

CATALOGO EPIMA 2018



MOBILIARIO PARA COCINAS INDUSTRIALES

- 1.- ANAQUELES
- 2.-BARRAS CALIENTES
- 3.-BARRAS FRIAS
- 4.-CAMPANAS Y DUCTERIA
- 5.-CARROS
- 6.-EQUIPO DE COCCION
- 7.-FREGADEROS Y TARJAS
- 8.-GABINETES
- 9.-MESAS DE TRABAJO
- 10.-REPISAS A MURO
- 11.-ESTACIONES DE TRABAJO
- 12.-OTRO EQUIPO
- 13.-EQUIPOS DE MARCA
- 14.-NUESTROS SERVICIOS
- 15.-CONTACTO EPIMA



INDICE DE MOBILIARIO

ANAQUELES

EPIMA



Modelo. EP.ANAQUEL.LISO

Características:

Fabricado completamente en lamina de acero inoxidable y con refuerzos dobles en los soportes laterales manteniendo fuerte y estable su mueble por largo tiempo.

Útil en el almacenamiento de utensilios de cocina así como para el resguardo de la despensa. Estos anaqueles bien pueden ser completamente lisos y perforados para almacenamiento de alimentos en cámaras de refrigeración que permiten el escurrimiento de líquidos y una adecuada refrigeración.

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Entrepaños: Los que el cliente requiera



Modelo. EP.ANAQUEL.MARIMBA

Características:

Fabricado en lamina de acero inoxidable cal 16 tipo 304 con entrepaños acanalados que proporcionan un rápido escurrimiento y filtración de agua para evitar la proliferación de bacterias durante el secado de ollas y utensilios de cocina además los soportes laterales cuentan con doble refuerzo para aumentar su durabilidad y firmeza

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Entrepaños: Los que el cliente requiera



Modelo. EP.ANAQUEL.PERFORADO

Características:

Fabricado en lamina de acero inoxidable cal 16, tipo 304 con entrepaños perforados que proporcionan un rápido escurrimiento y filtración de agua para evitar la proliferación de bacterias durante el secado de ollas y utensilios de cocina además los soportes laterales cuentan con doble refuerzo para aumentar su durabilidad y firmeza

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Entrepaños: Los que el cliente requiera



Modelo. EP.ANAQUEL EXHIBIDOR

Características:

Está construido en lamina de acero inoxidable calibre 16 del tipo 304 muy útil en la exhibición y venta de productos y puede ser fabricado de uno o varios módulos de acuerdo a sus necesidades o del tipo vitrina para evitar la proliferación de insectos

Dimensiones: Las que el cliente requiera

BARRAS CALIENTES

Modelo. EP.BARRA-COMEDOR

Características:

Nuestras barras de servicio para cafeterías y comedores industriales se fabrican de acuerdo a las necesidades de nuestros clientes. Con una cubierta A.I. tipo 304 cal 16 y cuerpo del mismo material pero en calibre 18, repisa para deslizar charolas (tubular) cristal anti estornudos, Tina para baño maría, Tina para pan con sistema de drenaje autónomo (Gabinetes con puertas y tinas de refrigeración para alimentos que así lo requieran) y entrepaños según sus necesidades.

Todo esto soportado por patas tubulares de acero inoxidable con regatones niveladores

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera

Se puede incluir:

-Plancha, Tarja sencilla, Tajo , etc.



Modelo. EP. BARRA PARA BUFFETE

Características:

Estructura de lamina de acero inoxidable tipo 304 cal 16, y perfil cuadrado de 1.1/4" de diámetro también de acero inoxidable, cristal anti estornudos con regatones para nivelar, además cuenta con 3 alveolos de cada lado para cubiertos y repisa para deslizar charola.

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera



Modelo. EP. BARRA DE SERVICIO

Características:

La cubierta esta fabricada en lamina de acero inoxidable tipo 304 Cal 16, el cuerpo con el mismo material pero en calibre 18 cuenta con plancha para asar y tina tipo baño maría para conservar los alimentos calientes, además cuenta con una repisa de apoyo y una para deslizar charolas o platos y cristal anti estornudos así como área de almacenamiento en la parte posterior y baja del mueble, Está provisto de ruedas para facilitar su transportación.

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera

Se puede incluir:

-Plancha, Tarja sencilla, Tajo , etc.



Modelo. EP.BARRA INDUSTRIAL

Características:

Con una cubierta A.I. tipo 304 cal 16 y cuerpo del mismo material pero en calibre 18, repisa para deslizar charolas (tubular) cristal anti estornudos, Tina para baño maría, Tina para pan con sistema de drenaje autónomo (Gabinetes con puertas y tinas de refrigeración para alimentos que así lo requieran) y entrepaños según sus necesidades.

Todo esto soportado por patas tubulares de acero inoxidable con regatones niveladores.

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera



BARRAS CALIENTES

Modelo. EP. BAÑO MARIA

Características:

Nuestras barras de servicio para cafeterías y comedores industriales se fabrican de acuerdo a las necesidades de nuestros clientes Con una cubierta A.I. tipo 304 cal 16 y cuerpo del mismo material pero en calibre 18, repisa ,cristal anti estornudos, Tina para baño maría, Tina para pan con sistema de drenaje autónomo (Gabinetes con puertas y tinas de refrigeración para alimentos que así lo requieran) y entrepaños según sus necesidades.

Todo esto soportado por patas tubulares de acero inoxidable con regatones niveladores



Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera

Se puede incluir:

-Plancha, Tarja sencilla, Tajo , etc.

Modelo. EP. BARRA SENCILLA

Características:

Estructura de lamina de acero inoxidable tipo 304 cal 16, y perfil cuadrado de 1.1/4" de diámetro también de acero inoxidable, insertos de acero inoxidable, con regatones para nivelar.



Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera

Modelo. EP. BARRA REP.CRISTAL

Características:

Nuestras barras de servicio para cafeterías y comedores industriales se fabrican de acuerdo a las necesidades de nuestros clientes Con una cubierta A.I. tipo 304 cal 16 y cuerpo del mismo material pero en calibre 18, repisa para deslizar charolas (tubular) cristal en la parte superior, tina para baño maría, Tina para pan con sistema de drenaje autónomo (Gabinetes con puertas y tinas de refrigeración para alimentos que así lo requieran) y entrepaños según sus necesidades.

Todo esto soportado por patas tubulares de acero inoxidable con regatones niveladores



Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera

Se puede incluir:

-Plancha, Tarja sencilla, Tajo , etc.

Modelo. EP.BARRA CON DOBLE REPISA

Características:

Con una cubierta A.I. tipo 304 cal 16 y cuerpo del mismo material pero en calibre 18, repisa para deslizar charolas (tubular) cristal anti estornudos, doble repisa de paso Tina para baño maría, Tina para pan con sistema de drenaje autónomo (Gabinetes con puertas y tinas de refrigeración para alimentos que así lo requieran) y entrepaños según sus necesidades.

Todo esto soportado por patas tubulares de acero inoxidable con regatones niveladores.



Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera

MESAS FRIAS

Modelo. EP. BARRA FRIA -PREPARACION

Características:



La cubierta esta fabricada en lamina de acero inoxidable tipo 304 cal 16 Cuenta con un sistema de refrigeración que permite el almacenamiento (cámaras de refrigeración en la parte inferior con puertas) y conservación de ingredientes en la parte superior y a disposición del usuario para la preparación de alimentos, cuenta con entrepaños amplios y una superficie de tajo para picar, cortar, amasar y preparar alimentos, Sumamente útil en los negocios de alta demanda que requieren rapidez y eficiencia.

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera

Modelo. EP. BARRA FRIA-ALIMENTOS

Características:



La cubierta esta fabricada en lamina de acero inoxidable tipo 304 cal 16 , cuenta con un sistema de refrigeración que permite el almacenamiento (cámaras de refrigeración en la parte inferior con puertas) y conservación de ingredientes en la parte superior y preparación de alimentos, además cuenta con superficie para picar o cortar alimentos y una contra mesa lista para la distribución de los meseros y de ese mismo lado cuenta con un gabinete para platos que permite la rápida y disposición al momento de servir los alimentos.

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera

Modelo. EP. BARRA-ENFRIADOR

Características:



La cubierta esta fabricada en lamina de acero inoxidable tipo 304 cal 16, La estructura es de lamina del mismo material pero en calibre 18 y cuenta con un recubrimiento que permite aislar la temperatura exterior. Cuenta con un sistema de refrigeración o congelación que permite el almacenar desde las botellas de licores o bebidas que requieran refrigeración como los complementos que estas necesitan para su preparación e incluso alimentos. Cuenta con puertas corredizas que permiten una rápida disposición.

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera

Indispensable complemento en bares, hoteles y cafeterías

Modelo. EP.BARRA FRIA DE SERVICIO

Características:



La cubierta esta fabricada en lamina de acero inoxidable tipo 304, Cal 16 .La estructura es de lamina del mismo material pero en calibre 18, cuenta con repisa de apoyo y cristal anti estornudos, tina para contención de insertos con alimentos que requieran refrigeración y cámaras con puertas para almacenamiento y conservación. Esta sostenido por cuatro patas tubulares de 1.1/4" de diámetro con regatones niveladores.

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Insertos: Las que el cliente requiera

CAMPANAS Y DUCTERIA



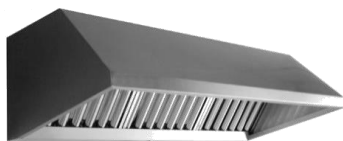
Modelo. EP. CAMPANA CUBICA

Características:

Campana de extracción de humos, con preparación previa para recibir filtros. fabricada en lamina de A.I tipo 304 en cuerpo, costados, frente, toldo cal. 20 y graseras en cal. 18; en lamina galvanizada el respaldo y toldo cal. 20, con preparación para recibir filtros de 0.50 x 0.50 en A.I. con lamparas marinas de Capello sellado. incluye: filtros. y lamparas (No incluye sistema de extracción)

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Filtros: De acuerdo a la dimensión.



Modelo. EP. CAMPANA PIRAMIDAL

Características:

Campana de extracción de humos, con preparación previa para recibir filtros. fabricada en lamina de A.I tipo 304 en cuerpo, costados, frente, toldo cal. 20 y graseras en cal. 18; en lamina galvanizada el respaldo y toldo cal. 20, con preparación para recibir filtros de 0.50 x 0.50 en A.I. con lamparas marinas de Capello sellado. incluye: filtros. y lamparas (No incluye sistema de extracción)

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Filtros: De acuerdo a la dimensión.



Modelo. EP. CAMPANA DE CONDENSADOS

Características:

Campana de condensados para maquina lava loza de 0.90 x 0.90 x 0.40 de alto. Fabricado en lamina de Acero Inoxidable tipo 304 el cuerpo, costados, frente, toldo y graseras.

Dimensiones: Estándar



Modelo. EP. DUCTERIA

Características:

Ducteria fabricada en lamina Galvanizada, cuadrada o redonda codos fabricados en el mismo material. La ducteria ya incluye motor.

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Motor: Incluido

CARROS



Modelo. EP. CARRO PARA CUBIERTOS

Características:

Carro para charolas y cubiertos de 0.70 x 0.70 x 0.90 de alto. la cubierta está fabricada en lamina de Acero Inoxidable tipo 304. cal. 18 y cuerpo en lamina. de Acero Inoxidable cal. 20. estructura de tubo de Acero Inoxidable de 1", que monta sobre 4 ruedas de 4" de diámetro. tipo pesado. caja para cubiertos con 4 alveolos y superficie para recibir charolas.

Dimensiones: Las que el cliente requiera



Modelo. EP. CARRO DE SERVICIO

Características:

Carro para el transporte de cárnicos ,alimento, granel ó apoyo a meseros. Consta de estructura tubular de 1.1/4" de diámetro con rodajas giratorias tipo pesado dos de ellas con freno y bandejas de lamina de acero inoxidable tipo 304 cal 18.

Dimensiones: De acuerdo a la dimensión.



Modelo. EP. CARRO PARA TRANSPORTE DE CARNES

Características:

Campana de condensados para maquina lava loza de 0.90 x 0.90 x 0.40 de alto. Fabricado en lamina de Acero Inoxidable tipo 304 el cuerpo, costados, frente, toldo y graseras.

Dimensiones: Estándar



Modelo. EP. CARRO RACK PARA CHAROLAS

Características:

La estructura y soportes fabricado en lamina de acero inoxidable cal 16 tipo 304 . Cuenta con rodajas con giro de 360° de 4 pulgadas de Ø, para alto rendimiento con freno de seguridad, y soportes para la transportación de charolas que pueden variar en numero de acuerdo a sus necesidades.

Dimensiones: Las que el cliente requiera

Motor: Incluido

Ideal para el uso en panadería y carnes.

No incluye charolas.

EQUIPO DE COCCION



Modelo. EP. ESTUFA SENCILLA

Características:

Estufa fabricada con parrillas superiores de Hierro fundido, cuenta con válvulas para ajustar el gas, perillas con aislamiento térmico, charolas antiderrames, la estufa puede llevar 2,3 y 4 quemadores, incluye horno en la parte inferior, monta sobre 4 patas.

Dimensiones:

Basadas al numero de quemadores

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo.

EP. ESTUFA SENCILLA/PLANCHA/HORNO

Características:

Estufa fabricada con parrillas superiores de Hierro fundido, cuenta con válvulas para ajustar el gas, perillas con aislamiento térmico, charolas antiderrames, la estufa puede llevar 2 y 3 quemadores, incluye plancha en la parte superior, y horno en la parte inferior, monta sobre 4 patas.

Dimensiones:

Basadas al modelo

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo. EP. ESTUFA PET.

Características:

Estufa fabricada con parrillas superiores de Hierro fundido, cuenta con válvulas para ajustar el gas, perillas con aislamiento térmico, charolas antiderrames, incluye Plancha en la parte superior, y horno en la parte inferior, Freidora, Asador y Gabinetes, monta sobre 4 patas.

Dimensiones:

Basadas al modelo

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo. EP. PLANCHA SENCILLA

Características:

Plancha fabricada con quemadores de Acero Inoxidable, piloto individuales, válvulas de ajuste a flama, perillas de zinc, charola para recolección de aceite, incluye kit de empujas para conversión de gas

Dimensiones:

Basadas al modelo

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo. EP. PLANCHA MASTER

Características:

Plancha fabricada con quemadores de Acero Inoxidable, piloto individuales, válvulas de ajuste a flama, perillas de zinc, charola para recolección de aceite, incluye kit de empujas para conversión de gas

Dimensiones:

Basadas al modelo

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado

EQUIPO DE COCCION



Modelo. EP. PARRILLA

Características:

Parrilla con quemadores octagonales, parrillas superiores en hierro fundido, pilotos individuales, válvulas de ajuste a flama, válvulas gas importadas, perillas de zinc, charolas para captar escurrimientos.

Dimensiones:

Basadas al numero de quemadores

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo. EP. ASADOR

Características:

Parrillas reversibles, capa de piedra refractaria por sección, quemadores tubulares,, pilotos individuales, válvulas de ajuste a flama, válvulas gas importadas, perillas de zinc, charolas para recolección de grasas.

Dimensiones:

Basadas al numero de parrillas

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo. EP. SALAMANDRA

Características:

Salamandra para mantener platillos calientes, parrilla deslizable para colocar los alimentos, gatillo o palanca para ajustar la parrilla, pilotos individuales, válvulas de ajuste a flama, válvulas gas importadas, perillas de zinc, charolas para recibir escurrimientos.

Dimensiones:

Basadas al numero de platillos que meterá

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo. EP. FREIDORA.MAST

Características:

Tina de Acero Inoxidable, con canastillas niqueladas con asa plastificada, 3 quemadores en recuperación inmediata de hierro fundido, termostato de acción instantánea, válvulas de seguridad, encendido electrónico con batería, zona fría al fondo para evitar mezcla de sabores, parrilla de alambón, válvula de drenado.

Dimensiones:

Basadas a la capacidad de litros

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo. EP. ESTUFONES.MAST

Características:

Quemadores concéntricos en hierro fundido, capa de piedra refractaria por sección, quemadores tubulares, pilotos individuales, válvulas de ajuste a flama, válvulas gas importadas, perillas de zinc, charolas para recolección de grasas.

Dimensiones:

Basado al numero de quemadores.

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado

EQUIPO DE COCCION



Modelo. EP. ESTUFA.COM

Características:

Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, horno en la parte inferior, pilotos individuales, válvulas de ajuste a flama, válvulas gas importadas, perillas de zinc, charolas para captar escurrimientos.

Dimensiones:

Basadas al numero de quemadores

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo. EP. PARRILLA ELECTRICA

Características:

Parrilla de cuatro quemadores eléctricos con paredes, molduras y frente y lambrin hechos en lamina de acero inoxidable tipo 304 cal 16 las perillas cuentan en la parte inferior con indicadores luminosos. la estructura es de perfil tubular cuadrado de 1.1/2" y cuenta con regatones niveladores

Dimensiones:

Las que el cliente requiera

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo. EP. HORNO.CH

Características:

Horno con compartimientos para charolas, parrillas niqueladas, control digital, turbina interior, quemadores tubulares, puerta con ventanas de cristal, luz interior, estructura sanitaria.

Dimensiones:

De acuerdo al peso del modelo.

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado



Modelo. EP. HORNO. MAST

Características:

Horno con compartimientos para charolas, parrillas niqueladas dentro, termostato importado, quemadores tubular de acero inoxidable, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético, patas sanitarias en acero inoxidable con niveladores.

Dimensiones:

De acuerdo al peso del modelo.

Acabado:

Acero Inoxidable y Acero Aluminizado

FREGADEROS Y TARJAS

Modelo. EP. FREGADERO TRIPLE TARJA

Características:



Fregadero con triple tarja, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con lambrin y moldura marina anti escurrimientos, con escurridor a los laterales, cuenta con 3 tarjas fabricadas en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, monta sobre 6 patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", con 4 o 3 peinazos fabricados en el mismo material de 1 ¼", con regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera

Entrepaño fijo o desmontable:

Si el cliente lo requiere

Modelo. EP. FREGADERO DOBLE TARJA

Características:



Fregadero con doble tarja, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con lambrin y moldura marina anti escurrimientos, con escurridor a los laterales, cuenta con 2 tarjas fabricadas en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", con 4 o 3 peinazos fabricados en el mismo material de 1 ¼", con regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera

Entrepaño fijo o desmontable:

Si el cliente lo requiere

Modelo. EP. MESA CON TARJA

Características:



Mesa con tarja, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con lambrin y moldura marina anti escurrimientos, con escurridor a los laterales, cuenta con 1 tarja fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", con 4 o 3 peinazos fabricados en el mismo material de 1 ¼", con regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera

Entrepaño fijo o desmontable:

Si el cliente lo requiere

Modelo. EP. TARJA LAVADO

Características:



Tarja sencilla, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con lambrin y moldura marina anti escurrimientos, con escurridor a los laterales, cuenta con 1 tarja fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", con 4 o 3 peinazos fabricados en el mismo material de 1 ¼", con regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera

Entrepaño fijo o desmontable:

Si el cliente lo requiere

FREGADEROS Y TARJAS

Modelo. EP. LAVAMANOS CON PEDAL

Características:

Lavamanos con pedal, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con lambrin alto para protección a muro y moldura marina anti escurrimientos, cuenta con tarja recta fabricada, en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, con pedal de rodilla, con ménsulas en la parte posterior para la fijación a muro, las llaves y pedales de rodilla van de acuerdo a la dimensión de la tarja y el área donde desea colocar.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. LAVAMANOS SENCILLO

Características:

Lavamanos a muro, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con lambrin alto o bajo para protección a muro y moldura marina anti escurrimientos, cuenta con tarja recta fabricada, en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, con ménsulas en la parte posterior para la fijación a muro, las llaves y pedales de rodilla.

Dimensiones:

Tamaño Estándar



Modelo. EP. TARJA Y GABINETE

Características:

Tarja con gabinete en la parte inferior, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con lambrin y moldura marina anti escurrimientos, con escurridor a los laterales, cuenta con 1 tarja fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 1/2", cuerpo de gabinete fabricado en lamina de Acero Inoxidable Cal.20, cuenta con 2 puertas fabricadas con doble tambor en lamina de Acero Inoxidable Cal.20, con regatones niveladores, se puede colocar entrepañó fijo o desmontable si el cliente lo requiere, fabricado en lamina de Acero Inoxidable, Cal.18.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera

Entrepañó fijo o desmontable:

Elección de cliente



Modelo. EP. CUBIERTA CON TARJA

Características:

Cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con tarja (las que el cliente requiera) fabricadas en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, cuenta con lambrin y moldura marina anti escurrimientos, las cubiertas pueden llevar espacio para empotrar equipos o se pueden fabricar con los equipos que usted requiera.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera



GABINETES

Modelo. EP. GABINETE ABIERTO

Características:

Gabinete abierto, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, puede llevar lambrin si lo requiere ,monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", cuerpo de gabinete fabricado en lamina de Acero Inoxidable Cal.20, cuenta con entrepaños fabricados con lamina de Acero Inoxidable Cal.18, regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. GABINETE CERRADO.CORR

Características:

Gabinete abierto, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, puede llevar lambrin si lo requiere ,monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", cuerpo de gabinete fabricado en lamina de Acero Inoxidable Cal.20, cuenta con entrepaños fabricados con lamina de Acero Inoxidable Cal.18, puertas corredizas fabricadas con doble tambor en lamina de acero inoxidable Cal.20, regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. GABINETE DE SERVICIO

Características:

Gabinete abierto, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, puede llevar lambrin si lo requiere ,monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", cuerpo de gabinete fabricado en lamina de Acero Inoxidable Cal.20, cuenta con entrepaños fabricados con lamina de Acero Inoxidable Cal.18, con espacios para colocar: sal, azúcar, servilletas, etc. En mobiliario incluye regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. GABINETE CERRADO.ABAT

Características:

Gabinete abierto, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, puede llevar lambrin si lo requiere ,monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", cuerpo de gabinete fabricado en lamina de Acero Inoxidable Cal.20, cuenta con entrepaños fabricados con lamina de Acero Inoxidable Cal.18, puertas abatibles fabricadas con doble tambor en lamina de acero inoxidable Cal.20, regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



MESAS

EPIMA

Modelo. EP. MESA RECIBO DE LOZA SUCIA

Características:

Mesa recibo de loza sucia, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con lambrin y moldura marina anti escurrimientos, con escurridor a los laterales, cuenta con tarjas fabricadas en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, con repisa de paso, fabricada con tubo redondo de Acero Inoxidable Cal.16, con repisa fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.18 monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 1/2", con peinazos fabricados en el mismo material de 1 1/4", con regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere, se puede añadir gabinete.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. MESA RECIBO DE LOZA LIMPIA

Características:

Mesa recibo de loza limpia, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con lambrin y moldura marina anti escurrimientos, monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 1/2", con peinazos fabricados en el mismo material de 1 1/4", con regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. MESA REPISA DE PASO

Características:

Mesa con doble repisa de paso, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con 2 entrepaños fabricados en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, montan sobre estructura tubular redonda de 1 1/2", la cubierta y los entrepaños montan sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 1/2", regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo, desmontable o sobre estructura tubular, según las necesidades del cliente.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. MESA DE PREPARACIÓN

Características:

Mesa de preparación con doble repisa, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con 2 entrepaños fabricados en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, montan sobre estructura tubular redonda de 1 1/2", cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con insertos de acero inoxidable para colocar ingredientes, con 1 tarja, gabinete en la parte inferior con puertas de cristal, entrepaño fabricado con lamina de Acero Inoxidable Cal.18, piso fabricado en el mismo material, monta sobre patas de Acero Inoxidable Cal.18, regatones niveladores.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



MESAS

EPIMA



Modelo. EP. MESA CUBIERTA DE MARMOL

Características:

Mesa de trabajo, cuerpo fabricado en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, con espacio donde cae la placa fabricada en Marmol , monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", con peinazos fabricados en el mismo material de 1 ¼", con regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. MESA DE TRABAJO

Características:

Mesa de trabajo, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", con peinazos fabricados en el mismo material de 1 ¼", con regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. MESA CON TAJO

Características:

Mesa de trabajo, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, lambrin fabricado en el mismo material, con espacio para recibir tajo, la cubierta monta sobre patas fabricadas con tubo de Acero Inoxidable de 1 ½", con peinazos fabricados en el mismo material de 1 ¼", con regatones niveladores, se puede colocar entrepaño fijo o desmontable si el cliente lo requiere.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. MESA CON REPISA E INSERTOS

Características:

Mesa de preparación con en donde descansan insertos de acero inoxidable, repisa fabricada con tubo cuadrado de acero inoxidable Cal.18, cubierta fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.16, montan sobre patas fabricadas con estructura tubular redonda de 1 ½", peinazos fabricados en tubo redondo de 1 ¼" de acero inoxidable Cal.18, Regatones niveladores de Acero Inoxidable, si el cliente lo requiere se puede colocar gabinete y entrepaños en la parte inferior. Las dimensiones de los insertos van de acuerdo a las necesidades del cliente.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.

REPISAS A MURO

Modelo. EP. RACK GARABATO

Características:

Garabato fabricado con estructura tubular de acero inoxidable, cuenta con espigas de alambón de 1/4" de diámetro y 4 cm de largo soldadas a lo largo para sujeción de ollas e instrumentos de cocina. Sus ménsulas están hechas en lamina de acero inoxidable tipo 304 cal 16.



Dimensiones:

Las que el cliente requiera.

Modelo. EP. REPISA A MURO CUADRADA

Características:

Repisa a muro fabricada en lamina de Acero Inoxidable calibre 18. Tipo 304, reforzadas por la parte inferior con el mismo material, grado alimenticio.



Dimensiones:

Las que el cliente requiera.

Modelo. EP. REPISA A MURO

Características:

Repisa a muro fabricada en lamina de Acero Inoxidable calibre 18. Tipo 304, reforzadas por la parte inferior con el mismo material, grado alimenticio.



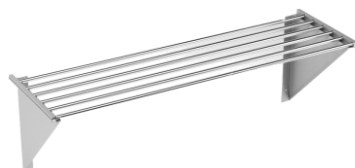
Dimensiones:

Las que el cliente requiera.

Modelo. EP. REPISA TUBULAR A MURO

Características:

Repisa a muro de 1.00 metros de largo x 0.30 metros de ancho x 0.30 metros de altura, fabricada en lamina de Acero Inoxidable calibre 18. Tipo 304, reforzadas por la parte inferior con el mismo material, grado alimenticio.



Dimensiones:

Las que el cliente requiera.

ESTACIONES

Modelo. EP. ESTACION DE CANTINEROS

Características:

La cubierta con el lambrin están fabricados en lamina de acero inoxidable tipo 304, Cal 16, estructura tubular también en acero inoxidable de 1.1/2" de diámetro, además cuenta con regatones niveladores en acero inoxidable. Consta de dos tinas para hielo tipo frappe, alveolos para botellas e insertos para agitadores complementos etc., Además cuenta con una repisa para colocar botellas o complementos y destapador y contenedor de fichas.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. ESTACION DE CANTINEROS CON NICHOS

Características:

La cubierta esta fabricada en lamina de Acero Inoxidable tipo 304 cal 16, la estructura tubular es de 1.1/4" de diámetro, con regatones para nivelar, a esta mesa puede incluirse también entrepaño en la parte inferior a petición del cliente. Consta de dos tinas para hielo tipo frappe, alveolos para botellas e insertos para agitadores complementos etc, además cuenta con una repisa para colocar botellas o complementos y destapador con contenedor de fichas., sujetador de trapos, mesa para licuadora y tarja para cristalería.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. ESTACION DE MESEROS

Características:

La estructura está fabricada en lamina de acero inoxidable tipo 304 cal 16 la cual soporta una cubierta de lamina de acero inoxidable. Todo esto soportado por patas tubulares en Acero Inoxidable 1.1/2" de diámetro con regatones niveladores. Además posee tina para hielo frappe, rejilla anti escurrimientos para maquina cafetera, entrepaño y soportes para charolas (el numero varia de acuerdo a sus necesidades.).

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



OTROS

Modelo. EP. MODULO DE TACOS

Características:

Mide 2.80 X 2.30 X 2.280 metros, cubierta esta fabricada en lamina de Al Cal: 16 Tipo. 304 la cual esta provista con dos insertos con capacidad para 2 kilos de tortillas c/u, una plancha de 0.76 X 0.54 metros, Baño maría para tres tercios, otro Baño Maria para nueve charolas tercias un espacio con capacidad de tres charolas tercias para guarniciones y por último una tarja especial para lavado.

Los baños maría trabajan de forma independiente con un control general. Delante de los baños maría y de la plancha se colocan vitrinas anti - estornudos de 0.60 cm de altura y 0.20 metros de ancho El cuerpo del mueble esta fabricado en su totalidad de MDF esmaltado de color blanco, con zoclo doble de acero inoxidable así como protector perimetral anti choques de carritos de super mercado.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. CHAROLA

Características:

Charola acabado sanitario Material de acero inoxidable Cal.18 , grado alimenticio.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.

Modelo. EP. MOLDES

Características:

Moldes para panadería, pastelería, repostería, etc.

Fabricados en lamina de Acero Inoxidable Cal.20 ,acabado sanitario grado alimenticio.

El diseño puede ser bajo a petición del cliente y disponibilidad .

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. INSERTOS

Características:

Insertos Fabricados en lamina de Acero Inoxidable tipo 304.

Distribución de :

- *Insertos enteros
- *Insertos medios
- *Insertos tercios
- *Insertos cuartos
- *Insertos sextos
- *Insertos novenos

Dimensiones:

Basadas al tamaño de inserto.



OTROS



Modelo. EP. SEPADOR DE FILAS

Características:

Separador de filas, fabricado con tubo redondo de Acero Inoxidable de 2", Cal.18, base fabricada en lamina de Acero Inoxidable Cal.18, con cinta ajustable

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. BOTE DE BASURA CON PATIN

Características:

Fabricado totalmente en lamina de Acero Inoxidable tipo 304. y de 36 cm. de diámetro que monta sobre ruedas giratorias tipo espiga de 4" de diámetro incluye: bote de basura de plástico o Acero Inoxidable con tapa.

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP.CENICERO Y BOTE DE BASURA

Características:

Contamos con una gran variedad de modelos en botes de basura o guarda extintores con o sin cenicero. Adecuados para oficinas, plazas comerciales, hoteles, restaurantes, y hospitales todos ellos con estructura laminar en acero inoxidable o lamina negra y recubrimiento con pintura epoxi horneada. Estos, pueden diseñarse incluso, con tapa para evitar la proliferación de insectos .

Dimensiones:

Las que el cliente requiera.



Modelo. EP. MOLDES

Características:

Rejilla de piso, fabricada en lamina De Acero Inoxidable Cal.18.

Se puede fabricar en medida estándar (1.20 metros de largo x 0.30 metros de ancho x 0.10 metros de altura) ó puede fabricarse a la medida que el cliente requiera.

Dimensiones:

Basadas al tamaño de inserto.

SOMOS DISTRIBUIDOR DIRECTO

EPIMA



NUESTROS SERVICIOS

EPIMA

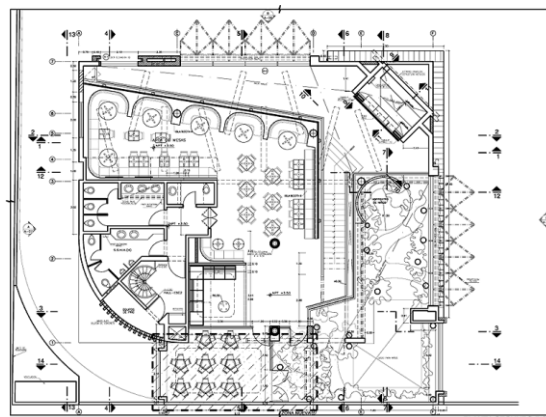
LEVANTAMIENTOS TECNICOS

Cada proyecto que realizamos, requiere de una planeación, la cual empieza con el aterrizado de ideas que tiene el cliente, sumado a esto, se asiste a realizar el levantamiento técnico, que consiste en la toma de medidas del lugar de instalación y revisión del área, a fin de poder asegurar un trabajo bien hecho durante la producción.



DEPARTAMENTO DE PROYECTOS

Nuestro departamento de Proyectos cuenta con Ingenieros que ayudaran a iniciar una buena producción, realizando los planos y dibujos de cada mueble, a fin de ayudarle al cliente a poder visualizar su mueble antes de ser construido, y poder realizar ajustes o cambios en medidas o diseño.



NUESTRO PERSONAL

Personal altamente calificado y constantemente capacitado en cada uno de los procesos, tales como corte, doblado, soldadura, hojalatería y pintura, entre otros. Mismos que nos respaldan e integran la fuerza en nuestra área de Manufactura.



INSTALACIÓN

Algunos de los muebles o estructuras que nos solicitan, requieren de una instalación profesional a fin de poder superar las expectativas de cada cliente, es por eso que ofrecemos el servicio de instalación que nos permita dejar su mueble o estructura tal y como se diseñó en el principio.



NUESTROS SERVICIOS

EPIMA

ENVIOS A TODA LA REPUBLICA MEXICANA

Nuestro compromiso es entregar el equipo a tiempo y con una calidad perfecta.

A través de las negociaciones realizadas desde hace años por nuestra empresa, proporcionamos diversas opciones de entrega para escoger entre el tipo de transporte y precio.

Nos preocupamos por facilitar el envío de los equipos en el menor tiempo posible a nivel nacional con un estricto manejo de embalaje y transportación para el cuidado del mobiliario.

Epima Laboratorios y Cocinas Industriales se encarga de que tu compra llegue segura a su destino.

Si tienes alguna duda **¡No dudes en contactarnos!**



CONTACTANOS



EPIMA LABORATORIOS Y COCINAS INDUSTRIALES QUEREMOS CONVERTIR TUS IDEAS EN ACERO INOXIDABLE.

VISITA NUESTRO PORTAL DE INTERNET EN:

<http://www.epima.com.mx/>

SI TIENES ALGUNA DUDA, COMENTARIO O SUGERENCIA NO DUDES EN MARCAR A NUESTRAS OFICINAS, CON GUSTO UN ASESOR TE ATENDERÁ:

FABRICA: 51-13-47-01

OFICINA: 11-08-00-20

ESCRIBENOS:

ventas@epima.com.mx

proyectos@epima.com.mx

