



Atosa Catering Equipment, Inc.



*“HACEMOS QUE LA COCINA SEA MEJOR”*



Atosa es un nombre que se encuentra comúnmente en países que hablan farsi, que significa cuerpo hermoso. Y al igual que nuestro nombre, nuestros equipos de refrigeración, equipos de gas y smallwares son una combinación perfecta de estética agradable a los ojos con funcionalidad y estilo. Harán que tu cocina destaque por encima del resto. Nuestra misión en Atosa es ayudarlo a visualizar, crear y mantener una cocina comercial hermosa pero eficiente. Yindu Kitchen, la empresa matriz de Atosa lanzó una exitosa oferta pública inicial (IPO) en Shanghai 2018 (SHA: 603277)



**MATRIZ**  
Tel: (909)595-2688  
Fax: (909)595-7688

**Norte de Texas**  
Tel: (817) 385-0890  
Fax: (817) 395-0894

**Florida**  
Tel: (863) 698-7905  
Fax: (863) 698-7906

**New Jersey**  
Tel: (201) 355-8257  
Fax: (201) 355-8810

**Norte de California**  
Tel: (510) 670-2951  
Fax: (510) 670-2950

**Washington**  
Tel: (253) 236-5295  
Fax: (884) 585-7245

**Illinois**  
Tel: (815) 838-9503  
Fax: (815) 838-9504

**Massachusetts**  
Tel: (508) 329-6031  
Fax: (508) 329-6030

**Sur de Texas**  
Tel: (281) 877-0200  
Fax: (281) 877-4165

**Colorado**  
Tel: (303) 577-0061  
Fax: (303) 577-0314

**Georgia**  
Tel: (770) 248-9797  
Fax: (770) 248-9799

**Ohio**  
Tel: (614) 567-6186  
Fax: (614)567-6163

## SOLUCIONES ASEQUIBLES DE ALTA CALIDAD



Nuestro director de servicio tiene una experiencia de por vida. Ha dedicado una carrera a distintos puestos en la fabricación de servicios de alimentos comerciales. Comenzó como ingeniero de control de calidad, y fue ascendido a director de calidad de productos y servicios de productos, y ha capacitado personalmente a cada uno de nuestros agentes de servicio de forma individual, para garantizar que le brindemos la mejor experiencia de servicio al cliente.

*¡Hacemos que su satisfacción y éxito empresarial sean nuestra prioridad! Servicio técnico y soporte inigualables.*

**NO DESCANSAREMOS, HASTA QUE NUESTROS CLIENTES**



### *Servicio técnico y soporte inigualables.*



En Smart Kitchen Service, nos enorgullecemos de brindar un servicio superior al cliente, al brindar una comunicación constante entre nuestros agentes de servicio y nuestros clientes. En Smart Kitchen Service, nos enorgullecemos de brindar un servicio superior al cliente, al brindar una comunicación constante entre nuestros agentes de servicio y nuestros clientes. Nuestra capacidad única para proporcionar a los clientes el servicio de atención al cliente el mismo día nos da una ventaja sobre nuestra competencia. En Smart Kitchen Service, se les asigna un representante específico de servicio al cliente a cada uno de nuestros clientes que supervisa directamente cada llamada de servicio y su avance de principio a fin. La participación directa de nuestro equipo de servicio al cliente permite que Smart Kitchen Service siga siendo flexible y adapte nuestro servicio para satisfacer las necesidades de nuestros clientes. Cuando necesite una solución, nuestros representantes de servicio al cliente están allí para ayudarlo a encontrarla.



**Serie de montaje superior • Serie de montaje inferior • Puerta de cristal**  
**• Bajo cubierta • Congeladores horizontales • Mesas para preparación de pizza**  
**• Mesas para preparación de sándwiches Equipo para barra trasera**

### Características:

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Control de temperatura electrónico Dixell
- Compresor Embraco de alta resistencia
- Puertas de cierre automático y de permanencia abierta
- Sistema de refrigeración de bajo consumo de energía, muchos modelos en R290
- Manijas de puertas empotradas
- Cerraduras de puerta estándar
- Empaques magnéticos de puerta
- Ruedas preinstaladas en una Variedad de Tamaños (2.5" - 4" - 5") según la unidad
- Estantes preinstalados
- Bandejas de acero inoxidable incluidas (mesas para preparación de sándwiches)



**Refrigeradores de Montaje Inferior (MBF8508)**



**Refrigerador de 2 puertas Deslizantes de Vidrio con luz de Montaje Inferior (MCF8709)**



**Accesos Directos de Montaje Superior (MBF8001)**



**Mesas para Preparación de Sándwiches (MSF8304)**



**Mesas para Preparación de Pizza (MPF8202)**



**Refrigeradores Bajo Cubierta (MGF8402)**



**Congelador Horizontal con Tapa de Vidrio en Arco (MWF-9112)**



**Base para Chef (MGF8453)**



**Enfriador para Barra trasera (MBB69)**



**Máquinas Fabricadoras de Hielo (YR800-AP-161)**



**Congeladores Horizontales con Cubierta Sólida (MWF-9016)**



**Enfriadores de Barril (MKC58)**



**Enfriadores para Barra (MBC80)**



**Enfriadores para Barra Trasera (MBB59-G)**

## Características:

- Construcción exterior e interior de acero inoxidable
- Quemadores de alta resistencia
- Resistentes a la corrosión y fáciles de lavar
- Tapas de parrilla de 3/4"
- Disponible en NG y LP, las ruedas son opcionales



Gas Range Griddle Combinations  
(ATO-4B36G)



Estufas de Gas  
(ATO-6B)



Parrillas de Estufa de Gas  
(ATO-24G)



Hornos de Convección  
(CRCC50-S)



Estufas para Ollas  
(ATSP-18-2L)



Asadores de Roca de  
Carbón (ATCB-48)



Asadores Radiantes  
(ATRC-36)



Parrillas  
(ATHP-36)



Planchas Manuales  
(ATMG-36 HD 36)



Freidoras  
(ATFS-50)



Asadores Salamandra  
(ATSB-36)



Fundidores de Queso  
(ATCM-36)



Mesas de Vapor  
(CSTE A-4 / CSTE B-4)

## Características:

- Estructura de acero inoxidable
- Patas ajustables de bola ABS
- Conformados de una sola hoja de acero inoxidable de calibre 18
- Se envían sin ensamblar para ahorrarle en el costo de envío.
- Pulidos hasta un acabado satinado
- Aprobados por NSF



Fregaderos para Lavado de Manos (MRS-HS-18)



Fregaderos de Tres Compartimientos de acero Inoxidable (MRSB-3-D)



Mesa de Trabajo (MRTW-2436)



Fregadero de un Compartimiento de Acero Inoxidable (MRSA-1-R)



Soporte para Equipo de Acero Inoxidable (ATSE-2836)

## PrepPa

### Batidoras • Rebanadores de Carne • Trituradores de Carne

## Características:

- Construcción de acero inoxidable
- Interruptor de corte de seguridad
- La batidora incluye el tazón, batidor plano, batidor de alambre, gancho para masa en espiral
- Protección de sobrecarga del motor de reinicio manual
- El triturador de carne incluye cuchillo, bandeja para producto, empujador de alimentos y tubo de relleno de salchichas
- Cuchillo Rasspe® de aleación especial



Batidoras (PPSL-30)



Rebanadores de Carne (PPSL-14)



Trituradores de Carne (PPG-22)



Accesorios para Batidoras



Batidoras Planetarias (PPM-20)

# La Diferencia de Atosa ...

**¡HACEMOS QUE SU SATISFACCIÓN Y ÉXITO  
EMPRESARIAL SEAN NUESTRA PRIORIDAD!**



Hay nuevos productos actualmente en desarrollo, y estarán disponibles en el futuro cercano. Estamos trabajando constantemente en la expansión de nuestra línea para satisfacer las crecientes demandas en la industria de servicio de alimentos.

Toda nuestra mercancía es ambientalmente segura ya que utiliza refrigerantes sin CFC en refrigeradores y congeladores. Además de la industria del servicio de alimentos, Atosa comercializa en todo el mundo a empresas cuyos requisitos de refrigeración son muy exigentes, tales como: escuelas, hoteles, restaurantes, mercados y otras instituciones comerciales. ¡Hemos construido nuestra reputación en servicio, calidad y precio!

En los últimos años, Atosa ha realizado importantes inversiones en nuevos equipos de última generación, que incluyen nuestra máquina dobladora automática Salvagnini, una máquina perforadora Armada CNC y otros equipos para garantizar que cada refrigerador Atosa supere los más altos estándares de calidad. Atosa ha introducido las tecnologías avanzadas internacionales de Italia, Japón y Alemania. Cada etapa del proceso de fabricación, incluida la ingeniería, el diseño y la fabricación, es realizada internamente por nuestro personal calificado y experimentado.



California, Colorado, Florida, Georgia, Illinois, Massachusetts, New Jersey, Ohio, Texas, Washington



MATRIZ

Sur de California

[www.atosausa.com](http://www.atosausa.com)

1225 W. Imperial Hwy • Brea, CA 92821 • USA

Tel: (909) 595-2688

Correo electrónico: (909) 595-7688

Email: [socal@atosausa.com](mailto:socal@atosausa.com)

Su Representante de Atosa