, Estado de México

BIC-77

Bufetera caliente con base, todo fabricado en acero inoxidable, con capacidad de 2 insertos enteros. (Insertos no incluidos)



Características

- Medidas totales 77×65×90 cm, peso 28kg.
- Capacidad de 2 insertos enteros.
- Cuerpo fabricado 100% con lamina de acero inoxidable
- Amplia tina para utilizarse con insertos enteros, medios, tercios, cuartos, o la combinación de todos, fabricada en acero inoxidable.
- Cuenta con un niple para realizar la descarga del agua con facilidad.
- Resistentes quemadores industriales fabricados en hierro vaciado.
- Insertos y tapas no incluidos, unidades y medidas son opcionales de acuerdo a los requerimientos del cliente.
- Base tubular de 1½" pulgadas de espesor en acero inoxidable.
- Niveladores de piso.

BIC-110

Bufetera caliente empotrable, fabricada en acero inoxidable, con capacidad de 3 insertos enteros.



Características

- Medidas totales 110×65×30 cm, peso 32kg.
- Capacidad de 3 insertos enteros.
- Cuerpo fabricado 100% con lamina de acero inoxidable
- Amplia tina para utilizarse con insertos enteros, medios, tercios, cuartos, o la combinación de todos, fabricada en acero inoxidable.
- Cuenta con un niple para realizar la descarga del agua con facilidad.
- Resistentes quemadores industriales fabricados en hierro vaciado.
- Insertos y tapas no incluidos, unidades y medidas son opcionales de acuerdo a los requerimientos del cliente.
- Base no incluida, se vende por separado.

BIF-110

Bufetera fría empotrable fabricada en acero inoxidable, con capacidad de 3 insertos enteros.



Características

- Medidas totales 110×65×30+57 cm (largo x ancho x alto + cubre estornudos), peso 38kg.
- Capacidad de 3 insertos enteros.
- Cuerpo fabricado 100% con lamina de acero inoxidable
- Amplia tina para utilizarse con insertos enteros, medios, tercios, cuartos, o la combinación de todos, fabricada en acero inoxidable.
- Cuenta con un niple para realizar la descarga del agua con facilidad.
- Cubre estornudos preparado para recibir dos cristales.
- Insertos y tapas no incluidos, unidades y medidas son opcionales de acuerdo a los requerimientos del cliente.

BIC-110

Bufetera caliente con base, todo fabricado en acero inoxidable, con capacidad de 3 insertos enteros. 110×65cm 37kg.



Características

- Medidas totales 77×65×90 cm, peso 37kg.
- Capacidad de 2 insertos enteros.
- Cuerpo fabricado 100% con lamina de acero inoxidable
- Amplia tina para utilizarse con insertos enteros, medios, tercios, cuartos, o la combinación de todos, fabricada en acero inoxidable.
- Cuenta con un niple para realizar la descarga del agua con facilidad.
- Resistentes quemadores industriales fabricados en hierro vaciado.
- Insertos y tapas no incluidos, unidades y medidas son opcionales de acuerdo a los requerimientos del cliente.
- Base tubular de 1/2" pulgadas de espesor en acero inoxidable.
- Niveladores de piso.

BIF-110

Bufetera fría empotrable con base fabricada en acero inoxidable, con capacidad de 3 insertos enteros.



Características

- Medidas totales 110×65×90 cm, peso 37 kg.
- Capacidad de 3 insertos enteros.
- Cuerpo fabricado 100% con lamina de acero inoxidable
- Amplia tina para utilizarse con insertos enteros, medios, tercios, cuartos, o la combinación de todos, fabricada en acero inoxidable.
- Cuenta con un niple para realizar la descarga del agua con facilidad.
- Cubre estornudos preparado para recibir dos cristales.
- Insertos y tapas no incluidos, unidades y medidas son opcionales de acuerdo a los requerimientos del cliente.
- Base en tubo de acero inoxidable de 1 1/2".

BIF-145

Bufetera fría industrial, fabricada en acero inoxidable, con capacidad de 4 insertos enteros. Cuenta con dos entrepaños y habilitada para dos cubre estornudos.



Características

- Medidas totales 145×70×90+57 cm (largo x ancho x alto + cubre estornudos), peso 98kg.
- Capacidad de 4 insertos enteros.
- Cuerpo fabricado 100% con lamina de acero inoxidable
- Doble entrepaño en toda la parte inferior.
- Aislada con poliuretano para conservar por mas tiempo el hielo.
- Amplia tina para utilizarse con insertos enteros, medios, tercios, cuartos, o la combinación de todos, fabricada en acero inoxidable.
- Cuenta con un niple para realizar la descarga del agua con facilidad.
- Cubre estornudos preparado para recibir dos cristales.
- Insertos y tapas no incluidos, unidades y medidas son opcionales de acuerdo a los requerimientos del cliente.
- Ruedas de 4" pulgadas para fácil transporte y movilidad (con frenos).

Lore

TI-55

Tarja industrial multiusos de uso individual, lista para poner llave.



Características

- Medidas totales 55×55×90 cm + 17 cm de respaldo. Peso 14 kg.
- 100% fabricadas en acero inoxidable de calibre 18 de espesor.
- Tina en grado alimenticio-sanitario de acero inoxidable calibre 18.
- Respaldo a pared alto ranurado listo para recibir grifo.
- Amplia tina con medidas interiores de 45x45x33 cm.
- Lista para poner llaves de 4 $\frac{1}{2}$.
- Base en tubo de 1 $\frac{1}{2}$ " pulgadas de espesor en acero inoxidable.
- Resistentes niveladores de piso en acero inoxidable.

TI-120

Tarja industrial de acero inoxidable grado alimenticio con tina de lado derecho. Cuenta con mesa de trabajo, respaldo, base y niveladores.



Características

- Medidas totales 120×70×90cm + 0.13m de respaldo. Peso 21kg.
- 100% fabricadas en acero inoxidable de calibre 18 de espesor.
- Cubierta, tina y mesa de trabajo en grado alimenticio-sanitario.
- Escurridor perimetral alrededor de toda la cubierta.
- Amplia tina derecha con medidas interiores de 0.50×0.45×0.20m

acero inoxidable calibre 18.

- Base tubular de 1 $\frac{1}{2}$ " pulgadas de espesor en acero inoxidable calibre 18.

TI-180

Tarja industrial de acero inoxidable T-304, con dos tinas y escurrideros en cubierta.



Características

- Medidas totales 180×70×90 cm + 13 cm de respaldo, peso 32 kg.
- 100% fabricadas en acero inoxidable de calibre 18 de espesor.
- Cubierta y tinas en grado alimenticio-sanitario de acero inoxidable calibre 18.
- 2 amplias tinas con medidas interiores de 50x45x30 cm.
- Escurridor perimetral alrededor de toda la cubierta.
- Base tubular de 1 $\frac{1}{2}$ " pulgadas de espesor en acero inoxidable.
- Resistentes niveladores de piso en acero inoxidable.

LI-80



Lavadero Industrial Empotrable Acero Inoxidable Tama Con Tallador Y Tina Derecha, Medidas Totales.

Características

- Medidas Totales 80×80×25cm, Peso 23Kg.
- 100% Fabricadas En Acero Inoxidable De Calibre 18 De Espesor
- Tallador Izquierdo De Grado Alimenticio-Sanitario En Acero Inoxidable
- Tina Derecha Grado Alimenticio En Acero Inoxidable.

LI-80



Lavadero industrial de acero inoxidable con base y gabinete. Cuenta con 2 puertas, tallador y tina derecha. Ideal para uso en el hogar o uso industrial.

Características

- Medidas totales 80×80×80 cm
- 100% Fabricadas en acero inoxidable de calibre 18 de espesor.
- Cuenta con un tallador del lado derecho.
- Tina derecha para almacenaje de agua.
- Gabinete inferior para almacenamiento con dos puertas en acero inoxidable.

FC-50



Filtros De Grasa Para Campanas De La Marca Inoxidables Tama

Características

- Fabricados 100% De Lamina De Acero Inoxidable
- Se Utilizan En Cualquiera De Los 3 Modelos De Campanas De La Marca De Inoxidables Tama
- Medidas de (50x43x4.5cm)

CI-150



Campana industrial de 150 cm de largo, fabricada en acero inoxidable, cuenta con 1 salida superior cuadrada para ducto. No incluye los filtros (utiliza 2 filtros).

Características

- Estructura de la campana fabricada totalmente en acero inoxidable.
- Diseñada para instalarse a muro o tipo isla colgada al techo.
- El modelo de 1.50 m cuenta con 1 salida superior cuadrada de 30X30 cm para ducto.
- Los filtros para grasa no están incluidos (Utiliza 2 filtros), están con el código IFC-1609/50.
- Medidas totales 150 x 100 x 46cm 35Kg

CI-200



Campana industrial de 200 cm de largo, fabricada en acero inoxidable, cuenta con 1 salida superior cuadrada para ducto. No incluye los filtros (utiliza 3 filtros).

Características

- Estructura de la campana fabricada totalmente en acero inoxidable.
- Diseñada para instalarse a muro o tipo isla colgada al techo.
- El modelo de 2.00 m cuenta con 1 salida superior cuadrada de 30X30 cm para ducto.
- Los filtros para grasa no están incluidos (Utiliza 3 filtros), están con el código IFC-1609/50.
- Medidas totales de 200 x 100 x 46cm 44Kg.

HI-60



Hielera industrial para bar, completamente fabricada en acero inoxidable, cuenta con aislante para mantener la temperatura de los hielos por mas rato y evitar la condensación exterior.

Características

- Hielera industrial de acero inoxidable con medidas de 60x60x75cm (Largo x ancho x alto), Peso de 18 kg.
- 100% Fabricada en acero inoxidable.
- Amplia tina en acero inoxidable aislada con poliuretano para mantener por más tiempo el hielo.
- Cuenta con un niple para realizar la descarga del agua con facilidad.
- Repisa frontal de uso general fabricada en acero inoxidable.
- Base tubular de 1½" pulgadas.
- Niveladores de piso.

CI-100



Coctelera profesional fabricada 100% en acero inoxidable, con tarja central y dos tinas laterales, con repisa general.

Características

- Coctelera industrial de acero inoxidable con medidas de 100x60x75cm (Largo x ancho x alto), Peso de 22 kg.
- 100% Fabricada en acero inoxidable.
- Cuenta con 2 tinas laterales en acero inoxidable grado alimenticio.
- Cuenta con 1 tarja central en acero inoxidable grado alimenticio.
- Repisa frontal de uso general fabricada en acero inoxidable.
- Base tubular de 1½" pulgadas.
- Niveladores de piso.
- No incluye grifo

CI-85



Coctelera industrial para bar, completamente fabricada en acero inoxidable con 6 insertos para las botellas, cuenta con aislante para mantener la temperatura de los hielos por mas rato y evitar la condensación exterior.

Características

- Coctelera industrial de acero inoxidable con medidas de 85x60x75cm (Largo x ancho x alto), Peso de 26 kg.
- 100% Fabricada en acero inoxidable.
- Amplia tina en acero inoxidable aislada con poliuretano para mantener por más tiempo el hielo.
- Incluye 6 insertos porta botellas en acero inoxidable.
- Cuenta con un niple para realizar la descarga del agua con facilidad.
- Repisa frontal de uso general fabricada en acero inoxidable.
- Base tubular de 1½" pulgadas.
- Niveladores de piso.

ML-70

Mesa lisa de 70 cm de largo. Completamente fabricada en acero inoxidable (T-304) calibre 18, cubierta en grado alimenticio



Características

- Medidas generales de 70x70x90 cm, peso 15 kg.
- 100% acero inoxidable calibre 18, incluyendo cubierta, base y niveladores de piso.
- Cubierta grado alimenticio-sanitario (T-304), cuenta con refuerzos omega debajo de la misma para mayor estabilidad y resistencia.
- Cuenta con faldón, un doblez adicional alrededor de la cubierta que agrega mayor refuerzo.
- Base tubular de 1 ½" pulgadas de espesor en acero inoxidable calibre 18.

ML-100

Mesa lisa de 100 cm de largo. Completamente fabricada en acero inoxidable (T-304) calibre 18, cubierta en grado alimenticio



Características

- Medidas generales de 100x70x90 cm, peso 18 kg.
- 100% acero inoxidable calibre 18, incluyendo cubierta, base y niveladores de piso.
- Cubierta grado alimenticio-sanitario (T-304), cuenta con refuerzos omega debajo de la misma para mayor estabilidad y resistencia.
- Cuenta con faldón, un doblez adicional alrededor de la cubierta que agrega mayor refuerzo.
- Base tubular de 1 ½" pulgadas de espesor en acero inoxidable calibre 18.

MCRE-100

Mesa con respaldo y entrepaño de 100 cm de largo. Completamente fabricada en acero inoxidable (T-304) calibre 18, cubierta en grado alimenticio



Características

- Medidas generales de 100x70x90 cm, peso 31 kg.
- 100% acero inoxidable calibre 18, incluyendo cubierta, base y niveladores de piso.
- Cubierta grado alimenticio-sanitario (T-304), cuenta con refuerzos omega debajo de la misma para mayor estabilidad y resistencia.
- Cuenta con faldón, un doblez adicional alrededor de la cubierta que agrega mayor refuerzo.
- Base tubular de 1 ½" pulgadas de espesor en acero inoxidable calibre 18.

MCRE-70



Mesa con respaldo y entrepaño de 70 cm de largo. Completamente fabricada en acero inoxidable (T-304) calibre 18, cubierta en grado alimenticio.

Características

- Medidas generales de 70x70x90 cm, peso 24 kg
- 100% acero inoxidable calibre 18, incluyendo cubierta, base y niveladores de piso.
- Cubierta grado alimenticio-sanitario (T-304), cuenta con refuerzos omega debajo de la misma para mayor estabilidad y resistencia.
- Cuenta con faldón, un doblez adicional alrededor de la cubierta que agrega mayor refuerzo.
- Base tubular de 1 ½" pulgadas de espesor en acero inoxidable

ML-100



Mesa lisa de 100 cm de largo. Completamente fabricada en acero inoxidable (T-304) calibre 18, cubierta en grado alimenticio

Características

- Medidas generales de 100x70x90 cm, peso 18 kg.
- 100% acero inoxidable calibre 18, incluyendo cubierta, base y niveladores de piso.
- Cubierta grado alimenticio-sanitario (T-304), cuenta con refuerzos omega debajo de la misma para mayor estabilidad y resistencia.
- Cuenta con faldón, un doblez adicional alrededor de la cubierta que agrega mayor refuerzo.
- Base tubular de 1 ½" pulgadas de espesor en acero inoxidable calibre 18.

ML-140



Mesa lisa de 140 cm de largo. Completamente fabricada en acero inoxidable (T-304) calibre 18., cubierta en grado alimenticio

Características

- Medidas generales de 140x70x90 cm, peso 25 kg.
- 100% acero inoxidable calibre 18, incluyendo cubierta, base y niveladores de piso.
- Cubierta grado alimenticio-sanitario (T-304), cuenta con refuerzos omega debajo de la misma para mayor estabilidad y resistencia.
- Cuenta con faldón, un doblez adicional alrededor de la cubierta que agrega mayor refuerzo.
- Base tubular de 1 ½" pulgadas de espesor en acero inoxidable calibre 18.

AIL-112



Anaquele liso para uso industrial de acero inoxidable, cuenta con 4 entrepaños. Estructura de tubo de 1 1/2" de ancho en calibre 18 con niveladores, diseñado para uso rudo.

Características

- Medidas totales de 112×50×180 cm, peso 35 Kg.
- 100% Fabricados en acero inoxidable de calibre 18 de espesor.
- 4 Entrepaños reforzados lisos grado alimenticio.
- Entrepaños sobre tubos de acero inoxidable de 1/2" pulgadas en calibre 18.
- Niveladores fabricados en acero inoxidable.
- Gran capacidad de carga.

AIR-112



Anaquele ranurado para uso industrial de acero inoxidable, cuenta con 4 entrepaños. Estructura de tubo de 1 1/2" de ancho en calibre 18 con niveladores, diseñado para uso rudo.

Características

- Medidas totales de 112×50×180 cm, peso 34 Kg.
- 100% Fabricados en acero inoxidable de calibre 18 de espesor.
- 4 Entrepaños con ranuras, grado alimenticio.
- Entrepaños sobre tubos de acero inoxidable de 1/2" pulgadas en calibre 18.
- Niveladores fabricados en acero inoxidable.
- Gran capacidad de carga.

RI-120

Repisa con respaldo de 120 cm de largo, fabricado en acero inoxidable. Cuenta con resistentes ménsulas de refuerzo.



Características

- Medidas generales de 120x30x30 cm, peso de 7kg.
- 100% Fabricado en acero inoxidable.
- Dos ménsulas resistentes que dan soporte.
- Cuenta con respaldo.

RI-180

Repisa con respaldo de 180 cm de largo, fabricado en acero inoxidable. Cuenta con resistentes ménsulas de refuerzo.



Características

- Medidas generales de 180x30x30 cm, peso de 11kg.
- 100% Fabricado en acero inoxidable.
- Dos ménsulas resistentes que dan soporte.
- Cuenta con respaldo.

RICG-120

Repisa con garabato de 120 cm de largo, fabricada en acero inoxidable. Cuenta con 10 ganchos y dos niveles para sujetar los mismos.



Características

- Medidas generales de 120x30x30 cm, peso de 8kg.
- 100% Fabricados en acero inoxidable.
- 2 Tubos en acero inoxidable de 1½» pulgadas calibre 18.
- 10 Ganchos industriales fabricados en redondo liso de acero inoxidable.

RDP-100

Rejilla industrial de piso 100% acero inoxidable calibre 18 T-304. Excelente resistencia para el uso de transito de personas y carros de servicio.



Características

- Rejilla de piso fabricada 100% en acero inoxidable calibre 18 T-304. 100×20.3×2.5cm
- Excelente resistencia para el uso de transito de personas y carros de servicio.
- Su uso es ideal para cocinas industriales, comedores, bares, clubes deportivos, hoteles, Etc.
- Esta rejilla se puede utilizar con la base de tina modelo IBT-1612/01 ó la base angular modelo IBP-1612/01. No incluidas son opcionales.

BPR-100

Base para rejilla de piso con estructura angular 100% acero inoxidable calibre 12.



Características

- Base angular para rejilla de piso fabricada 100% en acero inoxidable calibre 12.
- Excelente resistencia para el uso de transito de personas y carros de servicio.
- Su uso es ideal para cocinas industriales, comedores, bares, clubes

TG-61

Trampa Para Grasa Industrial 100% Acero Inoxidable Calibre 14 t-304, 133 Litros de Capacidad Aprox.



Características

- Medidas Generales Totales 61×42×52cm 52Kg.
- Fabricada 100% En Acero Inoxidable T-304 De Calibre 14 De Espesor
- Capacidad Aproximada De 40 Kg De Grasa o 133 Litros Aprox.
- Tapadera Fabricada En Placa De Acero Antiderrapante
- Cuenta Con 4 Separadores Para Atrapar La Grasa
- Cople y Niple De 3" En Acero Inoxidable

MCPLTCAPFCE-2.40

Mesa Central Para Laboratorio Tipo CAPFCE



Características

- Fabricada en lamina negra y acabados en pintura electrostática.
- Dimensiones 2.40 x1.00x.90 Mts.
- Cubierta de madera acabada en pintura de poliuretano color negro resistente ácidos.

•
 Consta de dos tarjas cónicasde acero inoxidable y dos contactos bipolares, no incluye válvulas.

MCTCAFCE-240

Mesa Central Tipo CAPFCE



Características

- Cubierta de acero Inoxidable tipo 304
- Diensiones 240x100x90 Cms.

MCPLT / CAPFCE- 2400

Mesa central para laboratorio T / CAPFCE



Características

- Dimensiones 2400 x 1000 x 900 mm
- Cubierta Fabricada con bastidor de madera de pino.
- Recubierta con triplay de pino y macocel.
- Incluye 2 tarjas cónicas de acero inoxidable y con pintura de poliuretano color negro.
- Estructura terminada con pintura micropulverizada color negro.

MCPLT / CAPFCE- 2400

Mesa central para laboratorio T / CAPFCE



Características

- Dimensiones 2400 x 1000 x 900 mm
- Cubierta fabricada en acero inoxidable cal. 18.
- Incluye 2 tarjas cónicas de acero inoxidable y estructura terminada con pintura micropulverizada color negro.

Silla para computo, ISO Tapizada



Pintarron porcelanizado



Silla binaria de concha con papelera



Silla de concha y paleta de polipropileno



Mesa Binaria Tipo CAPFCE



Mesa Central Para Laboratorio. Tarja cónica de acero inoxidable



Válvula de espiga para gas



Mesa Central Para Laboratorio



Mesa Central CAPFCE Válvula Combinada cuello tubular



Mueble Guardado Bajo Tipo CAPFCE. 120x60x90 Cms.



Mueble de Guardado Alto Tipo CAPFCE 120x60x105 Cms.



Mesa Central para Trabajo en Laboratorio escolar.

