



**BEST  
BRAND**  
**builders**  
LATAM & CARIBBEAN



**Welcome to  
Best BRAND Builders**

Somos una empresa emergente respaldada por una vasta experiencia.

Best BRAND Builders surge de los 25 años de conocimiento acumulado por sus fundadores y equipo, quienes han liderado el desarrollo del mercado de equipamiento profesional para el canal HORECA en Latinoamérica y el Caribe.

Esta rica trayectoria nos ha proporcionado una profunda comprensión de las necesidades, desafíos y problemáticas de nuestros mercados. En respuesta, hemos construido un portafolio diverso de empresas listas para su distribución, diseñadas para abordar los desafíos operativos en las cocinas profesionales latinoamericanas.

Aunque nuestras oficinas administrativas se encuentran en Orlando, Florida (EE. UU.), nuestra esencia reside en Latinoamérica. Buscamos activamente los mejores distribuidores para cada marca, colaborando estrechamente para desarrollar conjuntamente los mercados y ofrecer soluciones tangibles a los desafíos de los clientes finales.

Nos especializamos en el desarrollo de marcas europeas y asiáticas de equipamiento para el canal HORECA en América Latina y el Caribe. Establecemos conexiones estratégicas con nuestra red de distribuidores, proporcionándoles un sólido respaldo tanto en términos comerciales como técnicos. Aspiramos a construir relaciones duraderas y mutuamente beneficiosas.

**Welcome to**  
**Best BRAND Builders**



El concepto de cadena de frío ó Cook & Chill, es la nueva forma de organizar la cocina, y reducir los costos en hasta un 30%. Friulinox, empresa italiana especialista en frío, nos presenta una serie de nuevas tecnologías, multifuncionales, que no solo enfrían comida, sino que presentan una serie de soluciones para la cocina actual de nuestros clientes.

Desde la alta gastronomía, con extrema dedicación hacia el plato, pasando por casinos de empresas, gelaterías, panadería, pastelerías e incluso la industria alimenticia, enfriar rápidamente la comida a través de un abatidor de temperatura, es clave para la calidad de los alimentos, tanto a nivel higiénico como organoléptico. Independiente a los equipos de cocción que se utilicen en la operación, enfriar rápidamente, nos permite separar la producción del servicio, generando de esta forma economías de escala y permitiéndonos ahorrar en costos asociados a la producción y elevando la calidad gastronómica de los alimentos preparados.



Friulinox, además de fabricar abatidores de alta gama, hoy produce los llamados multifuncionales, que incorporan tecnologías de cocción, que nos permite rentabilizar de mejor forma los mts2 utilizados por el equipo e incorpora tecnologías para cerrar el ciclo de la venta de alimentos, con el sistema "Spaziozero" que incorpora hornos de cocción acelerada y mesón con almacenamiento en frío y calor.

Para áreas más específicas, como pueden ser la gelataría y pastelería, Friulinox incorpora a su gama, vitrinas específicas con regulación de temperatura y humedad, que este tipo de alimentos requieren, para una alta calidad.



Una gama completa de refrigeración, tanto vertical como horizontal, de altas prestaciones, siguen siendo el Corazón de la marca desde 1972. Friulinox es la principal fabrica de refrigeración del grupo ALI, produciendo equipos para otras marcas del grupo.





Desarrollar equipos que puedan soportar los rigores de las operaciones hoteleras de alta presión siempre ha sido el enfoque de Comenda, pero también enfatizar la importancia de la adaptabilidad y permitir configurar cada unidad a las necesidades específicas de sus clientes.

Eso significa agregar funciones para mejorar sus propiedades de limpieza o ahorrar en aquellas que se consideran innecesarias para su operación.

El cliente obtiene exactamente lo que necesita en su sistema de lavado mientras respeta la línea presupuestaria.

Comenda promueve la facilidad operativa para garantizar que personas de cualquier estatura puedan utilizar el sistema fácilmente y sin tensiones.

La puerta con aislamiento de doble pared protege a los operadores del calor que genera la unidad y contribuye a la comodidad del usuario.

Desde potentes unidades debajo del mostrador que sirven para operaciones de atención al público hasta la gama de modelos tipo campana, de arrastre, flight type, etc.





Una nueva tendencia mundial, que ya llegó a Latinoamérica de la mano de grandes Chefs, es la re introducción de la brasa, como medio de cocción. Los Horno Brasa y parrillas Roaster, están a la vanguardia de la industria.



El horno brasa, una parrilla cerrada de combustión lenta, permite grillar una gran cantidad de alimentos, desde la entrada hasta el postre, con ahorros de tiempo hasta un 30% y ahorro en carbón hasta un 50% con respecto a una parrilla abierta. Con un sistema de tirajes podemos regular la temperatura o bien el "ahumado" de nuestros alimentos.

Si los productos requieren de una cocción más suave, o mayor regulación de la temperatura, la parrilla vasca con regulación de altura, es el equipo ideal, y más aún si se busca el lado estético en cocinas a la vista.

La gama la complementan asadores spiedo para pollos y carnes, robatta grill para las preparaciones estilo japonés Robotayaki, o las preparaciones tipo Souvlaki de la cocina griega, también conocidas en Brasil como "churrasco" o "Anticuchos"





La Pandemia cambió el mundo, y las operaciones de las cocinas, las cuales tuvieron que abrirse al delivery, como una nueva forma de vender sus productos. Separar la producción del servicio, es hoy, imprescindible. Moduline se especializa en la mantención y regeneración de los alimentos, lo que seguramente implicará solucionar más de algún problema de tus clientes actuales como futuros.

Desde la producción con equipos específicos, como hornos combinados compactos, vaporizador a presión, ahumadores y equipos de cocción lenta, hasta el servicio con regeneradores de comida y la más amplia gama de mantenedores, con cajones, fijos y sobre ruedas, Moduline, nos presenta un mundo de soluciones para los distintos tipos de operación del canal Horeca, desde una cafetería que debe mantener el pan calentito, hasta un casino de grandes empresas, que debe mantener en temperatura y calidad, grandes volúmenes de comida para su servicio.

En forma transversal a toda la industria, Moduline te permitirá mantener en tu portafolio de negocios, soluciones para cada uno de los problemas asociados al canal Horeca y la garantía de poner en el mercado, tecnologías de punta, muy confiables, para quienes estén dispuestos a tener lo mejor, en sus cocinas.





COTTURA es una empresa especializada en la fabricación de equipos profesionales de cocción, refrigeración, procesamiento y restauración en acero inoxidable dedicados a la gastronomía profesional.

Elegir Cottura significa confiar en la calidad italiana de primer nivel, pero producida con costes chinos.

Los productos se fabrican según los principios de calidad, ahorro de energía y protección del medio ambiente. Además, nuestro equipo chino proporciona un servicio logístico integral, servicio posventa y los certificados necesarios de CE, Rosh, SASO, UL, ETL, mientras que los productos pueden alcanzar la clase energética europea y la Energy Star estadounidense.

**Cottura! Diseño Italiano, Eficiencia China.  
Inversión Inteligente.**



**serie X**  
INNOVATION



El calor es un ingrediente.®

La historia de Moretti Forni se remonta al año 1946, cuando Placido Moretti, patenta el primer horno eléctrico para uso en pastelería, mientras el mundo utilizaba la leña.

Desde 1946 la misión de la empresa es lograr la perfección en cada cocción gracias a la armonía entre innovación y experiencia: SmartBaking®.

Moretti Forni es el líder absoluto en la tecnología de cocción de productos de panificación, pizzería y repostería.

No existe innovación sin sostenibilidad, consumos energéticos y huella ecológica reducidos en un 30%: la protección del medio ambiente es el pacto firmado por la empresa.

"Creemos en el valor de una cocción perfecta. Nos comprometemos a llevarlo a todas partes." Mario Moretti – CEO

5 gamas de hornos, desde los más innovativos en la industria, como la serie X, hasta los tradicionales Neapolis o conveyors Serie T, para cubrir todas las necesidades en las producciones de pizzas, panadería, pastelería e incluso gastronomía.

**serie S**  
EVOLUTION



**serie P**  
TRADITION



*Neapolis*



**serie T**  
CONVEYOR



# EUROPA

YOUR BAKING SPECIALISTS

**B** BEST  
BRAND  
builders  
LATAM & CARIBBEAN

BELL

FR / ES



Fours rotatifs compacts pour la boulangerie et la pâtisserie  
*Hornos giratorios compactos para pan y pastelería*

EUROPA

Desde su establecimiento en 1990, EUROPA ha destacado como una empresa especializada en la fabricación de HORNOS y equipos destinados a PANADERÍAS, PASTELERÍAS y PIZZERÍAS.

Nuestra dedicación a la excelencia se refleja en el compromiso de colaboradores especializados y profesionales, quienes han contribuido a la creación de productos de alto rendimiento diseñados para perdurar en el tiempo.

Panaderías, pastelerías y pizzerías eligen EUROPA con confianza, reconociendo que optan por una entidad consolidada y dinámica.

Nuestra capacidad para satisfacer de manera óptima las necesidades de nuestros clientes ha sido clave en la preferencia constante de aquellos que buscan calidad y durabilidad.





Los alimentos fritos gustan, tanto a niños como a adultos, pero freír, trae consigo algunos problemas. Los vapores y olores, pueden contaminar el ambiente, lo que hace imprescindible sistemas de extracción, no siempre disponibles. El aceite caliente es foco de accidentes laborales y potenciales inflamaciones que pueden producir incendios. QualityFry termina con estos problemas y permite freír en cualquier parte, por muy chico que sea el lugar, con plena seguridad laboral y sin la necesidad de sistemas de extracción, que aumentan los costos de inversión. Tus clientes podrán estandarizar sus productos fritos y servirlos en cualquier parte.



Con un exclusivo, y patentado, sistema de carousel, QualityFry puede cocinar por porciones, para de esta forma trabajar al ritmo de la demanda, de productos fritos. Además su exclusivo sistema de cocción, permite freír distintos alimentos al mismo tiempo, sin que exista mezcla de olores o sabores, y el aceite se encuentra constantemente filtrándose, para una duración mayor y mejores resultados.

Idealmente para tiendas de conveniencia, QualityFry ha encontrado usos en hoteles, pequeños restaurantes y supermercados, con venta de platos preparados, donde las frituras no deben faltar.





La maduración es un proceso de añejamiento al que se somete la carne para una mayor concentración de sabor. Además de eso, la maduración también causa una mejora sustancial en la textura y la ternura.

1. Carnes más tiernas: Con la técnica de la maduración, la carne se vuelve más tierna, se consigue una carne con una textura más blanda, cuánto más maduración tenga la pieza más tierna estará.
2. Carnes con mayor jugosidad: La carne madurada incrementa la capacidad de retención de agua y con ello se obtiene una carne más jugosa, menos dura, por lo que durante la masticación la liberación de jugos produce una mejor percepción de la palatabilidad.
3. Carnes con mayor sabor y aroma: Al madurar la carne también se exalta el aroma y sabor natural de la pieza, por lo que se incrementaran los aromas y olores, potenciando todo su sabor.



Stagionello, fabrica italiana, especialista en el desarrollo de equipamiento específico para la maduración de carnes y cecinas, desde pequeños restaurantes hasta producciones industriales.



HotmixPRO es la gama más avanzada de “thermal mixers”. Un auténtico procesador de alimentos multifunción profesional.

Con sus muchas funciones exclusivas, las máquinas HotmixPRO son una de las más avanzadas soluciones tecnológica para facilitar la vida del chef.

Piensa en un instrumento de cocina que memoriza tus recetas, y puede reproducirlas, sin que tengas que intervenir. Un instrumento que puede controlar la temperatura de cocción, con la máxima precisión. Un instrumento que pueda mezclar hasta 12'500 revoluciones, cocinar hasta 190°C, y también enfriar hasta -24°C. Todo en uno.

Estás pensando en HotmixPRO.

¿Piensas, como nosotros, que esto sería una ayuda importante en la cocina de tus clientes?

Descubre todas las posibilidades de HotmixPRO, y mira que modelo es el más apto para sus necesidades.

Una amplia gama de thermal mixers, de distintas capacidades y funciones, se complementa con equipos porcionadores de congelados, deshidratadores, y mucho más !





Todos los productos Prismafood son producidos en nuestras fábricas de Valvasone, en la provincia italiana de Pordenone. La tecnología, la competencia y una gran pasión, combinadas con décadas de experiencia en materia de management, han permitido un rápido desarrollo y una presencia creciente en los mercados internacionales.

Garantizamos a nuestros clientes una calidad constante, un amplio catálogo de productos y un servicio de gran calidad.





Una buena calidad de hielo y una vajilla limpia y brillante, son claves en el éxito de los operadores del canal HORECA.

Kastel Cool & Clean, nace en el año 2000, bajo el fabricante de electrodomésticos Aristarco SPA, con la misión del desarrollo de máquinas fabricadoras de hielo y lavadoras de vajilla.

La experiencia, la calidad industrial, la búsqueda continua de nuevas tecnologías y soluciones han hecho de Kastel una importante realidad en el sector del hielo, capaz de satisfacer todas las demandas del mercado mundial. Desde 2013 Kastel es una marca registrada de Aristarco SpA, una sólida realidad empresarial con una estructura operativa de 14.000 m2, una capacidad de producción de 30.000 piezas por año, 60 empleados entre trabajadores calificados, técnicos e ingenieros.

Kastel dirige su producción a todos aquellos que, de diferentes formas, se ocupan de la hostelería y la restauración a nivel profesional: hoteles, restaurantes, bares, heladerías, panaderías, carnicerías, hospitales, escuelas, comedores de empresa, supermercados, SPA.

Todo el proceso productivo se realiza internamente: desde la chapa de acero inoxidable AISI 304 hasta el producto acabado. Todas las fases de diseño y fabricación tienen lugar en la planta de Castelfranco Veneto. Una elección que se convierte en una verdadera seña de identidad de la empresa: un modus operandi que permite un flujo de trabajo optimizado y un control total del producto, garantizando alta calidad, flexibilidad en la producción y mejora continua.



## Una empresa italiana líder en el mercado de la limpieza profesional

Filmop se fundó a principios de los años 70 como una empresa especializada en la fabricación de equipos de limpieza manual para uso profesional.

Ubicada en las principales áreas de producción en el noreste de Italia, es una empresa líder en el mercado de la limpieza profesional y un socio confiable para miles de profesionales que operan en este campo, orgullosos de desarrollar la marca "Made in Italy" en todo el mundo.

Hoy, Filmop International exporta a más de 80 países con la máxima velocidad, confiabilidad y eficiencia.

En particular, ha sido la primera empresa manufacturera italiana que ha prestado especial atención a:

- la importancia de los materiales sustitutos del metal, como el polipropileno, muy resistente, ligero y totalmente reciclable
- la necesidad de separar el agua limpia del agua de aclarado, cuestión fundamental para una limpieza profesional
- sistemas de limpieza ergonómicos para facilitar y mejorar las condiciones de trabajo de los operarios en el campo de la limpieza
- Esta es la base de una exitosa política comercial y productiva, que ha dado como resultado una completa gama de productos para la limpieza profesional con más de 4.000 artículos terminados.





# DIGITAL PARTNERS



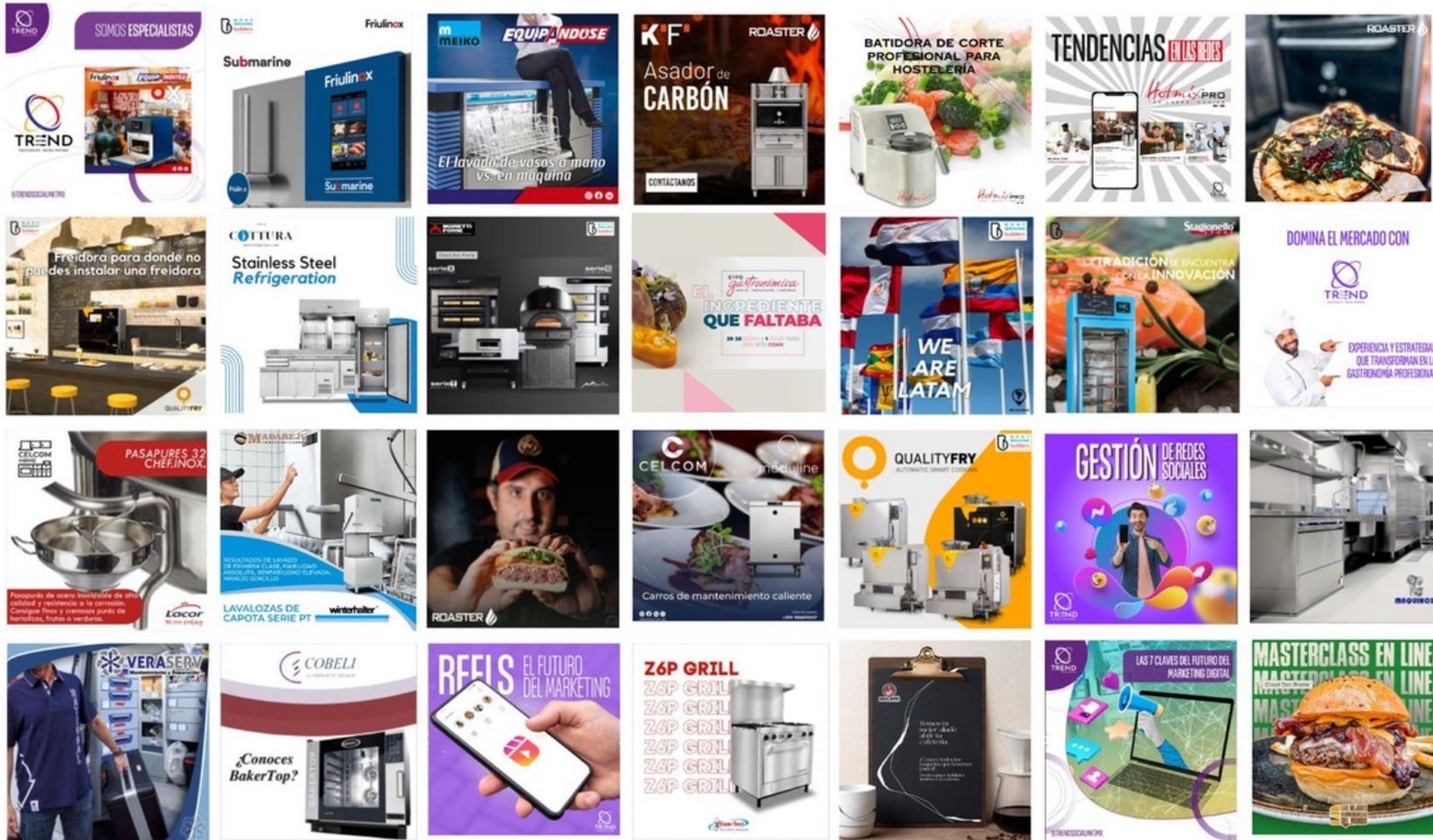
## Bienvenido a DIGITAL PARTNERS Una división de BEST BRAND BUILDERS

En DIGITAL PARTNER, nos enorgullecemos de ser el brazo dedicado de Best Brand Builders, comprometidos exclusivamente con el ámbito dinámico de la gestión de contenidos de las redes sociales. Centramos nuestra experiencia en nuestros valiosos socios comerciales: fabricantes de equipos profesionales para el food service y sus distribuidores.

Con más de 25 años arraigados en la industria, no somos solo especialistas, sino que somos personas con información privilegiada. Nadie entiende el sector del servicio de alimentos como nosotros. Nuestro profundo conocimiento, cultivado a través de décadas de experiencia práctica, nos posiciona de manera única para adaptar las estrategias de las redes sociales que resuenan con las necesidades y matices específicos de nuestros socios.

Lo que distingue a DIGITAL PARTNERS es nuestro compromiso inquebrantable con la elaboración y gestión de contenido atractivo que eleva su marca en el panorama digital. No somos solo un proveedor de servicios; somos su aliado estratégico para navegar por el mundo en constante evolución de las redes sociales.

Elija DIGITAL PARTNERS para un viaje de colaboración donde la experiencia de la industria se encuentra con la excelencia creativa. Juntos, demos forma a una presencia en línea impactante para su empresa.



# BENEFICIOS PARA LOS DISTRIBUIDORES DE NUESTRA RED:

- Gestión **DIRECTA** entre el Distribuidor y la fábrica, incluyendo pedidos, pagos y recogida de equipos.
- **DESCUENTOS MÁXIMOS** al mantener una sólida relación y volumen de negocios con nuestras fábricas (Cobertura en 40 países de la región de LATAM & Caribe con más de 250 Distribuidores).
- **EXCLUSIVIDAD** de marcas en territorios donde el volumen, las actividades comerciales y el compromiso del Distribuidor lo justifican.
- **PRESENCIA GLOBAL** con oficinas y especialistas en equipamiento gastronómico en Madrid, Ciudad de México, Bogotá, Lima, São Paulo y Santiago de Chile.
- Participación en el **IDEAL DEALER PROGRAM**, proporcionando respaldo integral a los Distribuidores de nuestra red.
- **CAPACITACIONES** virtuales y presenciales sobre especificaciones técnicas, prácticas y utilidad de los equipos en diversos mercados.
- **ENTRENAMIENTO** en ventas, seguimiento y gestión de cuentas clave para fortalecer la fuerza comercial del Distribuidor.
- **SOPORTE** integral en cotizaciones, órdenes de compra y entrega de pedidos de fábrica al Distribuidor.
- Asistencia en **REUNIONES CON CLIENTES** para cerrar operaciones importantes.
- **OBJETIVOS** ambiciosos y alcanzables, con seguimiento para alcanzar los resultados planeados.
- **MARKETING** activo de nuestras marcas a través de DIGITAL PARTNERS, nuestra web, redes sociales y email marketing.
- Envío de **LEADS** a nuestros Distribuidores para fortalecer el volumen de negocios.
- Participación activa en **FERIAS INTERNACIONALES** del sector, ofreciendo atención en español a nuestros distribuidores, sus clientes y potenciales clientes.



**WE  
ARE  
LATAM**



**We are here**