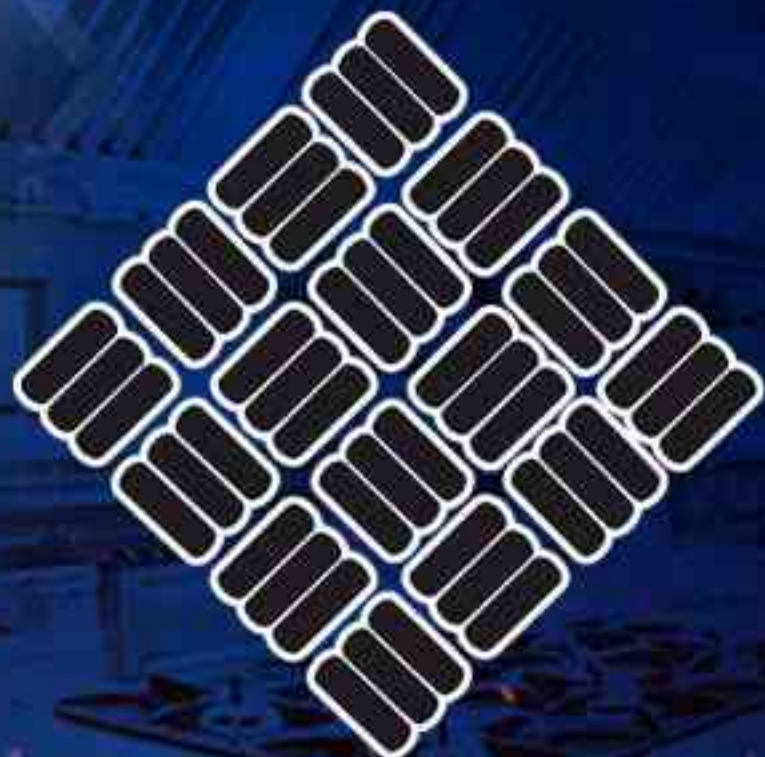


PORTAFOLIO 2026



AMERICAN ACEROS
Acero para moldear tus ideas



NOSOTROS

QUIENES SOMOS?

American Aceros



Somos una empresa especializada en el diseño, fabricación y suministro de equipos gastronómicos industriales en acero inoxidable, creados para ofrecer máxima durabilidad, funcionalidad y alto desempeño.

Acompañamos cada proyecto de forma integral, desde la asesoría y el diseño, hasta la fabricación, instalación y mantenimiento, brindando soluciones a la medida con una visión 360° que garantiza resultados eficientes y confiables.

Nuestro equipo altamente calificado, el uso de tecnología de última generación y nuestro compromiso con la calidad e innovación constante nos han posicionado como un socio estratégico para restaurantes, cafeterías, hoteles, centros comerciales, proyectos gastronómicos, industria médica, desarrollos inmobiliarios y el sector de la construcción en todo el país.

ACERO PARA MOLDEAR TUS IDEAS

COCINAS INDUSTRIALES COMPLETAS, PENSADAS PARA TU OPERACIÓN.

TE OFRECEMOS...



EQUIPOS DE COCCIÓN

En American Aceros ofrecemos una línea completa de equipos de cocción industrial fabricados en acero inoxidable, diseñados para brindar alto rendimiento, durabilidad y eficiencia operativa en cocinas profesionales.

- Estufas industriales, Planchas y parrillas de piso y sobreponer 12",24" y 36 "
- Freidoras industriales
- Módulos de cocción
- Baños maría
- Estufas wok
- Estufas enanas
- Equipos BBQ
- Barriles ahumadores
- Y más.





Diseñamos y fabricamos mobiliario industrial en acero inoxidable pensado para optimizar los flujos de trabajo, garantizar altos estándares de higiene y aprovechar al máximo cada área de la cocina.

- Trampas de grasa
- Mesas de trabajo
- Mesas de lavado
- Estaciones de bar
- Estanterías
- Alacenas
- Canecas de basura
- Lavamanos de pedal y portátiles
- Otros accesorios a la medida



MOBILIARIO

CAMPANAS Y SISTEMAS DE EXTRACCIÓN



diseñamos y fabricamos campanas industriales en acero inoxidable, así como sistemas de extracción completos, adaptados a las necesidades específicas de cada cocina y tipo de operación.

Nos encargamos del diseño técnico, la fabricación, la instalación y la puesta en marcha de todo el sistema, asegurando una correcta evacuación de humos, vapores y grasas, cumpliendo con los estándares de seguridad, higiene y funcionamiento del establecimiento.

- Campanas industriales en acero inoxidable
- Sistemas de extracción y ventilación
- Ductería y componentes del sistema
- Diseño técnico según el área y los equipos
- Instalación y ajuste del sistema completo

EQUIPOS INTELIGENTES

ofrecemos la línea completa de hornos inteligentes, diseñados para cocinas profesionales que buscan precisión, velocidad y control en cada preparación.

Contamos con hornos ideales para restaurantes, hoteles, panaderías, cafeterías, dark kitchens y cocinas industriales, adaptándose a distintos volúmenes de producción y tipos de operación.

- Hornos de convección (aire caliente)
- Hornos combinados (convección + vapor)
- Hornos para gastronomía y panadería
- Mantenedores de alimentos.





EQUIPOS DE PANADERIA

ofrecemos una línea completa de equipos pensadas para panaderías, pastelerías, hoteles, restaurantes y proyectos de producción panadera, adaptándose a distintos volúmenes de trabajo y necesidades operativas.

- Hornos de convección
- Hornos rotativos
- Cámaras de leudo o fermentación
- Amasadoras y Batidoras
- Escabiladeros
- Equipos complementarios para panadería



EQUIPOS DE FRÍO

Dofrecemos soluciones de refrigeración y congelación industrial nacional e importadas, diseñadas para mantener la calidad, frescura y seguridad de los alimentos en entornos de alta exigencia.

- Refrigeración vertical y horizontal
- Congelación vertical y horizontal
- Estaciones de ensalada
- Bases refrigeradas
- Back bar





MAQUINAS DE ULTRACONGELACIÓN

En American Aceros ofrecemos abatidores y ultracongeladores, diseñados para enfriar y congelar rápidamente los alimentos, preservando su calidad, textura y propiedades, y cumpliendo con altos estándares de seguridad alimentaria.

- Equipos de 5, 10 y 15 bandejas
- Sistemas autocontenidos
- Soluciones para abatimiento y ultracongelación
- Diseño compacto y funcional para cocinas profesionales

MAQUINAS DE VACIO

Ofrecemos máquinas de vacío profesionales diseñadas para optimizar la conservación de alimentos, prolongar su vida útil y mantener intactas sus propiedades, sabor y frescura.

- Envasado al vacío de alta precisión
- Conservación prolongada de alimentos
- Reducción de mermas y desperdicios
- Preparación ideal para cocción al vacío (sous-vide)
- Funcionamiento confiable para uso continuo
- Diseño robusto y fácil de operar





MAQUINAS DE LAVADO

ofrecemos máquinas de lavado industriales, diseñadas para garantizar máximos estándares de higiene, optimizar tiempos y reducir el consumo de agua y energía en cocinas de alto volumen.

- Lavavajillas de capota
- Lavavajillas bajo mostrador
- Túneles de lavado por rack

EQUIPOS DE BEBIDAS CALIENTES

ofrecemos maquinaria para el café profesional, diseñadas para garantizar calidad, consistencia y elevando el nivel del servicio de café en cualquier espacio.

- Máquinas para el hogar
- Máquinas espresso semi profesionales y profesionales
- Máquinas automáticas y superautomáticas
- Molinos de café
- Refrigeradores para insumos
- Cafeteras de goteo
- Dispensador de agua caliente
- Termos para cafeteras y autoservicio
- Insumos (Filtros, pastillas de limpieza, etc)



- Exprimidores de Cítricos: Capacidad industrial desde 70 hasta 400 vasos diarios.
- Granizadoras: Disponibles de 1 a 3 tanques.
- Dispensadores de Bebidas: Sistemas de 1 a 3 tanques
- Máquinas de Helado : Versiones de 1 y 2 tanques

EQUIPOS DE BEBIDAS FRÍAS

Optimiza tu servicio con equipos de alto rendimiento diseñados para la frescura. Desde jugos naturales hasta helados de textura perfecta, ofrecemos soluciones robustas que garantizan velocidad, higiene y la mejor experiencia para tus clientes.



OTROS PRODUCTOS

- Hornos para pizza
- Hornos para pollos
- Avenera
- Utencilios para pizza
- Utencilios
- Azafate
- Bandejas
- Bowls
- Canastillas de freidoras
- Entre otro.



PREGUNTA POR TU EQUIPO.

En American Aceros, nuestra pasión por el acero no tiene límites. Contamos con una de las selecciones más amplias y versátiles de productos gastronómicos en el mercado, diseñados para resistir el ritmo de las cocinas más exigentes.

DESARROLLO DE PROYECTOS GASTRONOMICOS

En American Aceros, no solo suministramos equipos; creamos entornos eficientes. Entendemos que cada proyecto gastronómico es un desafío único, por eso ofrecemos un servicio integral de Diseño y Planimetría personalizado.

Nuestro equipo de expertos te acompaña en cada etapa del proceso:

- Asesoría Estratégica: Analizamos tu necesidad real para optimizar flujos de trabajo y presupuesto.
- Diseño AutoCAD e Inventor (Render): Mira tu proyecto antes de que sea realidad con diseños hiperrealistas que garantizan la precisión estética y funcional.
- Planimetría Técnica: Desarrollamos los planos detallados necesarios para una instalación perfecta.
- Ejecución y Seguimiento: Supervisamos cada detalle desde la fabricación hasta el último ajuste.
- Montaje Profesional: Entregamos tu cocina lista para operar, instalada por técnicos especializados bajo los más altos estándares de calidad.



ACERO ARQUITECTONICO Y SERVICIOS INDUSTRIALES

Levamos la resistencia y elegancia del acero inoxidable a cualquier espacio. Contamos con una línea especializada en soluciones arquitectónicas e industriales, donde la precisión técnica se une con el diseño moderno.

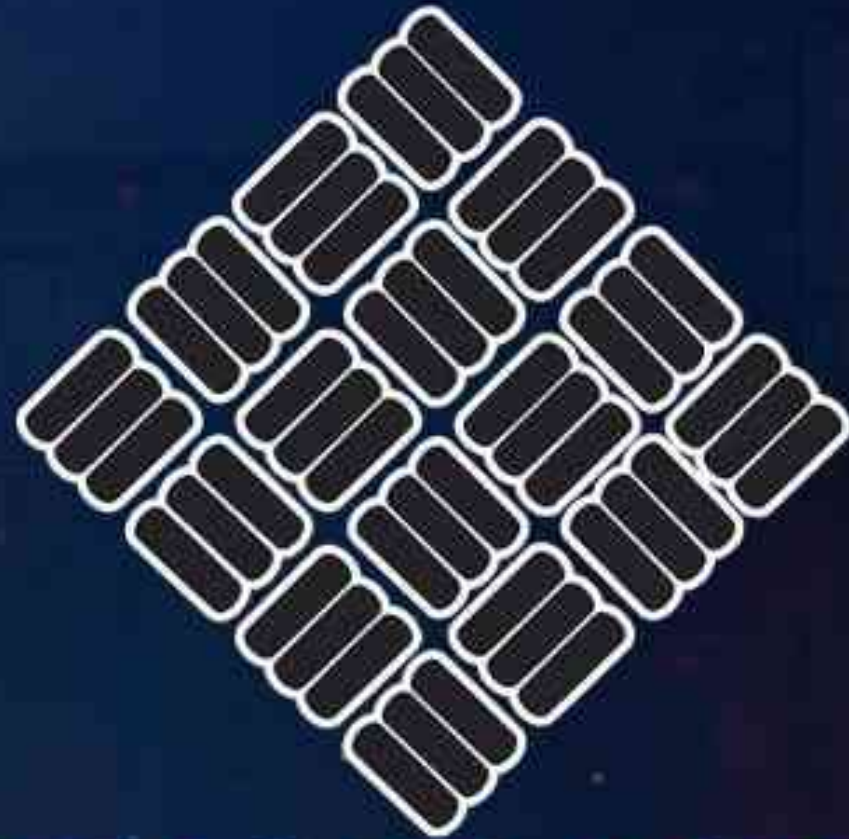
- Divisiones de Baño.
- Barandales con Hilos.
- Tanques en Acero.
- Corte Láser de Alta Precisión: Servicio de corte para diseños complejos con acabados limpios y exactos.
- Dobladora Eléctrica: Tecnología de punta para dar forma a tus ideas con la máxima fidelidad técnica.



2026

AMERICAN

ACEROS



AMERICAN ACEROS
Acero para moldear tus ideas



AMERICANACEROS.COM



323 8137271



@AMERICAN_ACEROS