



LISTEL

IMPORTAÇÃO & EXPORTAÇÃO, LDA

35^o
ANIVERSÁRIO

CATÁLOGO HOTELARIA

2025

Armários Refrigerados Ventilados **Pág 01**

Bancadas Refrigeradas Ventiladas **Pág 02**

Bancadas Congeladoras Ventiladas **Pág 03**

Combinação gavetas Bancadas **Pág 04**

Bancadas Refrigeradas altura 650 **Pág 05**

Combinação gavetas Bancadas alt. 650 **Pág 06**

Bancadas Preparação de pizzas **Pág 07**

Vitrinas refrigeradas para pizzarias **Pág 08**

Armários Refrigerados Ventilados Digitais **Pág 09**

Vitrinas refrigeradas para confeitarias **Pág 11**

Vitrinas refrigeradas para sushi **Pág 12**

Abatedores de temperatura **Pág 13**

Caves de Vinhos **Pág 14**



Fornos Convectores **Pág 62, 90**

Fornos Combinados **Pág 73**

Fornos de Cozedura Acelerada **Pág 94**

Fornos Combinados Gama Digital.ID **Pág 97**

Conserv. de temperatura e Fermentadoras **Pág 100**

Acessórios Originais Fornos Unox **Pág 101**



Grelhadores de Bancada A Gás e Elétricos **Pág 107**

Grelhadores com Móvel A Gás e Elétricos **Pág 111**

Grelhadores Digitais Bancada A Gás e Elétricos **Pág 113**

Grelhadores Digitais c/ Móvel a Gás e Elétricos **Pág 114**

Acessórios Originais Grelhadores Arris **Pág 116**



Fornos para Pizzas a Gás e Elétricos **Pág 118**



Máquinas lavar louça Linha Basic **Pág 16**

Máquinas lavar louça Linha Plus **Pág 22**

Máquinas lavar louça Palamenta **Pág 24**

Máquinas lavar louça Tunel **Pág 28**

Complementos para Máquinas lavar louça **Pág 32**

Cestos para Máquinas lavar louça **Pág 35**

Torneiras, Chuveiros e acessórios **Pág 36**



Máquinas de fazer Gelo Cubos ocios **Pág 44**

Máquinas de fazer Gelo Cubos completos **Pág 47**

Máquinas fazer Gelo Cubos completos S/ depósito **Pág 50**

Contentores e Acessórios Máq. Gelo SIMAG **Pág 54**

Máquinas de fazer Gelo em escama **Pág 57**

Contentores e Acessórios Máq. Gelo ICEMATIC **Pág 59**



Laminadoras de Pizzas de bancada **Pág 121**

Laminadoras de Pizzas **Pág 124**

Amassadeiras Espirais de cabeça e cuba fixa **Pág 125**

Amassadeiras Espirais de cabeça dobrável e cuba extraível **Pág 126**

Batedeira Planetária cabeça dobrável e cuba extraível **Pág 127**

Batedeira Trituradora e acessórios **Pág 128**

Containers Gastronorm **Pág 129**

Acessórios Gastronorm **Pág 130**

Aquecedor de pratos **Pág 131**

Chafing Dish **Pág 131**



Banho Maria

Pág 132

Baldes do lixo

Pág 132

Caixa Retenção de Gorduras

Pág 132

Cortadoras de Carnes frias

Pág 133

Cortadora Raladora

Pág 138

Cuter - Cortadora de taça

Pág 139

Descascador de Batata

Pág 140

Espremedor de citrinos

Automático **Pág 141**

Espremedor de citrinos

Manual **Pág 142**

Triturador de Gelo

Pág 142

Esterilizador de Facas

Pág 143

Eletrocolador de insetos

Pág 143

Fornos Microondas

Pág 144

Fritadeiras elétricas

de bancada **Pág 145**

Aquecedor de Fritos

Pág 147

Fritadeiras elétricas

com Móvel **Pág 148**

Tostadeira de Contacto

Pág 149

Grelhadores

Pág 150

Tostadeira de prensa

Vitrocerâmica **Pág 151**

Grelhador Vitrocerâmica

Pág 153

Placa de Aquecimento

Pág 154

Aquecedor pacotes leite

Pág 154

Lâmpadas de Aquecimento

Pág 154

Lava Mãos com pedal

Pág 155

Secador de Mãos

Pág 155

Máquinas de Café

Pág 156



Máquinas de Embalar a Vácuo **Pág 157**

Máquinas de Embalar e Selar **Pág 159**

Máquinas de Selar **Pág 159**

Máquinas de Crepes **Pág 160**

Máquinas de Waffles **Pág 160**

Modelador de Hamburger **Pág 161**

Panela de Arroz **Pág 162**

Panela da Sopa **Pág 162**

Picadoras de Carne **Pág 163**

Picadoras de Carne Refrigerada **Pág 164**

Placas de Indução **Pág 165**

Salamandras **Pág 166**

Sistema de Cozedura a vácuo **Pág 167**

Serra Ossos **Pág 168**

Torradeiras **Pág 169**

Vitrines Expositoras de Balcão **Pág 170**



Fritadeiras Super fry High-Tech **Pág 173**

LINHA 700

Fogões a gás de Bancada **Pág 176**

Fogões a gás com Armário aberto **Pág 177**

Fogões a gás com Forno estático **Pág 178**

Fogões elétricos **Pág 180**

Fogões elétricos Vitrocerâmica **Pág 181**

Fogões elétricos Indução **Pág 182**

Wook a gás e indução **Pág 183**

Fogões com placas radiantes **Pág 184**

Fry-Top **Pág 185**



Fritadeiras Mergulhantes
Pág 187

Fritadeiras Cuba em Y
Pág 188

Conservador Temperatura
Pág 190

Cozedor de pasta
Pág 191

Pasta Corner
Pág 192

Grelhador de Água
Pág 193

Banho Maria
Pág 194

Fritadeiras Basculantes
Pág 195

Marmitas
Pág 195

Elementos Neutros
Pág 196

Acessórios
Pág 196

LINHA 900

Fogões a gás de Bancada
Pág 198

Fogões a gás com Armário
aberto **Pág 199**

Fogões a gás com Forno
Pág 200

Fogões a gás Bifronte
Pág 202

Wook a gás e indução
Pág 202

Acessórios
Pág 203

Fogões elétricos
Pág 204

Fogões elétricos Vitrocerâmica
Pág 205

Fogões elétricos Indução
Pág 206

Fogões com placas radiantes
Pág 207

Fry-Top
Pág 208

Fritadeiras Mergulhantes
Pág 210

Fritadeiras Cuba em Y
Pág 211

Conservador Temperatura
Pág 213

Cozedor de pasta
Pág 214



Pasta Corner
Pág 215

Acessórios cozedores pasta
Pág 215

Grelhador de Água
Pág 216

Banho Maria
Pág 217

Fritadeiras Basculantes
Pág 218

Marmitas
Pág 219

Elementos Neutros
Pág 221

Acessórios
Pág 221

DRAGONE - Cozinha Oriental

Fogões a gás com Armário
aberto **Pág 223**

Acessórios
Pág 224

Vaporizador
Pág 225

Placa Japonesa
Pág 226

PASTELARIA

Fritadeiras de Bancada
Pág 228

Fritadeiras com Móvel
Pág 229

EQUIPAMENTO ESPECIAL

Marmitas
Pág 231

Marmitas Basculantes
Pág 232



Calandras - Máquinas passar
a ferro planas **Pág 234**

Geradores de vapor < 4Lt.
Pág 236

Máquinas passar a ferro
sem caldeira **Pág 237**

Máquinas passar a ferro
com caldeira **Pág 239**

Geradores de vapor > 4Lt.
Pág 242

Mesas passar a ferro
quadradas **Pág 243**

Acessórios Máquinas passar a
ferro **Pág 244**



ÍNDICE ORDEM ALFABÉTICA

	Página		Página
Abatedores de Temperatura	13	Fritadeiras Mergulhantes Offcar L. 700	187
Amassadeiras.	125	Fritadeiras Mergulhantes Offcar L. 900	210
Aquecedores de Fritos.	147	Fritadeiras Super Fry High-Tech Offcar	173
Aquecedores de Pratos	131	Fry-Top Offcar L. 700	185
Aquecedores Pacotes de Leite	154	Fry-Top Offcar L. 900	208
Armários Refrigerados	01 / 09	Geradores de Vapor 234 / 242	
Baldes do Lixo	132	Grelhador a Água Offcar L. 700	193
Bancadas Refrigeradas e Congelação	02	Grelhador a Água Offcar L. 900.	216
Banho Maria.	132	Grelhadores com Móvel	111 / 114
Banho Maria Offcar L. 700	194	Grelhadores de Bancada	107 / 113 / 150
Banho Maria Offcar L. 900.	217	Grelhadores Vitrocerâmica	153
Batedeiras Planetárias	127	Laminadoras de Pizzas Altos	124
Trituradoras / Batedoras	128	Laminadoras de Pizzas Bancada	121
Caixas Retenção de Gorduras	132	Lâmpadas de Aquecimento.	154
Calandras - Máquinas de Passar a Ferro planas.	234	Lava mãos com Pedal	155
Caves de Vinhos	14	Máquinas de Café	156
Cestos para Máquinas de Lavar Louça	35	Maquinas de Crepes.	160
Chafing Dish.	131	Máquinas de Embalar a Vácuo	157
Complementos para Máquinas de Lavar Louça.	32	Máquinas de Embalar e Selar	159
Conservadores de Temperatura Unox	100	Máquinas de Lavar Louça	16 / 22
Conservadores de Temperatura Offcar L. 700	190	Máquinas de Lavar Louça de Capota.	21 / 23
Conservadores de Temperatura Offcar L. 900	213	Máquinas de Lavar Louça Palamenta.	24
Containers Gastronorm	129	Máquinas de Lavar Louça de Túnel	28
Cortadora Raladora	138	Máquinas de Passar a Ferro c/ Caldeira	239
Cortadoras de Carnes Frias.	133	Máquinas de Passar a Ferro s/ Caldeira	237
Cozedores de Pasta Offcar L. 700	191	Máquinas de Waffles.	160
Cozedores de Pasta Offcar L. 900	214	Máquinas Gelo	44 / 57
Cuter - Cortadora de Taça	139	Marmitas Basculantes Offcar EQUIP. ESPECIAL	232
Descascador de Batatas	144	Marmitas Offcar EQUIP. ESPECIAL	231
Electrocolador de Insetos.	143	Marmitas Offcar L. 700	195
Espremedores de Citrinos.	141	Marmitas Offcar L. 900	219
Esterilizadores de Facas	143	Mesas de Passar a Ferro Retangulares	243
Fermentadoras Unox	100	Modelador de Hamburguer	161
Fogões a Gás Bifronte c/ armário Offcar L. 900	202	Panela de Arroz.	162
Fogões a Gás c/ armário Offcar DRAGONE	223	Panela de Sopa.	162
Fogões a Gás Offcar L. 700	176 / 183	Pasta Corner Offcar L. 700	192
Fogões a Gás Offcar L. 900	198	Pasta Corner Offcar L. 900	215
Fogões c/ Placas Radiantes Offcar L. 700	184	Picadoras de Carne	163
Fogões c/ Placas Radiantes Offcar L. 900	207	Picadoras de Carne Refrigeradas	164
Fogões Elétricos Indução Offcar L. 700	182	Placa de aquecimento.	154
Fogões Elétricos Indução Offcar L. 900.	206	Placas de indução	165
Fogões Elétricos Offcar L. 700	180	Placas Japonesas Offcar DRAGONE	226
Fogões Elétricos Offcar L. 900.	204	Salamandras	166
Fogões Elétricos Vitrocerâmica Offcar L. 700.	181	Secadores de mãos	155
Fogões Elétricos Vitrocerâmica Offcar L. 900	205	Serra Ossos.	168
Fornos Combinados Unox.	73 / 97	Sistema de Cozedura de Vácuo.	167
Fornos Conveteores Unox	62 / 90	Torneiras Misturadoras.	36
Fornos Cozedura Acelerada Unox.	94	Torradeiras	169
Microondas	144	Tostadeira de Prensa	149 / 151
Fornos para Pizzas.	118	Trituradores de Gelo.	143
Fritadeiras Basculantes Offcar L. 700	195	Vaporizadores Offcar DRAGONE	225
Fritadeiras Basculantes Offcar L. 900	218	Vitrinas Expositoras de Balcão	170
Fritadeiras com Cuba em Y Offcar L. 700.	188	Vitrinas refrigeradas p/ Bancada prep. Pizza	08
Fritadeiras com Cuba em Y Offcar L. 900	211	Vitrinas refrigeradas p/ Bancada prep. Sushi	12
Fritadeiras c/ Móvel e de Bancada Offcar PASTELARIA	228	Vitrinas refrigeradas para confeitarias	11
Fritadeiras de Bancada Offcar PASTELARIA	228	Wook a Gás e Indução Offcar L. 700	183
Fritadeiras elétricas com móvel	148	Wook a Gás e Indução Offcar L. 900	202
Fritadeiras elétricas de Bancada.	145		

Armários Refrigerados Ventilados

Estrutura externa e interna inteiramente em aço inox
Guias em aço inox e Grelhas em metal plastificado

Refrigeração ventilada com unidade embutida

Unidade de controle digital

Monobloco refrigerante removível

Esquadria da porta com ruptura térmica

Degelo automático

Evaporação automática de água condensada

Espessura do isolamento 70 mm

Porta com puxadores ergonômicos e Fechadura com chave

Junta magnética facilmente removível

Célula com cantos arredondados

Iluminação interior em LED

Painéis traseiros e inferiores exteriores em aço galvanizado

Pés ajustáveis em aço inoxidável



* Possibilidade porta reversível
 Preço instalação sobre consulta

OPCIONAL

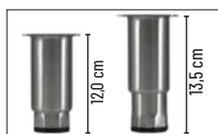
MODELOS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
SHE24	Grelha plastificada GN2/1	006.SHE24
GDS24	Par de guias inox	006.GDS24



▲ Guias em aço inox
 Grelhas em metal plastificado



▲ Espessura do Isolamento: 70 mm



▲ Pés ajustáveis



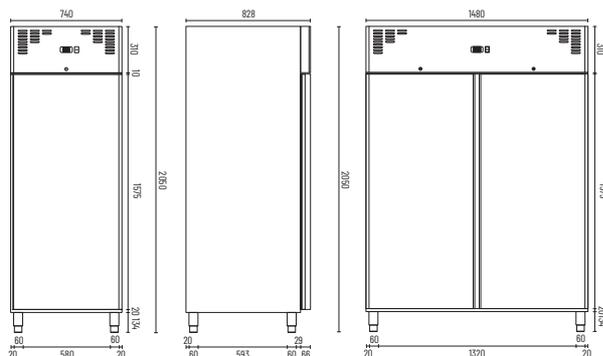
▲ Monobloco refrigerante
 facilmente removível



▲ Luz LED interior



▲ Montagem rodas opcional
 Preço sobre consulta



MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	AKT690TN	AKT1490TN	AKT690BT	AKT1490BT
GRELHAS / QUANTIDADE	GN 2/1 / 3	GN 2/1 / 6	GN 2/1 / 3	GN 2/1 / 6
VOLUME LITROS	650	1330	650	1330
INTERVALO DE TEMPERATURA	0 a +8 °C	0 a +8 °C	-18 a -22 °C	-18 a -22 °C
CLASSE ENERGÉTICA / CLIMÁTICA	B (2015/1094/UE) / 4	B (2015/1094/UE) / 4	C (2015/1094/UE) / 4	C (2015/1094/UE) / 4
TEMPERATURA E HUMIDADE MÁXIMA	+40 °C / 60% HR			
GAS / REFRIGERAÇÃO	R 290 / Ventilada			
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	200 W / 230V	430 W / 230V	410 W / 230V	700 W / 230V
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	740x828x2050 mm	1480x828x2050 mm	740x828x2050 mm	1480x828x2050 mm
LARGURA/PROF./ALTURA INTERIOR	600x690x1475 mm	1340x690x1475 mm	600x690x1475 mm	1340x690x1475 mm
PESO / TIPO ABERTURA	115 Kg / Lateral *	191 Kg / 2 x Lateral	125 Kg / Lateral *	202 Kg / 2 x Lateral
CÓDIGO	06.001	06.002	06.003	06.004

Bancadas Refrigeradas Ventiladas



AKT4106TN

CLASSE ENERGÉTICA C



CLASSE ENERGÉTICA B

AKT3106TN



CLASSE ENERGÉTICA B

AKT2106TN

Estrutura externa e interna inteiramente em aço inox
Guias em aço inox e Grelhas em metal plastificado

Refrigeração ventilada com unidade embutida

Ventilação canalizada

Unidade de controle digital

Monobloco refrigerante removível

Evaporador com tratamento anticorrosivo

Esquadria da porta com ruptura térmica

Degelo automático

Evaporação automática de água condensada

Espessura do isolamento 70 mm

Selos magnéticos facilmente removíveis

Célula com cantos arredondados

Compartimento técnico com chave

Painéis traseiros e inferiores exteriores em aço galvanizado

Pés ajustáveis em aço inoxidável

Equipamento standard

Por Porta: 2 Guias aço inox + 1 Grelha metal plastificado

OPCIONAL

MODELOS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	
SHE30	Grelha plastificada GN1/1	006.SHE30	
GDS25	Par de guias inox	006.GDS25	



▲ Espessura do Isolamento: 70 mm



▲ Pés ajustáveis



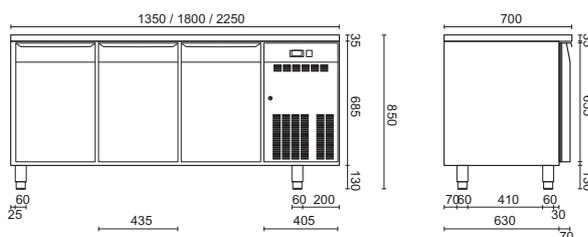
▲ Guias em aço inox
Grelhas em metal plastificado



▲ Montagem rodas opcional
Preço sobre consulta



VERSÕES
CONSERVAÇÃO COM
PORTAS EM VIDRO
SOBRE CONSULTA



MODELO	AKT2106TN	AKT3106TN	AKT4106TN
GRELHAS / QUANTIDADE	GN 1/1 / 2	GN 1/1 / 3	GN 1/1 / 4
VOLUME LITROS / Nº PORTAS	262 / 2	405 / 3	541 / 4
INTERVALO DE TEMPERATURA	0 a +8 °C	0 a +8 °C	0 a +8 °C
CLASSE ENERGÉTICA / CLIMÁTICA	B (2015/1094/UE) / 4	B (2015/1094/UE) / 4	C (2015/1094/UE) / 4
TEMPERATURA E HUMIDADE MÁXIMA	+40 °C / 60% HR	+40 °C / 60% HR	+40 °C / 60% HR
GAS / REFRIGERAÇÃO	R 290 / Ventilada	R 290 / Ventilada	R 290 / Ventilada
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	250 W / 230V	270 W / 230V	340 W / 230V
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	1350x700x850 mm	1800x700x850 mm	2250x700x850 mm
LARGURA/PROF./ALTURA INTERIOR	830x550x575 mm	1280x550x575 mm	1710x550x575 mm
PESO	84 Kg	105 Kg	128 Kg
CÓDIGO	06.005	06.006	06.007



Bancadas Congeladoras Ventiladas

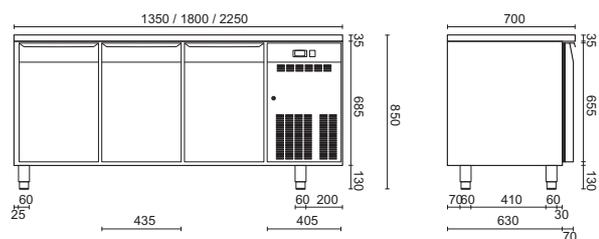
- Estrutura externa e interna inteiramente em aço inox
- Guias em aço inox e Grelhas em metal plastificado**
- Refrigeração ventilada com unidade embutida
- Ventilação canalizada
- Unidade de controle digital
- Monobloco refrigerante removível
- Evaporador com tratamento anticorrosivo
- Esquadria da porta com ruptura térmica
- Degelo automático
- Evaporação automática de água condensada
- Espessura do isolamento 70 mm**
- Selos magnéticos facilmente removíveis
- Célula com cantos arredondados
- Compartimento técnico com chave
- Painéis traseiros e inferiores exteriores em aço galvanizado
- Pés ajustáveis em aço inoxidável**

Equipamento standard

Por Porta: 2 Guias aço inox + 1 Grelha metal plastificado

OPCIONAL

MODELOS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
SHE30	Grelha plastificada GN1/1	006.SHE30
GDS25	Par de guias inox	006.GDS25

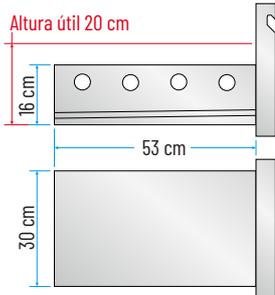


MODELO	AKT2106BT	AKT3106BT	AKT4106BT
GRELHAS / QUANTIDADE	GN 1/1 / 2	GN 1/1 / 3	GN 1/1 / 4
VOLUME LITROS / Nº PORTAS	262 / 2	405 / 3	541 / 4
INTERVALO DE TEMPERATURA	-18 a -22 °C	-18 a -22 °C	0 a +8 °C
CLASSE ENERGÉTICA / CLIMÁTICA	C (2015/1094/UE) / 4	C (2015/1094/UE) / 4	D (2015/1094/UE) / 4
TEMPERATURA E HUMIDADE MÁXIMA	+40 °C / 60% HR	+40 °C / 60% HR	+40 °C / 60% HR
GAS / REFRIGERAÇÃO	R 290 / Ventilada	R 290 / Ventilada	R 290 / Ventilada
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	290 W / 230V	350 W / 230V	400 W / 230V
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	1350x700x850 mm	1800x700x850 mm	2250x700x850 mm
LARGURA/PROF./ALTURA INTERIOR	830x550x575 mm	1280x550x575 mm	1710x550x575 mm
PESO	88 Kg	108 Kg	132 Kg
CÓDIGO	06.008	06.009	06.010

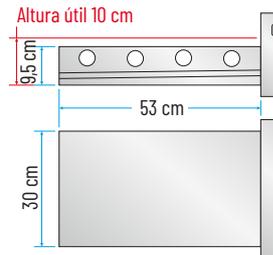
Combinação de montagem de gavetas em bancadas GN 1/1 (Apenas para a versão TN)

● Artigo sob pedido

Conjunto de 2 gavetas para bancadas Gn 1/1



Conjunto de 3 gavetas para bancadas Gn 1/1



COMBINAÇÃO	DIM. BANC.	MODELO	CÓDIGO	
	135 cm (L)	AKT2106-10TN	006.001	
	180 cm (L)	AKT3106-10TN	006.002	
	225 cm (L)	AKT4106-10TN	006.003	
	135 cm (L)	AKT2106-11TN	006.004	
	180 cm (L)	AKT3106-11TN	006.005	
	225 cm (L)	AKT4106-11TN	006.006	
	135 cm (L)	AKT2106-12TN	006.007	
	180 cm (L)	AKT3106-12TN	006.008	
	225 cm (L)	AKT4106-12TN	006.009	
	135 cm (L)	AKT2106-13TN	006.010	
	180 cm (L)	AKT3106-13TN	006.011	
	225 cm (L)	AKT4106-13TN	006.012	
	135 cm (L)	AKT2106-14TN	006.013	
	180 cm (L)	AKT3106-14TN	006.014	
	225 cm (L)	AKT4106-14TN	006.015	
	180 cm (L)	AKT3106-15TN	006.016	
	225 cm (L)	AKT4106-15TN	006.017	
	180 cm (L)	AKT3106-16TN	006.018	
	225 cm (L)	AKT4106-16TN	006.019	

COMBINAÇÃO	DIM. BANC.	MODELO	CÓDIGO	
	180 cm (L)	AKT3106-17TN	006.020	
	225 cm (L)	AKT4106-17TN	006.021	
	180 cm (L)	AKT3106-18TN	006.022	
	225 cm (L)	AKT4106-18TN	006.023	
	225 cm (L)	AKT4106-19TN	006.024	
	225 cm (L)	AKT4106-20TN	006.025	
	225 cm (L)	AKT4106-21TN	006.026	
	225 cm (L)	AKT4106-22TN	006.027	
	225 cm (L)	AKT4106-23TN	006.028	

Bancadas Refrigeradas Ventiladas Alt 650 mm

Estrutura externa e interna inteiramente em aço inox

Guias em aço inox

Grelhas em metal plastificado

Refrigeração ventilada com unidade embutida

Ventilação canalizada

Unidade de controle digital

Monobloco refrigerante removível

Evaporador com tratamento anticorrosivo

Esquadria da porta com ruptura térmica

Degelo automático

Evaporação automática de água condensada

Espessura do isolamento 70 mm

Selos magnéticos facilmente removíveis

Célula com cantos arredondados

Painéis traseiros e inferiores exteriores em aço galvanizado

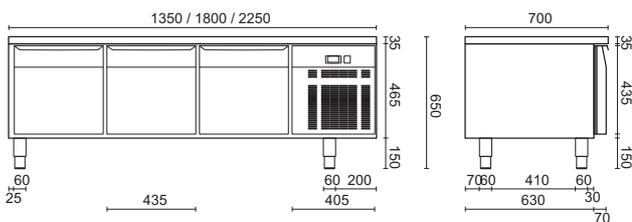
Pés ajustáveis em aço inoxidável

Equipamento standard

Por Porta: 2 Guias aço inox + 1 Grelha metal plastificado

OPCIONAL

MODELOS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
SHE30	Grelha plastificada GN1/1	006.SHE30
GDS25	Par de guias inox	006.GDS25



● Verificar disponibilidade



▲ Espessura do Isolamento: 70 mm



▲ Pés ajustáveis



▲ Guias em aço inox
Grelhas em metal plastificado



▲ Montagem rodas opcional
Preço sobre consulta

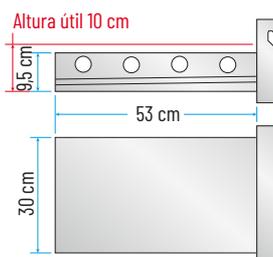
MODELO	AKTU2106TN	AKTU3106TN	AKTU4106TN
GRELHAS / QUANTIDADE	GN 1/1 / 2	GN 1/1 / 3	GN 1/1 / 4
VOLUME LITROS / Nº PORTAS	171 / 2	264 / 3	541 / 4
INTERVALO DE TEMPERATURA	0 a +8 °C	0 a +8 °C	0 a +8 °C
CLASSE ENERGÉTICA / CLIMÁTICA	B (2015/1094/UE) / 4	B (2015/1094/UE) / 4	B (2015/1094/UE) / 4
TEMPERATURA E HUMIDADE MÁXIMA	+40 °C / 60% HR	+40 °C / 60% HR	+40 °C / 60% HR
GAS / REFRIGERAÇÃO	R 290 / Ventilada	R 290 / Ventilada	R 290 / Ventilada
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	250 W / 230V	250 W / 230V	250 W / 230V
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	1350x700x650 mm	1800x700x650 mm	2250x700x650 mm
LARGURA/PROF./ALTURA INTERIOR	830x550x375 mm	1280x550x375 mm	1710x550x375 mm
PESO	64 Kg	80 Kg	101 Kg
CÓDIGO	06.011	06.012	06.013

Combinação de montagem de gavetas em bancadas GN 1/1 (Apenas para a versão com altura 650 mm)



● Artigo sob pedido

Conjunto de 2 gavetas para bancadas Gn 1/1 com altura 650 mm



COMBINAÇÃO	DIM. BANC.	MODELO	CÓDIGO	
	135 cm (L)	AKTU2106-10TN	006.029	
	180 cm (L)	AKTU3106-10TN	006.030	
	225 cm (L)	AKTU4106-10TN	006.031	
	135 cm (L)	AKTU2106-12TN	006.032	
	180 cm (L)	AKTU3106-12TN	006.033	
	225 cm (L)	AKTU4106-12TN	006.034	
	180 cm (L)	AKTU3106-15TN	006.035	
	225 cm (L)	AKTU4106-15TN	006.036	
	225 cm (L)	AKTU4106-19TN	006.037	



Bancadas de preparação de pizzas com refrigeração ventilada

Estrutura em aço inoxidável.
Tampo em granito.
Tampo com paredes em Granito de 20 cm de altura.
Refrigeração ventilada, evaporador com tratamento anticorrosivo.

Recirculação de ar frio.

Unidade de refrigeração incorporada removível.
Controlador digital.

Aro de portas aquecido anti-condensação.
Evaporação automática de condensação.

Espessura de isolamento de 60 mm.

Juntas magnéticas facilmente removíveis.
Bordas internas arredondadas.
Compartimento de serviço com fechadura com chave.
Painéis externos inferior e traseiro em aço galvanizado.
Pés ajustáveis em aço inoxidável.

Equipamento standard:

1 Gelha plastificada 60 x 40 cm
1 par de guias para porta

OPCIONAIS:

MODELOS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
SHE64	Grelha plastificada 60x40 cm	006.038
GDS64	Par de guias inox	006.039

Vitrinas
Refrigeradas
p. 8



CLASSE ENERGÉTICA **B**

AK2602TN



CLASSE ENERGÉTICA **C**

AK1612TN



CLASSE ENERGÉTICA **C**

AK3602TN



20cm

CLASSE ENERGÉTICA **B**

AK2612TN



MODELO	AK2602TN	AK1612TN	AK3602TN	AK2612TN
VOLUME LITROS / Nº PORTAS	390 Lt. / 2	210 Lt. / 1 + Bloco gavetas	580 Lt. / 3	390 Lt. / 2 + Bloco gavetas
INTERVALO DE TEMPERATURA	-2 a +8 °C	-2 a +8 °C	-2 a +8 °C	-2 a +8 °C
CLASSE ENERGÉTICA / CLIMÁTICA	B (2015/1094/UE) / 5	C (2015/1094/UE) / 4	C (2015/1094/UE) / 5	B (2015/1094/UE) / 5
ISOLAMENTO	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
TEMPERATURA E HUMIDADE MÁXIMA	+40 °C / 60% HR	+40 °C / 60% HR	+40 °C / 60% HR	+40 °C / 60% HR
GAS	R 600a	R 600a	R 600a	R 600a
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	300 W / 230V	300 W / 230V	300 W / 230V	300 W / 230V
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	1510x800x1050 mm	1515x800x1050 mm	2020x800x1050 mm	2025x800x1050 mm
LARGURA/PROF./ALTURA INTERIOR	1052x630x589 mm	542x630x589 mm	1562x630x589 mm	1052x630x589 mm
PESO	228 Kg	255 Kg	286 Kg	313 Kg
CÓDIGO	06.014	06.015	06.016	06.017

Vitrine para pizzeria com refrigeração estática



Estrutura em aço inoxidável.

Refrigeração estática.

Unidade de refrigeração incorporada.

Controlador digital.

Espessura de isolamento de 40 mm.

Vidro de proteção incluído.

Adequado para cubas gastronorm com altura máxima de 150 mm (não incluídas).



* Cubas e tampas não incluídas

MODELO	AK15433	AK20433
CAPACIDADE	*7 x GN1/4	*10 x GN1/4
INTERVALO DE TEMPERATURA	-2 a +8 °C	-2 a +8 °C
TEMPERATURA E HUMIDADE MÁXIMA	+33 °C / 60% HR	+33 °C / 60% HR
GAS	R 600a	R 600a
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	110 W / 230V	110 W / 230V
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	1500x335x435 mm	2000x335x435 mm
PESO	43 Kg	50 Kg
CÓDIGO	06.018	06.019

Armários Refrigerados Estáticos linha digital

Comum aos dois modelos:

Estrutura externa em aço inoxidável e Estrutura interna em ABS branco
 Unidade de controle digital integrada na porta
 Junta magnética facilmente removível, Célula com cantos arredondados
 Fechadura com chave

Conservação modelos R

Descongelamento com o compressor desligado
 Evaporação automática de água condensada
 Refrigeração estática de placas com ventilador para uniformizar a temperatura e Espessura do isolamento 40 mm

Congelação modelos F

Refrigeração estática integrada às prateleiras e Descongelamento manual
 Moldura de desconto de porta aquecida anti-condensação
 Espessura do isolamento 60 mm

OPCIONAL

MODELOS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	
SHE20	Grelha plastif. 505x415 mm p/ AKD400	006.SHE20	
SHE60	Grelha plastif. 650x525 mm p/ AKD600	006.SHE60	

CLASSE ENERGÉTICA **C**



AKD600R SS



AKD400F SS



▲ AKD600R SS com guias internas compatíveis com bandejas GN 2/1



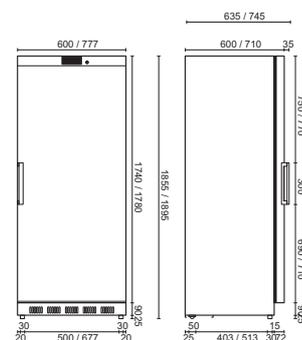
▲ AKD_R SS com ventilador interno



▲ Isolamento: 40 mm e 60 mm



VERSÕES COM PORTA EM VIDRO
 PREÇO SOBRE CONSULTA

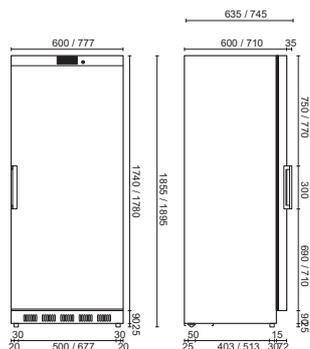


* Possibilidade porta reversível
 Preço instalação sobre consulta

** Estática com Ventilação

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	AKD400R SS	AKD600R SS	AKD400F SS	AKD600F SS
GRELHAS / QUANTIDADE	505x415 mm / 3 505x225 mm / 1	650x525 mm / 3 650x335 mm / 1	480x415 mm / 6 (Fixas distância 210 mm)	650x525 mm / 6 (Fixas distância 210 mm)
VOLUME LITROS / Nº PORTAS	360 / 1*	580 / 1*	360 / 1*	580 / 1*
INTERVALO DE TEMPERATURA	0 a +8 °C	0 a +8 °C	< -18 °C	< -18 °C
CLASSE ENERGÉTICA	C (2015/1094/UE)	C (2015/1094/UE)	-	-
ISOLAMENTO	40 mm	40 mm	60 mm	60 mm
TEMPERATURA E HUMIDADE MÁXIMA	+33 °C / 60% HR	+33 °C / 60% HR	+33 °C / 60% HR	+33 °C / 60% HR
GAS / REFRIGERAÇÃO	R 600a / Estática**	R 600a / Estática**	R 600a / Estática	R 600a / Estática
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	130 W / 230V	130 W / 230V	150 W / 230V	300 W / 230V
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	600x600x1855 mm	777x710x1895 mm	600x600x1855 mm	777x710x1895 mm
LARGURA/PROF./ALTURA INTERIOR	500x440x1620 mm	650x530x1620 mm	480x440x1620 mm	650x530x1620 mm
PESO	82 Kg	107 Kg	85 Kg	107 Kg
CÓDIGO	06.020	06.021	06.022	06.023

Armários Refrigerados Estáticos linha digital



VERSÕES COM
PORTA EM VIDRO
PREÇO SOBRE CONSULTA



Comum aos dois modelos:

Estrutura externa em aço lacado em branco e Estrutura interna em ABS branco

Unidade de controle digital integrada na porta

Junta magnética facilmente removível e Célula com cantos arredondados

Fechadura com chave

Conservação modelos R

Descongelamento com o compressor desligado

Evaporação automática de água condensada

Refrigeração estática de placas com ventilador para uniformizar a temperatura

Espessura do isolamento 40 mm

Congelação modelos F

Refrigeração estática integrada às prateleiras e Descongelamento manual

Moldura de desconto de porta aquecida anti-condensação

Espessura do isolamento 60 mm

OPCIONAL

MODELOS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	
SHE20	Grelha plastif. 505x415 mm p/ AKD400	006.SHE20	
SHE60	Grelha plastif. 650x525 mm p/ AKD600	006.SHE60	



▲ Isolamento: 40 mm e 60 mm



▲ AKD600R com guias internas compatíveis com bandejas GN 2/1



▲ AKD.R com ventilador interno

* Possibilidade porta reversível
Preço instalação sobre consulta

🌬️ ** Estática com Ventilação

MODELO	CONSERVAÇÃO		CONGELAÇÃO	
	AKD400R	AKD600R	AKD400F	AKD600F
GRELHAS / QUANTIDADE	505x415 mm / 3 505x225 mm / 1	650x525 mm / 3 650x335 mm / 1	480x415 mm / 6 (Fixas distância 210 mm)	650x525 mm / 6 (Fixas distância 210 mm)
VOLUME LITROS / Nº PORTAS	360 / 1*	580 / 1*	360 / 1*	580 / 1*
INTERVALO DE TEMPERATURA	0 a +8 °C	0 a +8 °C	< -18 °C	< -18 °C
CLASSE ENERGÉTICA	C (2015/1094/UE)	C (2015/1094/UE)	-	-
ISOLAMENTO	40 mm	40 mm	60 mm	60 mm
TEMPERATURA E HUMIDADE MÁXIMA	+33 °C / 60% HR	+33 °C / 60% HR	+33 °C / 60% HR	+33 °C / 60% HR
GAS / REFRIGERAÇÃO	R 600a / Estática**	R 600a / Estática**	R 600a / Estática	R 600a / Estática
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	130 W / 230V	130 W / 230V	150 W / 230V	300 W / 230V
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	600x600x1855 mm	777x710x1895 mm	600x600x1855 mm	777x710x1895 mm
LARGURA/PROF./ALTURA INTERIOR	500x440x1620 mm	650x530x1620 mm	480x440x1620 mm	650x530x1620 mm
PESO	82 Kg	107 Kg	85 Kg	107 Kg
CÓDIGO	06.024	06.025	06.026	06.027



Imagem de destaque do FrigoPlan

FRIGOPLANET®

Vitrines Refrigeradas para Confeitaria

● Verificar disponibilidade

- Estrutura externa e interna em aço inox e vidro.
- Refrigeração ventilada.
- Unidade de refrigeração integrada.
- Unidade de controle digital.
- Evaporação automática de água condensada.
- Vidros duplos laterais.
- Condutas de ventilação anti-embaciante para o exterior das janelas laterais e frontais.
- Portas de correr removíveis.
- Prateleiras ajustáveis em altura.
- Iluminação interior LED em cada prateleira.
- Rodas giratórias (2 das quais com freios).
- Equipadas com prateleira de vidro removível.
- Fundo das câmaras em vidro removível.



VELVET 1840

VELVET 940B

▼ Prateleiras ajustáveis em altura
Fundo da câmara e prateleiras de vidro, removíveis



▲ Iluminação interior LED em cada prateleira

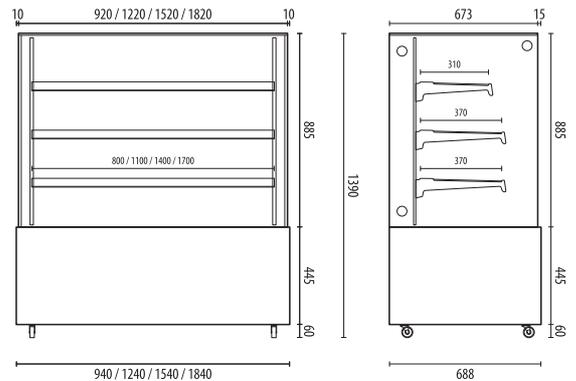
▼ Vidro duplo



▲ Condutas de ventilação nos vidros lateral e frontal, anti-embaciamento



▲ Unidade de controle digital



MODELO	VELVET 940 / 940B	VELVET 1240 / 1240B	VELVET 1540 / 1540B	VELVET 1840 / 1840B
GRELHAS / QUANTIDADE	1 x 800x310+2 x 800x370 mm Fundo 850x370 mm	1 x 1100x310+2 x 1100x370 mm Fundo 1140x370 mm	1 x 1400x310+2 x 1400x370 mm Fundo 1450x370 mm	1 x 1700x310+2 x 1700x370 mm Fundo 1750x370 mm
VOLUME LITROS	390	530	670	810
INTERVALO DE TEMPERATURA	+2 a +8 °C	+2 a +8 °C	+2 a +8 °C	+2 a +8 °C
CLASSE ENERGÉTICA	B (2019/2018/UE)	B (2019/2018/UE)	B (2019/2018/UE)	B (2019/2018/UE)
TEMPERATURA E HUMIDADE MÁXIMA	+30 °C / 55% HR	+30 °C / 55% HR	+30 °C / 55% HR	+30 °C / 55% HR
GAS / REFRIGERAÇÃO	R 290 / Ventilada	R 290 / Ventilada	R 290 / Ventilada	R 290 / Ventilada
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	460 W / 230V	490 W / 230V	530 W / 230V	530 W / 230V
LARGURA/PROF./ALTURA	940x688x1390 mm	1240x688x1390 mm	1540x688x1390 mm	1840x688x1390 mm
PESO	190 Kg	229 Kg	252 Kg	290 Kg
CÓDIGO	06.028	06.029	06.030	06.031

Vitrines Refrigeradas para Sushi



CLASSE ENERGÉTICA **C**



AK813VSB

CLASSE ENERGÉTICA **C**



AK513VSB

CLASSE ENERGÉTICA **B**



AK413VSB

Estrutura em aço e vidro.

Refrigeração na parte inferior e superior do visor

(Bandeja GN e área de exposição)

Refrigeração estática

Unidade de refrigeração integrada

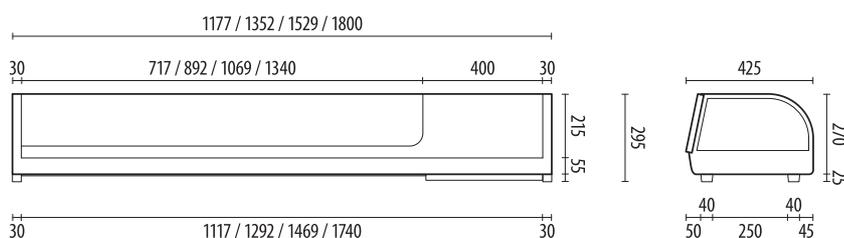
Unidade de controle digital

Portas de correr do lado do operador

Vidro frontal curvo

Iluminação interior LED com Interruptor ON/OFF dedicado

* Containers GN 1/3 40 mm incluídos



MODELO	AK413VSB	AK513VSB	AK613VSB	AK813VSB
CONTAINERS* / QUANTIDADE	GN1/3 h40 mm / 4	GN1/3 h40 mm / 5	GN1/3 h40 mm / 6	GN1/3 h40 mm / 8
INTERVALO DE TEMPERATURA	0 a +12 °C			
CLASSE ENERGÉTICA	B (2019/2018/UE)	C (2019/2018/UE)	C (2019/2018/UE)	C (2019/2018/UE)
TEMPERATURA E HUMIDADE MÁXIMA	+33 °C / 60% HR			
GAS / REFRIGERAÇÃO	R 600a / Estática			
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	190 W / 230V			
LARGURA/PROF./ALTURA	1177x425x295 mm	1352x425x295 mm	1529x425x295 mm	1800x425x295 mm
PESO	45 Kg	50 Kg	54 Kg	60 Kg
CÓDIGO	06.032	06.033	06.034	06.035

Abatedores de Temperatura

LINHA ACTIVA

Estes abatedores de temperatura são equipamentos de refrigeração rápida e congelamento profundo projetados para preservar a qualidade dos alimentos e prolongar sua vida útil.

Estes modelos possuem as seguintes características:

Controle de temperatura constante durante o ciclo de trabalho.

Função de descongelamento automático e manual.

Ligações de Start e Stop, permitindo fácil operação.

Refrigeração rápida a +3°C com sonda ao núcleo ou por tempo, essencial para manter a qualidade dos alimentos e impedir a proliferação de bactérias.

Ciclo de congelamento a -18°C, também com opção de sonda ao núcleo ou tempo.



▲ Unidade de controle para os modelos: MX3.10C, MX5.12C, MX5.12ST

▲ Unidade de controle para os modelos: MXE10.35, MXE14.40



MXE14.40



MX5.12ST

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A gama de abatedores de temperatura é mais completa do que daquela que aqui se encontra a título demonstrativo.



EVOX FT 80/160 BANDEJAS 400 Kg PASSAGEM

Características padrão:

- Célula desmontada + unidade remota R452A
- Duplas dobradiças da porta à direita
- Evaporador esquerdo, lado de exaustão do evaporador
- Conexão elétrica/fria no teto, lado do evaporador
- Rampa e carrinho não incluídos
- Dimensões internas: 790 x 4080 x 1900 mm

Resfriamento Rápido	Ultracongelamento	Capacidade dos Carrinhos
400 kg +90°C → +3°C 90 min	240 kg +90°C → -18°C 240 min	4 20 GN2/1 EN60x80 8 20 GN1/1 EN60x40

Sob consulta

MODELO	MX3.10C	MX5.12ST	MX5.12	MXE10.35	MXE14.40
QUANTIDADE BANDEJAS / DIMENSÕES	3 / GN1/1 - GN2/3	5 / GN1/1 - GN2/3	5 / GN1/1 - GN2/3	10 / GN1/1 - EN60/40	14 / GN1/1 - EN60/40
ARREFECIMENTO / RUÍDO	Ar / <70dB				
RESFRIAMENTO RÁPIDO	+65/+10°C 120min - 10Kg	+65/+10°C 120min - 12Kg	+65/+10°C 120min - 12Kg	+65/+10°C 120min - 35Kg	+65/+10°C 120min - 40Kg
RENDIMENTO CONGELAÇÃO	+65/-18°C 260min - 5Kg	+65/-18°C 260min - 7Kg	+65/-18°C 260min - 7Kg	+65/-18°C 260min - 18Kg	+65/-18°C 260min - 25Kg
GAS	R 452A				
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	900 W / 230V	900 W / 230V	900 W / 230V	1600 W / 230V	2000 W / 400V
LARGURA / PROFUNDIDADE / ALTURA	655x745x530 mm	655x715x785 mm	655x715x715 mm	798x853x1520 mm	798x853x1900 mm
TIPO ABERTURA	Lateral esq. para dir.				
PESO	55Kg	65Kg	65Kg	135Kg	205Kg
CÓDIGO	31.001	31.002	31.003	31.004	31.005

Caves de vinhos

● Verificar disponibilidade



COLLI ORIENTALI / MONFERRATO

Porta com vidro duplo temperado e proteção UV, sistema de fechadura com chave.

Kit de dobradiças reversíveis incluído.

Prateleiras de madeira removíveis. • Ecrã e luz LED interna.

Controles de toque digital. • Descongelação automática.

Filtro de carvão ativo. • Ventilação interna.

Nível de intensidade ruído - dB 40.

Modelo de encastre CONERO



SALENTO / SOAVE



▲ CONERO - Pormenor prateleira



▲ SALENTO/SOAVE - Pormenor prateleira



▲ COLLI ORIENTALI - Pormenor prateleira



▲ MONFERRATO - Pormenor prateleira



MODELO DE ENCASTRE CONERO*

MODELO	CONERO*	SALENTO	SOAVE	COLLI ORIENTALI	MONFERRATO
VOLUME	53 Lt	150 Lt	150 Lt	270 Lt	450 Lt
CAPACIDADE GARRAFAS	24	51	51	96	182
INTERVALO DE TEMPERATURA	5 a +19 °C	5 a 18 °C	5 a 12 °C / 12 a 18 °C	5 a 12 °C / 12 a 18 °C	5 a 12 °C / 12 a 18 °C
ÁREAS REFRIGERADAS	1	1	2	2	2
GAS / REFRIGERAÇÃO	R 600a / Ventilado	R 600a / Ventilado	R 600a / Ventilado	R 600a / Ventilado	R 600a / Ventilado
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	75 W / 230V	120 W / 230V	120 W / 230V	150 W / 230V	160 W / 230V
LARGURA/PROF./ALTURA	595x600(985)x455 mm	595x575(1145)x850 mm	595x575(1145)x850 mm	595x590(1130)x1640 mm	595x760(1380)x1800 mm
PESO	28,5 Kg	42 Kg	42 Kg	76,4 Kg	92,3 Kg
CÓDIGO	05.005	05.006	05.007	05.008	05.009



univerbar

MÁQUINAS DE LAVAR

Distribuidor exclusivo

 **LISTEL**
IMPORTAÇÃO & EXPORTAÇÃO, LDA

Máquinas de lavar louça Basic Line

SPRINT



NOVIDADE **SPRINT 37**

Porta equilibrada com segurança automática

3 ciclos de lavagem diferentes

Verificação dupla da temperatura

Braços de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável

Botão iniciar multicolorido

Bomba de abrilhantador elétrica com regulação no painel de controlo

Nova saída de drenagem que permite drenar também a água do interior da bomba de lavagem

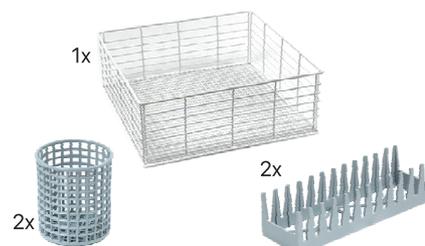
OPCIONAL

Bomba de detergente elétrica

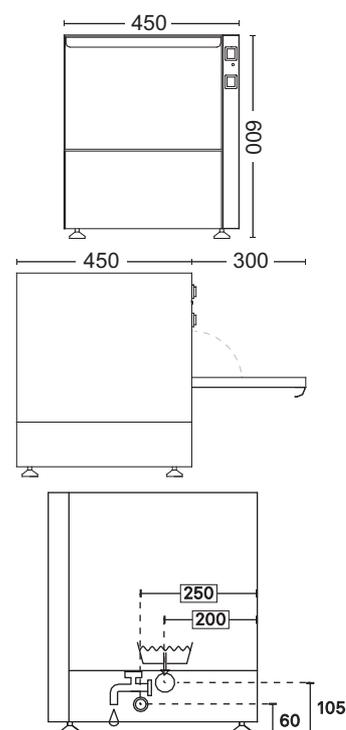
Bomba de drenagem



Cestos incluídos



MODELO	SPRINT
LARGURA/PROF./ALTURA	450 x 450 (+300) x 600 mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	370 x 370 mm
PEÇAS POR HORA	1200
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	250 mm
CICLO DE LAVAGEM	3 Ciclos Lavagem
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	2000 W
RESISTÊNCIA DA CUBA	2000 W
POTÊNCIA DA ELECTROBOMBA	0,2 Hp
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	2250 W / 230 V
CAPACIDADE DA CALDEIRA	2 Lt
CAPACIDADE DA CUBA	12 Lt
CONSUMO ÁGUA POR CICLO A 3 BAR	3 Lt
PRESSÃO DA ÁGUA	3-5 Bar
PESO	30 Kg
CÓDIGO	01.001





Máquinas de lavar louça Basic Line

BET 40 - 40S

Enchimento automático

Acessibilidade frontal

Porta com sistema de segurança

Parede dupla parcial

Ciclo lavagem 120 seg

Dimensão do cesto 400x400 mm

Doseador de abrillantador hidráulico

Consumo energético 2,25 kw

**Braços de lavagem superior e inferior em
aço inoxidável**

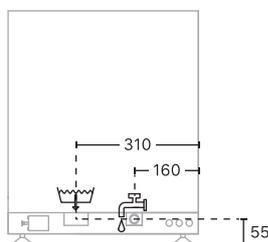
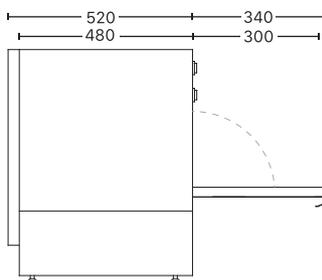
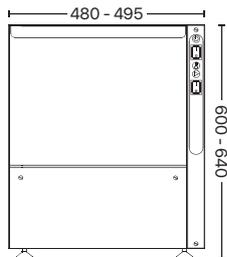
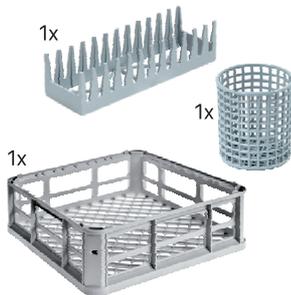
Bomba de esgoto opcional

(Montagem de fábrica - Preço adicional)



BET 40

Cestos incluídos



MODELO	BET 40	BET 40S
LARGURA/PROF./ALTURA	480 x 480 (+300) x 600 mm	495 x 520 (+340) x 640 mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	400 x 400 mm	400 x 400 mm
PEÇAS	1440	1440
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	250 mm	290 mm
CICLO DE LAVAGEM	120 seg.	120 seg.
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	2000 W	2000 W
RESISTÊNCIA DA CUBA	2000 W	2000 W
POTÊNCIA DA ELECTROBOMBA	0,2 Hp	0,2 Hp
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	2250 W / 230 V	2250 W / 230 V
CAPACIDADE DA CALDEIRA	4 Lt	4 Lt
CAPACIDADE DA CUBA	6,5 Lt	6,5 Lt
CONSUMO ÁGUA POR CICLO A 3 BAR	3 Lt	3 Lt
PRESSÃO DA ÁGUA	3-5 Bar	3-5 Bar
PESO	42 Kg	45 Kg
CÓDIGO	01.002	01.003

Máquinas de lavar louça Basic Line

SINCRO 22



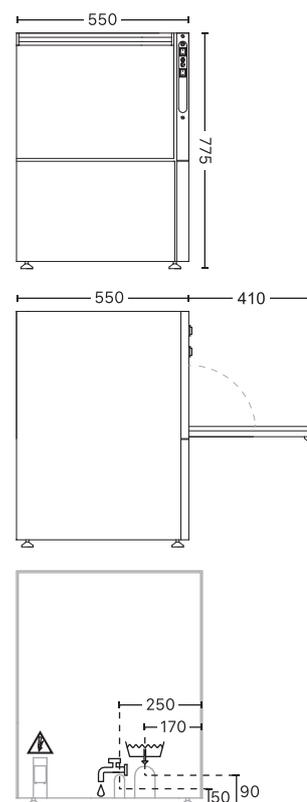
- Enchimento automático
- Acessibilidade frontal
- Ciclo lavagem 120 seg**
- Doseador de abrillantador hidráulico
- Braços de lavagem em aço inoxidável (Superior e inferior)**
- Altura área trabalho 290 mm
- Dimensão do cesto 450x450 mm**
- Porta com sistema de segurança
- Fácil manutenção
- Parede dupla total

Bomba de esgoto opcional
(Montagem de fábrica - Preço adicional)

Cestos incluídos



MODELO	SINCRO 22
LARGURA/PROF./ALTURA	550 x 550 (+390) x 775 mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	450 x 450 mm
PEÇAS/PRATOS POR HORA	420
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	290 mm
CICLO DE LAVAGEM	120 seg.
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	3000 W
RESISTÊNCIA DA CUBA	2000 W
POTÊNCIA DA ELECTROBOMBA	0,5 Hp
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	3600 W / 230 V
CAPACIDADE DA CALDEIRA	5 Lt
CAPACIDADE DA CUBA	18 Lt
CONSUMO ÁGUA POR CICLO A 3 BAR	3 Lt
PRESSÃO DA ÁGUA	3-5 Bar
PESO	55 Kg
CÓDIGO	01.004



Máquinas de lavar louça Basic Line

LOGOS 22

Enchimento automático

Acessibilidade frontal

Fácil manutenção

Dimensão do cesto 500x500 mm

Porta com sistema de segurança

Altura área trabalho 350 mm

Parede dupla total

Ciclo lavagem 120 seg

Doseador de abrillantador hidráulico

**Braços de lavagem em aço inoxidável
(Superior e Inferior)**

OPCIONAL

Bomba de esgoto

(Montagem de fábrica - Preço adicional)

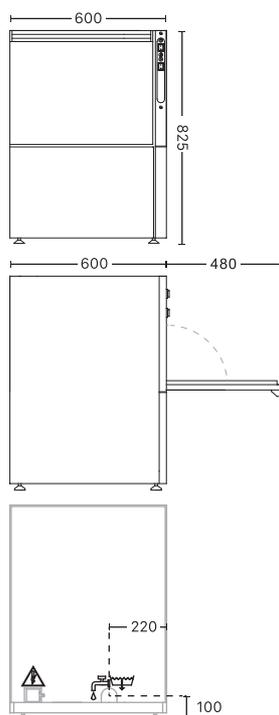
Base (Preço sob consulta)

Cestos incluídos



BASE
OPCIONAL

DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Base (600x600x420)	001.002



MODELO	LOGOS 22 230V	LOGOS 22 400V
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 600 (+480) x 825 mm	600 x 600 (+480) x 825 mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	500 x 500 mm	500 x 500 mm
PEÇAS/PRATOS POR HORA	540	540
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	350 mm	350 mm
CICLO DE LAVAGEM	120 seg.	120 seg.
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	3000 W	3000 W
RESISTÊNCIA DA CUBA	2000 W	3000 W
POTÊNCIA DA ELECTROBOMBA	1 Hp	1 Hp
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	3900 W / 230 V	3900 W / 400 V
CAPACIDADE DA CALDEIRA	6 Lt	6 Lt
CAPACIDADE DA CUBA	21 Lt	21 Lt
CONSUMO ÁGUA POR CICLO A 3 BAR	3 Lt	3 Lt
PRESSÃO DA ÁGUA	3-5 Bar	3-5 Bar
PESO	70 Kg	70 Kg
CÓDIGO	01.005	01.006

Máquinas de lavar louça Basic Line

OMEGA 22



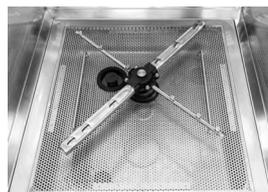
- Enchimento automático
- Acessibilidade frontal
- Fácil manutenção
- Dimensão do cesto 500x500 mm**
- Porta com sistema de segurança
- Altura área trabalho 350 mm
- Parede dupla total
- Ciclo lavagem 120 seg**
- Doseador de abrillantador hidráulico
- Braços de lavagem em aço inoxidável (Superior e Inferior)**

OPCIONAL

- Bomba de esgoto
- (Montagem de fábrica - Preço adicional)
- Base (Preço sob consulta)



Cestos incluídos

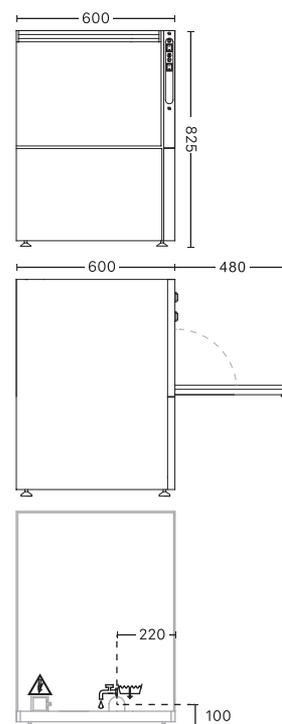


▲ Filtro da Cuba instalado de série



DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Base (600x600x420)	001.002

MODELO	OMEGA 22
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 600 (+480) x 825 mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	500 x 500 mm
PEÇAS	540
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	350 mm
CICLO DE LAVAGEM	120 seg.
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	4500 W
RESISTÊNCIA DA CUBA	3000 W
POTÊNCIA DA ELECTROBOMBA	1 Hp
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	5400 W / 400 V
CAPACIDADE DA CALDEIRA	6 Lt
CAPACIDADE DA CUBA	21 Lt
CONSUMO ÁGUA POR CICLO A 3 BAR	3 Lt
PRESSÃO DA ÁGUA	3-5 Bar
PESO	74 Kg
CÓDIGO	01.007





Máquinas de lavar louça Basic Line

COMPACT

Enchimento automático

Acessibilidade frontal

Fácil manutenção

Dimensão do cesto 500x500 mm

Porta com sistema de segurança

Tanque profundo

Parede dupla total

Doseador de abrillantador hidráulico

**Braços de lavagem em aço inoxidável
(Superior e Inferior)**

Bancada lateral opcional



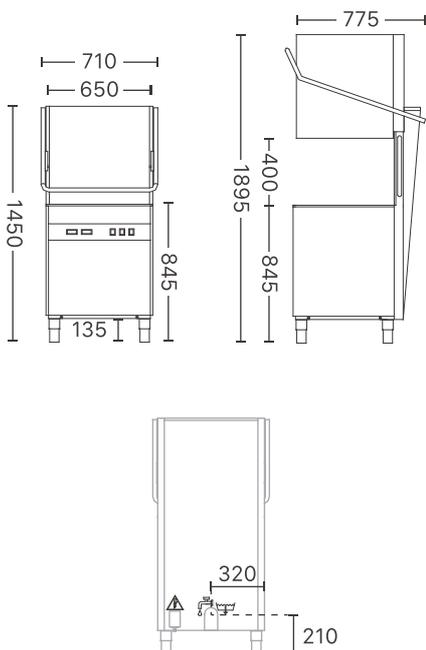
Cestos incluídos



**BANCADA
LATERAL
OPCIONAL**



DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Bancada lateral (610x650x845)	001.001



MODELO	COMPACT (6000)	COMPACT (9000)
LARGURA/PROF./ALTURA	710 x 775 x 1450 (1895) mm	710 x 775 x 1450 (1895) mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	500 x 500 mm	500 x 500 mm
PEÇAS	22/1320	22/1320
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	400 mm	400 mm
CICLO DE LAVAGEM	60/120 seg.	60/120 seg.
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	6000 W	9000 W
RESISTÊNCIA DA CUBA	3000 W	3000 W
POTÊNCIA DA ELECTROBOMBA	1,2 Hp	1,2 Hp
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	7 Kw / 400 V	9,9 Kw / 400 V
CAPACIDADE DA CALDEIRA	6 Lt	6 Lt
CAPACIDADE DA CUBA	27 Lt	27 Lt
CONSUMO ÁGUA POR CICLO A 3 BAR	3,5 Lt	3,5 Lt
PRESSÃO DA ÁGUA	3-5 Bar	3-5 Bar
PESO	105 Kg	105
CÓDIGO	01.008	01.009

Máquinas de lavar louça Plus Line

LOGOS 22 PLUS



Os produtos da Linha PLUS da Univerbar destacam-se pelos botões eletrônicos de toque. Display duplo que mostra a temperatura e um interruptor principal que muda de cor de acordo com a fase de lavagem.

Existem também 21 parâmetros personalizados diferentes que os técnicos podem programar para garantir uma configuração correta. Os produtos da linha PLUS vêm com uma bomba de brilhantador elétrica que garante resultados de secagem da melhor qualidade para cada ciclo de lavagem.

Os produtos PLUS incluem uma função de arranque suave, que evita que o vapor saia pela porta ao iniciar a lavagem.

Enchimento automático.

Porta com sistema de segurança.

Tanque profundo.

Luz LED interna (Excepto COMPACT PLUS).

Paredes duplas total.

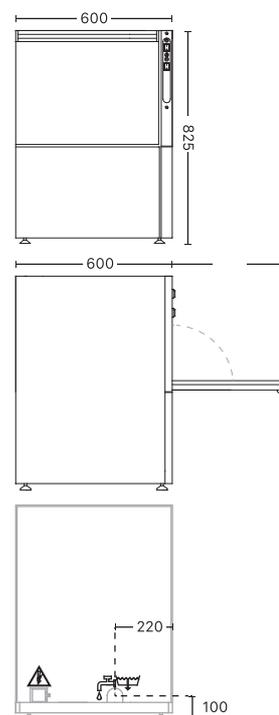
Braços de lavagem em aço inoxidável (Superior e Inferior).

Cestos incluídos



DESCRIÇÃO	CÓDIGO	
Base (600x600x420)	001.002	

MODELO	LOGOS 22PLUS 230V	LOGOS 22 PLUS 400V
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 600 (+480) x 825 mm	600 x 600 (+480) x 825 mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	500 x 500 mm	500 x 500 mm
PEÇAS/PRATOS POR HORA	540	540
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	350 mm	350 mm
CICLO DE LAVAGEM	5 ciclos	5 ciclos
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	3000 W	4500 W
RESISTÊNCIA DA CUBA	2000 W	3000 W
POTÊNCIA DA ELECTROBOMBA	1 Hp	1 Hp
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	3900 W / 230 V	5400 W / 400 V
CAPACIDADE DA CALDEIRA	6 Lt	6 Lt
CAPACIDADE DA CUBA	21 Lt	21 Lt
CONSUMO ÁGUA POR CICLO A 3 BAR	3 Lt	3 Lt
PRESSÃO DA ÁGUA	3-5 Bar	3-5 Bar
PESO	70 Kg	70 Kg
CÓDIGO	01.010	01.011





Máquinas de lavar louça Plus Line

COMPACT PLUS

Os produtos da Linha PLUS da Univerbar destacam-se pelos botões eletrônicos de toque. **Display duplo que mostra a temperatura e um interruptor principal que muda de cor de acordo com a fase de lavagem.**

Existem também 21 parâmetros personalizados diferentes que os técnicos podem programar para garantir uma configuração correta. Os produtos da linha PLUS vêm com uma bomba de abrilhantador elétrica que garante resultados de secagem da melhor qualidade para cada ciclo de lavagem. Os produtos PLUS incluem uma função de arranque suave, que evita que o vapor saia pela porta ao iniciar a lavagem.

Mais características: **Enchimento automático.**

Porta com sistema de segurança. Tanque profundo. Caldeira com isolamento. Boa acessibilidade frontal. Fácil manutenção. Doseador de abrilhantador elétrico. Paredes duplas total.

Braços de lavagem em aço inoxidável (Superior e Inferior).



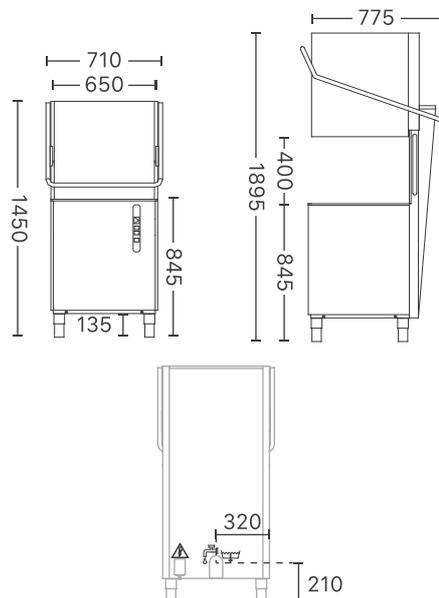
Cestos incluídos



BANCADA LATERAL OPCIONAL



DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Bancada lateral (610x650x845)	001.001



MODELO	COMPACT PLUS
LARGURA/PROF./ALTURA	710 x 775 x 1450 (1895) mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	500 x 500 mm
PEÇAS/PRATOS POR HORA	540
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	400 mm
CICLO DE LAVAGEM	5 ciclos personalizáveis
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	9000 W
RESISTÊNCIA DA CUBA	3000 W
POTÊNCIA DA ELECTROBOMBA	1,2 Hp
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	10000 W / 400 V
CAPACIDADE DA CALDEIRA	6 Lt
CAPACIDADE DA CUBA	27 Lt
CONSUMO ÁGUA POR CICLO A 3 BAR	3 Lt
PRESSÃO DA ÁGUA	3-5 Bar
PESO	115 Kg
CÓDIGO	01.012

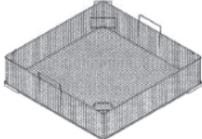
Máquinas lavar louça Palamenta

MODELO D 120 P DGT

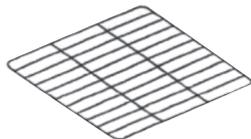


Cestos incluídos

1x 000071 40

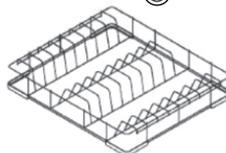


1x 00049550



1x 00007060

26

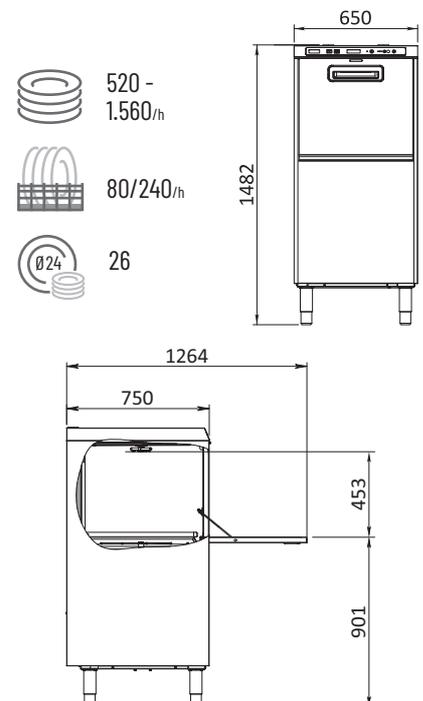


▲ Braços rotativos de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável



▲ Indicação LED para 3 programas de lavagem.

MODELO	D 120 P DGT
LARGURA/PROF./ALTURA	650 x 750 x 1482 mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	550 x 550 mm
DIMENSÕES GRELHA LARG. / PROF.	550 X 610 mm
PRATOS / CESTAS POR HORA	1560-780-520 / 240-120-80
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	453 mm
NÚMERO / CICLOS DE LAVAGEM	4 / 60 - 120 - 180 + 8 seg.
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	8,3 kW
RESISTÊNCIA DA CUBA	3,0 kW
POTÊNCIA DA BOMBA LAVAGEM	1,5 kW
POTÊNCIA DA BOMBA REFORÇO	(Opcional)
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	9,8 kW / 400 V
CONSUMO ÁGUA	5 Lt
TEMP. ALIMENTAÇÃO DA ÁGUA	50 - 60 °C
PESO	121 Kg
CÓDIGO	08.001



Estrutura em aço inoxidável AISI 304, com estrutura de parede dupla.

Isolamento termo acústico no corpo e caldeira.

Comandos digitais: indicação LED para 3 programas de lavagem mais um ciclo contínuo.

Termómetros digitais de tanque e caldeira.

Cuba embutida.

Filtros de superfície de aço inoxidável no tanque.

Dispositivo de espera da caldeira.

Braços rotativos de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável.

Dispensador de abrillantador hidráulico e dispensador de detergente peristáltico.

Máquinas lavar louça Palamenta

MODELO LP 61 e LP 61 H

Construída inteiramente em aço inox AISI 304.

Estrutura de parede dupla.

Isolamento térmico de série na caldeira e estrutura.

Abertura dupla com contrapeso e cesto removível em aço inoxidável.

Termostatos electrónicos com **display de temperatura**.

Área de lavagem sem zonas mortas.

Tanque com fundo inclinado para melhor limpeza.

Filtro duplo no tanque.

Braços giratórios de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável.

Dispensador de abrillantador hidráulico e dispensador de detergente peristáltico.

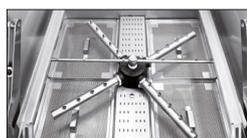
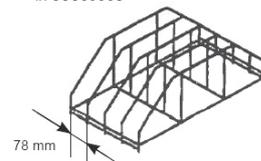
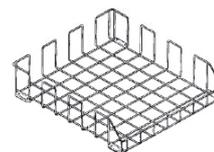
Resistência da cuba em INCOLOY 825



Cestos incluidos

1x 00067029

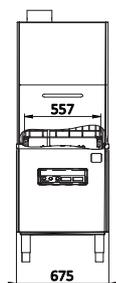
1x 00059360



▲ Braços rotativos de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável

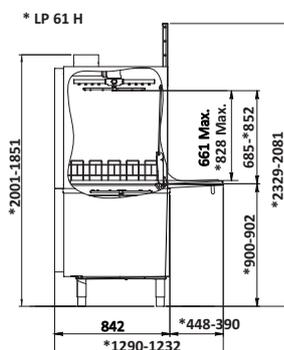


▲ Display de temperatura



 30-15-10 / h

 120-60-40 / h



MODELO	LP 61	LP 61 H
LARGURA/PROF./ALTURA	675 x 842 x 1851 mm	675 x 842 x 2001 mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	700 x 550 mm	700 x 550 mm
TRAVESSAS / CESTAS POR HORA	120-60-40 / 30-15-10	120-60-40 / 30-15-10
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	661 mm	821 mm
NÚMERO DE CICLOS DE LAVAGEM	3	3
CICLOS DE LAVAGEM	120 - 240 - 360 seg.	120 - 240 - 360 seg.
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	8,3 kW	8,3 kW
RESISTÊNCIA DA CUBA	5,2 kW	5,2 kW
POTÊNCIA DA BOMBA LAVAGEM	2,2 kW	2,2 kW
POTÊNCIA DA BOMBA REFORÇO	0,37 kW	0,37 kW
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	10,5 kW / 400 V	10,5 kW / 400 V
CONSUMO ÁGUA	3,5 Lt	3,5 Lt
TEMP. ALIMENTAÇÃO DA ÁGUA	45 - 60 °C	45 - 60 °C
PESO	176 Kg	188 Kg
CÓDIGO	08.002	08.003

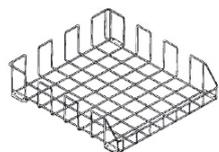
Máquinas lavar louça Palamenta

MODELO - LP 70

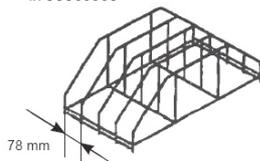


Cestos incluídos

1x 00065331



1x 00059360



Fabricado inteiramente em aço inoxidável AISI 304.

Estrutura de parede dupla.

Isolamento térmico de série.

Dupla abertura com contrapeso e cesto em aço inoxidável removível.

Controles electromecânicos: termostatos electrónicos com exibição de temperatura.

Tanque com fundo inclinado para melhor limpeza.

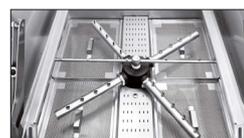
Área de lavagem sem zonas mortas.

Bomba rotativa de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável. Sua posição é vertical e se esvazia a cada ciclo de lavagem.

Filtro duplo no tanque.

Braços giratórios de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável.

Dispensador de detergente peristáltico.



▲ Braços rotativos de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável

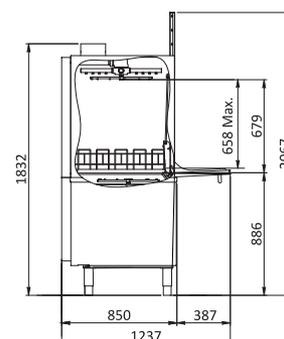
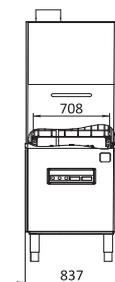


▲ Display de temperatura

MODELO	LP 70
LARGURA/PROF./ALTURA	837 x 850 x 1832 mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	700 x 700 mm
TRAVESSAS / CESTAS POR HORA	120-60-40 / 30-15-10
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	661 mm
NÚMERO DE CICLOS DE LAVAGEM	3
CICLOS DE LAVAGEM	120 - 240 - 360 seg.
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	9,8 kW
RESISTÊNCIA DA CUBA	9,8 kW
POTÊNCIA DA BOMBA LAVAGEM	2,5 kW
POTÊNCIA DA BOMBA REFORÇO	0,37 kW
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	12,3 kW / 400 V
CONSUMO ÁGUA	6,5 Lt
TEMP. ALIMENTAÇÃO DA ÁGUA	55 °C
PESO	186 Kg
CÓDIGO	08.004

30-15-10 / h

120-60-40 / h



Máquinas lavar louça Palamenta

MODELO LP 130

Fabricado inteiramente em aço inoxidável AISI 304.

Estrutura de parede dupla.

Isolamento térmico de série.

Dupla abertura com contrapeso e cesto em aço inoxidável removível.

Controles electromecânicos: termostatos electrónicos com exibição de temperatura.

Tanque com fundo inclinado para melhor limpeza.

Área de lavagem sem zonas mortas.

Bomba rotativa de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável. Sua posição é vertical e se esvazia a cada ciclo de lavagem.

Filtro duplo na cuba.

Braços giratórios de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável.

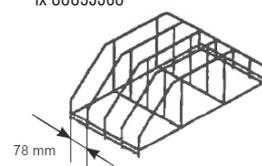
Dispensador de detergente peristáltico.



Cestos incluidos

1x 00065840

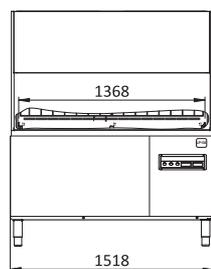
1x 00059360



▲ Braços rotativos de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável

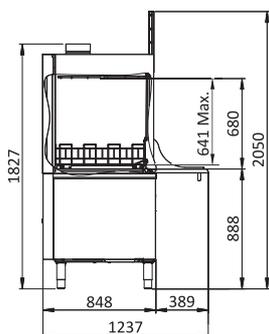


▲ Display de temperatura



 30-15-10 / h

 360-180-120 / h



MODELO	LP 130
LARGURA/PROF./ALTURA	1518 x 848 x 1827 mm
DIMENSÕES CESTOS LARG. / PROF.	700 x 1385 mm
TRAVESSAS / CESTAS POR HORA	120-60-40 / 30-15-10
ALTURA ÚTIL DE LAVAGEM	641 mm
NÚMERO DE CICLOS DE LAVAGEM	3
CICLOS DE LAVAGEM	120 - 240 - 360 seg.
RESISTÊNCIA DA CALDEIRA	19,3 kW
RESISTÊNCIA DA CUBA	9,8 kW
POTÊNCIA DA BOMBA LAVAGEM	2,5 + 2,5 kW
POTÊNCIA DA BOMBA REFORÇO	0,37 kW
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	24,6 kW / 400 V
CONSUMO ÁGUA	7 Lt
TEMP. ALIMENTAÇÃO DA ÁGUA	20 - 60 °C
PESO	176 Kg
CÓDIGO	08.005

Máquinas lavar louça Tunel



RESISTENTES - As máquinas de lavar louça são projetadas para longa vida útil. Os aços inoxidáveis AISI 304 e AISI 316 garantem alto nível de solidez e grande resistência em qualquer contexto de aplicação. A estrutura de parede dupla e a base totalmente fechada garantem um isolamento térmico completo.

COMPONENTES DE ALTA QUALIDADE - Todos os componentes atendem aos mais altos padrões de qualidade para garantir o máximo desempenho e máxima confiabilidade lavagem após lavagem, mesmo nas condições mais extremas.

SUSTENTABILIDADE - Grande atenção ao consumo de energia, água e substâncias químicas através da adoção de soluções ecologicamente compatíveis. Todos os modelos incluem novos bicos de enxaguamento, expressamente concebidos para reduzir o consumo de água, que é reduzido em 30% em relação às versões anteriores. Todos os modelos também são equipados com economizador e temporizador automático como padrão; Como elemento opcional, podem também incorporar o sistema de recuperação de calor, que permite otimizar o consumo de energia e garante a máxima eficiência produtiva, respeitando integralmente o meio ambiente.

FACILIDADE DE USO E MANUTENÇÃO - Todos os modelos estão equipados com controles práticos e intuitivos para simplificar a interação com o usuário. O quadro elétrico está localizado na parte superior da máquina para facilitar a manutenção, enquanto os componentes estão localizados na parte frontal da máquina para maior conforto em caso de intervenção.

LIBERDADE DE CONFIGURAÇÃO - Toda uma gama de máquinas de lavar louça modulares de arrastar, desde os modelos mais compactos, com um único módulo de lavagem e enxaguamento, passando por modelos equipados com pré-enxaguamento até aos modelos mais complexos e volumosos, equipados com primeira lavagem e triplo enxaguamento. Todos os modelos são modulares e podem ser complementados com elementos adicionais como sistemas de secagem, módulos neutros, exaustores, sistemas de recuperação de calor e condensação de vapor. Além disso, oferecem uma ampla gama de acessórios: mesas de entrada e saída, mesas de triagem e desmontagem, mesas de pré-lavagem, prateleiras de união, prateleiras de cestos, unidades lineares ou curvas com roletes, curvas motorizadas, etc.



Máquinas lavar louça Tunnel

MODELO ETS 16

Ideal para pequenos espaços de trabalho. Um único módulo com um único trem deslizante e controles eletromecânicos.

A parte elétrica está localizada na parte superior da máquina para facilitar a manutenção.

Sistema de acionamento com guia central em aço inox com motorreductor e micro-interruptor de segurança.

Controles eletromecânicos: consulta e controle de temperaturas de caldeiras e tanques, com **termorregulador digital**.

Cortinas de respingo na entrada e saída, cortinas de separação de fases de lavagem.

Braços de lavagem e enxágue ajustáveis e removíveis em aço inoxidável.

Tanque estampado AISI 304 livre de pontos de estagnação e filtros duplos.

Caldeira de aço inoxidável AISI 304 totalmente isolada.

Bomba de lavagem elétrica de alta eficiência.

Estrutura de parede dupla, em aço AISI 304.

Economizador na entrada.

Redução de pressão no enxaguamento.

Temporizador automático.



▲ Braços de lavagem e enxágue ajustáveis



▲ Termorregulador digital



▲ Quadro elétrico com manutenção fácil



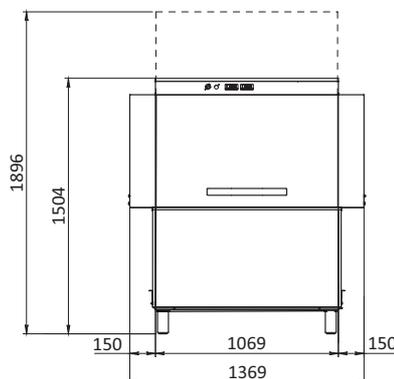
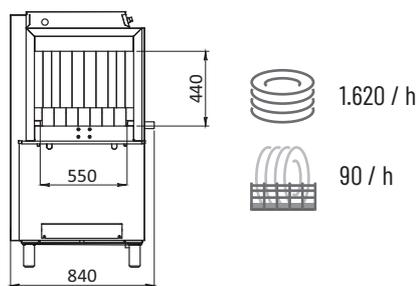
▲ Vasta gama de complementos e acessórios

Cestos incluídos

2x FAA040  max 75 mm



1x FAA041



MODELO	ETS 16
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	1369 x 840 x 1550 mm
PASSAGEM ÚTIL CESTO (LxA)	550 x 440 mm
MOTOR DE TRANSPORTE	0,18 kW
CONSUMO ELÉTRICO TOTAL	20,9 Kw
TENSÃO	400 V
TEMPERATURA ENTRADA DA ÁGUA	40 - 55 °C
LAVAGEM	
CUBA - CAPACIDADE / AQUECIMENTO	87 Lt / 9,8 kW
BOMBA - POTENCIA / TEMPERATURA	1,1 kW / 55 °C
ENXAGUAMENTO	
CALDEIRA-CAPACIDADE/AQUECIMENTO	14 Lt / 85 °C
ÁGUA - TEMPERATURA/CONSUMO	180 L/h / 19,6 kW
PESO	
CÓDIGO	08.006

Máquinas lavar louça Tunnel

MODELO ETE 20



1 módulo: Lavar e enxaguar.

Estrutura em painel duplo, 100% aço inoxidável AISI 304.

Porta guilhotina contrabalançada de painel duplo

Comandos eletromecânicos: displays digitais para verificação e controle da temperatura da caldeira e do tanque, através de termostato digital.

Sistema de cremalheira com guia central em aço inoxidável, motorreductor e micro-interruptor de segurança.

Cortinas de respingo na entrada e saída, cortinas de separação de fases de lavagem.

Cuba de pré-lavagem e lavagem em aço inoxidável AISI 316 com filtros duplos, especialmente concebidos para evitar a acumulação de resíduos.

Caldeira de aço inoxidável AISI 316 totalmente isolada com pré instalação para a montagem de uma terceira resistência.

Braços de lavagem e enxaguamento em aço inox reguláveis e extraíveis.

Economizador na entrada e no módulo de enxaguamento.

Redutor de pressão no módulo de enxaguamento

Sistema de drenagem rápida de transbordamento instalado de série.

Cestos incluídos

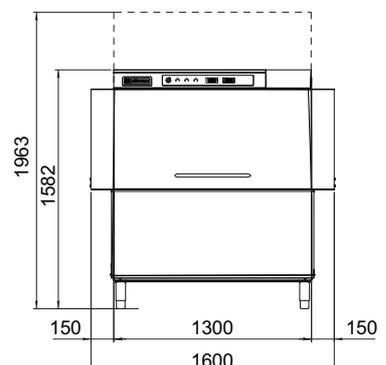
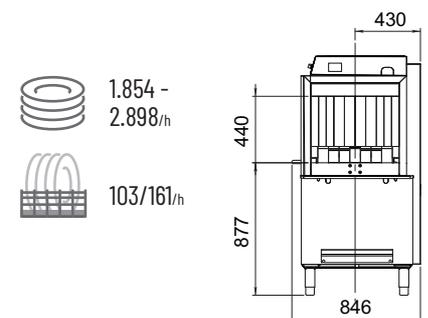


▲ Braços de lavagem e enxaguamento ajustáveis



▲ Cuba de pré-lavagem e lavagem em aço inoxidável AISI 316

MODELO	ETE 20
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	1600 x 846 x 1582 mm
PASSAGEM ÚTIL CESTO (LxA)	550 x 440 mm
MOTOR DE TRANSPORTE	0,18 kW
CONSUMO ELÉTRICO TOTAL	22 Kw
TENSÃO	400 V
TEMPERATURA ENTRADA DA ÁGUA	40 - 55 °C
LAVAGEM	
CUBA - CAPACIDADE / AQUECIMENTO	87 Lt / 9,8 kW
BOMBA - POTENCIA / TEMPERATURA	2,5 kW / 55 °C
ENXAGUAMENTO	
CALDEIRA-CAPACIDADE/AQUECIMENTO	24 Lt / 85 °C
ÁGUA - TEMPERATURA/CONSUMO	180-200 L/h / 19,6 kW
PESO	
CÓDIGO	08.007



Máquinas lavar louça Tunnel

MODELOS ETE 25 e ETE 27

2 módulos: pré-lavagem + lavagem e enxaguamento.

Estrutura em painel duplo, 100% aço inoxidável AISI 304. Porta guilhotina contrabalançada de painel duplo.

Comandos eletromecânicos: displays digitais para verificação e controle da temperatura da caldeira e do tanque, através de termorregulador digital.

Sistema de cremalheira com guia central em aço inoxidável, motorreductor e microinterruptor de segurança.

Cortinas de respingo na entrada e saída, cortinas de separação de fases de lavagem.

Cuba de pré-lavagem e lavagem em aço inoxidável AISI 316 com filtros duplos, especialmente concebidos para evitar a acumulação de resíduos.

Caldeira isolada em aço inoxidável, pode ser equipada com um terceiro elemento de aquecimento.

Braços de lavagem e enxágue ajustáveis e removíveis em aço inoxidável.

Economizador na entrada e no módulo de enxaguamento.

Redutor de pressão no módulo de enxaguamento.

Sistema de drenagem rápida de transbordamento.



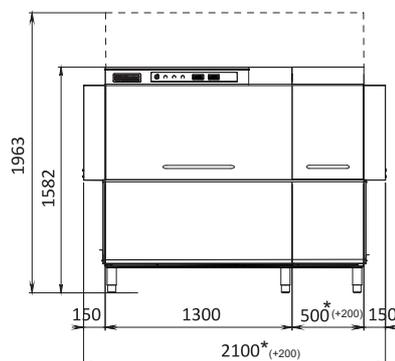
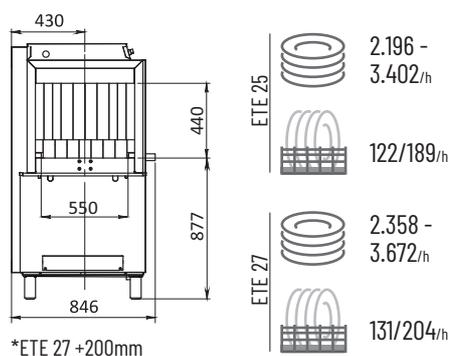
Cestos incluídos



▲ Braços de lavagem e enxágue ajustáveis

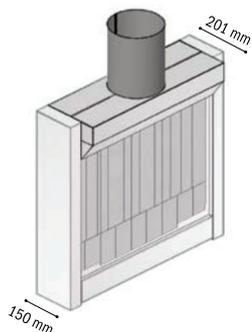


▲ Cuba de pré-lavagem e lavagem em aço inoxidável AISI 316



MODELO	ETE 25	ETE 27
LARGURA/PROF./ALTURA	2100 x 846 x 1582 mm	2300 x 846 x 1582 mm
PASSAGEM ÚTIL CESTO (LxA)	550 x 440 mm	550 x 440 mm
MOTOR DE TRANSPORTE	0,37 kW	0,37 kW
CONSUMO ELÉTRICO TOTAL / TENSÃO	23,1 Kw / 400 V	23,1 Kw / 400 V
TEMPERATURA ENTRADA DA ÁGUA	40 - 55 °C	40 - 55 °C
PRÉ-LAVAGEM		
CAPACIDADE CUBA / POTENCIA BOMBA	47 Lt / 1,1 kW	47 Lt / 1,1 kW
LAVAGEM		
CUBA - CAPACIDADE / AQUECIMENTO	87 Lt / 9,8 kW - 17 kg/h	87 Lt / 9,8 kW - 17 kg/h
BOMBA - POTENCIA / TEMPERATURA	2,5 kW / 55 °C	2,5 kW / 55 °C
ENXAGUAMENTO		
CALDEIRA-CAPACIDADE/AQUECIMENTO	24 Lt / 85 °C	24 Lt / 85 °C
ÁGUA - TEMPERATURA/CONSUMO	180-200 L/h / 19,6 kW - 34 kg/h	180-200 L/h / 19,6 kW - 34 kg/h
PESO		
CÓDIGO	08.008	08.009

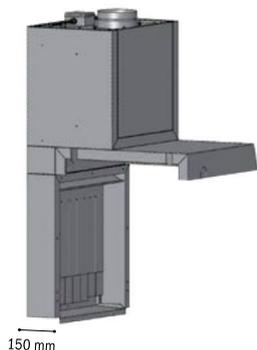
Complementos para máquinas lavar louça



CA - Hotte sem sistema de aspiração.
Deve estar conectado ao sistema de aspiração do cliente

CAM - Hotte de aspiração de vapor com pequeno ventilador. Deve estar conectado com uma pequena seção de tubo para o exterior das instalações

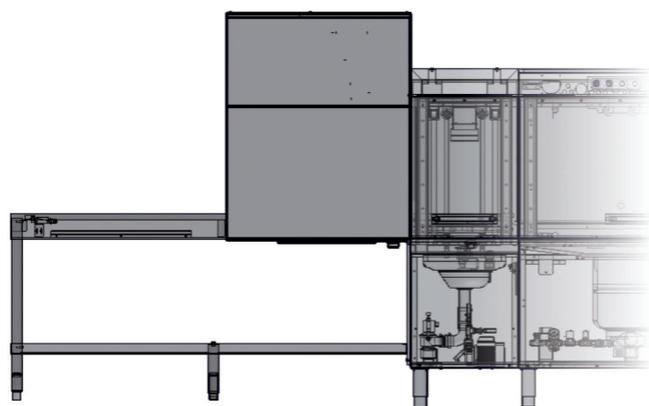
MODELO	DESCRIÇÃO	MOTOR	CÓDIGO
CA	Hotte de aspiração	-	008.CA
CAM	Hotte de aspiração	40 W - 535 m ³ / h	008.CAM



Hotte de aspiração de vapor com ventilador médio.
Pode conectar com um tubo importante fora das instalações, mas não deve estar conectado a sistemas centralizados

Não disponível para o modelo ETS 16

MODELO	DESCRIÇÃO	MOTOR	CÓDIGO
CA10	Hotte de aspiração	250 W - 2900 m ³ / h	008.CA10

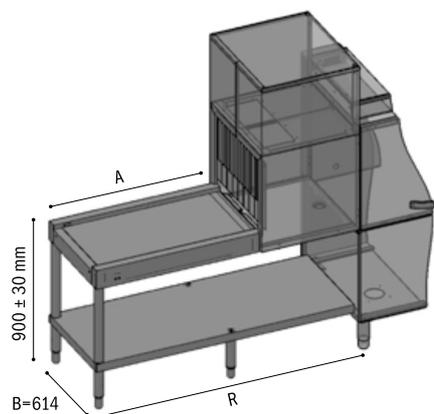


* Desenho exemplificativo

Equipamento de secagem (versão elétrica ou a vapor)
Estrutura de parede dupla com isolamento térmico

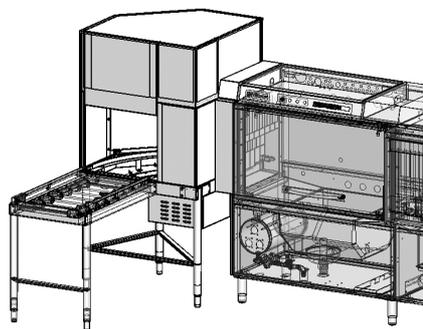
MODELO	DESCRIÇÃO	COMPRIMENTO	MOTOR	COMPATÍVEL	CÓDIGO
IA 60 R	Equipamento de secagem	600 mm	0,25 kW - 2.400 m ³ / h - 2,8 kW	ETS 16 - ETE	008.IA60R
IA 85 R	Equipamento de secagem	850 mm	0,25 kW - 2.400 m ³ / h - 4,2 kW - 7,5 Kg/h	ETS 16 - ETE	008.IA85R
IA 115	Equipamento de secagem	1150 mm	1,1 kW - 4.800 m ³ / h - 17 kW - 15 Kg/h	ETE	008.IA115

Complementos para máquinas lavar louça



Mesa de saída para tunel de secagem (mod. IA 60 R - IA 85 R) com tampo inferior e fim de curso.

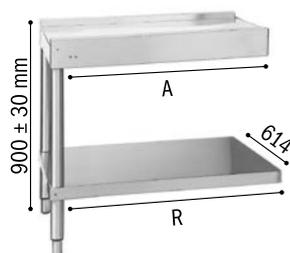
MODELO	COMPATÍVEL	A	R	CÓDIGO
M00002	ETS 16 - ETE - IA 60	1.000 mm	1.582 mm	008.M00002
M00003	ETS 16 - ETE - IA 60	1.500 mm	2.082 mm	008.M00003
M00005	ETS 16 - ETE - IA 85	1.000 mm	1.832 mm	008.M00005
M00006	ETS 16 - ETE - IA 85	1.500 mm	2.332 mm	008.M00006



Equipamento de secagem de esquina com curva 90° (versão elétrica ou a vapor)
Estrutura de parede dupla com isolamento térmico

* Desenho exemplificativo

MODELO	DESCRIÇÃO	COMPRIMENTO	MOTOR	COMPATÍVEL	CÓDIGO
IA 90° R	Equipamento de secagem	935 mm	0,25 kW - 2.400 m³/h - 4,2 kW	ETS 16 - ETE	008.IA90R



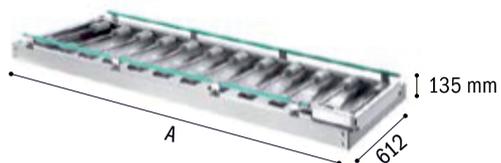
Mesa de entrada com tampo inferior de apoio. (Engate na máquina)

MODELO	COMPATÍVEL	A	R	CÓDIGO
M01000	ETS 16 - ETE	550 mm	682 mm	008.M01000
M02000	ETS 16 - ETE	1.000 mm	1.132 mm	008.M02000
M03000	ETS 16 - ETE	1.500 mm	1.632 mm	008.M03000

Mesa de entrada com tampo inferior de apoio e fim de curso. (Engate na máquina)

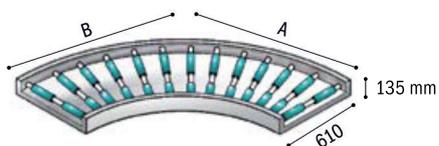
MODELO	COMPATÍVEL	A	R	CÓDIGO
M04000	ETS 16 - ETE	550 mm	682 mm	008.M04000
M05000	ETS 16 - ETE	1.000 mm	1.132 mm	008.M05000
M06000	ETS 16 - ETE	1.500 mm	1.632 mm	008.M06000

Complementos para máquinas lavar louça



Plano linear com rolos livres, barreira de bloqueio e cuba (sem pernas)

MODELO	COMPATÍVEL	A	CÓDIGO
DAB180	ETS 16 - ETE	1.000 mm	008.DAB180
DAB190	ETS 16 - ETE	1.500 mm	008.DAB190
DAB199	ETS 16 - ETE	600 mm	Sob consulta
	ETS 16 - ETE	900 mm	Sob consulta
	ETS 16 - ETE	1.200 mm	Sob consulta
Suplemento de rolagem em aço inoxidável			Sob consulta



Curva 90° com rolos livres, barreira de bloqueio e cuba (sem pernas)

MODELO	COMPATÍVEL	A	B	CÓDIGO
DAB210	ETS 16 - ETE	1.250 mm	1.250 mm	008.DAB210
Suplemento de rolagem em aço inoxidável			Sob pedido	



Pernas inox com 40 x 40 mm, com pés reguláveis

MODELO	COMPATÍVEL	A	B	CÓDIGO
DAB225	ETS 16 - ETE	--	--	008.DAB225

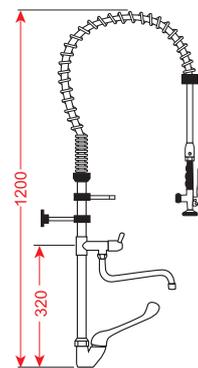
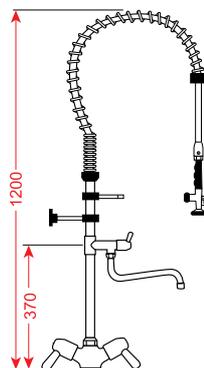
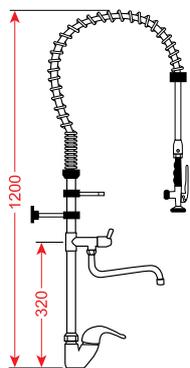


CESTOS PLÁSTICO

	<p>Cesto redondo para talheres</p>  <p>Dimensões LxPxA Ø125x110 mm Código 20.001</p>	<p>Cesto quadrado para talheres</p>  <p>Dimensões LxPxA 113x113x89 mm Código 20.002</p>	<p>Cesto para talheres</p>  <p>Dimensões LxPxA 485x230x146 mm Código 20.003</p>
<p>Suporte para pires</p>  <p>Dimensões LxPxA 290x90x75 mm Código 20.004</p>	<p>Cesto para copos</p>  <p>Dimensões LxPxA 350x350x150 mm Código 20.005</p>	<p>Cesto para copos com ângulo</p>  <p>Dimensões LxPxA 400x400x150 mm Código 20.006</p>	<p>Cesto para pratos</p>  <p>Dimensões LxPxA 400x400x110 mm Código 20.007</p>
<p>Cesto para pratos</p>  <p>Dimensões LxPxA 400x400x130 mm Código 20.019</p>	<p>Cesto para copos</p>  <p>Dimensões LxPxA 450x450x165 mm Código 20.008</p>	<p>Cesto para pratos</p>  <p>Dimensões LxPxA 450x450x106 mm Código 20.009</p>	<p>Cesto para copos</p>  <p>Dimensões LxPxA 450x450x106 mm Código 20.010</p>
<p>Cesto para pratos</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x106 mm Código 20.011</p>	<p>Cesto para tabuleiros</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x106 mm Código 20.012</p>	<p>Cesto para talheres</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x106 mm Código 20.013</p>	<p>Cesto para chávenas</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x106 mm Código 20.014</p>
<p>Extensão universal para cestos</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x50 mm Código 20.015</p>	<p>Extensão cestos com 16 divisórias copos Ø110 mm</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x50 mm Código 20.016</p>	<p>Extensão cestos com 25 divisórias copos Ø89 mm</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x50 mm Código 20.017</p>	<p>Tampa universal para cestos</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x25 mm Código 20.018</p>

Torneiras misturadoras de bancada

CHUVEIRO COMPRIDO COM BICA



MODELOS	DESCRIÇÃO	ALTURA	CÓDIGO
DMFBMD	Grupo de duche com monocomando curto, com bica	1.200 mm	TOR.5000
DMFB9D	Grupo de duche com misturadora monofuro, manipulós de 1/4 de volta, com bica	1.200 mm	TOR.5003
DMFBLD	Grupo de duche com misturadora monofuro, monocomando longo, com bica	1.200 mm	TOR.5012

Torneiras misturadoras de bancada

CHUVEIRO COMPRIDO



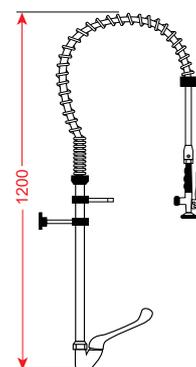
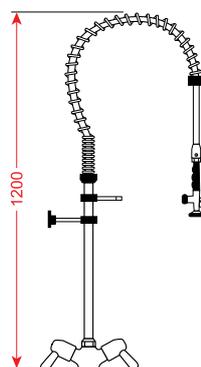
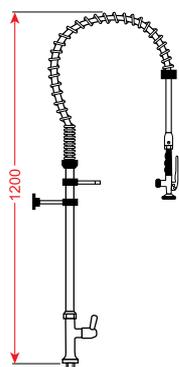
5001
DMAB90



5002
DMFB90



5011
DMFBLO



MODELOS	DESCRIÇÃO	ALTURA	CÓDIGO	
DMAB90	Grupo de duche com misturadora monofuro, monoágua e manípulo 1/4 de volta	1.200 mm	TOR.5001	
DMFB90	Grupo de duche com misturadora monofuro e manípulos 1/4 de volta	1.200 mm	TOR.5002	
DMFBLO	Grupo de duche com misturadora monofuro, com monocomando longo	1.200 mm	TOR.5011	

Torneiras misturadoras de bancada

CHUVEIRO MÉDIO E CURTO COM E SEM BICA



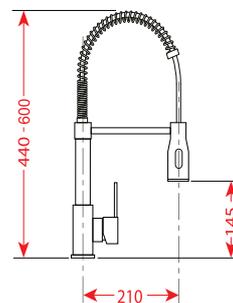
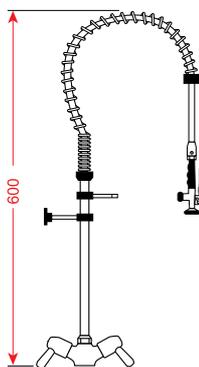
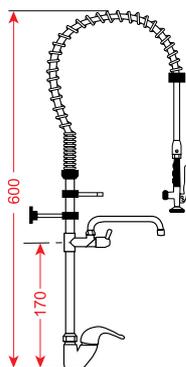
5000-C
DMFBMDM



5002-C
DMFB90M



5015
MFBEEX-440
5017
MFBEEX-600

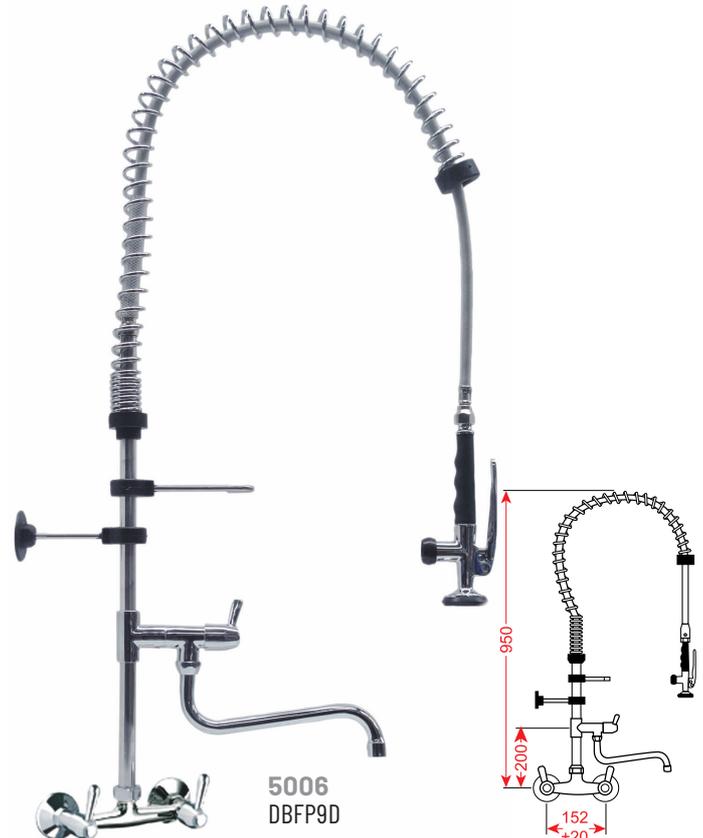


MODELOS	DESCRIÇÃO	ALTURA	CÓDIGO
DMFBMDM	Grupo de duche com monocomando curto e com bica	600 mm	TOR.5000-C
DMFB90M	Grupo de duche com misturadora monofuro e manipulós de 1/4 de volta	600 mm	TOR.5002-C
MFBEEX-440	Grupo de duche com misturadora monofuro, com monocomando curto e boca móvel	440 mm	TOR.5015
MFBEEX-600	Grupo de duche com misturadora monofuro, com monocomando curto e boca móvel	600 mm	TOR.5017

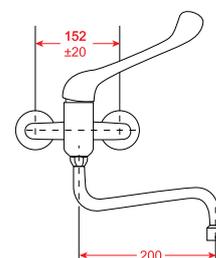


Torneiras misturadoras de parede

CHUVEIRO COMPRIDO COM E SEM BICA



TORNEIRAS PAREDE, PRÉ LAVAGEM E LAVA LOUÇA



MODELOS	DESCRIÇÃO	ALTURA	CÓDIGO	
DBFP90	Grupo de duche com misturadora monofuro e manipulós 1/4 de volta	950 mm	TOR.5005	
DBFP9D	Grupo de duche com misturadora monofuro, manipulós 1/4 de volta e bica	950 mm	TOR.5006	
BFPL20	Torneira de parede, misturadora com dois furos e monocomando longo	200 mm	TOR.5008	

Torneiras

TORNEIRAS DE BANCADA, PRÉ LAVAGEM E LAVA LOUÇA

5004
MFBS920



5016
MFBU3L



5013
MFBSL2



TORNEIRAS ELECTRÓNICAS DE BANCADA

8001
MODFRIUO



8000
MODFRIU2



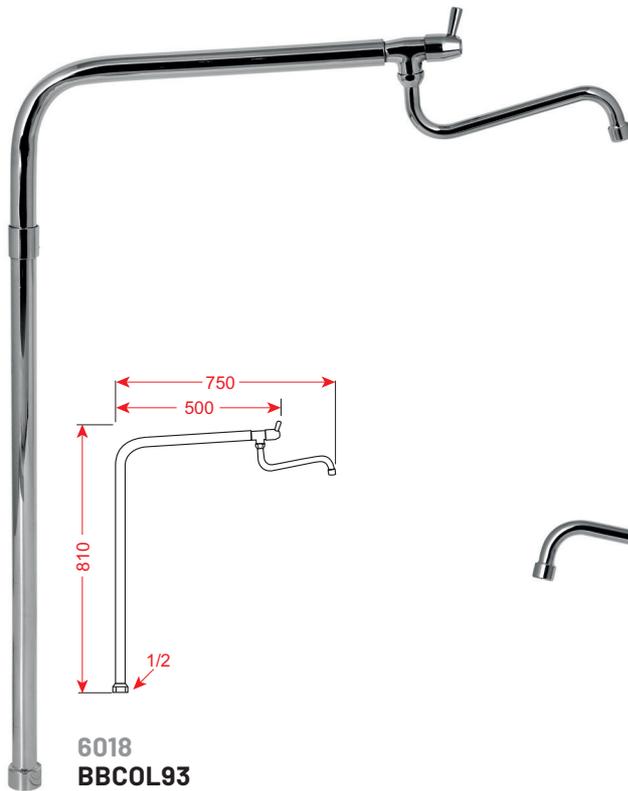
Opção 2 águas (quente e fria)
Acessório necessário: **CFREGO**



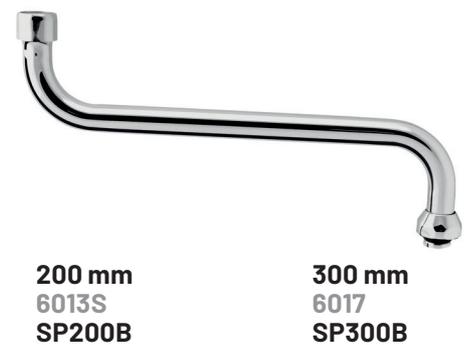
MODELOS	DESCRIÇÃO	COMPRIMENTO	CÓDIGO
MFBS920	Torneira de bancada, misturadora monofuro com manípulos de 1/4 de volta	200 mm	TOR.5004
MFBU3L	Torneira de bancada, misturadora monofuro com monocomando longo	300 mm	TOR.5016
MFBSL2	Torneira de bancada, misturadora monofuro com monocomando longo	220 mm	TOR.5013
MODFRIUO	Torneira electrónica de bancada, monofuro, bica giratória com transformador e bateria	-	TOR.8001
MODFRIU2	Torneira electrónica de bancada, monofuro com transformador e bateria	-	TOR.8000

Colunas, acessórios e peças reposição

COLUNAS COM E SEM TORNEIRA COM BICA

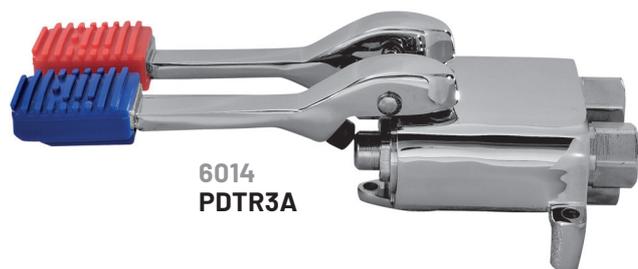


BICAS DE TORNEIRA



MODELOS	DESCRIÇÃO	ALTURA	CÓDIGO
BBCOL93	Coluna de enchimento \varnothing 30 mm com bica orientável e torneira com manípulo 1/4 de volta	810 mm	TOR.6018
RDEVML	Tubo de suporte com torneira de saída inferior com manípulo 1/4 de volta	730 mm	TOR.6011
RDTUBO	Tubo de suporte	730 mm	TOR.6012
REGR20	Bica ajustável completa com base de \varnothing 18 mm	200 mm	TOR.6009
SP200U	Bica ajustável completa	200 mm	TOR.6013
SP200B	Bica ajustável em S com base de \varnothing 18 mm	200 mm	TOR.6013S
SP300B	Bica ajustável em S com base de \varnothing 18 mm	300 mm	TOR.6017

Acessórios e peças reposição



6014
PDTR3A



6015
PDTR1A



6016
PDTR2A



6008
CFREGO



6006
RIC230

6003
RDCPFR



6004
RDFLX0

6007
RIC210



6005
RDMOLX



6001
RCPGIN

MODELOS	DESCRIÇÃO	ALTURA	CÓDIGO
PDTR3A	Pedal misturador, fixação ao solo, bloco único com pedal duplo (quente e frio)	-	TOR.6014
PDTR1A	Pedal único de água, fixação ao chão, bloco de pedal único (1 entrada - 1 saída)	-	TOR.6015
PDTR2A	Pedal misturador, fixação ao solo, bloco de pedal único (2 entradas Q/F - 1 saída misturada)	-	TOR.6016
RCPGIN	Torneira de controle com ligações de 1/2"	-	TOR.6001
CFREGO	Pré-misturador com válvulas anti-retorno	-	TOR.6008
RIC230	Cartuchos para alavanca única para misturador Ø 40 mm	-	TOR.6006
RDFLX0	Mangueira de chuveiro trançada de aço inoxidável revestida de borracha - conexões FF de 1/2"	1100 mm	TOR.6004
RIC210	Castelo padrão de 1/2"	-	TOR.6007
RDCPFR	Corpo de chuveiro	-	TOR.6003
RDMOLX	Mola flexível para chuveiro	-	TOR.6005



MÁQUINAS DE FAZER GELO

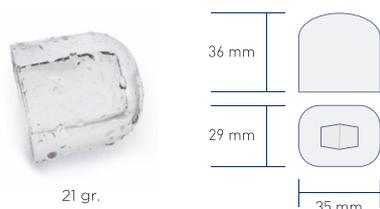
SIMAG
ICEMATIC

Máquinas de Gelo

SÉRIE - SDE/SDH

CUBOS OCOS

Gelo refrescante, adequado para qualquer bebida



SDE/SDH 18 A / 24 A

SDE/SDH 30 A

Estrutura em aço inoxidável com acabamento scotch brite

Excelente relação entre produção e capacidade armazenamento de gelo

Refrigeração a ar ou água** (**Preço sob consulta)

Bomba vertical

Sistema de prevenção de acúmulo de calcário

Fácil acesso para manutenção

Elevada economia de água e eletricidade

Dimensões compactas

Sistema de descongelação duplo.

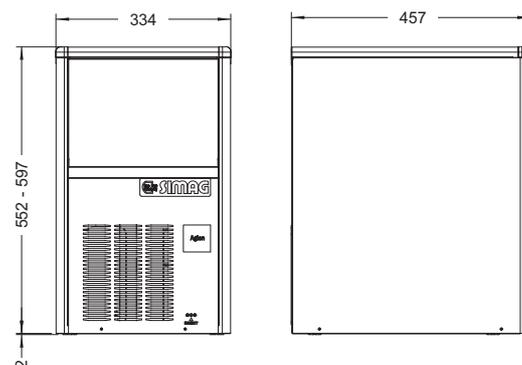
Interruptor principal (ON/OFF). (exceto SDE/SDH 18)

Filtro de ar lavável

(exceto modelos SDE/SDH 18 e SDE/SDH 24)

Regulador de espessura do gelo.

(Apenas nos modelos SDE/SDH 18 e SDE/SDH 24)



Tecnologia e Certificações



CONDIÇÕES IDEAIS DE FUNCIONAMENTO COMUM A TODAS AS MÁQUINAS

	Mínimo	Máximo
Temperatura do ar	10°C	43°C
Temperatura da água	5°C	38°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Voltagem elétrica	-10 %	+10 %

MODELO ARREFECIDO AR	SDE/SDH 18 A	SDE/SDH 24 A	SDE/SDH 30 A
PRODUÇÃO	17,5 kg / 24h	24 kg / 24h	30 kg / 24h
CUBOS FURADOS	833 / 21 Grs	1143 / 21 Grs	1420 / 21 Grs
CAPACIDADE CUBA	4 kg / 190 Cubos	6 kg / 290 Cubos	6 kg / 290 Cubos
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	334 x 457 x 552+2 mm	334 x 457 x 597+2 mm	334 x 457 x 597+2 mm
GÁS REFRIGERANTE *	R290	R290	R290
CONSUMO ÁGUA	1,9 Lt/h	2,1 Lt/h	4,2 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	280 W / 230V	310 W / 230V	380 W / 230V
PESO	28 Kg	28 Kg	28 Kg
CÓDIGO	16.001	16.002	16.003

Máquinas de Gelo

SÉRIE - SDE/SDH

Estrutura em aço inoxidável com acabamento scotch brite.
Excelente relação entre produção e capacidade armazenamento.
Refrigeração a ar ou água** (**Preço sob consulta).

Bomba vertical.

Interruptor principal (ON/OFF).

Sistema de limpeza integrado.

Componentes facilmente acessíveis.

Fácil acesso para manutenção.

Elevada economia de água e eletricidade.

Dimensões compactas.

Sistema de descongelação duplo.

CUBOS OCOS

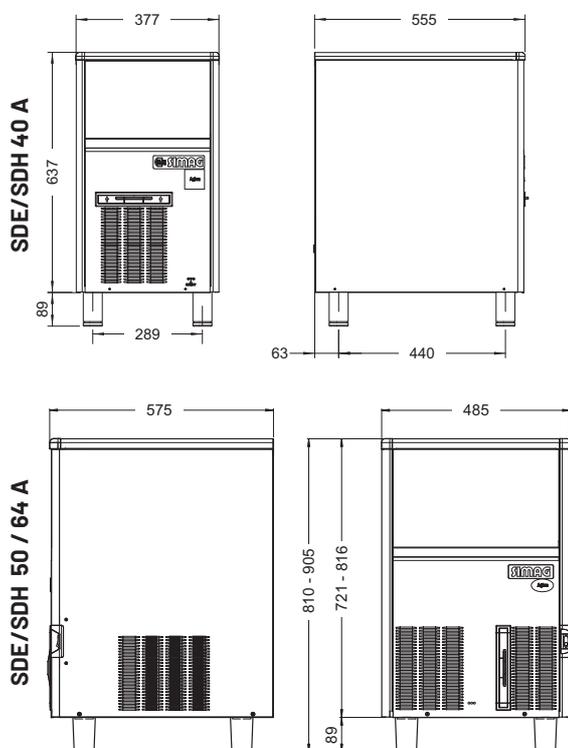
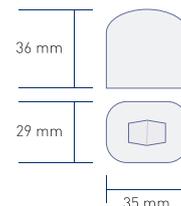
Gelo refrescante, adequado para qualquer bebida

CONDIÇÕES IDEIAS DE FUNCIONAMENTO COMUM A TODAS AS MÁQUINAS

	Mínimo	Máximo
Temperatura do ar	10°C	43°C
Temperatura da água	5°C	38°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Voltagem elétrica	-10 %	+10 %



21 gr.



Tecnologia e Certificações



MODELO ARREFECIDO AR	SDE/SDH 40 A	SDE/SDH 50 A	SDE/SDH 64 A
PRODUÇÃO	38 kg / 24h	47 kg / 24h	47 kg / 24h
CUBOS FURADOS	1800 / 21 Grs	2230 / 21 Grs	2230 / 21 Grs
CAPACIDADE CUBA	12 kg / 570 Cubos	17 kg / 810 Cubos	17 kg / 810 Cubos
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	377 x 555 x 637+92 mm	485 x 575 x 810 (721+89) mm	485 x 575 x 810 (721+89) mm
GÁS REFRIGERANTE *	R290	R290	R290
CONSUMO ÁGUA	3,8 Lt/h	3,1 Lt/h	3,1 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	350 W / 230V	430 W / 230V	430 W / 230V
PESO	40 Kg	45 Kg	45 Kg
CÓDIGO	16.004	16.005	16.006

Máquinas de Gelo

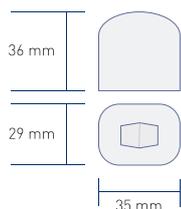
SÉRIE - SDE/SDH

CUBOS OCOS

Gelo refrescante, adequado para qualquer bebida



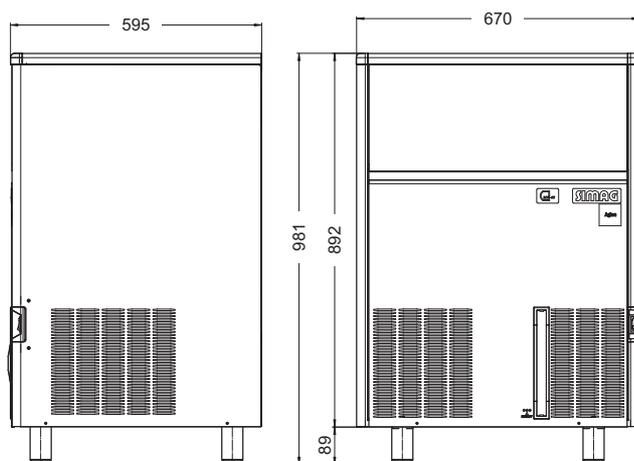
21 gr.



- Estrutura em aço inoxidável com acabamento scotch brite.
- Excelente relação entre produção e capacidade armazenamento.
- Refrigeração a ar ou água** (**Preço sob consulta).
- Bomba vertical.
- Interruptor principal (ON/OFF).
- Sistema de limpeza integrado.**
- Componentes facilmente acessíveis.
- Fácil acesso para manutenção.
- Elevada economia de água e eletricidade.
- Dimensões compactas.
- Sistema de descongelação duplo.**

CONDIÇÕES IDEAIS DE FUNCIONAMENTO CÓMUM A TODAS AS MÁQUINAS

	Mínimo	Máximo
Temperatura do ar	10°C	43°C
Temperatura da água	5°C	38°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Voltagem elétrica	-10 %	+10 %



Tecnologia e Certificações



MODELO ARREFECIDO AR	SDE/SDH 84 A	SDE/SDH 100 A
PRODUÇÃO	82 kg / 24h	100 kg / 24h
CUBOS FURADOS	3900 / 21 Grs	4100 / 21 Grs
CAPACIDADE CUBA	30 kg / 1430 Cubos	30 kg / 1430 Cubos
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	670 x 595 x 981 (892+89) mm	670 x 595 x 981 (892+89) mm
GÁS REFRIGERANTE *	R290	R290
CONSUMO ÁGUA	6,3 Lt/h	6,6 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	620 W / 230V	830 W / 230V
PESO	63 Kg	63 Kg
CÓDIGO	16.007	16.033

Máquinas de Gelo

SÉRIE - CHERRY

Construção em aço inoxidável

Kit de pés incluído

Refrigeração a ar ou água** (**Preço sob consulta).

Ciclo de higienização

Botão capacitivo

Alarmes acústicos e luminosos

Reportar alarmes HACCP

Ajuste do peso do cubo

Ajuste do nível de gelo no compartimento de armazenamento

Ligação USB para atualização de software e download de dados HACCP

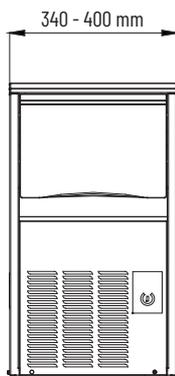
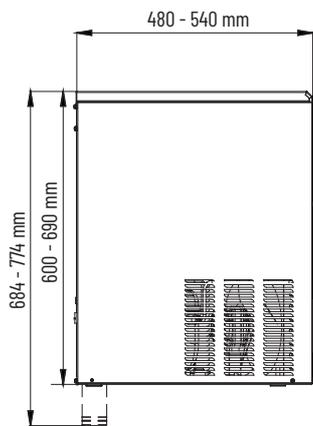
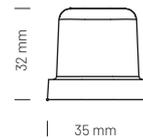
Ventilador do condensador controlado a baixa temperatura ambiente

Ventilação frontal (Excepto modelo C28)

Análise preditiva de avarias

Relatório de desempenho da máquina.

CUBOS COMPLETOS



C28



C38

CONDIÇÕES IDEAIS DE FUNCIONAMENTO

	Mínimo	Máximo
Temperatura do ar	10°C	40°C
Temperatura da água	5°C	35°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Voltagem elétrica	-10 %	+10 %

DE SÉRIE



USB



TOUCH CONTROL



SAFE ICE

OPCIONAL



BLUETOOTH



WI-FI



RAINBOW TECHNOLOGY



PROGRAMMED OZONE CYCLE



SCHEDULED PRODUCTION

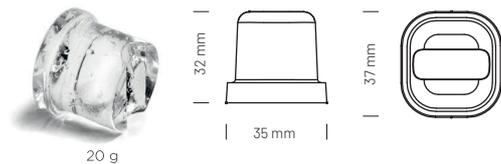
MODELO ARREFECIDO AR	C28 A	C38 A
PRODUÇÃO 24H / CUBOS POR CICLO	28 kg / 28	38 kg / 28
CUBOS CHEIOS	1400 / 20 Grs	1900 / 20 Grs
CAPACIDADE DEPÓSITO	6,5 kg / 325 Cubos	11,5 kg / 575 Cubos
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	340 x 480 x 600 (684) mm	400 x 540 x 690 (774) mm
GÁS REFRIGERANTE	R290	R290
CONSUMO ÁGUA	2,3 Lt/h	3,2 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	300 W / 230V	370 W / 230V
PESO	29 Kg	34 Kg
CÓDIGO	17.011	17.012

ICEMATIC

Máquinas de Gelo

SÉRIE - CHERRY

CUBOS COMPLETOS



20 g



C46 - C54

CONDIÇÕES IDEIAS DE FUNCIONAMENTO

	Mínimo	Máximo
Temperatura do ar	10°C	40°C
Temperatura da água	5°C	35°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Voltagem elétrica	-10 %	+10 %

Construção em aço inoxidável

Kit de pés incluído

Refrigeração a ar ou água** (**Preço sob consulta).

Ciclo de higienização

Botão capacitivo

Alarmes acústicos e luminosos

Reportar alarmes HACCP

Ajuste do peso do cubo

Ajuste do nível de gelo no compartimento de armazenamento

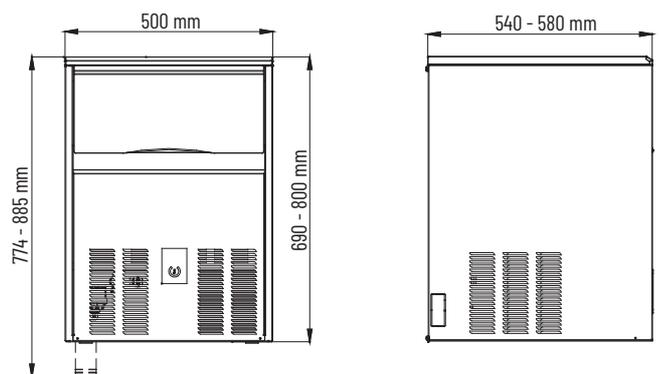
Ligação USB para atualização de software e download de dados HACCP

Ventilador do condensador controlado a baixa temperatura ambiente

Ventilação frontal (Excepto modelo C28)

Análise preditiva de avarias

Relatório de desempenho da máquina.



DE SÉRIE



OPCIONAL



MODELO ARREFECIDO AR	C46 A	C54 A
PRODUÇÃO 24H / CUBOS POR CICLO	46 kg / 28	54 kg / 36
CUBOS CHEIOS	2300 / 20 Grs	2700 / 20 Grs
CAPACIDADE DEPÓSITO	15 kg / 750 Cubos	22 kg / 1100 Cubos
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	500 x 540 x 690 (774) mm	500 x 580 x 800 (885) mm
GÁS REFRIGERANTE	R290	R290
CONSUMO ÁGUA	3,8 Lt/h	4,5 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	480 W / 230V	520 W / 230V
PESO	38 Kg	42 Kg
CÓDIGO	17.013	17.014

Máquinas de Gelo

SÉRIE - CHERRY

Construção em aço inoxidável

Kit de pés incluído

Refrigeração a ar ou água** (**Preço sob consulta).

Ciclo de higienização

Botão capacitivo

Alarmes acústicos e luminosos

Reportar alarmes HACCP

Ajuste do peso do cubo

Ajuste do nível de gelo no compartimento de armazenamento

Ligação USB para atualização de software e download de dados HACCP

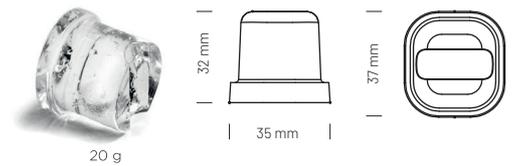
Ventilador do condensador controlado a baixa temperatura ambiente

Ventilação frontal (Excepto modelo C28)

Análise preditiva de avarias

Relatório de desempenho da máquina.

CUBOS COMPLETOS



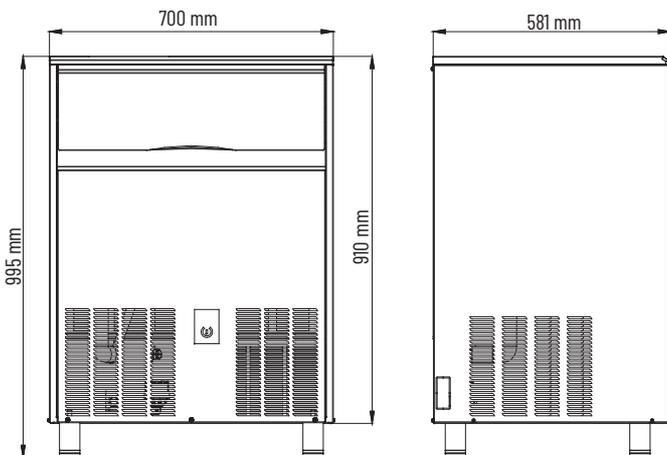
20 g



C70 - C90

CONDIÇÕES IDEAIS DE FUNCIONAMENTO

	Mínimo	Máximo
Temperatura do ar	10°C	40°C
Temperatura da água	5°C	35°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Voltagem elétrica	-10 %	+10 %



DE SÉRIE



OPCIONAL

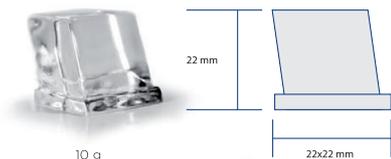


MODELO ARREFECIDO AR	C70 A	C90 A
PRODUÇÃO 24H / CUBOS POR CICLO	72 kg / 56	86 kg / 56
CUBOS CHEIOS	3600 / 20 Grs	4300 / 20 Grs
CAPACIDADE DEPÓSITO	42 kg / 2100 Cubos	42 kg / 2100 Cubos
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	700 x 581 x 910 (995) mm	700 x 581 x 910 (995) mm
GÁS REFRIGERANTE	R290	R290
CONSUMO ÁGUA	7,26 Lt/h	9,07 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	580 W / 230V	670 W / 230V
PESO	53 Kg	54 Kg
CÓDIGO	17.015	17.016

Máquinas de Gelo

CUBOS COMPLETOS

Gelo ideal para cadeias de fast food e cafés



SÉRIE - SVH

Acabamento em aço inoxidável.

Evaporador vertical de alta eficiência.

Refrigeração a ar ou água** (**Preço sob consulta).

Baixo consumo de energia e água.

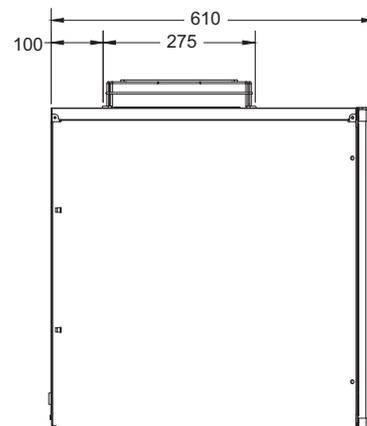
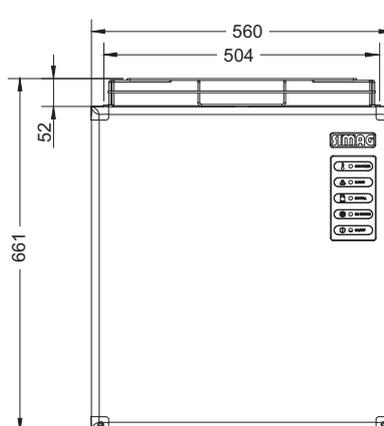
Sistema de auto-diagnóstico com indicadores LED

Filtro condensador facilmente removível.

Acesso ao evaporador frontal: acesso imediato a placa de evaporação para uma rápida auto-manutenção operações.

Máquina de fazer gelo, apenas a cabeça.

Requer um armazenamento separado para coletar o gelo produzido (Ver página 56)



Tecnologia e Certificações



CONDIÇÕES IDEIAIS DE FUNCIONAMENTO COMUM A TODAS AS MÁQUINAS

	Mínimo	Máximo
Temperatura do ar	10°C	43°C
Temperatura da água	5°C	38°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Voltagem elétrica	-10 %	+10 %

MODELO ARREFECIDO AR	SVH 152 A	SVH 222 A
PRODUÇÃO	160 kg / 24h	200 kg / 24h
CUBOS FURADOS	16.000 / 10 Grs	20.000 / 10 Grs
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	560 x 610 x 661 mm	560 x 610 x 661 mm
GÁS REFRIGERANTE *	R290	R290
CONSUMO ÁGUA	7,3 Lt/h	10,3 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	950 W / 230V	1250 W / 230V
PESO	53 Kg	65 Kg
CÓDIGO	16.014	16.015

Máquinas de Gelo

SÉRIE - SVH

Acabamento em aço inoxidável.

Evaporador vertical de alta eficiência.

Refrigeração a ar ou água** (**Preço sob consulta).

Baixo consumo de energia e água.

Sistema de auto-diagnóstico com indicadores LED.

Filtro condensador facilmente removível.

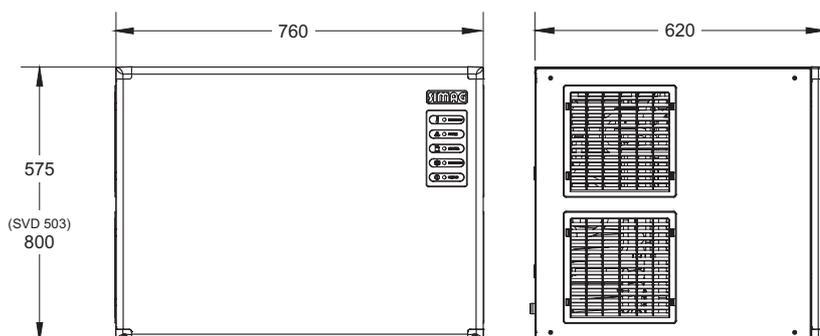
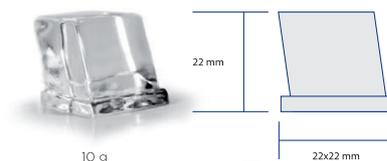
Acesso ao evaporador frontal: acesso imediato a placa de evaporação para uma rápida auto-manutenção operações.

Máquina de fazer gelo, apenas a cabeça.

**Requer um armazenamento separado para coletar o gelo produzido
(Ver página 56)**

CUBOS COMPLETOS

Gelo ideal para cadeias de fast food e cafés



CONDIÇÕES IDEAIS DE FUNCIONAMENTO CÔMUM A TODAS AS MÁQUINAS

	Mínimo	Máximo
Temperatura do ar	10°C	43°C
Temperatura da água	5°C	38°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Voltagem elétrica	-10 %	+10 %



Tecnologia e Certificações



MODELO ARREFECIDO AR	SVH 203 A	SVH 303 A
PRODUÇÃO	210 kg / 24h	290 kg / 24h
CUBOS FURADOS	21.000 / 10 Grs	29.000 / 10 Grs
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	760 x 620 x 575 mm	760 x 620 x 575 mm
GÁS REFRIGERANTE *	R 404A	R 404A
CONSUMO ÁGUA	10,6 Lt/h	15,8 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	1000 W / 230V	1600 W / 230V
PESO	69 Kg	72 Kg
CÓDIGO	16.016	16.017

Máquinas de Gelo

FLOCOS DE GELO



Valor residual de água 25%

SÉRIE - SPH

- Controle eletrônico.
- Construção em aço inoxidável - acabamento scotch brite.
- Refrigeração a ar ou água** (**Preço sob consulta).
- Baixo consumo de energia e água.
- Transmissão direta.
- Facilidade no acesso aos componentes.
- Dimensões reduzidas.
- Produção contínua.

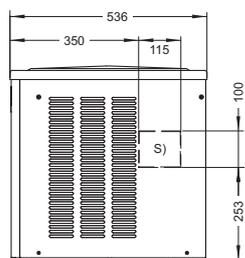
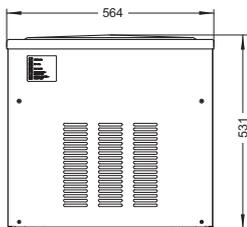
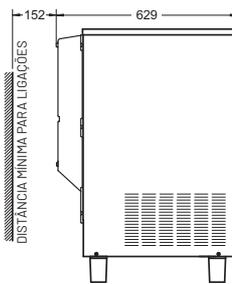
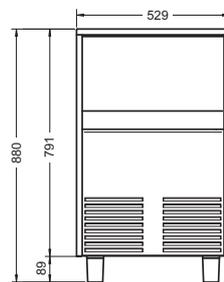
SPH 255A - Máquina de fazer gelo, apenas a cabeça.
Requer um armazenamento separado para coletar o gelo produzido
(Ver página 56)



SPH 255 A



SPH 80 A



S) Saída de gelo painel lateral direito

CONDIÇÕES IDEAIS DE FUNCIONAMENTO COMUM A TODAS AS MÁQUINAS

	Mínimo	Máximo
Temperatura do ar	10°C	43°C
Temperatura da água	5°C	38°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Voltagem elétrica	-10 %	+10 %



Tecnologia e Certificações



MODELO ARREFECIDO AR	SPH 80 A	SPH 255 A
PRODUÇÃO	25 kgs	200 kg / 24h
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	529 x 626 x 880 (791+89) mm	564 x 536 x 531 mm
GÁS REFRIGERANTE *	R290	R290
CONSUMO ÁGUA	2,2 Lt/h	6,5 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	340 W / 230V	700 W / 230V
PESO	52 Kg	49 Kg
CÓDIGO	16.018	16.019

Máquinas de Gelo

SÉRIE - SPH

- Controle eletrônico.
- Construção em aço inoxidável - acabamento scotch brite.
- Refrigeração a ar ou água** (**Preço sob consulta).
- Baixo consumo de energia e água.
- Transmissão direta.
- Facilidade no acesso aos componentes.
- Dimensões reduzidas.
- Produção contínua.

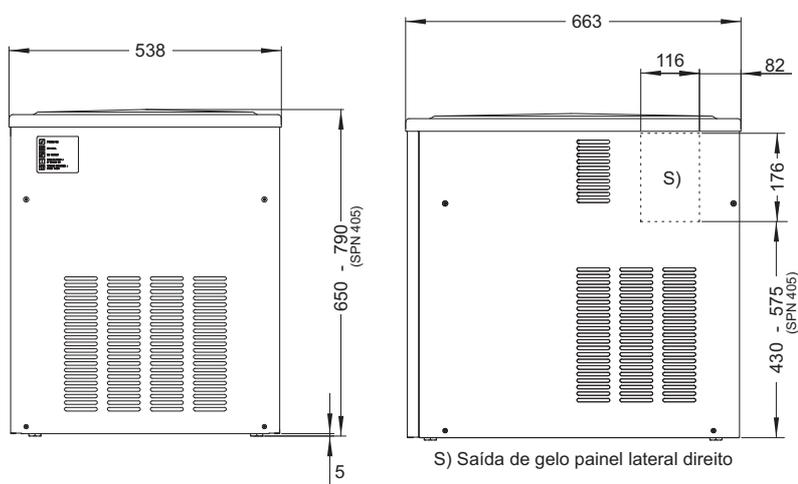
Máquina de fazer gelo, apenas a cabeça.

**Requer um armazenamento separado para coletar o gelo produzido
(Ver página 56)**

FLOCOS DE GELO



Valor residual de água 25%



CONDIÇÕES IDEAIS DE FUNCIONAMENTO COMUM A TODAS AS MÁQUINAS

	Mínimo	Máximo
Temperatura do ar	10°C	43°C
Temperatura da água	5°C	38°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Voltagem elétrica	-10 %	+10 %



Tecnologia e Certificações



MODELO ARREFECIDO AR	SPN 405 A	SPN 605 A
PRODUÇÃO	320 kg / 24h	590 kg / 24h
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	538 x 663 x 650 mm	538 x 663 x 790 mm
GÁS REFRIGERANTE *	R290	R290
CONSUMO ÁGUA	10 Lt/h	21,7 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	1200 W / 230V	2000 W / 230V
PESO	78 Kg	94 Kg
CÓDIGO	16.020	16.021

Contentores e Acessórios

CONTENTORES SÉRIE R

- Painéis exteriores em aço inoxidável resistente. • Isolamento em Poliuretano. • Forro em polietileno de alta densidade e não corrosivo, com cantos arredondados fáceis de limpar e resistente a arranhões e golpes de colheres de gelo.
- Estrutura robusta da porta • Junta da porta totalmente removível. • Facilmente desmontável para limpeza.
- Otimização da distribuição de gelo. • Pernas ajustáveis em aço inoxidável resistentes à carga.



SÉRIE R



SÉRIE RC

Modelos	Dimensões exteriores (mm)					Capacidade (KG)	Peso	Código	
	L	P1	P2	A	AP				
R 100	569	795	841	901	150	129	36	16.022	
R 130	568	820	872	1121	150	168	51	16.023	
R 150	768	795	843	901	150	181	43	16.024	
R 190	768	820	866	1124	150	243	55	16.025	
R 250	1082	795	824	818	150	252	48	16.026	
R 300	1237	821	868	1124	150	406	73	16.027	
R 400	1331	821	871	1124	150	478	80	16.028	
RC 200	884	1025		1343		137+73 (carrinho)	120	16.029	
RC 300	885	1267		1803		318+73 (carrinho)	161	16.030	

TABELA COMBINAÇÕES

- ✓ Acoplamento directo
 - Corte da calha de gelo realizado na instalação
- CBTxxxxxx Acessório necessário

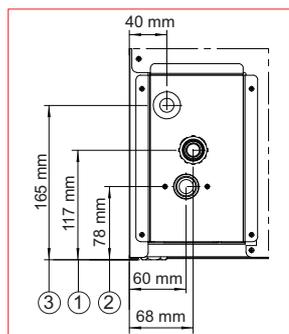
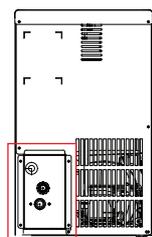
Modelos		R 100	R 130	R 150	R 190	R 250	R 300	R 400	RC 200	RC 300
	Kg/24h	129	168	181	243	252	406	478	210 com carrinho	391 com carrinho
SVH 152	160	✓	✓	CBT30EMCD	CBT30EMCD					
SVH 203	220			✓	✓		CBT48FMCD			●
SVH 222	210	✓	✓	CBT30EMCD	CBT30EMCD					●
SVH 303	290			✓	✓		CBT48FMCD			●
SPH 255	200	✓	✓	CBT30EFSD	CBT30EFSD	CBT42EFSD	CBT48FMCD		●	●
SPH 405	320	CBT22EFCD	CBT22EFCD	CBT30EFSD	CBT30EFSD	CBT42EFSD	CBT48FMCD	CBT52FMCD	●	●
SPH 605	600	CBT22EFCD	CBT22EFCD	CBT30EFSD	CBT30EFSD	CBT42EFSD	CBT48FMCD	CBT52FMCD	●	●

ACESSÓRIOS



Modelos	Código	
CBT22EFCD	016.001	
CBT30EFSD	016.002	
CBT30EMCD	016.003	
CBT42EFSD	016.004	
CBT42EMCD	016.005	
CBT48FMCD	016.006	
CBT52FMCD	016.007	
RC CART (Carrinho)	016.008	

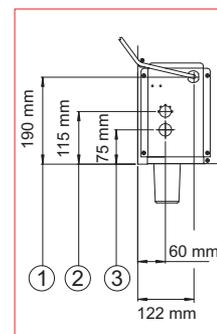
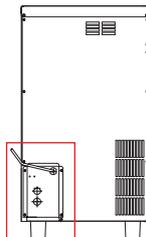
SDH 18-24-30-40



1. Ligação elétrica
2. Ø20mm - Saida água
3. 3/4" gas - Entrada água

Drenagem por gravidade

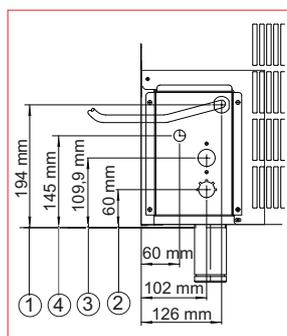
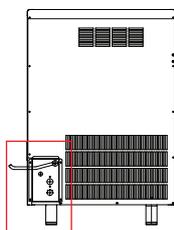
SDH 50-64



1. Ligação elétrica
2. 7/8" - Saida água
3. 3/4" gas - Entr. água

Drenagem por gravidade

SDH 84

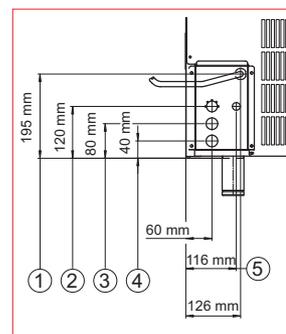
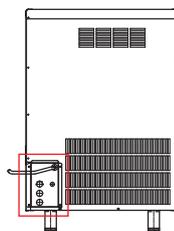


1. Ligação elétrica
2. Ø 21mm - Saida água
3. 3/4" gas - Entrada água
4. 3/4" gas - Entrada água*

*(modelos a água apenas)

Drenagem por gravidade

SDH 100



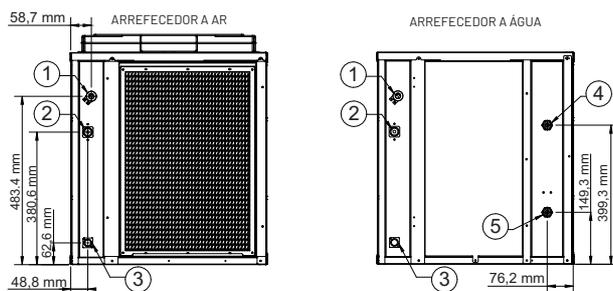
1. Ligação elétrica
2. Ø 21mm - Saida água
3. 3/4" gas - Entrada água
4. 3/4" gas - Entrada água*
5. 3/4" gas - Entrada água*

*(modelos a água apenas)

Drenagem por gravidade

Os desenhos apresentados, não dispensam a consulta da ficha técnica de cada produto

SVH 152 - 222

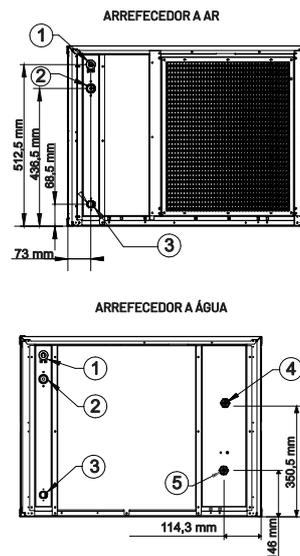


- 1. Ligação elétrica
- 2. 3/4" gas - Entrada água
- 3. 13/16" OD - Saída água

- 4. 3/4" gas - Entrada água*
- 5. 3/4" gas - Entrada água*

*(modelos a água apenas) Drenagem por gravidade

SVH 203 - 303

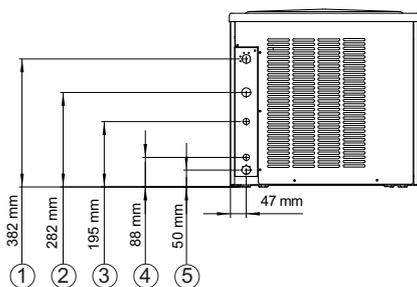


- 1. Ligação elétrica
- 2. 3/4" gas - Entrada água
- 3. 13/16" OD - Saída água

- 4. 3/4" gas - Entrada água*
- 5. 3/4" gas - Entrada água*

*(modelos a água apenas) Drenagem por gravidade

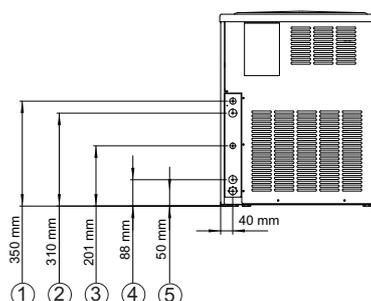
SPH 255



- 1. Ligação elétrica
- 2. 3/4" gas - Entrada água
- 3. 3/4" gas - Entrada água*
- 4. 3/4" gas - Entrada água*
- 5. Ø 21mm - Saída água

*(modelos a água apenas) Drenagem por gravidade

SPH 405 - 605



- 1. Ligação elétrica
- 2. 3/4" gas - Entrada água
- 3. 3/4" gas - Entrada água*
- 4. 3/4" gas - Entrada água*
- 5. Ø 20mm - Saída água

*(modelos a água apenas) Drenagem por gravidade

Os desenhos apresentados, não dispensam a consulta da ficha técnica de cada produto

Máquinas de Gelo

SÉRIE - ALMOND

Construção em aço inoxidável.

Condensação a ar.

Cilindro evaporador vertical fixo com troca térmica elevada.

Comando ON-OFF.

Flocos de gelo resfriados a -7°C com um grande contato superfície, branca, pura, seca, com excelente capacidade para resfriamento rápido de alimentos e fácil drenagem.

Economize energia: o cilindro do evaporador é feito de materiais com alta condutividade térmica, que permite melhor eficiência poupando mais energia.

-Manutenção mínima: o evaporador cilíndrico é fixo e não gira em torno de seu eixo, então não há problemas de vazamento de gás ou altos custos de manutenção. Todas as partes dentro da área de formação de gelo são fáceis de limpar.

Opcional: Sensor de nível de capacidade do compartimento de armazenamento.

GELO EM ESCAMA

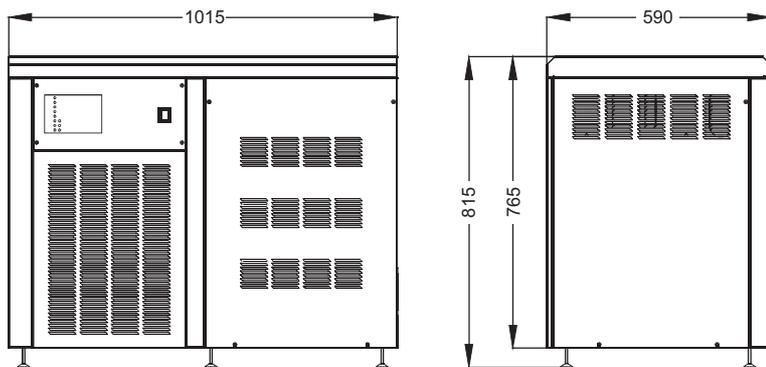


Baixa presença de humidade (aprox. 2%)



Depósitos de armazenamento de gelo compatíveis:

MG 405 MG 505 MB 700 MB 1000 MC620



CONDIÇÕES DE OPERAÇÃO COMUNS ICEMATIC

	Min.	Max
Temperatura ambiente	10°C	35°C
Temperatura água	5°C	30°C
Pressão água	1 bar	5 bar
Condutividade da água	30 μs	500 μs
Alimentação elétrica	-10%	+10%

MODELO ARREFECIDO AR	A 250F A	A 400F A
PRODUÇÃO	250 kg / 24h	400 kg / 24h
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	1015 x 590 x 815 (765+50) mm	1015 x 590 x 815 (765+50) mm
GÁS REFRIGERANTE	R 452A	R 452A
CONSUMO ÁGUA	7,8 Lt/h	7,8 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	1162 W / 230V	1780 W / 230V
PESO	170 Kg	175 Kg
CÓDIGO	17.001	17.002

Máquinas de Gelo

GELO EM ESCAMA



Baixa presença de humidade (aprox. 2%)



Depósitos de armazenamento de gelo compatíveis:

MG 405 MG 505 MB 700 MB 1000 MC620

SÉRIE - ALMOND

Construção em aço inoxidável.

Condensação a ar.

Cilindro evaporador vertical fixo com troca térmica elevada.

Comando ON-OFF.

Flocos de gelo resfriados a -7°C com um grande contato superfície, branca, pura, seca, com excelente capacidade para resfriamento rápido de alimentos e fácil drenagem.

Economize energia: o cilindro do evaporador é feito de materiais com alta condutividade térmica, que permite melhor eficiência poupando mais energia.

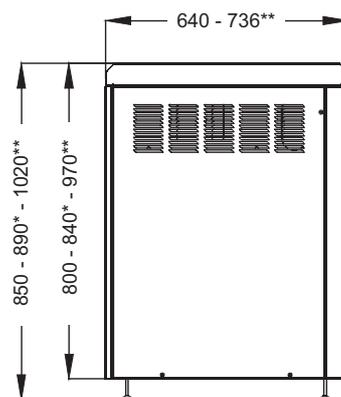
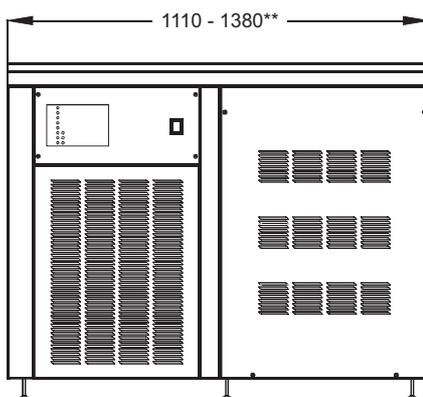
-Manutenção mínima: o evaporador cilíndrico é fixo e não gira em torno de seu eixo, então não há problemas de vazamento de gás ou altos custos de manutenção. Todas as partes dentro da área de formação de gelo são fáceis de limpar.

Opcional: Sensor de nível de capacidade do compartimento de armazenamento.

INTERFACE COMUM ICEMATIC

1	●	⚡	POWER ON
2	●	❄️	COMPRESSOR ON
3	●	🗑️	BIN FULL - EXTERNAL STOP
4	●	⚠️	NO WATER
5	●	⚠️	TOO HIGH - LOW PRESSURE
6	●	🚫	CLOGGED ICE OUTLET
7	●	🔥	ABNORMAL TEMPERATURE
8	●	🔄	WRONG ROTATION

Led sinalização



* A 950F A ** A 1500F A

MODELO ARREFECIDO AR	A 600F A	A 950F A	A 1500F A
PRODUÇÃO	600 kg / 24h	950 kg / 24h	1500 kg / 24h
LARGURA/PROF./ALTURA EXTERIOR	1110 x 640 x 850 (800+50) mm	1110 x 640 x 890 (840+50) mm	1380 x 736 x 1020 (970+50) mm
GÁS REFRIGERANTE	R 452A	R 452A	R 452A
CONSUMO ÁGUA	22,1 Lt/h	35,1 Lt/h	56,2 Lt/h
CONSUMO ELÉTRICO / TENSÃO	2500 W / 400V	4300 W / 400V	6000 W / 400V
PESO	205 Kg	230 Kg	380 Kg
CÓDIGO	17.003	17.004	17.005

Contentores e Acessórios

CONTENTORES

MG 405



Robustos e elegantes, os contentores da série MG são fabricados em aço totalmente isolado, com escotilha resistente a choques e vitrine incorporada.

MB 1000

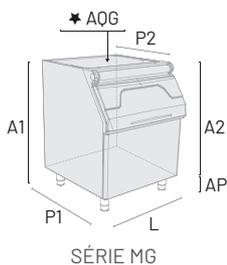


Os contentores da série MB possuem uma estrutura de aço robusta, são adequados a cargas pesadas e têm uma porta com mola com uma espátula de teflon incluída.

MC 620



Os tanques da série MC são construído externamente em aço e internamente em polietileno adequado a uso alimentar. Equipado com carrinho e espátula de teflon, medem o gelo na gaveta de descarga.



Modelos	Dimensões exteriores (mm)						* Área queda gelo	Capacidade (KG)	Peso	Código
	L	P1	P2	A1	A2	AP				
MG 405	1235	873	669	1270	1120	150	594x1151mm	406	73	17.006
MG 505	1331	880	675	1270	1120	150	556x1241mm	478	77	17.007
MB 700	1524	1125	880	1735	1585	150	-	812	206	17.008
MB 1000	1830	1470	1226	1290	1140	150	-	1063	212	17.009
MC 620	1753	1267	-	1803	-	-	-	759+146 (carrinhos)	347	17.010

TABELA COMBINAÇÕES

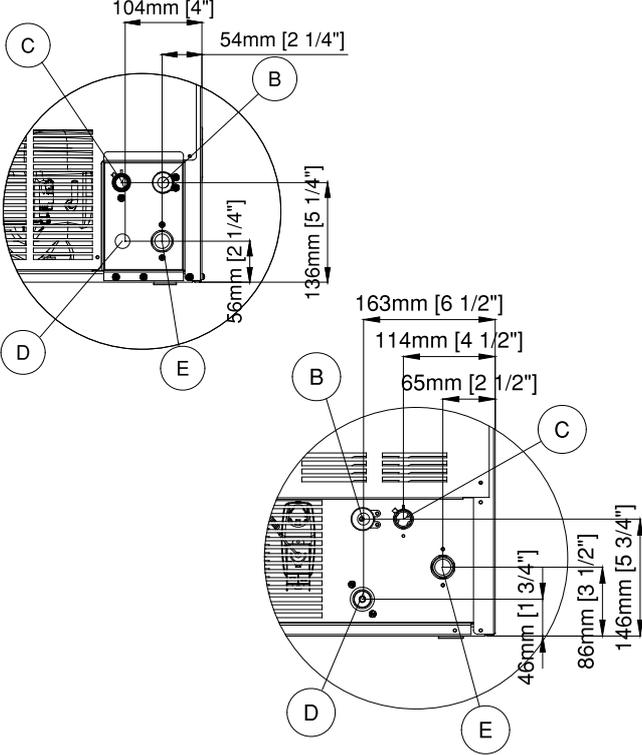
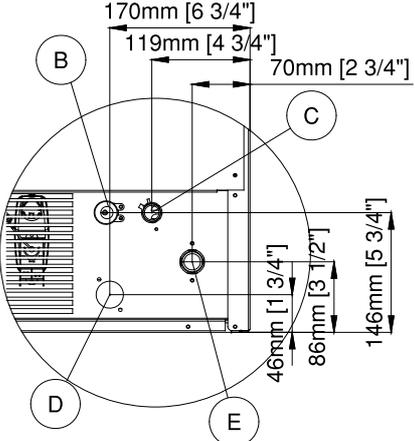
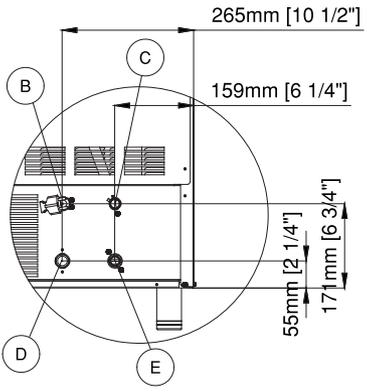
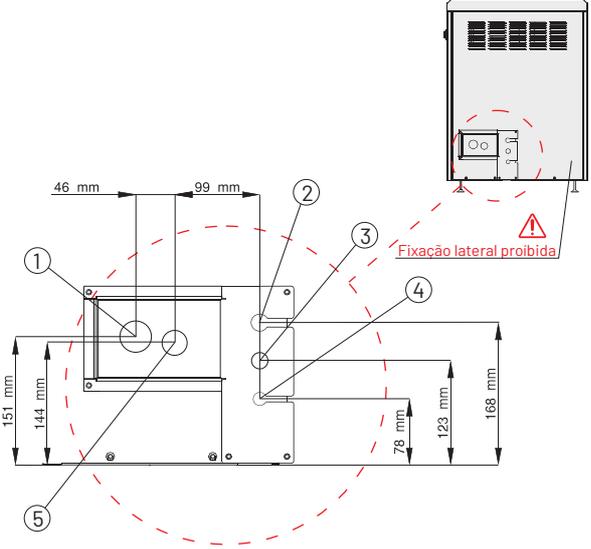
✓ Acoplamento directo
 ✗ Não disponível
 KA xxx : Adaptador necessário

Modelos		MG 405	MG 505	MB 700	MB 1000	MC 620
	Kg/24h	406	478	812	1068	759
A 250F	250	KA 405	KA 505	✓	✓	✓
A 400F	409	KA 405	KA 505	✓	✓	✓
A 600F	630	KA 405	KA 505	✓	✓	✓
A 950F	988	KA 405	KA 505	✓	✓	✓
A 1500F	1600	✗	✗	✓	✓	✓

ACESSÓRIOS



Modelos	Código
KA 405	017.KA405
KA 505	017.KA505
CART (Carrinho)	017.CART
Baldes para gelo (6 un)	017.BALD

C28 A C38 A	C46 A - C54 A
 <p>104mm [4"] 54mm [2 1/4"] 56mm [2 1/4"] 136mm [5 1/4"] 163mm [6 1/2"] 114mm [4 1/2"] 65mm [2 1/2"] 46mm [1 3/4"] 86mm [3 1/2"] 146mm [5 3/4"]</p> <ul style="list-style-type: none"> (B) Entrada do cabo de tensão (C) Descarga de água Ø20 mm (D) Descarga de água condensação Ø20 mm (E) Entrada água 3/4" 	 <p>170mm [6 3/4"] 119mm [4 3/4"] 70mm [2 3/4"] 46mm [1 3/4"] 86mm [3 1/2"] 146mm [5 3/4"]</p> <ul style="list-style-type: none"> (B) Entrada do cabo de tensão (C) Descarga de água Ø20 mm (D) Descarga de água condensação Ø20 mm (E) Entrada água 3/4"
C70 A - C90 A	A250 F - A400 F - A600 F - A950 F - A1500 F
 <p>265mm [10 1/2"] 159mm [6 1/4"] 55mm [2 1/4"] 171mm [6 3/4"]</p> <ul style="list-style-type: none"> (B) Entrada do cabo de tensão (C) Descarga de água Ø20 mm (D) Descarga de água condensação Ø20 mm (E) Entrada água 3/4" 	 <p>46 mm 99 mm</p> <p>151 mm 144 mm 78 mm 123 mm 168 mm</p> <p>Fixação lateral proibida</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. - 3/4" Entrada água 2. - Saída de controle remoto 3. - Entrada do cabo de tensão 4. - Saída para fotocélula 5. - Descarga d'água

Os desenhos apresentados, não dispensam a consulta da ficha técnica de cada produto



Fornos profissionais para todas as necessidades.

Escolha o forno profissional mais adequado para melhorar os seus preparativos. Seja qual for o seu negócio temos uma solução concebida para si!

Escolha entre as diferentes versões dos nossos modelos e selecione os melhores acessórios para criar a solução de cozinha mais adequada às suas necessidades.





Fornos Conectores

LINEMICRO™

LINEMISS™



Os fornos LINEMICRO™ e LINEMISS™ são projetados para serem o suporte ideal nos processos mais simples de panificação e pastelaria e para atender aos requisitos de confeitura de produtos congelados e assados.

LINEMICRO™ e LINEMISS™ MANUAL

Características

	LINEMICRO™	LINEMISS™	LINEMISS™ com Controle de humidade
MÉTODO DE COZEDURA			
Cozedura por convecção com temperatura regulável de 80 °C a 260 °C	●	●	●
Cozedura por convecção com humidade e temperatura regulável de 90°C a 260 °C	—	●	●
Temperatura máxima de pré-aquecimento 260 °C	—	—	—
DISTRIBUIÇÃO DE AR NA CÂMARA DE COZEDURA			
Tecnologia AIR.Plus: múltiplos ventiladores funcionando em sentido inverso (modelo 600x400)	●	●	●
Tecnologia AIR.Plus: tubos retos de trocador de calor de alto desempenho para distribuição simétrica de calor (somente para fornos a gás)	—	●	—
Tecnologia AIR.Plus: 2 velocidades de fluxo de ar na câmara, ajustáveis pelo usuário	—	—	—
CONTROLE CLIMÁTICO NA CÂMARA DE COZEDURA			
Tecnologia DRY.Plus: Extrai a umidade da câmara de cozimento	●	●	●
Tecnologia STEAM.Plus: entrada de umidade variável de 20 a 100% configurável no painel de controle	—	—	—
Tecnologia STEAM.Plus: entrada manual de umidade	—	—	●
Bomba que permite ao forno utilizar água de um recipiente (modelos 460x330)	—	—	●
Válvula solenoide que permite a ligação direta do forno à rede de água (modelos 600x400)	—	—	●
QUEIMADOR ATMOSFÉRICO DE ALTO DESEMPENHO			
Tecnologia Spido.GAS™: adequada para tipos de gás G20 / G25 / G30 / G31 (apenas para fornos a gás)	●	—	—
Tecnologia Spido.GAS™: tubos retos de trocador de calor de alto desempenho para distribuição simétrica de calor (somente para fornos a gás)	●	—	—
Tecnologia Spido.GAS™: tubos retos do trocador de calor para fácil manutenção (somente para fornos a gás)	●	—	—
FUNCIONALIDADES AUXILIARES			
Memória de 99 programas de cozimento, cada um composto por 3 etapas de cozimento + pré-aquecimento	—	●	—
Tecnologia Protek.SAFE™: máxima eficiência térmica e segurança no trabalho	●	●	●
Visualização do tempo residual de cozimento	●	●	●
Funcionamento contínuo «INF»	●	●	●
Visualização do valor nominal da temperatura da câmara de cozimento	—	●	—
Unidade de temperatura configurável pelo usuário em °C ou °F	—	●	—
PORTA PATENTEADA			
Dobradiças de porta em tecnopolímero autolubrificante e de alta durabilidade	—	●	—
Porta reversível, mesmo após a instalação (não para modelos 16 600x400)	—	●	—
Posições puerta parada 60° - 120° - 180°	—	●	—
Posições de encaixe da porta a 87°	●	●	●
DETALHES TÉCNICOS			
Câmara de cozimento arredondada em aço inoxidável AISI 304 para higiene e facilidade de limpeza	●	●	●
Iluminação de cavidades através de luzes LED externas	●	●	●
Fechadura de porta em fibra de carbono de alta durabilidade	—	—	—
Vidro interno com abertura lateral para simplificar a limpeza da porta	—	—	—
Trilhos de rack em forma de L de aço inoxidável	—	—	—
Peso leve - estrutura resistente usando materiais inovadores	●	●	●
Sistema de autodiagnóstico	—	●	—
Porta USB e LAN	—	—	—
Interruptor de temperatura de segurança	●	●	●



Fornos Convectores

LINEMICRO™ MANUAL

MODELO	⚡ XF003
TABULEIROS / DIMENSÕES	3 (Incl.) / 342 x 242
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	70 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	2,7 kW
VOLTAGEM	220 - 240V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	480x523x402 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo
PESO	16 Kg
NOME COMERCIAL	Roberta
CÓDIGO	03.001



MODELO	⚡ XF023	⚡ XF013
TABULEIROS / DIMENSÕES	4 (Incl.) / 460 x 330	3 (Incl.) / 460 x 330
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	70 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3 kW	2,7 kW
VOLTAGEM	220 - 240V 1~	220 - 240V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	600x587x472 mm	600x587x402 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo	De cima para baixo
PESO	22 Kg	20 Kg
NOME COMERCIAL	Anna	Lisa
CÓDIGO	13.002	13.003

Para combinar:

XLT133

LIEVOX - Fermentadora com controle manual integrado



Nota: Tabuleiros não incluídos

XR130

Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar



SPRAY & RINSE - Detergente para lavagem manual

Prático detergente spray para a limpeza manual de qualquer forno.

Uma caixa contém 12 frascos de 750 ml cada.

Somente para fornos sem circuito de lavagem automática integrado.

MODELO	⚡ XLT133	XR130	DB1044-1
TABULEIROS / DIMENSÕES	8 / 460 x 330	8 / 460 x 330	
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	68 mm	70 mm	
TEMPERATURA MÁXIMA	70° C	-	
POTÊNCIA ELÉCTRICA	1,2 kW	-	
VOLTAGEM	220 - 240V 1~	-	
LARGURA/PROF./ALTURA	600x678x774 mm	598x518x782 mm	
TIPO ABERTURA	(2 Portas) Ambos lados	-	
PESO	22 Kg	12 Kg	
CÓDIGO	03.004	003.XR130	003.DB1044A0



Fornos Conectores

LINEMICRO™ MANUAL



MODELO	⚡ XF033	⚡ XF043
TABULEIROS / DIMENSÕES	3* / 600 x 400	4* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	90 mm	75 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3,2 kW	5,3 kW
VOLTAGEM	220 - 240V 1~	380-415 3N~ 220-240V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	800x706x472 mm	800x706x472 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo	De cima para baixo
PESO	44 Kg	44 Kg
NOME COMERCIAL	Domenica	Domenica
CÓDIGO	03.005	03.006

*Nota: Tabuleiros não incluídos

Indispensável:

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
GRP405	Grelha lisa cromada ultra leve	600 X 400	003.GRP405
TG405 BAKE	Tabuleiro em alumínio liso	600 X 400	003.TG405



Para combinar:

XLT193
LIEVOX - Fermentadora com controle manual integrado



Nota: Tabuleiros não incluídos

XR190
Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar



SPRAY & RINSE - Detergente para lavagem manual

Prático detergente spray para a limpeza manual de qualquer forno.

Uma caixa contém 12 frascos de 750 ml cada.

Somente para fornos sem circuito de lavagem automática integrado.

MODELO	⚡ XLT193	XR190	DB1044-1	
TABULEIROS / DIMENSÕES	8 / 600 x 400	8 / 600 x 400		
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	68 mm	70 mm		
TEMPERATURA MÁXIMA	70° C	-		
POTÊNCIA ELÉCTRICA	1,2 kW	-		
VOLTAGEM	220 - 240V 1~	-		
LARGURA/PROF./ALTURA	800x759x774 mm	798x599x782 mm		
TIPO ABERTURA	(2 Portas) Ambos lados	-		
PESO	37 Kg	13 Kg		
CÓDIGO	03.007	003.XR190		003.DB1044A0

Fornos Convectores

LINEMISS™ MANUAL COM CONTROLE HUMIDADE - 460x330

MODELO	XFT113 COM CONTROLE DE HUMIDADE	XFT133 COM CONTROLE DE HUMIDADE
TABULEIROS / DIMENSÕES	3 (Incl.) / 460 x 330	4 (Incl.) / 460 x 330
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3 kW	3 kW
VOLTAGEM	220 - 240V 1~	220 - 240V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	600x655x429 mm	600x587x509 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo	De cima para baixo
PESO	25 Kg	31 Kg
NOME COMERCIAL	Stefania	Arianna
CÓDIGO	03.008	03.009



Opcional:



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
GRP305	Grelha lisa cromada ultra leve	460 X 330	003.GRP305
TG305 BAKE	Tabuleiro em alumínio liso	460 X 330	003.TG305



Para combinar:

XLT133
LIEVOX - Fermentadora com controle manual integrado



Nota: Tabuleiros não incluídos

XR130
Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar



SPRAY & RINSE - Detergente para lavagem manual

Prático detergente spray para a limpeza manual de qualquer forno.

Uma caixa contém 12 frascos de 750 ml cada.

Somente para fornos sem circuito de lavagem automática integrado.

MODELO	⚡ XLT133	XR130	DB1044-1
TABULEIROS / DIMENSÕES	8 / 460 x 330	8 / 460 x 330	
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	68 mm	70 mm	
TEMPERATURA MÁXIMA	70° C	-	
POTÊNCIA ELÉCTRICA	1,2 kW	-	
VOLTAGEM	220 - 240V 1~	-	
LARGURA/PROF./ALTURA	600x678x774 mm	598x518x782 mm	
TIPO ABERTURA	(2 Portas) Ambos lados	-	
PESO	22 Kg	12 Kg	
CÓDIGO	03.004	003.XR130	



Fornos Convectores

LINEMISS™ MANUAL CLÁSSICO E COM CONTROLE HUMIDADE - 600x400



MODELO	XFT193 COM CONTROLE DE HUMIDADE	XFT197 COM CONTROLE DE HUMIDADE	XFT183 COM CONTROLE DE HUMIDADE
TABULEIROS / DIMENSÕES	4* / 600 x 400	4* / 600 x 400	3* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm	75 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	6,5 kW	6,5 kW	3,3 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 1~	380-415 3N~ 220-240V 1~	220-240V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	800x774x509 mm	800x774x509 mm	800x774x429 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo	Dobradiça à esquerda	De cima para baixo
PESO	49 Kg	49 Kg	40 Kg
NOME COMERCIAL	Rossella	Rossella	Elena
CÓDIGO	03.010	03.011	03.012

*Nota: Tabuleiros não incluídos

Indispensável:

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
GRP405	Grelha lisa cromada ultra leve	600 X 400	003.GRP405
TG405 BAKE	Tabuleiro em alumínio liso	600 X 400	003.TG405



Para combinar:

XLT193
LIEVOX - Fermentadora com controle manual integrado



Nota: Tabuleiros não incluídos

XR190
Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar



DB1044-1 SPRAY & RINSE - Detergente para lavagem manual

Prático detergente spray para a limpeza manual de qualquer forno. Uma caixa contém 12 frascos de 750 ml cada. Somente para fornos sem circuito de lavagem automática integrado.

MODELO	⚡ XLT193	XR190	DB1044-1
TABULEIROS / DIMENSÕES	8 / 600 x 400	8 / 600 x 400	
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	68 mm	70 mm	
TEMPERATURA MÁXIMA	70° C	-	
POTÊNCIA ELÉCTRICA	1,2 kW	-	
VOLTAGEM	220 - 240V 1~	-	
LARGURA/PROF./ALTURA	800x759x774 mm	798x599x782 mm	
TIPO ABERTURA	(2 Portas) Ambos lados	-	
PESO	37 Kg	13 Kg	
CÓDIGO	03.007	003.XR190	003.DB1044A0



CHEFLUX™ BAKERLUX™



Fornos CHEFLUX™ com controle analógico para profissionais de foodservice que precisam de um forno altamente produtivo sem nada supérfluo. A combinação perfeita de capacidade máxima de produção.

Fornos BAKERLUX™ são projetados para serem o suporte ideal nos processos mais simples de panificação e pastelaria e para atender aos requisitos de confecção de produtos congelados e assados.

BAKERLUX™ e CHEFLUX™

Características

- De série
- Opcional
- Não disponível

	CHEFLUX™	BAKERLUX™
MÉTODO DE COZEDURA		
Cozedura por convecção com temperatura regulável de 30 °C a 260 °C	●	●
Cozedura por convecção com humidade e temperatura regulável de 48 °C a 260 °C	●	●
Temperatura máxima de pré-aquecimento 260 °C	●	●
DISTRIBUIÇÃO DE AR NA CÂMARA DE COZEDURA		
Tecnologia AIR.Plus: múltiplos ventiladores funcionando em sentido inverso	●	●
Tecnologia AIR.Plus: 2 velocidades de fluxo de ar na câmara, ajustáveis pelo usuário	●	●
CONTROLE CLIMÁTICO NA CÂMARA DE COZEDURA		
Tecnologia DRY.Plus: Extrai a umidade da câmara de cozimento	●	●
Tecnologia STEAM.Plus: entrada manual de Humidade	●	●
QUEIMADOR ATMOSFÉRICO DE ALTO DESEMPENHO		
Tecnologia Spido.GAS™: adequada para tipos de gás G20 / G25 / G30 / G31 (apenas para fornos a gás)	●	●
Tecnologia Spido.GAS™: tubos retos de trocador de calor de alto desempenho para distribuição simétrica de calor (somente para fornos a gás)	●	●
Tecnologia Spido.GAS™: tubos retos do trocador de calor para fácil manutenção (somente para fornos a gás)	●	●
FUNCIONALIDADES AUXILIARES		
Tecnologia Protek.SAFE™: máxima eficiência térmica e segurança no trabalho	●	●
Visualização do tempo residual de cozimento	●	●
Funcionamento contínuo «INF»	●	●
PORTA PATENTEADA		
Dobradiças de porta em tecnopolímero autolubrificante e de alta durabilidade	●	●
Porta reversível, mesmo após a instalação (não para modelos 16 600x400)	●	●
Posições da porta parada 60° - 120° - 180°	●	●
DETALHES TÉCNICOS		
Câmara de cozimento arredondada em aço inoxidável AISI 304 para higiene e facilidade de limpeza	●	●
Iluminação de cavidades através de luzes LED externas	●	●
Fechadura de porta em fibra de carbono de alta durabilidade	●	●
Vidro interno com abertura lateral para simplificar a limpeza da porta	●	●
Trilhos de rack em forma de L de aço inoxidável	●	●
Peso leve - estrutura resistente usando materiais inovadores	●	●
Interruptor de temperatura de segurança	●	●



Fornos Conectores

CHEFLUX™ MANUAL COUNTERTOP - GN 1/1



MODELO	XV393
TABULEIROS / DIMENSÕES	5* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	7,1 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-
LARGURA/PROF./ALTURA	750 x 773 x 772 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda
PESO	67 Kg
CÓDIGO	03.013

*Nota: Tabuleiros não incluídos

Indispensável:



MODELOS	DESCRIÇÃO	COMPATÍVEL	CÓDIGO
GRP806	Grelha plana inox	GN 1/1	003.GRP806
TG805	Tabuleiro inox altura 20 mm	GN 1/1	003.TG805



Para combinar:



XR118



XR717



DB1044-1

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XR118	Bancada para colocar o forno na altura perfeita para trabalhar	-	732 x 546 x 692 mm	10	003.XR118
XR717	Suportes laterais compatível bancada XR118 para 7 tabuleiros	60 mm	-	2	003.XR717
DB1044-1	SPRAY & RINSE - Detergente para lavagem manual	-	-	-	003.DB1044AO



Fornos Convectores

CHEFLUX™ MANUAL COUNTERTOP - GN 1/1

MODELO	⚡ XV593	🔥 XV513G
TABULEIROS / DIMENSÕES	7* / GN 1/1	7* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	10,5 kW	0,7 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 1~	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	17,5 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 882 x 930 mm	860 x 882 x 1144 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	86 Kg	100 Kg
CÓDIGO	03.014	03.015

*Nota: Tabuleiros não incluídos



Modelo a gás XV513G

MODELO	⚡ XV893	🔥 XV813G
TABULEIROS / DIMENSÕES	12* / GN 1/1	12* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	15,8 kW	1 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 1~	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	20 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 882 x 1250 mm	860 x 882 x 1464 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	124 Kg	130 Kg
CÓDIGO	03.016	03.017

*Nota: Tabuleiros não incluídos



Para combinar:



XR168



XR727



DB1044-1

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XR168	Bancada para colocar o forno na altura perfeita para trabalhar	-	842 x 665 x 692 mm	11	003.XR168
XR727	Suportes laterais compatível bancada XR168 para 7 tabuleiros	60 mm	-	3	003.XR727
DB1044-1	SPRAY & RINSE - Detergente para lavagem manual	-	-	-	003.DB1044A0



Fornos Convectores



CHEFLUX™ MANUAL BIG - GN 2/1 - GN 1/1



MODELO	⚡ XV1093	⚡ XV4093
TABULEIROS / DIMENSÕES	20* / GN 1/1	20* / GN 2/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	66 mm	66 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	29,7 kW	46,7 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 1~	380-415 3N~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	-
LARGURA/PROF./ALTURA	913 x 997 x 1863 mm	913 x 1237 x 1863 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	240 Kg	285 Kg
CÓDIGO	03.018	03.019

*Nota: Tabuleiros não incluídos



O TROLLEY É INCLuíDO NA COMPRA DO FORNO

Opcionais:



XCV1001



XCV4001



DB1044-1

MODELOS	DESCRIÇÃO	TABULEIROS	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XCV1001	Trolley porta tabuleiros em aço AISI 304	20 - GN 1/1	66 mm	743 x 564 x 1700 mm	25	003.XCV1001
XCV4001	Trolley porta tabuleiros em aço AISI 304	20 - GN 2/1	67 mm	743 x 783 x 1717 mm	72	003.XCV4001
DB1044-1	SPRAY & RINSE - Detergente para lavagem manual	-	-	-	-	003.DB1044AO

Fornos Conectores

BAKERLUX™ MANUAL COUNTERTOP - 600 x 400

MODELO	⚡ XB693	🔥 XB613G
TABULEIROS / DIMENSÕES	6* / 600 x 400	6* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	80 mm	80 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	10,5 kW	0,7 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 1~	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	17,5 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	86 Kg	100 Kg
CÓDIGO	03.020	03.021

*Nota: Tabuleiros não incluídos



MODELO	⚡ XB893	🔥 XB813G
TABULEIROS / DIMENSÕES	10* / 600 x 400	10* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	80 mm	80 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	15,8 kW	1 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 1~	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	20 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	118 Kg	130 Kg
CÓDIGO	03.022	03.023

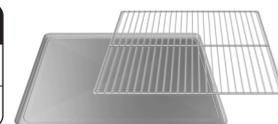
*Nota: Tabuleiros não incluídos



Modelo a gás XB813G

Indispensável:

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
GRP405	Grelha lisa cromada ultra leve	600 X 400	003.GRP405
TG405 BAKE	Tabuleiro em alumínio liso	600 X 400	003.TG405



Para combinar:



MODELO	⚡ XL413	XR168	XR727	DB1044-1
DESCRIÇÃO	Fermentadora	Bancada forno	Suportes laterais bancada	Deter. lavagem manual
TABULEIROS / DIMENSÕES	12 / 600 x 400	-	7 / 600 x 400	
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	-	60 mm	
TEMPERATURA MÁXIMA	50° C	-	-	
POT. ELÉCTRICA / VOLTAGEM	2,4 kW / 220 - 240V 1~	-	-	
LARGURA/PROF./ALTURA	862 x 890 x 805 mm	842 x 665 x 692 mm	-	
TIPO ABERTURA	(2 Portas) Ambos lados	-	-	
PESO	38 Kg	11 Kg	3 Kg	
CÓDIGO	03.024	003.XR168	003.XR727	003.DB1044A0



Fornos Conectores

BAKERLUX™ MANUAL BIG - 600 x 400



MODELO	⚡ XB1083
TABULEIROS / DIMENSÕES	16* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	80 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	29,7 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-
LARGURA/PROF./ALTURA	913 x 997 x 1863 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda
PESO	243 Kg
CÓDIGO	03.025

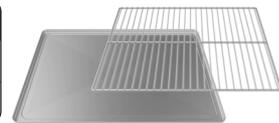
*Nota: Tabuleiros não incluídos



O TROLLEY É INCLUÍDO NA COMPRA DO FORNO

Indispensável:

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
GRP405	Grelha lisa cromada ultra leve	600 X 400	003.GRP405
TG405 BAKE	Tabuleiro em alumínio liso	600 X 400	003.TG405



Opcionais:



MODELO	⚡ XL1003	XCB1001	DB1044-1
DESCRIÇÃO	Fermentadora	Trolley porta tabuleiros AISI 304	Deter. lavagem manual
TABULEIROS / DIMENSÕES	16 / 600 x 400	16 / 600 x 400	
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	80 mm	80 mm	
TEMPERATURA MÁXIMA	50° C	-	
POT. ELÉCTRICA / VOLTAGEM	2,4 kW / 220 - 240V 1~	-	
LARGURA/PROF./ALTURA	866 x 950 x 1879 mm	743 x 643 x 1725 mm	
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	-	
PESO	100 Kg	25 Kg	
CÓDIGO	03.026	003.XCB1001	003.DB1044A0

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE é um forno combinado profissional que permite obter uma sólida performance de cocção de maneira simples e intuitiva.

A sua experiência combinada com a função manual e as tecnologias essenciais, torna-se fundamental.

Os fornos **CHEFTOP MIND.Maps™ ONE** estão disponíveis em três versões, para atender as exigências específicas de cada cozinha profissional.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS é um forno combinado inteligente que grelha, frita, assa, doura, defuma, cozinha ao vapor e muito mais. Os ciclos automáticos de cocção e as funções inteligentes que incluem inteligência artificial, fazem do **CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS** o parceiro ideal para a sua cozinha, fornecendo um suporte concreto ao seu trabalho.



Fornos Combinados



CHEFTOP MIND.Maps™ ONE

Características

- De série
- Opcional
- Não disponível

BIG
e
BIG COMPACT

COUNTERTOP
e
COMPACT

	BIG e BIG COMPACT	COUNTERTOP e COMPACT
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados	—	—
CLIMALUX™: controle total da humidade na câmara de cozedura.	●	●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.	—	—
AUTO.Soft: gerencia o aumento térmico para o tornar mais delicado	—	—
SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno sugere a lavagem automática adequada.	—	—
UNOX INTENSIVE COOKING		
DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura.	●	●
STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade	●	●
EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR	—	—
PRESSURE.Steam: aumenta a saturação e a temperatura do vapor	—	—
DATA DRIVEN COOKING		
Conexão Wi-Fi	○	○
Conexão Ethernet	○	○
ddc.unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos	●	●
DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno.	—	—
DDC.App: monitore em tempo real do seu smartphone os fornos conectados.	●	●
DDC.Coach: analisa a maneira que forno é utilizado e sugere-te receitas personalizadas.	●	●
COZEDURA MANUAL		
Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C	●	●
Cozedura a convecção de 30 °C a 300 °C	—	—
Cozedura mista a convecção + vapor a partir de 35 °C com STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●
Cozedura mista a convecção + umidade a partir de 48 °C com STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●
Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C com STEAM.Maxi™ ao 100%	●	●
Cozedura a convecção + remoção forçada da umidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●
Cozedura com sensor de núcleo e função DELTA T	●	●
Sensor de núcleo monoponto	●	●
Sensor de núcleo MULTI.Point - exclui os modelos XEVC-031I-E*RM / XECC-0523-E*RM	—	—
Sensor de núcleo SOUS-VIDE	○	○
COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA		
MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura.	●	●
PROGRAMAS: até 384 programas salvos com nome, imagem ou assinados de próprio punho.	●	●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	—	—
MULTI.Time: gerencia até 10 processos de cozedura simultaneamente	—	—
MISE.EN.PLACE: sincroniza os tempos de colocação das tabuleiros para ter todos os pratos prontos no mesmo momento.	—	—
LAVAGEM AUTOMÁTICA		
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automáticos	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-031I-E*RM / XECC-0523-E*RM	—	—
Reservatório de detergente DET&Rinse™ integrado	●	●
FUNCIONALIDADES AUXILIARES		
Pré aquecimento até 300 °C configurado pelo usuário para cada programa.	—	—
Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo usuário para cada programa.	●	●
Visualização do tempo até ao final da cozedura.	●	●
Funcionamento de manutenção HOLD e funcionamento contínuo INF	●	●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura.	●	●
Unidade de temperatura em °C ou °F	●	●
DESEMPENHO E SEGURANÇA		
Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta	●	●
Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real.	—	—
Spido.GAS™: trocadores de calor com tubos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	—	—
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos.	—	—
DETALHES TÉCNICOS		
Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas	—	●
Câmara de cozedura moldada em aço inoxidável marinho AISI 316 L	●	—
Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de C	●	●
Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta	●	●
Painel de controle capacitivo touch screen 9.5"	—	—
Painel de controle resistivo touch screen 7"	●	●
Placa de controle com certificação de resistência à água - IPX5	●	●
Sistema coletor de gotas integrado na porta e funcional também com a porta aberta	●	●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovativos	●	●
Sistema multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação.	—	●
6 motores com sistema de multi turbinas com inversão de rotação e resistências retilíneas de alta intensidade de potência.	—	—
Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante.	●	●
Posição de parada da porta em 120° - 180°	●	—
Posição de parada da porta em 120° - 120° - 180°	—	●
Porta reversível também depois da instalação	—	○
Espessura da porta de 70 mm	●	—
Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza	●	●
Fecho / abertura da porta de segurança em O2 estágios	●	○
Interruptor de contato da porta em contactless	●	●
Sistema de auto diagnóstico para aviso de problemas ou desgastes.	●	●
Termostato de segurança	●	●



Fornos Combinados

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUTERTOP GN 1/1

MODELO	⚡ XEVC-0311-E1RM	⚡ XEVC-0511-E1RM
TABULEIROS / DIMENSÕES	3* / GN 1/1	5* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	5 kW	5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~ 230V 1~	400 3N~ 230V 3~ a)
LARGURA/PROF./ALTURA	750 x 783 x 538 mm	750 x 783 x 538 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**	Dobradiça à esquerda*
PESO	54 Kg	54 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVC-0311-E1LM -	Cód. XEVC-0511-E1LM -
CÓDIGO	03.027	03.028



XEVC-0311-E1RM



XEVC-1011-E1RM

a) Kit conexão 230V 1~ Código XUC129

*Nota: Tabuleiros não incluídos

MODELO	⚡ XEVC-0711-E1RM	⚡ XEVC-1011-E1RM
TABULEIROS / DIMENSÕES	7* / GN 1/1	10* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	11,7 kW	18,5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~ a)	400 3N~ b)
LARGURA/PROF./ALTURA	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 1010 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**	Dobradiça à esquerda*
PESO	82 Kg	92 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVC-0711-E1LM -	Cód. XEVC-1011-E1LM -
CÓDIGO	03.029	03.030

a) Kit conexão 230V 1~ Código XUC129

*Nota: Tabuleiros não incluídos

b) Kit conexão 230V 3~ Código XUC128



XWVRC-0711-H



XWVRC-0711-UH

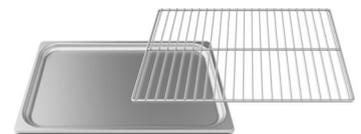


XUC001-DR

RECOMENDÁVEL



DB1075A0



TG805

GRP806

MODELOS	DESCRIÇÃO	TABULEIRO	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XWVRC-0711-H	Bancada para forno	7 - GN 1/1	60 mm	732 x 546 x 752 mm	22	003.XWVRC-0711-H
XWVRC-0711-UH	Bancada para forno alta	7 - GN 1/1	60 mm	732 x 641 x 888 mm	23	003.XWVRC-0711-UH
XUC001-DR	Kit primeira instalação forno + Detergente	-	-	-	-	003.XUC001-DR
DB1075A0	Det. ultra concentrado para M. automáticas	-	-	-	-	003.DB1075A0
GRP806	Grelha plana inox	GN 1/1	-	-	-	003.GRP806
TG805	Tabuleiro inox altura 20 mm	GN 1/1	-	-	-	003.TG805



Fornos Combinados

CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE** BIG GN 1/1 - COMPACT GN 2/3- BIG COMPACT GN 1/1



XEVL-2011-E1RS

XECC-0523-E1RM

MODELO	⚡ XEVL-2011-E1RS
TABULEIROS / DIMENSÕES	20* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~
LARGURA/PROF./ALTURA	892 x 925 x 1875 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**
PESO	262 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVL-2011-E1LS -
CÓDIGO	03.031

*Nota: Tabuleiros não incluídos

MODELO	⚡ XECC-0523-E1RM	⚡ XECL-2013-E1RS
TABULEIROS / DIMENSÕES	5* / GN 2/3	20* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	5,15 kW	35,5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~ 230V 1~	400 3N~ 230V 3~
LARGURA/PROF./ALTURA	535 x 672 x 649 mm	650 x 1002 x 1875 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**	Dobradiça à esquerda*
PESO	56 Kg	285 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XECC-0523-E1LM -	Cód. XECL-2013-E1LS -
CÓDIGO	03.032	03.033

O TROLLEY É INCLUÍDO NA COMPRA DOS FORNOS BIG



*Nota: Tabuleiros não incluídos



XEVTL-2011



XECTL-2013



XWCRC-0623-H



XUC001-DR

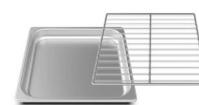


DB1075A0



TG805

GRP806



TG705

GRP705

RECOMENDÁVEL

MODELOS	DESCRIÇÃO	TABULEIROS	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XEVTL-2011	Trolley porta tabuleiros AISI 316L - BIG	20 - GN 1/1	67 mm	776 x 615 x 1741 mm	31	003.XEVTL-2011
XECTL-2013	Trolley porta tabuleiros AISI 316L - BIG COMPAC.	20 - GN 1/1	67 mm	520 x 668 x 1745 mm	41	003.XECTL-2013
XWCRC-0623-H	Bancada para forno (Sup. lat. incluídos)	6 - GN 2/3	60 mm	518 x 585 x 744 mm	25	003.XWCRC-0623-H
XUC001-DR	Kit primeira instalação forno + Detergente	-	-	-	-	003.XUC001-DR
DB1075A0	Det. ultra concentrado para M. automáticas	-	-	-	-	003.DB1075A0
GRP806	Grelha plana inox	GN 1/1	-	-	-	003.GRP806
TG805	Tabuleiro inox altura 20 mm	GN 1/1	-	-	-	003.TG805
GRP705	Grelha plana inox	GN 2/3	-	-	-	003.GRP705
TG705	Tabuleiro inox altura 40 mm	GN 2/3	-	-	-	003.TG705



Fornos Combinados

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Características

- De série
- Opcional
- Não disponível

BIG
⚡

BIG COMPACT
🔥

COUNTERTOP COMPACT
⚡

COUNTERTOP COMPACT
🔥

	BIG	BIG COMPACT	COUNTERTOP COMPACT	COUNTERTOP COMPACT
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados	●	●	●	●
CLIMALUX™: controle total da humidade na câmara de cozedura.	●	●	●	●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.	●	●	●	●
AUTO.Soft: gerencia o aumento térmico para o tornar mais delicado	●	●	●	●
SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno sugere a lavagem automática adequada.	●	●	●	●
UNOX INTENSIVE COOKING				
DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura.	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C	●	●	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR	●	●	●	●
PRESSURE.Steam: aumenta a saturação e a temperatura do vapor	●	●	●	●
DATA DRIVEN COOKING				
Conexão Wi-Fi	●	●	●	●
Conexão Ethernet	○	○	○	○
ddc.unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos	●	●	●	●
DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno.	●	●	●	●
DDC.App: monitore em tempo real do seu smartphone os fornos conectados.	●	●	●	●
DDC.Coach: analisa a maneira que forno é utilizado e sugere-te receitas personalizadas.	●	●	●	●
COZEDURA MANUAL				
Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C	●	●	●	●
Cozedura a convecção de 30 °C a 300 °C	●	●	—	—
Cozedura mista a convecção + vapor a partir de 35 °C com STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●	●	●
Cozedura mista a convecção + umidade a partir de 48 °C com STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●	●	●
Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C com STEAM.Maxi™ ao 100%	●	●	●	●
Cozedura a convecção + remoção forçada da umidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●	●	●
Cozedura com sensor de núcleo e função DELTA T	●	●	●	●
Sensor de núcleo monoponto	—	—	—	—
Sensor de núcleo MULTI.Point - exclui os modelos XEVC-0311-E*RM / XECC-0523-E*RM	●	●	●	●
Sensor de núcleo SOUS-VIDE	○	○	○	○
COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA				
MIND.Maps™: desene diretamente no display os processos de cozedura.	●	●	●	●
PROGRAMAS: até 384 programas salvos com nome, imagem ou assinados de próprio punho.	●	●	●	●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	●	●	●	●
MULTI.Time: gerencia até 10 processos de cozedura simultaneamente	●	●	●	●
MISE.EN.PLACE: sincroniza os tempos de colocação das tabuleiros para ter todos os pratos prontos no mesmo momento.	●	●	●	●
LAVAGEM AUTOMÁTICA				
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automáticos	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-E*RM / XECC-0523-E*RM	●	●	●	●
Reservatório de detergente DET&Rinse™ integrado	●	●	●	●
FUNCIONALIDADES AUXILIARES				
Pré aquecimento até 300 °C configurado pelo usuário para cada programa.	●	●	—	—
Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo usuário para cada programa.	●	●	●	●
Visualização do tempo até ao final da cozedura.	●	●	●	●
Funcionamento de manutenção HOLD e funcionamento contínuo INF	●	●	●	●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura.	●	●	●	●
Unidade de temperatura em °C ou °F	●	●	●	●
DESEMPENHO E SEGURANÇA				
Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta	●	●	●	●
Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real.	●	●	●	●
Spido.GAS™: trocadores de calor com tubos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	—	—	—	—
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos.	—	●	—	—
DETALHES TÉCNICOS				
Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas	—	—	●	●
Câmara de cozedura moldada em aço inoxidável marinho AISI 316 L	●	●	—	—
Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de C	●	●	●	●
Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta	●	●	●	●
Painel de controle capacitivo touch screen 9.5"	●	●	●	●
Painel de controle resistivo touch screen 7"	—	—	—	—
Placa de controle com certificação de resistência à água - IPX5	●	●	●	●
Sistema coletor de gotas integrado na porta e funcional também com a porta aberta	●	●	●	●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovativos	●	●	●	●
Sistema multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação.	—	—	●	●
6 motores com sistema de multi turbinas com inversão de rotação e resistências retilíneas de alta intensidade de potência.	●	●	—	—
Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante.	●	●	●	●
Posição de parada da porta em 120° - 180°	●	●	—	—
Posição de parada da porta em 120° - 120° - 180°	—	—	●	●
Porta reversível também depois da instalação	—	—	○	○
Espessura da porta de 70 mm	●	●	—	—
Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza	●	●	●	●
Fecho / abertura da porta de segurança em 02 estágios	●	●	○	○
Interruptor de contato da porta em contactless	●	●	●	●
Sistema de auto diagnóstico para aviso de problemas ou desgastes.	●	●	●	●
Termostato de segurança	●	●	●	●



Fornos Combinados

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP GN 1/1



MODELO	⚡ XEVC-0311-EPRM
TABULEIROS / DIMENSÕES	3* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~ 230V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	750 x 783 x 538 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**
PESO	56 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVC-0311-EPLM
PRÉ AQUECIMENTO ATÉ 300 °C	Cód. XEVC-0311-* -HT
CÓDIGO	03.034

*Nota: Tabuleiros não incluídos

TOP VENDAS



XEVC-0511-EPRM

MODELO	⚡ XEVC-0511-EPRM	🔥 XEVC-0511-GPRM
TABULEIROS / DIMENSÕES	5* / GN 1/1	5* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	9,3 kW	0,6 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 3~ a)	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	15 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	70 Kg	83 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVC-0511-EPLM -	Cód. XEVC-0511-GPLM -
PRÉ AQUECIMENTO ATÉ 300 °C	Cód. XEVC-0511-* -HT	Cód. XEVC-0511-* -HT
CÓDIGO	03.035	03.036

a) Kit conexão 230V 1~ Código XUC129

*Nota: Tabuleiros não incluídos

Cocção manual

- **Temperatura:** 36 °C - 260 °C
- Até 9 programas de cocção
- **CLIMA.Control:** configuração com aumento 10% de humidade ou ar seco
- Cocção com sensor de núcleo e função DELTA T
- Sonda ao núcleo **MULTI.Point** com 4 pontos de medida
- Sonda ao núcleo SOUS-VIDE com 2 pontos de medida (acessório opcional)



Painel de controle capacitivo PLUS

Intuitivo e completo.

Um amplo touchscreen luminoso, rápido e conectado.

Fornos Combinados

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP GN 1/1

MODELO	⚡ XEVC-0711-EPRM	🔥 XEVC-0711-GPRM
TABULEIROS / DIMENSÕES	7* / GN 1/1	7* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	11,7 kW	1 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 3~ a)	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	19 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 843 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	86 Kg	104 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVC-0711-EPLM -	Cód. XEVC-0711-GPLM -
PRÉ AQUECIMENTO ATÉ 300 °C	Cód. XEVC-0711-*-HT	Cód. XEVC-0711-*-HT
CÓDIGO	03.037	03.038

a) Kit conexão 230V 1~ Código XUC129

*Nota: Tabuleiros não incluídos



XEVC-0711-EPRM

MODELO	⚡ XEVC-1011-EPRM	🔥 XEVC-1011-GPRM
TABULEIROS / DIMENSÕES	10* / GN 1/1	10* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	18,5 kW	1 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ a)	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	22 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 1010 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	98 Kg	117 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVC-1011-EPLM -	Cód. XEVC-1011-GPLM -
PRÉ AQUECIMENTO ATÉ 300 °C	Cód. XEVC-1011-*-HT	Cód. XEVC-1011-*-HT
CÓDIGO	03.039	03.040

a) Kit conexão 230V 3~ Código XUC128

*Nota: Tabuleiros não incluídos



XEVC-1011-EPRM



XWVRC-0711-H



XWVRC-0711-UH



XUC001-DR



DB1075AO



TG805

GRP806

RECOMENDÁVEL

MODELOS	DESCRIÇÃO	TABULEIROS	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XWVRC-0711-H	Bancada para forno alta	7 - GN 1/1	60 mm	732 x 546 x 752 mm	22	003.XWVRC-0711-H
XWVRC-0711-UH	Bancada para forno ultra alta	7 - GN 1/1	60 mm	732 x 641 x 888 mm	23	003.XWVRC-0711-UH
XUC001-DR	Kit primeira instalação forno + Detergente	-	-	-	-	003.XUC001-DR
DB1075AO	Det. ultra concentrado para M. automáticas	-	-	-	-	003.DB1075AO
GRP806	Grelha plana inox	GN 1/1	-	-	-	003.GRP806
TG805	Tabuleiro inox altura 20 mm	GN 1/1	-	-	-	003.TG805



Fornos Combinados

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP GN 2/1



MODELO	⚡ XEVC-0621-EPRM	🔥 XEVC-0621-GPRM
TABULEIROS / DIMENSÕES	6* / GN 2/1	6* / GN 2/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	77 mm	77 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	20,5 kW	1 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	27 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 1145 x 842 mm	860 x 1145 x 842 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	120 Kg	155 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVC-0621-EPLM -	Cód. XEVC-0621-GPLM -
PRÉ AQUECIMENTO ATÉ 300 °C	Cód. XEVC-0621-*-HT	Cód. XEVC-0621-*-HT
CÓDIGO	03.041	03.042

*Nota: Tabuleiros não incluídos



MODELO	⚡ XEVC-1021-EPRM	🔥 XEVC-1021-GPRM
TABULEIROS / DIMENSÕES	10* / GN 2/1	10* / GN 2/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	77 mm	77 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	31 kW	1,4 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	43 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 1145 x 1162 mm	860 x 1145 x 1162 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	170 Kg	183 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVC-1021-EPLM -	Cód. XEVC-1021-GPLM -
PRÉ AQUECIMENTO ATÉ 300 °C	Cód. XEVC-1021-*-HT	Cód. XEVC-1021-*-HT +
CÓDIGO	03.043	03.044

*Nota: Tabuleiros não incluídos



XWVRC-0721-H

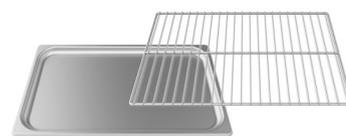
RECOMENDÁVEL



XUC001-DR



DB1075AO



TG805

GRP806

MODELOS	DESCRIÇÃO	TABULEIROS	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XWVRC-0721-H	Bancada para forno alta	7 - GN 2/1	60 mm	842 x 891 x 752 mm	38	003.XWVRC-0721-H
XUC001-DR	Kit primeira instalação forno + Detergente	-	-	-	-	003.XUC001-DR
DB1075AO	Det. ultra concentrado para M. automáticas	-	-	-	-	003.DB1075AO
GRP806	Grelha plana inox	GN 1/1	-	-	-	003.GRP806
TG805	Tabuleiro inox altura 20 mm	GN 1/1	-	-	-	003.TG805

Fornos Combinados

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT BIG COMPACT GN 1/1 - GN 2/3

MODELO	⚡ XECC-0523-EPRM	⚡ XECC-0513-EPRM
TABULEIROS / DIMENSÕES	5* / GN 2/3	5* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	5,15 kW	9,3 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~ 230V 1~	400 3N~ 230V 3~ a)
LARGURA/PROF./ALTURA	535 x 672 x 649 mm	535 x 872 x 649 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**	Dobradiça à esquerda*
PESO	58 Kg	68 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XECC-0523-EPLM -	Cód. XECC-0513-EPLM -
CÓDIGO	03.045	03.046

a) Kit conexão 230V 1~ Código XUC129

*Nota: Tabuleiros não incluídos



MODELO	⚡ XECC-1013-EPRM	⚡ XECL-2013-YPR5
TABULEIROS / DIMENSÕES	10* / GN 1/1	20* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	18,5 kW	38,5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ a)	400 3N~
LARGURA/PROF./ALTURA	535 x 872 x 984 mm	650 x 1002 x 1875 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**	Dobradiça à esquerda*
PESO	58 Kg	296 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XECC-1013-EPLM -	Cód. XECL-2013-YPLS -
CÓDIGO	03.047	03.048

a) Kit conexão 230V 3~ Código XUC128

*Nota: Tabuleiros não incluídos



XECTL-2013



XWCRC-0613-UH



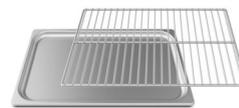
XWCRC-0613-H
XWCRC-0623-H



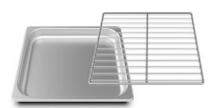
XUC001-DR



DB1075A0



TG805



GRP806

TG705

GRP705

O TROLLEY ESTÁ INCLuíDO NA COMPRA DOS FORNOS BIG

RECOMENDÁVEL

MODELOS	DESCRIÇÃO	TABULEIROS	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XECTL-2013	Trolley porta tabuleiros AISI 316L - BIG COMPAC.	20 - GN 1/1	67 mm	520 x 668 x 1745 mm	41	003.XECTL-2013
XWCRC-0613-UH	Bancada para forno alta (Sup. lat. incluídos)	6 - GN 1/1	60 mm	536 x 784 x 914 mm	23	003.XWCRC-0613-UH
XWCRC-0613-H	Bancada para forno (Sup. lat. incluídos)	6 - GN 1/1	60 mm	518 x 779 x 744 mm	24	003.XWCRC-0613-H
XWCRC-0623-H	Bancada para forno (Sup. lat. incluídos)	6 - GN 2/3	60 mm	518 x 585 x 744 mm	25	003.XWCRC-0623-H
XUC001-DRU	Kit primeira instalação forno + Detergente	-	-	-	-	003.XUC001-DR
DB1075A0	Det. ultra concentrado para M. automáticas	-	-	-	-	003.DB1075A0
GRP806	Grelha plana inox	GN 1/1	-	-	-	003.GRP806
TG805	Tabuleiro inox altura 20 mm	GN 1/1	-	-	-	003.TG805
GRP705	Grelha plana inox	GN 2/3	-	-	-	003.GRP705
TG705	Tabuleiro inox altura 40 mm	GN 2/3	-	-	-	003.TG705



Fornos Combinados

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG GN 1/1 - GN 2/1



XEVL-2021-YPRS

MODELO	⚡ XEVL-2011-YPRS	🔥 XEVL-2011-GPRS
TABULEIROS / DIMENSÕES	20* / GN 1/1	20* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	38,5 kW	2,5 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~	220-240 1N~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	48 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	292 Kg	309 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVL-2011-YPLS	Cód. XEVL-2011-GPLS +
CÓDIGO	03.049	03.050

*Nota: Tabuleiros não incluídos

MODELO	⚡ XEVL-2021-YPRS	🔥 XEVL-2021-GPRS
TABULEIROS / DIMENSÕES	20* / GN 2/1	20* / GN 2/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	65 kW	65 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~	220-240 1N~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	2,6 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**	Dobradiça à esquerda**
PESO	339 Kg	363 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEVL-2021-YPLS	Cód. XEVL-2021-GPLS
CÓDIGO	03.051	03.052

*Nota: Tabuleiros não incluídos



XEVTL-2011



XEVTL-2021

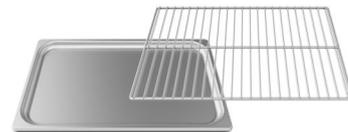
RECOMENDÁVEL



XUC001-DR



DB1075A0



TG805

GRP806

MODELOS	DESCRIÇÃO	TABULEIROS	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XEVTL-2011	Trolley porta tabuleiros AISI 316L - BIG	20 - GN 1/1	67 mm	776 x 615 x 1741 mm	31	003.XEVTL-2011
XEVTL-2021	Trolley porta tabuleiros AISI 316L - BIG	20 - GN 2/1	67 mm	776 x 785 x 1745 mm	58	003.XEVTL-2021
XUC001-DR	Kit primeira instalação forno + Detergente	-	-	-	-	003.XUC001-DR
DB1075A0	Det. ultra concentrado para M. automáticas	-	-	-	-	003.DB1075A0
GRP806	Grelha plana inox	GN 1/1	-	-	-	003.GRP806
TG805	Tabuleiro inox altura 20 mm	GN 1/1	-	-	-	003.TG805



Fornos Combinados

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS é o forno combinado inteligente para a confeitaria e a panificação artesanal fresca ou congelada. Os ciclos de cocções automáticos e funções smart com inteligência artificial, faz dos fornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS o instrumento fundamental para o seu negócio. Em combinação com a fermentadora **LIEVOX** e os fornos estáticos **DECKTOP**, permite criar uma estação de cocção versátil e multifuncional.

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE é o forno combinado profissional que te permite obter uma sólida performance de cocção de maneira simples e intuitiva.

A sua experiência combinada com a função manual e as tecnologias essenciais, se torna fundamental. Em combinação com a fermentadora **LIEVOX** e os fornos estáticos **DECKTOP**, permite criar uma estação de cocção versátil e multifuncional.





Fornos Combinados

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE e PLUS

Características

- De série
- Opcional
- Não disponível

	BIG	COUNTERTOP	BIG	COUNTERTOP
	⚡	⚡	⚡ 🔥	⚡ 🔥
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados	—	—	● ●	● ●
CLIMALUX™: controle total da humidade na câmara de cozedura.	●	●	● ●	● ●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.	—	—	● ●	● ●
AUTO.Soft: gerencia o aumento térmico para o tornar mais delicado	—	—	● ●	● ●
SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno sugere a lavagem automática adequada.	—	—	● ●	● ●
UNOX INTENSIVE COOKING				
DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura.	●	●	● ●	● ●
STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C	●	●	● ●	● ●
AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade	●	●	● ●	● ●
EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR	—	—	● ●	● ●
PRESSURE.Steam: aumenta a saturação e a temperatura do vapor	—	—	● ●	● ●
DATA DRIVEN COOKING				
Conexão Wi-Fi	○	○	● ●	● ●
Conexão Ethernet	○	○	○ ○	○ ○
ddc.unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos	●	●	● ●	● ●
DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno.	—	—	● ●	● ●
DDC.App: monitore em tempo real do seu smartphone os fornos conectados.	●	●	● ●	● ●
DDC.Coach: analisa a maneira que forno é utilizado e sugere-te receitas personalizadas.	●	●	● ●	● ●
COZEDURA MANUAL				
Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C	●	●	● ●	● ●
Cozedura a convecção de 30 °C a 300 °C	—	—	● ●	—
Cozedura mista a convecção + vapor a partir de 35 °C com STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●	● ●	● ●
Cozedura mista a convecção + umidade a partir de 48 °C com STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●	● ●	● ●
Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C com STEAM.Maxi™ ao 100%	●	●	● ●	● ●
Cozedura a convecção + remoção forçada da umidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●	● ●	● ●
Cozedura com sensor de núcleo e função DELTA T	●	●	● ●	● ●
Sensor de núcleo monoponto	●	●	—	—
Sensor de núcleo MULTI.Point - exclui os modelos XEVC-031I-E*RM / XECC-0523-E*RM	—	—	● ●	● ●
Sensor de núcleo SOUS-VIDE	○	○	○ ○	○ ○
COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA				
MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura.	●	●	● ●	● ●
PROGRAMAS: até 384 programas salvos com nome, imagem ou assinados de próprio punho.	●	●	● ●	● ●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	—	—	● ●	● ●
MULTI.Time: gerencia até 10 processos de cozedura simultaneamente	—	—	● ●	● ●
MISE.EN.PLACE: sincroniza os tempos de colocação das tabuleiros para ter todos os pratos prontos no mesmo momento.	—	—	● ●	● ●
LAVAGEM AUTOMÁTICA				
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automáticos	●	●	● ●	● ●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-031I-E*RM / XECC-0523-E*RM	—	—	● ●	● ●
Reservatório de detergente DET&Rinse™ integrado	●	●	● ●	● ●
FUNCIONALIDADES AUXILIARES				
Pré aquecimento até 300 °C configurado pelo usuário para cada programa.	—	—	● ●	—
Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo usuário para cada programa.	●	●	● ●	● ●
Visualização do tempo até ao final da cozedura.	●	●	● ●	● ●
Funcionamento de manutenção HOLD e funcionamento contínuo INF	●	●	● ●	● ●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura.	●	●	● ●	● ●
Unidade de temperatura em °C ou °F	●	●	● ●	● ●
DESEMPENHO E SEGURANÇA				
Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta	●	●	● ●	● ●
Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real.	—	—	● ●	● ●
Spido.GAS™: trocadores de calor com tubos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	—	—	—	● ●
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos.	—	—	—	—
DETALHES TÉCNICOS				
Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas	—	●	—	● ●
Câmara de cozedura moldada em aço inoxidável marinho AISI 316 L	●	—	● ●	—
Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de C	●	●	● ●	● ●
Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta	●	●	● ●	● ●
Painel de controle capacitivo touch screen 9.5"	—	—	● ●	● ●
Painel de controle resistivo touch screen 7"	●	●	—	—
Placa de controle com certificação de resistência à água - IPX5	●	●	● ●	● ●
Sistema coletor de gotas integrado na porta e funcional também com a porta aberta	●	●	● ●	● ●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovativos	●	●	● ●	● ●
Sistema multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação.	●	●	—	● ●
6 motores com sistema de multi turbinas com inversão de rotação e resistências retilíneas de alta intensidade de potência.	—	—	● ●	—
Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante.	—	—	● ●	● ●
Posição de parada da porta em 120° - 180°	●	●	● ●	—
Posição de parada da porta em 120° - 120° - 180°	●	—	—	● ●
Porta reversível também depois da instalação	—	●	—	○ ○
Espessura da porta de 70 mm	—	○	● ●	—
Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza	●	—	● ●	● ●
Fecho / abertura da porta de segurança em O2 estágios	●	●	● ●	○ ○
Interruptor de contato da porta em contactless	●	○	● ●	● ●
Sistema de auto diagnóstico para aviso de problemas ou desgastes.	●	●	● ●	● ●
Termostato de segurança	●	●	● ●	● ●

Fornos Combinados

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUTERTOP 600x400

MODELO	⚡ XEBC-04EU-E1RM	⚡ XEBC-06EU-E1RM
TABULEIROS / DIMENSÕES	4* / 600 x 400	6* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	80 mm	80 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	7,4 kW	10,1 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~ 230V 1~	400 3N~ 230V 3~ a)
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 967 x 675 mm	860 x 967 x 842 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**	Dobradiça à esquerda*
PESO	90 Kg	103 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEBC-04EU-E1LM -	Cód. XEBC-06EU-E1LM -
CÓDIGO	03.053	03.054



XEBC-04EU-E1RM



MODELO	⚡ XEBC-10EU-E1RM
TABULEIROS / DIMENSÕES	10* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	80 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	14,9 kW
VOLTAGEM	400 3N~ a)
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 967 x 1162 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**
PESO	136 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEBC-10EU-E1LM -
CÓDIGO	03.055



a) Kit conexão 230V 1~ Código XUC129

*Nota: Tabuleiros não incluídos

a) Kit conexão 230V 3~ Código XUC128

*Nota: Tabuleiros não incluídos

big

MODELO	⚡ XEBL-16EU-E1RS
TABULEIROS / DIMENSÕES	16* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	81,5 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	35,5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~
LARGURA/PROF./ALTURA	892 x 925 x 1875 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda*
PESO	262 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEBL-16EU-E1LS -
CÓDIGO	03.056

*Nota: Tabuleiros não incluídos

O TROLLEY ESTÁ INCLuíDO NA COMPRA DOS FORNOS BIG





Fornos Combinados

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUTERTOP 600x400



MODELO	⚡ XEBC-04EU-EPRM
TABULEIROS / DIMENSÕES	4* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	80 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	10,6 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~ a)
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 967 x 675 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**
PESO	95 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEBC-04EU-EPLM -
CÓDIGO	03.057

a) Kit conexão 230V 1~ Código XUC129

*Nota: Tabuleiros não incluídos



MODELO	⚡ XEBC-06EU-EPRM	🔥 XEBC-06EU-GPRM
TABULEIROS / DIMENSÕES	6* / 600 x 400	6* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	80 mm	80 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	14 kW	1 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ 220-240V 3~ a)	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	19 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**	Dobradiça à esquerda**
PESO	112 Kg	126 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEBC-06EU-EPLM -	Cód. XEBC-06EU-GPLM -
CÓDIGO	03.058	03.059

a) Kit conexão 230V 1~ Código XUC129

*Nota: Tabuleiros não incluídos



MODELO	⚡ XEBC-10EU-EPRM	🔥 XEBC-10EU-GPRM
TABULEIROS / DIMENSÕES	10* / 600 x 400	10* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	80 mm	80 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	21,3 kW	1,4 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~ a)	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	25 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**	Dobradiça à esquerda**
PESO	148 Kg	163 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEBC-10EU-EPLM -	Cód. XEBC-10EU-GPLM -
CÓDIGO	03.060	03.061

a) Kit conexão 230V 3~ Código XUC128

*Nota: Tabuleiros não incluídos

Fornos Combinados

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG 600x400

MODELO	⚡ XEBL-16EU-YPRS	🔥 XEBL-16EU-GPRS
TABULEIROS / DIMENSÕES	16* / 600 x 400	16* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	81,5 mm	81 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	38,5 kW	2,5 kW
VOLTAGEM	380-415 3N~	220-240V 1~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	48 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda**	Dobradiça à esquerda**
PESO	292 Kg	309 Kg
**PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEBL-16EU-YPLS -	Cód. XEBL-16EU-GPLS -
CÓDIGO	03.062	03.063
PV	27.100,00 €	30.680,00 €

*Nota: Tabuleiros não incluídos

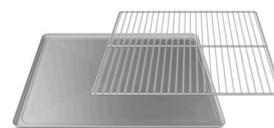
O TROLLEY ESTÁ INCLUÍDO NA COMPRA DOS FORNOS BIG



Indispensável:



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO	PV
GRP405	Grelha lisa cromada ultra leve	600 X 400	003.GRP405	34,00 €
TG405 BAKE	Tabuleiro em alumínio liso	600 X 400	003.TG405	43,00 €
XUC047	Tabuleiro antiaderente com furo	600 X 400	003.XUC047	180,00 €



MODELO	⚡ XEBPL-16EU-M	⚡ XEBPC-08EU-B
DESCRIÇÃO	Fermentadora cont. manual int.	Fermentadora
TABULEIROS / DIMENSÕES	16 / 600 x 400	8 / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	80 mm	75 mm
TEMPERATURA MÁXIMA	50° C	50° C
POT. ELÉCTRICA / VOLTAGEM	2,4 kW / 230V 1~	2,3 kW / 230V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	882 x 974 x 1891 mm	860 x 978 x 658 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PESO	147 Kg	35 Kg
CÓDIGO	03.064	03.065
PV	5.300,00 €	2.900,00 €



XEBPL-16EU-M



XEBPC-08EU-B

Mais opções de fermentadoras sob consulta



XEBTL-16EU



XWARC-07EF-UH



XWARC-07EF-H



XUC001-DR



DB1075AO

RECOMENDÁVEL

MODELOS	DESCRIÇÃO	TABULEIRO	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XEBTL-16EU	Trolley porta tabuleiros AISI 316L - BIG	16 - 600x400	81 mm	776 x 615 x 1741 mm	26	003.XEBTL-16EU
XWARC-07EF-UH	Bancada para forno alta (Sup. lat. incluídos)	7 - 600x400	60 mm	842 x 804 x 888 mm	35	003.XWARC-07EF-UH
XWARC-07EF-H	Bancada para forno (Sup. lat. incluídos)	7 - 600x400	60 mm	842 x 713 x 752 mm	33	003.XWARC-07EF-H
XUC001-DR	Kit primeira instalação forno + Detergente	-	-	-	-	003.XUC001-DR
DB1075AO	Det. ultra concentrado para M. automáticas	-	-	-	-	003.DB1075AO



Fornos Conectores



BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO é um verdadeiro forno de convecção. Incansável, nasce especificamente para a cocção de croissants congelados e para dourar pão pré-cozinhado e ultracongelado. É adequado para as necessidades típicas das cafetarias, snack-bars e pequenos supermercados que não precisem de realizar cocções delicadas ou com humidade.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO não necessita de ligação hídrica e está especificamente desenhado para a instalação da hotte Waterless para reduzir os odores da cocção, permitindo instalá-lo em qualquer ponto da loja.

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED é a primeira escolha para aqueles que precisam de um forno de convecção de utilização fácil e intuitiva, mas que permita também adicionar humidade durante o processo de cozedura, assim como de reduzir a velocidade da ventoinha para facilitar a cozedura dos produtos mais delicados e críticos como pão congelado de grandes dimensões ou pastelaria de massa folhada congelada. A possibilidade de controlar o fermentador a partir do painel de controlo do BAKERLUX SHOP.Pro™, permite uma instalação em coluna, criando assim uma estação completa de cozedura.

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH oferece todas as vantagens de um ecrã LCD de 2.4" que te permite memorizar os programas de cocção com nome e imagens, para além de te oferecer uma programação rápida e intuitiva.

Está disponível na versão com abertura da porta basculante e na versão Matic, com abertura lateral da porta, que se abre automaticamente quando o ciclo de cocção termina. A opção de ligação à internet permite o controlo da utilização efectiva do forno e a programação remota de cada forno em cada uma das tuas lojas directamente do computador ou do smartphone.

Os fornos BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH estão preparados para a instalação da hotte Ventless ou Waterless e para o controlo do fermentador directamente através do painel de controlo do forno.

O painel de controlo **MASTER** é a evolução tecnológica mais completa dos fornos **BAKERLUX SHOP.Pro™** que se destaca no desempenho na cocção, nos programas automáticos, na inteligência artificial e na ligação à Internet. O BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, com um ecrã de 6", está equipado com os programas automáticos de cocção CHEFUNOX, com a tecnologia MULTI.TIME que permite cozinhar até 10 produtos diferentes ao mesmo tempo e com a função READY.BAKE, que permite que até operadores sem experiência obtenham resultados sempre perfeitos.

Abertura da porta automática inteligente AUTO.MATIC de série, relatórios com estatísticas de utilização DDC.Stats visualizáveis directamente no ecrã do forno e ligação à internet opcional para controlo remoto do forno através do computador e do telemóvel. Hotte Ventless, hotte Waterless e fermentador controlados no ecrã do forno.

BAKERLUX SHOP.Pro™

- De série
- Opcional
- Não disponível

Características	MASTER	TOUCH	LED	GC
MODOS DE COZEDURA				
Cozedura por convecção com temperatura variável de 30 °C a 260 °C	●	●	●	●
Cozedura por convecção + Humidade com temperatura variável de 48 °C a 260 °C	●	●	●	—
Temperatura máxima de pré-aquecimento 260 °C	●	●	●	●
PROGRAMAÇÃO AUTOMÁTICA E AVANÇADA				
Passos de cozedura	9	9	3	3
PROGRAMAS RÁPIDOS	—	—	12	12
PROGRAMAS:	896	99	99	99
PROGRAMAS: possibilidade de atribuir nomes e imagens aos programas gravados	●	●	—	—
PROGRAMAS: possibilidade de guardar a receita com um nome	●	●	—	—
MULTI.Time: gerir mais de 10 temporizadores diferentes para controlo da confeção simultânea de produtos diferentes.	●	—	—	—
TECNOLOGIAS UNOX INTELLIGENT.PERFORMANCE - UIP				
Tecnologia ADAPTIVE.Cooking™: um tabuleiro ou carga completa com o mesmo resultado.	●	—	—	—
Tecnologia AUTO.Soft: aumento térmico controlado para uniformidade total	●	—	—	—
Tecnologia SMART.Preheating: o forno pré-aquece à temperatura desejada, tendo em conta a utilização anterior	●	—	—	—
AUTO.MATIC: abertura automática da porta, interrompendo o processo de assar no momento certo para garantir excelentes resultados	●	●	—	—
TECNOLOGIAS UNOX INTENSIVE.COOKING - UIC				
Tecnologia AIR.Plus: 2 velocidades do fluxo de ar na câmara programadas pelo operador	●	●	●	—
Tecnologia AIR.Plus: ventoinhas múltiplas com inversão de sentido.	●	●	●	●
Tecnologia STEAM.Plus: cocções mistas convecção - humidade (20-40-60-80-100%)	●	●	●	—
Tecnologia DRY.Plus: extracção da humidade da câmara de cocção	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: 300 segundos para ir de 60 a 260°C	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: certificação ENERGY STAR	●	●	●	●
TECNOLOGIAS DATA DRIVEN COOKING - DDC				
Placa de conexão Ethernet para manter o forno conectado ao ddc.unox.com e ao UNOX App	○	○	—	—
Estatísticas DDC: Relatórios de uso e consumo de fornos.	●	—	—	—
ESTAÇÃO DE COZEDURA				
Tecnologia MAXI.LINK: permite criar colunas com dois fornos sobrepostos	●	●	●	—
ISOLAMENTO TÉRMICO E SEGURANÇA				
Tecnologia Protek.SAFE™: máxima eficiência térmica e segurança no trabalho	●	●	●	●
Tecnologia Protek.SAFE™: paragem do motor aquando da abertura da porta para conter dispersões energéticas	●			
ABERTURA DA PORTA				
Basculante manual, de cima para baixo (Compatível com os modelos CAMILLA e VITTORIA)	—	●	●	●
Lateral electromecânica e automática, da direita para a esquerda (apenas para as versões .Matic)	●	●	—	—
Lateral manual, da direita para a esquerda.	—	—	●	●
FUNÇÕES AUXILIARES				
Temperatura de pré-aquecimento até 260 °C definida pelo operador para cada programa	●	●	●	●
Exibição do tempo necessário para terminar o programa de cocção programado	●	●	●	●
Funcionamento contínuo «INF»	●	●	●	●
Visualização do tempo nominal e real, da temperatura da câmara, humidade e velocidade das ventoinhas	●	●	●	●
Unidade de medida da temperatura em °C ou °F	●	●	●	●
DETALHES TÉCNICOS				
Suporte dos tabuleiros em chapa dobrados em L (apenas nos modelos CAMILLA e VITTORIA)	●	●	●	●
Suporte dos tabuleiros em aço cromado (apenas nos modelos ELENA e ROSSELLA)	●	●	●	●
Suporte dos tabuleiros em aço cromado com sistema anti-queda (apenas nos modelos STEFANIA e ARIANNA)	●	●	●	●
Painel de controlo selado para impedir a infiltração de vapor na placa electrónica (IPX4)	●	●	●	●
Estrutura Leve - Trabalho pesado usando materiais inovadores	●	●	●	●
Interruptor para abertura da porta	●	●	—	—
Limitador de temperatura de segurança	●	●	●	●
Vidro interno que pode ser aberto e lavado facilmente (apenas para modelos de bandeira)	●	●	●	●
Vidro interno facilmente lavável (apenas para modelos de abertura basculante)	—	●	●	●

Fornos Convectores

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A gama de equipamentos BAKERLUX SHOP.Pro™ GO é mais completa do que aquela que aqui se encontra a título demonstrativo.

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO 460x330 SEM HUMIDADE



MODELO	XEFR-03HS-EGDN	XEFR-04HS-EGDN
TABULEIROS / DIMENSÕES	3 (incl.*) / 460 x 330	4 (incl.*) / 460 x 330
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm ** (100mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3 kW	3,5 kW
VOLTAGEM	220-240V 1~	220-240V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 500 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo manual	De cima para baixo manual
PESO	36 Kg	39 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	-	-
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	-	3 Band. - Cód. XUC151
CÓDIGO	03.066	03.067

*Nota: Tabuleiros incluídos TG 305

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO 600x400 SEM HUMIDADE



MODELO	XEFR-03EU-EGDN	XEFR-04EU-EGDN
TABULEIROS / DIMENSÕES	3 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm ** (100mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3,5 kW	6,9 kW
VOLTAGEM	220-240V 1~	400 3N~ 230V 3~ 230V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 500 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo manual	De cima para baixo manual
PESO	46 Kg	57 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	-	-
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	-	3 Band. - Cód. XUC152
CÓDIGO	03.068	03.069

*Nota: Tabuleiros não incluídos



MODELO	XEFR-06EU-EGRN	XEFR-10EU-EGRN
TABULEIROS / DIMENSÕES	6 * / 600 x 400	10 * / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm ** (94mm)	75 mm ** (94mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	10,3 kW	15,5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~	400 3N~ 230V 3~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 952 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda manual	Dobradiça à esquerda manual
PESO	72 Kg	96 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEFT-06EU-EGLN	Cód. XEFT-10EU-EGLN
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	5 Band. - Cód. XUC153	8 Band. - Cód. XUC154
CÓDIGO	03.070	03.071

*Nota: Tabuleiros não incluídos

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A gama de equipamentos BAKERLUX SHOP.Pro™ LED é mais completa do que aquela que aqui se encontra a título demonstrativo.

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED 460x330 COM HUMIDADE

MODELO	XEFR-03HS-ELDV	XEFR-04HS-ELDV
TABULEIROS / DIMENSÕES	3 (incl. *) / 460 x 330	4 (incl. *) / 460 x 330
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm ^{**} (100mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3 kW	3,5 kW
VOLTAGEM	220-240V 1~	220-240V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 500 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo manual	De cima para baixo manual
PESO	36 Kg	39 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	-	-
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	-	3 Band. - Cód. XUC151
CÓDIGO	03.072	03.073

*Nota: Tabuleiros incluídos TG 305



BAKERLUX SHOP.Pro™ LED 600x400 COM HUMIDADE

MODELO	XEFR-03EU-ELDV	XEFR-04EU-ELDV
TABULEIROS / DIMENSÕES	3 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm ^{**} (100mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3,5 kW	6,9 kW
VOLTAGEM	220-240V 1~	400 3N~ 230V 3~ 230V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 500 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo manual	De cima para baixo manual
PESO	46 Kg	57 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	-	-
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	-	3 Band. - Cód. XUC152
CÓDIGO	03.074	03.075

*Nota: Tabuleiros não incluídos



MODELO	XEFR-06EU-ELRV	XEFR-10EU-ELRV
TABULEIROS / DIMENSÕES	6 * / 600 x 400	10 * / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm ^{**} (94mm)	75 mm ^{**} (94mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	10,3 kW	15,5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~	400 3N~ 230V 3~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 952 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda manual	Dobradiça à esquerda manual
PESO	72 Kg	96 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEFT-06EU-ELLV	Cód. XEFT-10EU-ELLV
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	5 Band. - Cód. XUC153	8 Band. - Cód. XUC154
CÓDIGO	03.076	03.077

*Nota: Tabuleiros não incluídos





Fornos Conectores

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A gama de equipamentos BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH é mais completa do que aquela que aqui se encontra a título demonstrativo.

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH 460x330



MODELO	XEFR-03HS-ETRV	XEFR-04HS-ETDV
TABULEIROS / DIMENSÕES	3 (incl.*) / 460 x 330	4 (incl.*) / 460 x 330
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm ^{**} (100mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3 kW	3,5 kW
VOLTAGEM	220-240V 1~	220-240V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 669 x 427 mm	600 x 669 x 500 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda automática	De cima para baixo manual
PESO	36 Kg	39 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEFT-03HS-ETLV	-
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	-	3 Band. - Cód. XUC151
CÓDIGO	03.078	03.079

*Nota: Tabuleiros incluídos TG 305

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH 600x400



MODELO	XEFR-03EU-ETDV	XEFR-04EU-ETDV
TABULEIROS / DIMENSÕES	3 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm ^{**} (100mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3,5 kW	6,9 kW
VOLTAGEM	220-240V 1~	400 3N~ 230V 3~ 230V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 500 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo manual	De cima para baixo manual
PESO	46 Kg	57 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	-	-
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	-	3 Band. - Cód. XUC152
CÓDIGO	03.080	03.081

*Nota: Tabuleiros não incluídos



MODELO	XEFR-06EU-ETRV	XEFR-10EU-ETRV-MT
TABULEIROS / DIMENSÕES	6 * / 600 x 400	10 * / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm ^{**} (94mm)	75 mm ^{**} (94mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	10,3 kW	15,5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~	400 3N~ 230V 3~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 952 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda automática	Dobradiça à esquerda manual
PESO	72 Kg	96 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEFT-06EU-ETLV	Cód. XEFT-10EU-ETLV-MT
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	5 Band. - Cód. XUC153	8 Band. - Cód. XUC154
CÓDIGO	03.082	03.083

*Nota: Tabuleiros não incluídos

Fornos Convectores

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A gama de equipamentos BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER é mais completa do que aquela que aqui se encontra a título demonstrativo.

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER 460x330

MODELO	XEFR-03HS-EMRV	XEFR-04HS-EMRV
TABULEIROS / DIMENSÕES	3 (incl. *) / 460 x 330	4 (incl. *) / 460 x 330
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm ^{**} (100mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3 kW	3,5 kW
VOLTAGEM	220-240V 1~	220-240V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 669 x 427 mm	600 x 669 x 500 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda automática	Dobradiça à esquerda automática
PESO	36 Kg	39 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEFT-03HS-EMLV	Cód. XEFT-04HS-EMLV
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	-	3 Band. - Cód. XUC151
CÓDIGO	03.084	03.085

*Nota: Tabuleiros incluídos TG 305



BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER 600x400

MODELO	XEFR-03EU-EMRV	XEFR-04EU-EMRV
TABULEIROS / DIMENSÕES	3 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm ^{**} (100mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3,5 kW	6,9 kW
VOLTAGEM	220-240V 1~	400 3N~ 230V 3~ 230V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 500 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda automática	Dobradiça à esquerda automática
PESO	46 Kg	57 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEFT-03EU-EMLV	Cód. XEFT-04EU-EMLV
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	-	3 Band. - Cód. XUC152
CÓDIGO	03.086	03.087

*Nota: Tabuleiros não incluídos



MODELO	XEFR-06EU-EMRV	XEFR-10EU-EMRV
TABULEIROS / DIMENSÕES	6 * / 600 x 400	10 * / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm ^{**} (94mm)	75 mm ^{**} (94mm)
POTÊNCIA ELÉCTRICA	10,3 kW	15,5 kW
VOLTAGEM	400 3N~ 230V 3~	400 3N~ 230V 3~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 952 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda automática	Dobradiça à esquerda automática
PESO	72 Kg	96 Kg
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEFT-06EU-EMLV	Cód. XEFT-10EU-EMLV
** SUP. LATERAIS TABULEIROS	5 Band. - Cód. XUC153	8 Band. - Cód. XUC154
CÓDIGO	03.088	03.089

*Nota: Tabuleiros não incluídos





Fornos cozedura acelerada



SPEED.Pro™

SPEED.Pro™ é o primeiro e o único baking speed oven: forno convector e forno de cocção acelerada em um único equipamento. Graças a ampla câmara de cocção do SPEED.Pro™ é possível utilizar a modalidade Bake para cocção de até 3 tabuleiros 460 x 330 de produtos de forno ou confeitaria, também congelados, obtendo resultados perfeitamente uniformes. A modalidade Speed permite cocção e regeneração de alimentos, em porções unitárias ou múltiplas, em tempos recorde graças a combinação de fluxos de ar quente controlados, a tecnologia a microondas e a tabuleiro especial SPEED. Plate que transmite calor pelo contato, tostando perfeitamente todos os produtos a base de pão.



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: ajusta automaticamente os parâmetros de cozimento para garantir resultados repetíveis

SMART.Preheating: define automaticamente a temperatura e a duração do pré-aquecimento

AUTO.Soft: gerencia o aumento da temperatura para torná-lo mais delicado

UNOX INTENSIVE COOKING

Tecnologia DRY.Plus: extrai a humidade da câmara de cozimento

AIR.Plus: ventilador com marcha-atrás e 2 velocidades ajustáveis

SPEED.Plus: gera microondas e distribui-as uniformemente por toda a câmara de cozimento

DATA DRIVEN COOKING

Conexão Wi-Fi

Conexão Ethernet

ddc.unox.com: monitorize o uso em tempo real, crie e envie receitas do seu pc para os seus fornos

DDC.Stats: analise, compare e melhore o uso do forno e os dados de consumo

DDC.App: monitore seus fornos conectados em tempo real do seu smartphone

DDC.Coach: analisa a maneira como você usa o forno e sugere novas receitas personalizadas

COZEDURA MANUAL

Cozimento por convecção de 30 °C a 260 °C

Cozimento por convecção + microondas a partir de 30 °C

Temperatura máxima de pré-aquecimento 260 °C

COZINHA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

PROGRAMAS: salve até 896 programas com seu nome, imagem ou assinatura manuscrita

CHEFUNOX: escolha o que cozinhar da biblioteca e o forno definirá automaticamente todos os parâmetros

SPEEDUNOX: escolha o que cozinhar da biblioteca e o forno irá definir automaticamente todos os parâmetros para o modo de velocidade

9 etapas de cozimento

24 programas rápidos (12 SPEED e 12 BAKE)

FUNÇÕES AUXILIARES

Temperatura de pré-aquecimento até 260 °C - ajustável pelo usuário para cada programa

Exibição do fim do tempo de cozimento

Holding cooking mode «HOLD» and continuous functioning «INF»

Visualização do valor nominal da temperatura da câmara de cozimento

Unidades de temperatura mostradas em °C ou °F

DESEMPENHO E SEGURANÇA

Protek.SAFE™: absorção de energia elétrica relacionada às reais necessidades

Protek.SAFE™: Arrefecer superfícies externas

DETALHES TÉCNICOS

Câmara de cozimento arredondada de aço inoxidável AISI 304

Câmara de assar com suportes de tabuleiros integrados

Exibição visual do estado de cozimento por meio de LEDs multicoloridos

Painel de controle com certificação de resistência à água - IPX3

Sistema de coleta de migalhas integrado no filtro sob a porta

Estrutura resistente com materiais inovadores

Sistema de ventilador de 2 velocidades com elementos de aquecimento redondos de alto desempenho

Abertura de porta na vertical

Chave de contato da porta de proximidade

Sistema de auto-diagnóstico de problemas ou avarias

Termostato de segurança



Fornos cozedura acelerada

SPEED.Pro™

O modo BAKE permite realizar programas de cozedura por convecção, compostos por vários passos, memorizar os programas mais utilizados ou utilizar os programas CHEFUNOX automáticos.

Ideal para produtos de padaria congelados, mas também capaz de cozinhar outros tipos de alimentos, permite reduzir os tempos do processo de cozimento inserindo uma ou mais etapas que combinam convecção e microondas.

Interface Modo BAKE



Interface Modo SPEED



O modo SPEED permite aquecer rapidamente qualquer tipo de alimento, memorizar os programas mais utilizados ou utilizar os processos automáticos SPEEDUNOX.

O forno mantém-se à temperatura de trabalho mesmo durante as fases de stand-by para estar sempre pronto e aquecer os seus pratos em segundos. A tecnologia ADAPTIVE.Cooking ajusta automaticamente o processo de cozimento de acordo com a carga real de alimentos.

MODELO	XESR-03HS-MDDN	XESR-03HS-EDDN
CAPACIDADE TAB. SPEED	1 (incl.*) / 450 x 330	1 (incl.*) / 450 x 330
CAPACIDADE TAB. BAKE	3 (incl.*) / 460 x 330	3 (incl.*) / 460 x 330
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	75 mm	75 mm
VOLTAGEM	220-240V 1~	400 3N~ 230V 3~ 230V 1~
POTÊNCIA AQUECIMENTO AR	3,35 kW	3,35 kW
POTÊNCIA MICROONDAS	2,16 kW	2,16 kW
POTÊNCIA ELÉCTRICA	3,6 kW	3,6 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 797 x 541 mm	600 x 797 x 541 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo	De cima para baixo
PESO	89 Kg	89 Kg
CÓDIGO	03.090	03.091



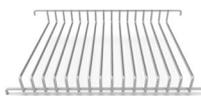
*Nota: Tabuleiros incluídos 3 x TG 305 e 1 x SPEED.Plate TG360



XWKRT-08HS-H



TG360



GRP360



XUC165



TG305



DB1044-1

MODELOS	DESCRIÇÃO	TABULEIROS	DIST. TAB.	DIMENSÕES l x p x a	PESO kg	CÓDIGO
XWKRT-08HS-H	Bancada alta para forno	8 - 460x330	60 mm	594 x 546 x 738 mm	8	003.XWKRT-08HS-H
TG360	Placa alumínio antiaderente dupla face (L/N)	-	-	450 x 330 x 20 mm	-	003.TG306
GRP360	Grelha em inox	-	-	-	-	003.GRP360
XUC165	Espátula plana rev. antiaderente	-	-	365 x 477 x 92 mm	-	003.XUC165
TG305	Tabuleiro em alumínio liso	-	-	460 x 330 x 11 mm	-	003.TG305
DB1044-1	SPRAY&Rinse-Detergente spray limp. manual	-	-	-	-	003.DB1044A0

O futuro é agora **X-Generation**

Os fornos X-Generation marcarão uma revolução no mercado da restauração e fast food. Com elevados desempenhos e inteligentes como nenhum outro forno até agora. Novo design icônico e supremacia tecnológica de todos os pontos de vista.



Verticalidade e Simetria

Desde sempre que os fornos Unox foram reconhecíveis pelo seu design esguio e esbelto que dá elegância ao produto, um design ainda mais aprimorado nos fornos X-Generation, acentuando a verticalidade e a simetria.

A elegância atemporal.



Sólidos e Confiáveis

Os fornos X-Generation transmitem imediatamente a sua solidez e fiabilidade graças à escolha de materiais de alta resistência.

O aço é o protagonista.



Inteligentes e futurísticos

O estilo High Tech dos fornos X-Generation é conferido pelo enorme painel capacitivo e linhas de design que interpretam as novas tendências.

O design do futuro.



Reconhecimento

Todos os fornos X-Generation compartilham um conjunto de linhas estilísticas que os tornam imediatamente reconduzíveis ao icônico design Unox.

Um design inconfundível.



O novo sistema operacional Digital.ID™

Digital.ID™ é o sistema operacional mais avançado já visto em um forno.

Welcome to the future!



OPTIC.Cooking

Com OPTIC.Cooking o seu forno faz mais do que apenas cozinhar. Reconhece os alimentos e inicia automaticamente os processos de cozimento através de um sensor óptico de última geração.



Fornos Combinados Gama Digital.ID™

CHEFTOP-X™ Digital.ID™ COUNTERTOP GN 1/1

Forno combinado profissional de alto desempenho, equipado com um sistema operacional de última geração e tecnologia inteligente, projetado para gerenciar perfeitamente qualquer processo de cozimento de gastronomia, pastelaria e panificação. Possui certificação ENERGY STAR® para desempenho de baixo consumo e redução de resíduos, também graças ao seu sistema de lavagem automática com recirculação. O CHEFTOP-X™ possui uma câmara de cozimento moldada em aço 316L e um sistema integrado de filtragem de água RO.Care que elimina a necessidade de tratamentos externos. Equipado com um microfone integrado para permitir o controle de voz e a interação com os Chefs Corporativos da UNOX para receber assistência na cozinha diretamente pelo painel interativo. O sistema operacional avançado Digital.ID™ permite salvar todas as configurações favoritas na conta e transferi-las de um forno para outro em poucos segundos. Com o aplicativo Digital.ID™, é possível controlar o forno por meio de smartphones, bem como personalizar contas.



MODELO	⚡ XEDA-0611-EXRS	⚡ XEDA-1011-EXRS	⚡ XEDA-0621-EXRS	⚡ XEDA-1021-EXRS
TABULEIROS / DIMENSÕES	6* / GN 1/1	10* / GN 1/1	6* / GN 2/1	10* / GN 2/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	67 mm	67 mm	77 mm	83 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	11,6 kW	19,6 kW	23,1 kW	35,8 kW
VOLTAGEM	380V 3N~ 220V 3~ 220V 1~	380V 3N~ 220V 3~	380V 3N~ 220V 3~	380V 3N~ 220V 3~
POTÊNCIA GÁS NOMINAL MÁX.	-	-	-	-
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	24,8 kWh/dia 0 kg CO ₂ /dia**	37 kWh/dia 0 kg CO ₂ /dia**	85 kWh/dia 0 kg CO ₂ /dia**	128,8 kWh/dia 0 kg CO ₂ /dia**
LARGURA/PROF./ALTURA	750 x 841 x 789 mm	750 x 841 x 1069 mm	860 x 1180 x 849 mm	860 x 1180 x 1219 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	Cód. XEDA-0611-EXLS -	Cód. XEDA-1011-EXLS -	Cód. XEDA-0621-EXLS -	Cód. XEDA-1021-EXLS -
PESO	114 Kg	132 Kg	150 Kg	207 Kg
CÓDIGO	03.092	03.093	03.094	03.095

** Nota: 1 garrafa RO.Care XHC040. Mais pormenores na ficha técnica de cada produto

*Nota: Tabuleiros não incluídos



Fornos Combinados Gama Digital.ID™

BAKERTOP-X™ Digital.ID™ COUNTERTOP 600 x 400



Forno combinado profissional de alto desempenho equipado com um sistema operacional de última geração e tecnologia inteligente projetada para lidar perfeitamente com qualquer processo de cozimento de pastelaria e panificação. No entanto, é ideal para processos de cozedura gastronómica. Possui certificação ENERGY STAR® para desempenho de baixo consumo e redução de resíduos, também graças ao seu sistema de lavagem automática com recirculação. O BAKERTOP-X™ possui uma câmara de cozimento moldada em aço 316L e um sistema integrado de filtragem de água RO.Care que elimina a necessidade de tratamentos externos. É equipado com um microfone integrado para permitir o controle de voz e a interação com os Chefs Corporativos da UNOX para receber assistência na cozinha diretamente pelo painel interativo. O sistema operacional avançado Digital.ID™ permite salvar todas as configurações favoritas na conta e transferi-las de um forno para outro em poucos segundos. Com o aplicativo Digital.ID™, é possível controlar o forno por meio de smartphones, bem como personalizar contas.

MODELO	XELA-05EU-EXRS	XELA-10EU-EXRS
TABULEIROS / DIMENSÕES	5* / 600 x 400	10* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	86 mm	84 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	11,6 kW	21 kW
VOLTAGEM	380V 3N~ 220V 3~ 220V 1~	380V 3N~ 220V 3~
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	23,4 kWh/dia 0 kg CO ₂ /dia**	45,7 kWh/dia 0 kg CO ₂ /dia**
LARGURA/PROF./ALTURA	860 x 1018 x 789 mm	860 x 1018 x 1219 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PORTA DOBRADIÇA À DIREITA	Cód. XELA-05EU-EXLS	Cód. XELA-10EU-EXLS
PESO	100 Kg	178 Kg
CÓDIGO	03.096	03.097

** Nota: 1 garrafa RO.Care XHC040. Mais pormenores na ficha técnica de cada produto

*Nota: Tabuleiros não incluídos

Consulte-nos sobre o stock disponível



Fornos Combinados Gama Digital.ID™

SPEED-X™ Forno combinado com microondas GN 2/3

SPEED-X™ é o primeiro forno combinado de cocção acelerada com lavagem automática. SPEED-X™ tem uma capacidade de 10 tabuleiros GN 2/3 com distancia de 35 milímetros ou 5 tabuleiros GN 2/3 com distancia de 70 milímetros na modalidade combi e uma posição dedicada para a tabuleiro SPEED.Plate para realizar até 4 cocções aceleradas simultaneamente na modalidade speed. A tecnologia revolucionária HYPER.Speed une a cocção combinada ar-vapor com microondas e permite reduzir significativamente o tempo de cocção de pratos pré cozidos em relação aos tradicionais speed-oven. A lavagem automática com tanque de detergente integrado simplifica as operações de limpeza, permitindo a cocção acelerada de alimentos crus como verduras, carnes, peixes e muito mais. A câmara de cocção em aço inox 316L combinado com o sistema de filtragem da água RO.Care permite conectar SPEED-X™ a rede hídrica sem necessidade de sistemas externos de filtragem também em presença de água muito dura ou com alto nível de cloro.



DIGITAL ID

• Crie a sua conta Digital.ID™ e acesse através do login o seu forno SPEED-X™ conectado a internet: memorize os seus programas de cocção, a configuração da sua home page e todas as personalizações do seu forno diretamente na nuvem. A conta permanece constantemente sincronizada com as modificações mais recentes, permitindo além disso modificar diretamente do seu smartphone. Pode efetuar o login a sua conta de qualquer forno SPEED-X™ conectado a internet e ter imediatamente acesso as suas configurações.

Standard digital services

- Digital.ID™ App
- DIGITAL.Training
- Live technical assistance
- Data Driven Cooking App & webApp

Premium digital services

- HEY.Unox - Controle de Voz
- COOKING.Concierge (30min/mes)
- Acesso ao plano DDC Enterprise*
- Extensão garantia LONG.Life 5*



*visitar o site unox.com para maiores informações

MODELO	XEPA-0523-EXRN
CAPACIDADE TAB. COMBI	5 a 10 tabuleiros* / GN 2/3 (COMBI)
CAPACIDADE TAB. SPEED	1 tabuleiro* / GN 2/3 (SPEED)
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	70 mm (5 GN 2/3) - 35 mm (10 GN 2/3)
VOLTAGEM	380V 3N~ 220V 3~
POTÊNCIA AQUECIMENTO AR	5,35 kW
POTÊNCIA MICROONDAS	2,16 kW
POTÊNCIA ELÉCTRICA	9,5 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	535 x 740 x 811 mm
TIPO ABERTURA	Dobradiça à esquerda
PORTA DOBRADIÇA À DIREITA	Cód. XEPA-0523-EXLN
PESO	107 Kg
CÓDIGO	03.098

*Nota: Incluídos 1 x SPEED.Plate TG780, 1 Pulverizador XHCO36 e 1 Cartucho RO.Care XHCO40 (Sistema de tratamento de águas com filtro de resinas)



Conservador de temperatura e Fermentadoras

EVEREO® CUBE / 600 / 900 - 460x330 GN 1/1

EVEREO® é o primeiro Refrigerador Quente, um equipamento único que preserva refeições cozidas por dias na temperatura em que serão servidas. Explorando toda a ciência por trás da Conservação de Alimentos em temperatura de consumo, EVEREO® conserva com segurança refeições cozinhadas por dias em temperaturas acima de 62°C usando uma combinação de controlos extremamente preciso de temperatura de consumo.

EVEREO



MODELO	XEEC-10HS-EPDS	XEEC-10HS-EPRS	XEEC-1011-EPR	XEEC-1013-EPR
TABULEIROS / DIMENSÕES	10* / 460 x 330	10* / 460 x 330	10* / GN 1/1	10* / GN 1/1
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	28 mm	28 mm	67 mm	67 mm
POTÊNCIA ELÉCTRICA	1,5 kW	1,5 kW	2,9 kW	2,9 kW
VOLTAGEM	220-240V 1~	220-240V 1~	220-240V 1~	220-240V 1~
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 590 x 610 mm	600 x 590 x 610 mm	720 x 628 x 915 mm	535 x 883 x 915 mm
TIPO ABERTURA	De cima para baixo	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda	Dobradiça à esquerda
PORTA DOBRADIÇA DIREITA	-	Cód. XEEC-10HS-EPL -	Cód. XEEC-1011-EPL -	Cód. XEEC-1013-EPL -
PESO	49 Kg	49 Kg	82 Kg	70 Kg
CÓDIGO	03.099	03.100	03.101	03.102

*Nota: Tabuleiros não incluídos

ESTUFAS / FERMENTADORAS - LIEVOX 460 x 300 e 600 x 400

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A gama de equipamentos LIEVOX é mais completa do que daquela que aqui se encontra a título demonstrativo.



MODELO	XLT133	XEKPT-08HS-C	XLT193	XEKPT-08EU-C
TABULEIROS / DIMENSÕES	8* / 460 x 330	8* / 460 x 330	8* / 600 x 400	8* / 600 x 400
DISTÂNCIA ENTRE TABULEIROS	68 mm	68 mm	70 mm	68 mm
TEMPERATURA MÁXIMA	70 °C	50 °C	70 °C	50 °C
POTÊNCIA ELÉCTRICA	1,2 kW	1,2 kW	1,2 kW	1,2 kW
VOLTAGEM	220-240V 1~	220-240V 1~	220-240V 1~	220-240V 1~
TIPO COMANDO	Manual	Controlada pelo painel do forno	Manual	Controlada pelo painel do forno
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 678 x 774 mm	600 x 711 x 750 mm	800 x 713 x 774 mm	800 x 792 x 866 mm
PESO	22 Kg	35 Kg	37 Kg	40 Kg
CÓDIGO	03.004	03.104	03.007	03.103

*Nota: Tabuleiros não incluídos

Acessórios originais Essenciais

CUIDADOS, MANUTENÇÃO E OPCIONAIS

XUC001-DR KIT DE INSTALAÇÃO PARA UMA UNIDADE

O kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes e conexões. Contém todas as partes necessárias para a correta instalação de um forno único e um frasco de detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro) UN 1814, 8, II - ADR quantidade limitada.



Para modelos: Cheftop Mind.Maps™ Countertop GN 1/1 e GN 2/1 PLUS e Bakertop Mind.Maps™ 600x400 PLUS

Código 003.XUC001-DR

KIT INICIAL DE TABULEIROS - XUC028

Kit inicial de tabuleiros GN 1/1 constituídos de 1x:



GRP815

TG975

TG885

TG870

TG900

Código 003.XUC028

DB1075A0 Det&Rinse™ PLUS

Detergente extra forte Para: Cheftop & Bakertop Mind. Maps™ Para fornos com lavagem automática



Caixa com 10 embalagens de 1 lt

Código 003.DB1075A0

DB1016A0 Det&Rinse™

Detergente extra forte Para: Cheflux™ & Bakerlux™ Para fornos da série 5E



Caixa com 2 embalagens de 5 lt

Código 003.DB1016A0

DB1044A0 Spray&Rinse™

Detergente em spray para limpeza manual dos fornos.



Caixa com 12 embalagens de 750 ml

Código 003.DB1044A0

XUC046 SMART.Drain tray

Tabuleiro em material antiaderente com furo central. Ele canaliza os líquidos e gorduras expelidos para o ralo do forno. GN 1/1



Código 003.XUC046

XUC047 SMART.Drain tray

Tabuleiro em material antiaderente com furo central. Ele canaliza os líquidos e gorduras expelidos para o ralo do forno. 600 x 400



Código 003.XUC047

XUC048 SMART.Drain tray

Tabuleiro em material antiaderente com furo central. Ele canaliza os líquidos e gorduras expelidos para o ralo do forno. GN 2/1



Código 003.XUC048

XUC049 SMART.Drain tray

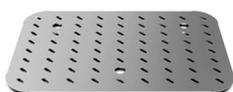
Tabuleiro em material antiaderente com furo central. Ele canaliza os líquidos e gorduras expelidos para o ralo do forno. 460 x 330



Código 003.XUC049

TG113

Tabuleiro em aço perfurado para a conservação de alimentos que precisam permanecer separados dos próprios líquidos. GN 1/1



Código 003.TG113

TG123

Tabuleiro em aço perfurado para a conservação de alimentos que precisam permanecer separados dos próprios líquidos. 460 x 330

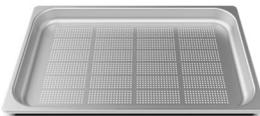
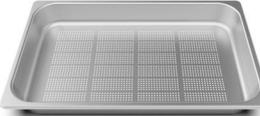
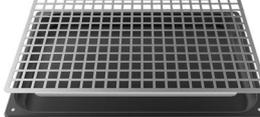
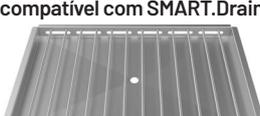
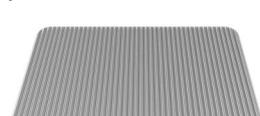


Código 003.TG123

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A vasta gama de opcionais e acessórios para as diferentes gamas de fornos UNOX é mais completa do que aquela que aqui se encontra a título demonstrativo.

Acessórios originais

TABULEIROS E GRELHAS COMPATÍVEIS COM GN 1/1

<p>TG805</p> <p>Tabuleiro em Inox altura 20mm</p>  <p>Código 003.TG805</p>	<p>TG815</p> <p>Tabuleiro em Inox altura 40mm</p>  <p>Código 003.TG815</p>	<p>TG825</p> <p>Tabuleiro em Inox altura 65mm</p>  <p>Código 003.TG825</p>	<p>TG895 BLACK.20</p> <p>Tabuleiro em Inox e revestimento antiaderente com altura 20mm</p>  <p>Código 003.TG895</p>
<p>TG810</p> <p>Cozinhar ao vapor e Sous Vide Tabuleiro em Inox perfurado altura 20mm</p>  <p>Código 003.TG810</p>	<p>TG820</p> <p>Cozinhar ao vapor e Sous Vide Tabuleiro em Inox perfurado altura 40 mm</p>  <p>Código 003.TG820</p>	<p>TG830</p> <p>Cozinhar ao vapor e Sous Vide Tabuleiro em Inox perfurado altura 65 mm</p>  <p>Código 003.TG830</p>	<p>TG900 BLACK.40</p> <p>Tabuleiro em Inox e revestimento antiaderente com altura 40mm</p>  <p>Código 003.TG900</p>
<p>TG935 EGGS 6x2</p> <p>Tabuleiro em alumínio com revestimento antiaderente para cozer até 12 ovos em 4 minutos</p>  <p>Código 003.TG935</p>	<p>TG936 EGGS 8x1</p> <p>Tabuleiro em alumínio com rev. antiaderente para cozer até 8 ovos em menos 3 minutos</p>  <p>Código 003.TG936</p>	<p>TG905 PAN.FRY</p> <p>Tabuleiro esmaltado para fritos</p>  <p>Código 003.TG905</p>	<p>TG975 FORO.SILICO</p> <p>Tabuleiro em alumínio microperfurado e siliconado para produtos de confeitaria e padaria</p>  <p>Código 003.TG975</p>
<p>TG890 FORO.BLACK</p> <p>Tabuleiro micro-perfurado antiaderente ideal para produtos pastelaria</p>  <p>Código 003.TG890</p>	<p>TG885 GRILL</p> <p>Tabuleiro anti-aderente em alumínio para grelhar sem prévio aquecimento.</p>  <p>Código 003.TG885</p>	<p>TG840 BACON.20</p> <p>Grelha removível em aço com tabuleiro antiaderente de 20 mm de altura para recolha de gordura</p>  <p>Código 003.TG840</p>	<p>TG945 BACON</p> <p>Grelha removível em aço com tabuleiro antiaderente de 40 mm de altura para recolha de gordura</p>  <p>Código 003.TG945</p>
<p>GRP825 POLLO.BLACK</p> <p>Tabuleiro em inox anti-aderente para grelhar até 8 frangos com coletor de gordura compatível com SMART.Drain</p>  <p>Código 003.GRP825</p>	<p>GRP840 POLLO.GRILL</p> <p>Tabuleiro em inox anti-aderente para grelhar até 3 frangos abertos, carne ou peixe, com coletor gordura compatível com SMART.Drain</p>  <p>Código 003.GRP840</p>	<p>TG870 FAKIRO.GRILL</p> <p>Placa antiaderente dupla face (lisa/nervurada) em alumínio espessura 12 mm</p>  <p>Código 003.TG870</p>	<p>TG875 FAKIRO</p> <p>Placa antiaderente dupla face (lisa/nervurada) em alumínio espessura 12 mm (ideal Pizzas)</p>  <p>Código 003.TG875</p>

Acessórios originais

TABULEIROS E GRELHAS COMPATÍVEIS COM GN 1/1

<p>GRP806</p> <p>Grelha plana em Inox</p> <p>Código 003.GRP806</p>	<p>GRP970 CHROMO.GRID</p> <p>Grelha cromada com cabo para sistema de carregamento rápido QUICK.LOAD</p> <p>Código 003.GRP970</p>	<p>TG944 BACON.GRID</p> <p>Grelha em inox perfurada</p> <p>Código 003.TG944</p>	<p>TG970 SUPER.GRILL</p> <p>Tabuleiro grill em alumínio antiaderente completa. Sistema QUICK.Load.</p> <p>Código 003.TG970</p>
<p>GRP815 STEAM</p> <p>Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos</p> <p>Código 003.GRP815</p>	<p>GRP816 BLACK.FRY</p> <p>Grelha em inox perfurada antiaderente</p> <p>Código 003.GRP816</p>	<p>GRP817 POTATO.FRY</p> <p>Grelha em inox perfurada para batatas fritas</p> <p>Código 003.GRP817</p>	<p>GRP820 CLEAN.FRY</p> <p>Grelha em inox perfurada antiaderente com tabuleiro de recolha de gordura</p> <p>Código 003.GRP820</p>

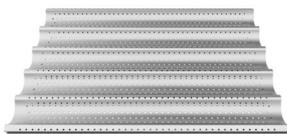
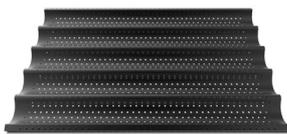
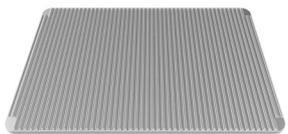
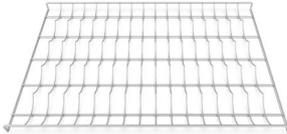
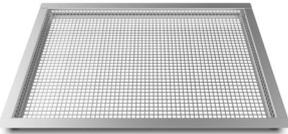
TABULEIROS E GRELHAS COMPATÍVEIS COM 600 x 400

<p>TG405 BAKE</p> <p>Tabuleiro em alumínio 15 mm (Pedido mínimo múltiplos de 2 peças.)</p> <p>Código 003.TG405</p>	<p>TG450 STEEL.BAKE</p> <p>Tabuleiro em inox</p> <p>Código 003.TG450</p>	<p>TG460 BAKE.BLACK</p> <p>Tabuleiro em alumínio 15 mm com revestimento antiaderente (Pedido mínimo múltiplos de 2 peças.)</p> <p>Código 003.TG460</p>	<p>TG416 BAKE.SILICO</p> <p>Tabuleiro em alumínio 9 mm com revestimento em silicone para produtos de confeitaria e padaria</p> <p>Código 003.TG416</p>
<p>TG410 FORO.BAKE</p> <p>Tabuleiro em alumínio 15 mm microperfurado (Pedido mínimo múltiplos de 2 peças.)</p> <p>Código 003.TG410</p>	<p>TG430 FORO.BLACK</p> <p>Tabuleiro microperfurado antiaderente 15 mm (Pedido mínimo múltiplos de 2 peças.)</p> <p>Código 003.TG430</p>	<p>TG415 FORO.SILICO</p> <p>Tabuleiro em alumínio 9 mm microperfurado e siliconado para produtos de confeitaria e padaria</p> <p>Código 003.TG415</p>	<p>GRP430 POLLO.BLACK</p> <p>Tabuleiro inox antiaderente para grelhar até 10 frangos com coletor de gordura e dreno central compatível com SMART.Drain.</p> <p>Código 003.GRP430</p>

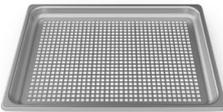
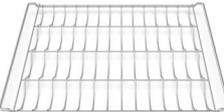


Acessórios originais

TABULEIROS E GRELHAS COMPATÍVEIS COM 600 x 400

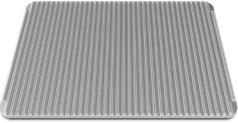
<p>TG445 FORO.BAGUETTE</p> <p>Tabuleiro em alumínio 34 mm microperfurado com 5 canais para baguetes</p>  <p>Código 003.TG445</p>	<p>TG435 FORO.BAGUETTE.BL</p> <p>Tabuleiro microperfurado 34 mm antiaderente ideal para produtos pastelaria com 5 canais</p>  <p>Código 003.TG435</p>	<p>TG440 FAKIRO™</p> <p>Placa antiaderente dupla face (lisa/nervurada) em alumínio espessura 12 mm (ideal Pizzas)</p>  <p>Código 003.TG440</p>	<p>TG465 FAKIRO.GRILL</p> <p>Placa antiaderente dupla face (lisa/nervurada) em alumínio espessura 12 mm (ideal Pizzas)</p>  <p>Código 003.TG465</p>
<p>GRP405</p> <p>Grelha plana cromada</p>  <p>Código 003.GRP405</p>	<p>GRP410 BAGUETTE</p> <p>Grelha lisa cromada ultra leve para 5 baguetes</p>  <p>Código 003.GRP410</p>	<p>GRP420 STEAM&FRY</p> <p>Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos</p>  <p>Código 003.GRP420</p>	<p>GRP425 POLLO.GRILL</p> <p>Tabuleiro em inox anti-aderente para grelhar até 3 frangos abertos, carne ou peixe, com coletor gordura compatível com SMART.Drain</p>  <p>Código 003.GRP425</p>

TABULEIROS E GRELHAS COMPATÍVEIS COM 460 x 330

<p>TG305 BAKE</p> <p>Tabuleiro em alumínio 11 mm (Pedido mínimo múltiplos de 2 peças.)</p>  <p>Código 003.TG305</p>	<p>TG350 PAN.FRY</p> <p>Tabuleiro esmaltado ideal para fritar produtos panados</p>  <p>Código 003.TG350</p>	<p>TG310 FORO.BAKE</p> <p>Tabuleiro em alumínio 10 mm microperfurado (Pedido mínimo múltiplos de 2 peças.)</p>  <p>Código 003.TG310</p>	<p>TG330 FORO.BLACK</p> <p>Tabuleiro microperfurado antiaderente 10 mm (Pedido mínimo múltiplos de 2 peças.)</p>  <p>Código 003.TG330</p>
<p>TG314 FORO.SILICO</p> <p>Tabuleiro em alumínio microperfurado e siliconado para produtos de confeitaria e padaria</p>  <p>Código 003.TG314</p>	<p>GRP350 STEAM&FRY</p> <p>Grelha em inox perfurada 30 mm para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos</p>  <p>Código 003.GRP350</p>	<p>GRP305</p> <p>Grelha lisa cromada ultra leve</p>  <p>Código 003.GRP305</p>	<p>GRP310 BAGUETTE</p> <p>Grelha lisa cromada ultra leve para 4 baguetes grandes</p>  <p>Código 003.GRP310</p>

Acessórios originais

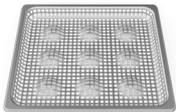
TABULEIROS E GRELHAS COMPATÍVEIS COM 460 x 330

<p>TG335 FAKIRO™</p> <p>Placa antiaderente dupla face (lisa/nervurada) em alumínio espessura 12 mm (ideal Pizzas)</p>  <p>Código 003.TG335</p>	<p>Compatível para forno</p> <p>SPEED.Pro™</p>	<p>TG360 SPEED.Plate</p> <p>Placa em alumínio antiaderente dupla face (lisa/nervurada).</p>  <p>Código 003.TG360</p>	<p>GRP360 SPEED.Grid</p> <p>Grelha em inox</p>  <p>Código 003.GRP360</p>
--	--	---	--

<p>TG205 BAKE</p> <p>Tabuleiro em alumínio 11 mm (Pedido mínimo múltiplos de 2 peças.)</p>  <p>Código 003.TG205</p>	<p>GRP205 CHROMO.GRID</p> <p>Grelha lisa cromada ultra leve</p>  <p>Código 003.GRP205</p>	<p>TABULEIROS E GRELHAS COMPATÍVEIS COM 342 x 242</p> <p>TABULEIROS E GRELHAS COMPATÍVEIS COM GN 2/3</p>
---	---	--

<p>TG705</p> <p>Tabuleiro em Inox altura 40mm</p>  <p>Código 003.TG705</p>	<p>TG715 FAKIRO™</p> <p>Tabuleiro plana em alumínio (ideal Pizzas)</p>  <p>Código 003.TG715</p>	<p>TG735 PAN.FRY</p> <p>Tabuleiro esmaltado 20 mm ideal para fritar produtos panados</p>  <p>Código 003.TG735</p>	<p>TG770 FAKIRO.GRILL</p> <p>Placa antiaderente dupla face (lisa/nervurada) em alumínio espessura 12 mm (ideal Pizzas)</p>  <p>Código 003.TG770</p>
--	---	--	---

<p>TG937 EGGS 5</p> <p>Tabuleiro em alumínio com revestimento antiaderente para cozer até 5 ovos em 4 minutos</p>  <p>Código 003.TG937</p>	<p>GRP715 POLLO</p> <p>Grelha em inox antiaderente para grelhar até 4 frangos com coletor de gordura e dreno central</p>  <p>Código 003.GRP715</p>	<p>TG731 FORO.BLACK</p> <p>Tabuleiro microperfurado antiaderente ideal para produtos pastelaria</p>  <p>Código 003.TG731</p>	<p>TG720 GRILL</p> <p>Tabuleiro antiaderente em alumínio para grelhar sem prévio aquecimento.</p>  <p>Código 003.TG720</p>
--	--	---	--

<p>GRP705 STEEL.GRID</p> <p>Grelha plana em aço Inox</p>  <p>Código 003.GRP705</p>	<p>TG710 FORO.STEEL40</p> <p>Tabuleiro em Inox perfurado cozinhar ao vapor e sous-vide Altura 40mm</p>  <p>Código 003.TG710</p>	<p>GRP710 STEAM&FRY</p> <p>Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos. Alt. 30 mm</p>  <p>Código 003.GRP710</p>	<p>GRP711 POTATO.FRY</p> <p>Grelha em inox perfurada para batatas fritas</p>  <p>Código 003.GRP711</p>
--	---	--	--

Grelhadores

ARRIS[®]
CATERING EQUIPMENT

GRILLVAPOR[®]

OVERGRILL



Made in Italy

CE

Segurança
INMETRO IEx
OCP 0064

GRELHADORES DE BANCADA SÉRIE 550 E 700 COMPACT TOP GÁS

O objetivo desta linha especial de produtos é conseguir um resultado de cozedura perfeito, ocupando menos espaço na cozinha. Os Grelhadores Grillvapor Compact são mais pequenos do que os Grelhadores Grillvapor normais, mas conservam todas as vantagens culinárias e económicas garantidas pela tecnologia Grillvapor. Para os produtos da linha Grillvapor Compact, o tabuleiro de água é enchido e esvaziado manualmente, os comandos são simples e intuitivos e os aparelhos são ideais para serem colocados em mesas e/ou bases refrigeradas sem afetar o sistema de refrigeração, para que os alimentos possam ser grelhados na perfeição mesmo nas cozinhas mais pequenas.

Colocadas em bases refrigeradas, as unidades compactas Grillvapor ajudam a melhorar a eficiência do pessoal de cozinha, a acelerar a produção e a minimizar os movimentos que o pessoal tem de efetuar. As unidades compactas Grillvapor também estão disponíveis em armários abertos ou fechados. Ideal para camiões de comida e para empresas de catering móveis.

- Construção em aço inoxidável AISI 304
- Áreas de cozimento com temperatura regulável
- Grelhas de vareta
- Ignição piezoelétrica
- Queimadores completos com chama piloto e termopar de segurança
- Gavetas com tanque de coleta de água com enchimento manual
- Funcionamento a gás metano ou GPL



MODELO	SÉRIE 550			SÉRIE 700		
	 GV455	 GV855	 GV1255	 GV470	 GV870	 GV1270
PLANO TRABALHO - L. x P.	390 x 410 mm	760 x 410 mm	1155 x 410 mm	390 x 550 mm	760 x 550 mm	1155 x 550 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	420 x 550 x 315 mm	800 x 550 x 315 mm	1195 x 550 x 315 mm	420 x 700 x 315 mm	800 x 700 x 315 mm	1195 x 700 x 315 mm
POTÊNCIA GÁS	6,9 kW	13,8 kW	20,7 kW	8,5 kW	17 kW	25,5 kW
CONSUMO GÁS METANO	0,73 mc/h	1,46 mc/h	2,19 mc/h	0,90 mc/h	1,8 mc/h	2,7 mc/h
CONSUMO GÁS GPL	0,54 kg/h	1,08 kg/h	1,52 kg/h	0,70 kg/h	1,4 kg/h	2,1 kg/h
PESO	30 Kg	50 Kg	75 Kg	35 Kg	70 Kg	105 Kg
CÓDIGO	02.001	02.002	02.003	02.004	02.005	02.006



GRELHADORES DE BANCADA SÉRIE 550 E 700 COMPACT TOP ELÉTRICOS

Construção em aço inoxidável AISI 304 • Áreas de cozimento com temperatura regulável • Grelhas de vareta • Gavetas com tanque de coleta de água com enchimento manual • Cook-top rebatível.



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA



ENCHIMENTO ÁGUA MANUAL



CONTROLE MECÂNICO



	SÉRIE 550			SÉRIE 700		
MODELO	GV455 EL TOP	GV855 EL TOP	GV1255 EL TOP	GV470 EL TOP	GV870 EL TOP	GV1270 EL TOP
PLANO TRABALHO - L. x P.	390 x 380 mm	760 x 380 mm	1155 x 380 mm	390 x 530 mm	760 x 530 mm	1155 x 530 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	420 x 550 x 315 mm	800 x 550 x 315 mm	1195 x 550 x 315 mm	420 x 700 x 315 mm	800 x 700 x 315 mm	1195 x 700 x 315 mm
CONSUMO ELÉTRICO	3,8 kW	7,6 kW	11,4 kW	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW
TENSÃO	400V3N~/230V3/230V*	400V3N~/ 230V3	400V3N~/ 230V3	400V3N~/ 230V3	400V3N~/ 230V3	400V3N~/ 230V3
PESO	30 Kg	50 Kg	75 Kg	40 Kg	58 Kg	105 Kg
CÓDIGO	02.007	02.008	02.009	02.010	02.011	02.012

*Pretendendo grelhador com a tensão 230V monofásica deve ser indicado o código GV455EL/M Top no momento do pedido.



GRELHADORES DE BANCADA SÉRIE 700 E 900 TOP GÁS

Os nossos aparelhos Grillvapor a gás são conhecidos pela sua extrema fiabilidade e fácil manutenção. Estes modelos Grillvapor cozinham os alimentos por radiação de calor, utilizando um sistema em que cada módulo está equipado com quatro queimadores de alta eficiência posicionados para aquecer cúpulas especiais em aço inoxidável. As cúpulas de aço inoxidável asseguram que o calor é distribuído uniformemente pela superfície de cozedura e que os alimentos não entram em contacto direto com a chama em nenhuma fase do processo de cozedura. Além disso, os grelhadores a gás dão-lhe a possibilidade de cozinhar tipos de alimentos muito diferentes no mesmo grelhador, graças à possibilidade de ter superfícies de cozedura intercambiáveis (4 em 1).

- Construção em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite
- Áreas de cozimento com temperatura regulável
- Queimadores completos com chama piloto e termopar de segurança
- Gavetas com tanque de coleta de água com enchimento manual
- Grelhas de vareta
- Ignição piezoelétrica
- Funcionamento a gás metano ou GPL



ALIMENTAÇÃO A GÁS



ENCHIMENTO ÁGUA MANUAL



CONTROLE MECÂNICO



MODELO	SÉRIE 700			SÉRIE 900		
	GV407	GV807	GV1207	GV409	GV809	GV1209
PLANO TRABALHO - L. x P.	390 x 470 mm	770 x 470 mm	1155 x 470 mm	390 x 670 mm	760 x 670 mm	1155 x 670 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	420 x 700 x 400 mm	800 x 700 x 440 mm	1195 x 700 x 440 mm	420 x 900 x 440 mm	800 x 900 x 440 mm	1195 x 900 x 440 mm
POTÊNCIA GÁS	10,5 kW	21 kW	31,5 kW	13 kW	26 kW	39 kW
CONSUMO GÁS METANO	1,1 mc/h	2,22 mc/h	3,33 mc/h	1,37 mc/h	2,75 mc/h	4,13 mc/h
CONSUMO GÁS GPL	0,82 kg/h	1,64 kg/h	2,46 kg/h	1,01 kg/h	2,03 kg/h	3,05 kg/h
PESO	50 Kg	83 Kg	117 Kg	57 Kg	98 Kg	137 Kg
CÓDIGO	02.013	02.014	02.015	02.016	02.017	02.018



GRELHADORES DE BANCADA SÉRIE 700 E 900 TOP ELÉTRICOS

Os grelhadores eléctricos Grillvapor são grelhadores de alta qualidade e de elevado desempenho.

Os grelhadores têm um sistema de aquecimento integrado (IHE) que permite que o grelhador aqueça rapidamente e atinja temperaturas de cerca de 340°C. Além disso, faz com que os alimentos nunca entrem em contacto com os elementos de aquecimento durante o tempo de cozedura, de modo a garantir a higiene e a elevada qualidade dos alimentos grelhados, sem deixar de cozinhar os alimentos com cores e padrões perfeitos. Este tipo de aparelho Grillvapor utiliza um sistema de aquecimento por condução que liberta menos calor para o ambiente de trabalho do que os grelhadores convencionais. A tarefa de limpeza e manutenção dos nossos aparelhos eléctricos Grillvapor é simples, como o demonstra o tampo de cozinha articulado que permite um acesso fácil.



	SÉRIE 700			SÉRIE 900	
MODELO	 GV407 EL TOP	 GV807 EL TOP	 GV1207 EL TOP	 GV409 EL TOP	 GV809 EL TOP
PLANO TRABALHO - L. x P.	390 x 530 mm	760 x 530 mm	1155 x 530 mm	390 x 730 mm	760 x 730 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	420 x 700 x 440 mm	800 x 700 x 440 mm	1195 x 700 x 440 mm	420 x 900 x 440 mm	800 x 900 x 440 mm
CONSUMO ELÉTRICO	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW	7,8 kW	15,6 kW
TENSÃO	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3
PESO	50 Kg	83 Kg	117 Kg	57 Kg	98 Kg
CÓDIGO	02.019	02.020	02.021	02.022	02.023



GRELHADORES COM MÓVEL SÉRIE 700 E 900 GÁS

- Grelhador embutido em móvel
- Construção em aço inoxidável AISI 304 Scotch Brite
- Queimadores equipados com chama piloto e termopar de segurança
- Gaveta com corrediças equipada com coletor de água
- Superfícies de cozimento com temperatura ajustável
- Grelhas de vareta
- Ignição piezoelétrica
- Ligação de água
- Funcionamento a gás natural ou GPL.



ALIMENTAÇÃO
A GÁS



LIGAÇÃO ÁGUA
ENCHÍ. MANUAL



CONTROLE
MECÂNICO



MODELO	SÉRIE 700			SÉRIE 900		
	GV417	GV817	GV1217	GV419	GV819	GV1219
PLANO TRABALHO - L. x P.	390 x 470 mm	760 x 470 mm	1155 x 470 mm	390 x 670 mm	760 x 670 mm	1155 x 670 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	420 x 700 x 850 mm	800 x 700 x 850 mm	1195 x 700 x 850 mm	420 x 900 x 850 mm	800 x 900 x 850 mm	1195 x 900 x 850 mm
POTÊNCIA GÁS	10,5 kW	21 kW	31,5 kW	13 kW	26 kW	39 kW
CONSUMO GÁS METANO	1,1 mc/h	2,22 mc/h	3,33 mc/h	1,37 mc/h	2,75 mc/h	4,13 mc/h
CONSUMO GÁS GPL	0,82 kg/h	1,64 kg/h	2,46 kg/h	1,01 kg/h	2,03 kg/h	3,05 kg/h
PESO	61 Kg	98 Kg	132 Kg	73 Kg	113 Kg	153 Kg
CÓDIGO	02.024	02.025	02.026	02.027	02.028	02.029



GRELHADORES COM MÓVEL SÉRIE 700 E 900 ELÉTRICOS



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

ENCHIMENTO ÁGUA MANUAL

CONTROLE MECÂNICO

A Arris criou e patenteou a tecnologia **Grillvapor®**. É uma tecnologia de grelhadores a gás e eléctricos que combina o calor elevado com a humedificação da superfície de cozedura. Esta tecnologia consiste num depósito de água localizado sob a superfície de cozedura que aquece proporcionalmente à temperatura da superfície de cozedura, atingindo temperaturas suficientemente quentes para humedificar a superfície de cozedura. Isto cria as condições ideais para grelhar e proporciona os melhores resultados possíveis. A tecnologia Grillvapor® permite-lhe cozinhar os alimentos de forma a que fiquem com o exterior crocante, mantendo todos os seus sucos naturais e nutrientes no interior.



	SÉRIE 700			SÉRIE 900	
MODELO	 GV417 EL	 GV817 EL	 GV1217 EL	 GV419 EL	 GV819 EL
PLANO TRABALHO - L. x P.	390 x 530 mm	760 x 530 mm	1155 x 530 mm	390 x 730 mm	760 x 730 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	420 x 700 x 850 mm	800 x 700 x 850 mm	1195 x 700 x 850 mm	420 x 900 x 850 mm	800 x 900 x 850 mm
CONSUMO ELÉTRICO	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW	7,8 kW	15,6 kW
TENSÃO	400V3N~ / 230V~	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3
PESO	61 Kg	98 Kg	132 Kg	73 Kg	113 Kg
CÓDIGO	02.030	02.031	02.032	02.033	02.034



GRELHADORES DIGITAIS DE BANCADA SÉRIE 700 E 900 ELÉTRICOS

Para além dos tradicionais controlos manuais, a Arris oferece o prático e intuitivo painel de controlo eletrónico, que torna as unidades Grillvapor eléctricas mais fáceis de utilizar, mais flexíveis e mais seguras do que os grelhadores de design convencional. A nova eletrónica oferece, com efeito, um controlo preciso da potência de saída. Os botões do painel de controlo estão protegidos contra uma utilização acidental (durante as operações de limpeza, por exemplo). Nas versões electrónicas, a água é controlada automaticamente e existe também a característica exclusiva da Arris de grelhar os alimentos com a ajuda de uma sonda de núcleo para monitorizar a temperatura do núcleo.



	SÉRIE 700			SÉRIE 900	
MODELO	 GE407 EL TOP	 GE807 EL TOP	 GE1207 EL TOP	 GE409 EL TOP	 GE809 EL TOP
PLANO TRABALHO - L. x P.	390 x 530 mm	760 x 530 mm	1155 x 530 mm	390 x 730 mm	760 x 730 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	420 x 700 x 850 mm	800 x 700 x 440 mm	1195 x 700 x 440 mm	420 x 900 x 440 mm	800 x 900 x 440 mm
CONSUMO ELÉTRICO	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW	7,8 kW	15,6 kW
TENSÃO	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3
PESO	50 Kg	83 Kg	117 Kg	57 Kg	98 Kg
CÓDIGO	02.035	02.036	02.037	02.038	02.039



GRELHADORES DIGITAIS COM MÓVEL SÉRIE 700 E 900 ELÉTRICOS



Grelhador elétrico digital de bancada com tecnologia patenteada Grillvapor. Estes grelhador permitem-lhe preparar grelhados de excelente sabor, ao mesmo tempo que desfruta da facilidade de utilização de um grelhador eléctrico com sistema de aquecimento integrado. O grelhador também permite trabalhar com a sonda de temperatura central (opcional), grelhando sempre com perfeição. Estes grelhadores fazem parte da linha Grillvapor EL, aliando facilidade de uso e eficiência com máximo resultado.



	SÉRIE 700			SÉRIE 900	
MODELO	 GE 417 EL	 GE 817 EL	 GE 1217 EL	 GE 419 EL	 GE 819 EL
PLANO TRABALHO - L. x P.	390 x 530 mm	760 x 530 mm	1155 x 530 mm	390 x 730 mm	760 x 730 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	420 x 700 x 850 mm	800 x 700 x 850 mm	1195 x 700 x 850 mm	420 x 900 x 850 mm	800 x 900 x 850 mm
CONSUMO ELÉTRICO	5,2 kW	10,4 kW	15,6 kW	7,8 kW	15,6 kW
TENSÃO	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3	400V3N~ / 230V3
PESO	61 Kg	98 Kg	132 Kg	73 Kg	117 Kg
CÓDIGO	02.040	02.041	02.042	02.043	02.044



GRELHADORES ELÉTRICOS DIGITAIS COM E SEM MÓVEL SÉRIE 900

O Overgrill é um sistema avançado de grelhagem que combina a tecnologia Grillvapor com dois grelhadores eléctricos em forma de clamshell. O Overgrill cozinha para si. O operador só precisa de seleccionar o programa para o tipo de produto que quer cozinhar, fechar o grelhador e o Overgrill começa a cozinhar. Uma vez terminado o programa, o grelhador abre-se sozinho ou dá-lhe um sinal para o abrir manualmente (dependendo da versão).

O Overgrill também apresenta uma distribuição excecional do calor em toda a placa de cozinhar, graças ao Sistema de Aquecimento Integrado (IHE), o que significa que não há problemas ao manusear alimentos congelados, como hambúrgueres, peitos de frango, etc. O grelhador adapta-se à consistência dos alimentos até 50 mm de espessura e a sua utilização é simples e intuitiva, graças ao painel de controlo digital. Como todos os aparelhos electrónicos da Arris, o Overgrill pode ser equipado com uma sonda de núcleo que monitoriza a temperatura dos alimentos durante todo o processo de cozedura. E graças à tecnologia Grillvapor, a humidificação da placa de cozinhar permite que o calor seja transferido para os alimentos mais rapidamente, sem os secar, reduzindo consequentemente a perda de peso (em 20%) e preservando as suas cores naturais.



ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA



ENCHIMENTO ÁGUA MANUAL



LIGAÇÃO ÁGUA ENCHI. AUTOMÁT. APENAS MODELOS 519



CONTROLE DIGITAL



OPCIONAL SONDA TEMPERATURA CENTRAL



Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A gama de equipamentos possui modelos com enchimento de água e abertura automática.

	SÉRIE 900 DE BANCADA	SÉRIE 900 COM MÓVEL
MODELO	GE 509 EL TOP	GE 509 EL
PLANO TRABALHO - L. x P.	380 x 530 mm	380 x 530 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	500 x 900 x 465 mm	500 x 900 x 900 mm
CONSUMO ELÉTRICO	8 kW	8 kW
TENSÃO	400V3N~ / 230V3~	400V3N~ / 230V3
PESO	96 Kg	111 Kg
CÓDIGO	02.045	02.047

Acessórios para Grelhadores

GRELHAS E ACESSÓRIOS COMPATÍVEIS

<p>FTI55E</p> <p>Para grelhadores elétricos série 550</p>  <p>Código 002.FTI55E PV 590,00 €</p>	<p>FTI70E</p> <p>Para grelhadores elétricos série 700</p>  <p>Código 002.FTI70E PV 640,00 €</p>	<p>FTI90E</p> <p>Para grelhadores elétricos série 900</p>  <p>Código 002.FTI90E PV 740,00 €</p>	<p>FTI55</p> <p>Para grelhadores a gás série 550</p>  <p>Código 002.FTI55 PV 590,00 €</p>
<p>FTI70</p> <p>Para grelhadores a gás série 700</p>  <p>Código 002.FTI70 PV 640,00 €</p>	<p>FTI77</p> <p>Para grelhadores a gás série 770</p>  <p>Código 002.FTI77 PV 640,00 €</p>	<p>FTI90</p> <p>Para grelhadores a gás série 900</p>  <p>Código 002.FTI90 PV 740,00 €</p>	<p>GT55-1</p> <p>Grelha tubular 1/2 modulo para série 550</p>  <p>Código 002.GT55 PV 168,00 €</p>
<p>GT70-1</p> <p>Grelha tubular 1/2 modulo para série 700</p>  <p>Código 002.GT70 PV 180,00 €</p>	<p>GT90-1</p> <p>Grelha tubular 1/2 modulo para série 900</p>  <p>Código 002.GT90 PV 258,00 €</p>	<p>GC70-1</p> <p>Grelha em "V" 1/2 modulo para série 700</p>  <p>Código 002.GC70 PV 180,00 €</p>	<p>GC90-1</p> <p>Grelha em "V" 1/2 modulo para série 900</p>  <p>Código 002.GC90 PV 218,00 €</p>
<p>GC55-1</p> <p>Grelha em "V" 1/2 modulo para série 550 Gás</p>  <p>Código 002.GC55</p>	<p>B70/90</p> <p>Pernas para as séries TOP EL e Gás 700/900</p>  <p>Código 002.B70/90</p>	<p>B55/77</p> <p>Pernas para as séries TOP EL e Gás 550/770</p>  <p>Código 002.B55/77</p>	<p>RG 200/R</p> <p>Kit rodízios</p>  <p>Código 002.RG200/R</p>
<p>KS01</p> <p>Kit de sonda central</p>  <p>Código 002.KS01</p>	<p>SSPI</p> <p>Escova para placas lisas</p>  <p>Código 002.SSPI</p>	<p>RAS-GAS</p> <p>Raspador para placas grelhadores a gás</p>  <p>Código 002.RAS-GAS</p>	<p>RAS-EL</p> <p>Raspador para placas grelhadores elétricos</p>  <p>Código 002.RAS-EL</p>



WE BAKE IT BETTER!

Fornos para Pizzas





Fornos para pizzas

ELÉTRICOS SÉRIE E-START E BASIC

O segmento ENTRY-LEVEL oferece as séries E-START e BASIC: fornos elétricos profissionais, que combinam a qualidade Made In Italy com dimensões reduzidas e preços contidos.

De serie:

Frete e caixa em aço inoxidável, chapa pintada, laje em pedra refratária, isolamento em lã de rocha de alta densidade e resistências blindadas.



BASIC 44



E-START 66



BASIC 4



E-START 6

MODELO	⚡ BASIC 4	⚡ BASIC 44	⚡ E-START 6	⚡ E-START 66
QUANT. PIZZAS / DIMENSÃO	4 / Ø35 cm	4+4 / Ø35 cm	6 / Ø33 cm	6+6 / Ø33 cm
DIMENSÕES INT. LxPxA	700 x 700 x 140 mm	2 x 700 x 700 x 140 mm	660 x 990 x 140 mm	2 x 660 x 990 x 140 mm
DIMENSÕES EXTER. LxPxA	930 x 840 x 335 mm	930 x 840 x 540 mm	900 x 1080 x 420 mm	900 x 1080 x 750 mm
VOLTAGEM	230 - 400 V	230 - 400 V	400 V	400 V
POTÊNCIA	4,8 kW	9,6 kW	7,2 kW	14,4 kW
TEMPERATURA	50-450 C°	50-450 C°	50-500 C°	50-500 C°
PESO	52 Kg	94 Kg	93 Kg	159 Kg
CÓDIGO	12.001	12.002	12.003	12.004



Fornos para pizzas

ELÉTRICOS GAMA MÉDIA SÉRIE XR

Fornos elétricos profissionais pertencentes ao segmento MÉDIO: A nova versão com câmara totalmente refratária de 36cm de diâmetro (XR/36). Este segmento caracteriza-se por elevados padrões de construção e solidez, associados a uma ótima relação qualidade/preço.

De série: frentes em aço inoxidável, controlo através de termóstatos mecânicos independentes em cima e em baixo, isolamento em lã de rocha evaporada de alta densidade, placa de pedra refratária, pirómetro e iluminação interior



CÂMARA INTEIRAMENTE EM PEDRA REFRATÁRIA



ENERGY SAVING



XR 66/36



XR 4/36

MODELO	⚡ XR 4/36	⚡ XR 44/36	⚡ XR 6/36	⚡ XR 66/36
QUANT. PIZZAS / DIMENSÃO	4 / Ø36 cm	4+4 / Ø36 cm	6 / Ø36 cm	6+6 / Ø36 cm
DIMENSÕES INT. LxPxA	720 x 720 x 140 mm	2 x 720 x 720 x 140 mm	720 x 1080 x 140 mm	2 x 720 x 1080 x 140 mm
DIMENSÕES EXTER. LxPxA	1010 x 850 x 420 mm	1010 x 850 x 750 mm	1010 x 1210 x 420 mm	1010 x 1210 x 750 mm
VOLTAGEM	400V3N~ / 230V~	400V3N~ / 230V~	400V3N~ / 230V~	400V3N~ / 230V~
POTÊNCIA	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW
TEMPERATURA	50-500 C°	50-500 C°	50-500 C°	50-500 C°
PESO	127 Kg	226 Kg	173 Kg	316 Kg
CÓDIGO	12.005	12.006	12.007	12.008



Fornos para pizzas

GÁS GAMA MÉDIA SÉRIE G

Nossos fornos a gás permitem um excelente cozimento, comparável ao do forno a lenha.

A forma particular dos defletores laterais dentro da câmara de cozimento – feitos inteiramente de aço inoxidável – permite que o calor seja direcionado para o topo da câmara e, em seguida, refletido de volta para a área de cozimento. Regulagem autónoma da intensidade da chama de "sky chamber" e queimador refratário, regulagem de temperatura com termostato digital. Todos os nossos fornos são certificados anualmente e passam por rigorosos testes de controle.



G 4



G 6



G 9

MODELO	 G 4	 G 6	 G 9
QUANT. PIZZAS / DIMENSÃO	4 / Ø30 cm	6 / Ø30 cm	9 / Ø30 cm
DIMENSÕES INT. LxPxA	620 x 620 x 155 mm	620 x 920 x 155 mm	920 x 920 x 155 mm
DIMENSÕES EXTER. LxPxA	1000 x 840 x 470 mm	1000 x 1140 x 470 mm	1300 x 1140 x 470 mm
VOLTAGEM	230V~	230V~	230V~
POTÊNCIA GÁS	14 kW	18 kW	24,5 kW
CONSUMO GÁS METANO	1,470 m ³ /h	1,904 m ³ /h	2,592 m ³ /h
CONSUMO GÁS GPL	1,087 Kg/h	1,408 Kg/h	1,917 Kg/h
TEMPERATURA	50-500 C°	50-500 C°	50-500 C°
PESO	115 Kg	146 Kg	181 Kg
CÓDIGO	12.009	12.010	12.011



Laminadoras de pizza

SÉRIE PIZZA

A série PIZZA é dedicada à preparação de pizzas e pães utilizando máquinas que, ao trabalhar a frio, não alteram as características da massa. Todos os componentes em contato com a massa são feitos de material certificado para alimentos. Disponível com um par de rolos inclinados ou paralelos e ajuste de espessura dupla (feito para tamanho de 0 a 5 mm). Todos os modelos vêm com pedal de série.



S32 / S42

MODELO	S32	S42
DIÂMETRO PIZZA	Ø140 / Ø310 mm	Ø260 / Ø400 mm
MASSA CICLO	80:210 gr.	210:600 gr.
VOLTAGEM	230V~	230V~
POTÊNCIA	0,37 kW	0,37 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	440 x 340 x 640 mm	540 x 390 x 740 mm
PESO	27 Kg	33 Kg
CÓDIGO	12.012	12.013

Laminadora

SÉRIE PIZZA

Construção vertical que reduz o espaço ocupado no balcão de trabalho e facilita a aderência da massa na saída

Construído em aço inoxidável

Motor ventilado em modo de operação ininterrupto com dupla redução

Engrenagem de redução coaxial + transmissão por correia

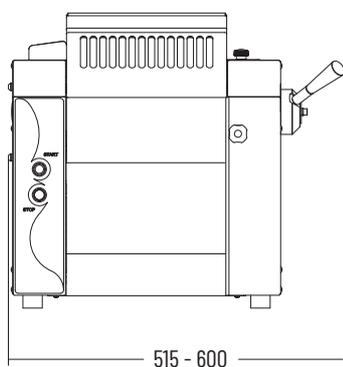
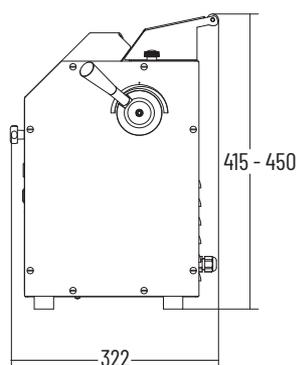
Espessura de massa ajustável 0÷10 mm

Área de alimentação protegida com micro interruptor de segurança

Calha larga para alimentação da massa, fácil de remover

Proteção das mãos em aço inox removível para limpeza

Perfeito também para laminar pizza



MODELO	SANSONE 25 XP	SANSONE 32 XP
DIMENSÃO ROLO DxC	Ø60 x 250 mm	Ø60 x 320 mm
POTÊNCIA	270W	370W
VOLTAGEM	230V~	230 / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	515 x 322 x 415 mm	600 x 322 x 450 mm
PESO	47 Kg	53 Kg
CÓDIGO	05.010	05.011



LAMINADORAS

SÉRIES DE BANCADA EASY E MEDIUM GP-B

As máquinas são fabricadas seguindo critérios modernos de eficácia e funcionalidade. Podem trabalhar qualquer tipo de massa, até a mais fina espessura, graças aos cilindros retificados, à transmissão de alta precisão e às correias transportadoras em velocidades diferenciadas. Estrutura em aço com pintura branca anti-riscos, manuseamento das rodas e tampos eleváveis para um espaço mínimo quando a máquina está desligada.

Opcional: Pedal, sistema de corte de croissant padrão e um dimensionamento do sistema de corte para qualquer outras formas.



GP-B 500-800
GP-B 500-1000

Dois modelos profissionais com linhas compactas, ideais para pequena pastelaria e uso doméstico, EASY 400M manual e EASY 500SM motorizado.



EASY 400 M



EASY 500 SM

MODELO	EASY 400 M	EASY 500 SM	GP-B 500-800	GP-B 500-1000
PLANO TRABALHO LxP	300 x 682 mm	300 x 827 mm	500 x 800 mm	500 x 1000 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	682 x 972 x 405 mm	827 x 972 x 477 mm	955 x 2050 x 555 mm	955 x 2450 x 555 mm
EXPESSURA DA PASTA	0,1:28 mm	0,1:28 mm	0,1:34 mm	0,1:34 mm
QUANT. MASSA CICLO	4 Kg	4 Kg	8 Kg	8 Kg
VELOCIDADES	1	1	1 / 2	1 / 2
POTÊNCIA / VOLTAGEM	MANUAL	0,37 kW / 230V~ 230V3~ 400V~	0,55 kW / 230V~ 230V3~ 400V~	0,55 kW / 230V~ 230V3~ 400V~
PESO	30 Kg	71 Kg	120 Kg	130 Kg
CÓDIGO	12.014	12.015	12.016	12.017



MODELOS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	
TR 500 SM	Suporte para laminadoras de bancada H 755	012.TR500SM	
TC	Dispositivo corte de croissants	012.TCE	
PEDALE	Pedal opcional	012.PEDALE	
MOTOR 2V	Apenas para laminadoras 400V	012.MOTOR 2V	



LAMINADORAS



SÉRIE GP - MEDIUM

As máquinas são fabricadas seguindo critérios modernos de eficácia e funcionalidade. Podem trabalhar qualquer tipo de massa, com espessura desde 0,1 até 34 mm, graças aos cilindros retificados, à transmissão de alta precisão e às correias transportadoras em velocidades diferenciadas. Estrutura em aço com pintura branca anti-riscos, manuseamento das rodas e tampos eleváveis para um espaço mínimo quando a máquina está desligada.

Opcional: Pedal, sistema de corte de croissant padrão e um dimensionamento do sistema de corte para qualquer outras formas.



GP 500-800
GP 500-1000

MODELO	GP 500-800	GP 500-1000
PLANO TRABALHO LxP	500 x 800 mm	500 x 800 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	955 x 2050 x 1280 mm	955 x 2450 x 1280 mm
EXPESSURA DA PASTA	0,1-34 mm	0,1-34 mm
QUANT. MASSA CICLO	8 Kg	8 Kg
VELOCIDADES	1 / 2	2
POTÊNCIA / VOLTAGEM	0,37 - 0,55 kW / 400V~	0,37 - 0,55 kW / 400V~
PESO	152 Kg	156 Kg
CÓDIGO	12.018	12.019



MODELOS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	
TC	Dispositivo corte de croissants	012.TCE	
PEDALE	Pedal opcional	012.PEDALE	
MOTOR 2V	Apenas para laminadoras 400V	012.MOTOR 2V	



Amassadeiras

AMASSADEIRAS ESPIRAIS CABEÇA E CUBA FIXA SÉRIE L

Os misturadores espirais da linha L, com cabeçote e tigela fixa, são indicados para todos os tipos de massa.

A máquina tem uma estrutura pintada, enquanto o tanque, espiral e grade de proteção são feitos de aço inoxidável;

Todas as máquinas incorporam rodas, temporizador e parafuso disjuntor de massa.

Disponível com motor de duas velocidades.



L 10



L 22 - L 33 - L 42



L 53

MODELO	L 10	L 22	L 33	L 42	L 53
CAPACIDADE CUBA	10 Lt.	22 Lt.	33 Lt.	42 Lt.	53 Lt.
MASSA CICLO	8 Kg	17 Kg	25 Kg	33 Kg	42 Kg
VOLTAGEM	230V~	230V~ / 400 V~			
VELOCIDADES	1	1/(2 - Mod Trifásico)			
POTÊNCIA	0,37 kW	0,7 kW	1,1 kW	1,5 kW	1,5 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	300 x 550 x 620 mm	400 x 700 x 680 mm	450 x 740 x 730 mm	510 x 840 x 780 mm	560 x 860 x 830 mm
PESO	47 Kg	75 Kg	81 Kg	107 Kg	107 Kg
CÓDIGO	12.020	12.021	12.022	12.023	12.024



Amassadeiras

AMASSADEIRAS ESPIRAIS CABEÇA DOBRÁVEL E CUBA EXTRAÍVEL SÉRIE LR

As amassadeiras espirais da linha LR, com cabeçote dobrável e cuba extraível, são indicados para todos os tipos de massa. A máquina tem uma estrutura pintada, enquanto o tanque, espiral e grade de proteção são feitos de aço inoxidável; Todas as máquinas incorporam rodas, temporizador e parafuso disjuntor de massa. Disponível com motor de duas velocidades.



LR 22



LR 33 - LR 42

MODELO	LR 22 (230V)	LR 22 (400V)	LR 33	LR 42
CAPACIDADE CUBA	22 Lt.	22 Lt.	33 Lt.	42 Lt.
MASSA CICLO	17 Kg	17 Kg	25 Kg	33 Kg
VOLTAGEM	230V~ / 400 V~			
POTÊNCIA	0,75 kW	1,12 kW	1,12 kW	1,5 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 400 x 700 mm	400 x 400 x 700 mm	450 x 740 x 750 mm	510 x 840 x 800 mm
PESO	89 Kg	89 Kg	98 Kg	125 Kg
CÓDIGO	12.025	12.026	12.027	12.028

Batedeiras planetárias

BATEDEIRAS CABEÇA DOBRÁVEL E CUBA EXTRAÍVEL SÉRIE PLUTONE

Batedeira Planetária em metal. Estrutura sólida. • Cabeça pode ser levantada para desmontagem da cuba.
Cuba extraível em aço inox 304. • 3 acessórios de metal facilmente substituíveis. • Motor ventilado em CC com variador de velocidade. • Transmissão de engrenagens lubrificadas por massa. • Micro-interruptores na elevação da cabeça.

MODELO	PLUTONE 7
CAPACIDADE CUBA	7 Lt.
DIMENSÕES CUBA	Ø 220 mm
VELOCIDADE 1	75 a 660 r.p.m.
VELOCIDADE 2	-
VELOCIDADE 3	-
VOLTAGEM	230V~
POTÊNCIA ELÉTRICA	280 W
DIMENSÕES EXTER. LxPxA	220 x 450 x 510 mm
PESO	18 Kg
CÓDIGO	05.012



PLUTONE 10 - 20 - 30-40

Estrutura de ferro fundido maciço pintado. • Proteção do tanque com arame metálico. • Tanque em aço inox 304 facilmente destacável. • Dispositivo de segurança ao abrir o protetor e abaixar o tanque. • 3 acessórios de trabalho facilmente substituíveis: Espátula e gancho feito de alumínio fundido e batedora em alumínio e aço. • Transmissão mecânica de 3 velocidades. • Sistema de redução com engrenagens de aço. • Motor ventilado.



MODELO	PLUTONE 10	PLUTONE 20	PLUTONE 30	PLUTONE 40
CAPACIDADE CUBA	10 Lt.	20 Lt.	30 Lt.	40 Lt.
DIMENSÕES CUBA	Ø 250 mm	Ø 320 mm	Ø 360 x 380mm	Ø 400 x 380 mm
VELOCIDADE 1	108 r.p.m.	97 r.p.m.	93 r.p.m.	99 r.p.m.
VELOCIDADE 2	195 r.p.m.	220 r.p.m.	167 r.p.m.	221 r.p.m.
VELOCIDADE 3	355 r.p.m.	316 r.p.m.	285 r.p.m.	307 r.p.m.
VOLTAGEM	230V~	230V~	230V~	400V~
POTÊNCIA ELÉTRICA	450 W	1.100 W	1.500 W	2.200 W
LARGURA/PROF./ALTURA	440 x 500 x 630 mm	515 x 560 x 770 mm	630 x 650 x 1230 mm	707 x 698 x 1316 mm
PESO	40 Kg	83 Kg	169 Kg	223 Kg
CÓDIGO	05.013	05.014	05.015	05.016

Batedora trituradora

Acessórios



SÉRIE - HEAVY^{PRO}

Corpo com design exclusivo.

Batedeira disponível com 3 potências de motor para atender às necessidades de qualquer cozinha.

Motor ventilado com proteção de sobrecarga térmica.

Alça ergonómica para utilização confortável e display digital em cristal líquido.

Disponível com velocidade fixa e variáveis com regulador de 9 velocidades.

Placa de controle equipada com o dispositivo SRS para a estabilização de potência e velocidade.

Articulações de alto grau, construídas em polímero.

Braços trituradores em aço inoxidável disponíveis em 4 comprimentos: 300-400-500 e 600 mm, totalmente destacáveis.

Lâmina de alto desempenho totalmente em aço inoxidável.

Todas as partes em contacto com alimentos são em aço inoxidável.

Aprovado pela CEE.



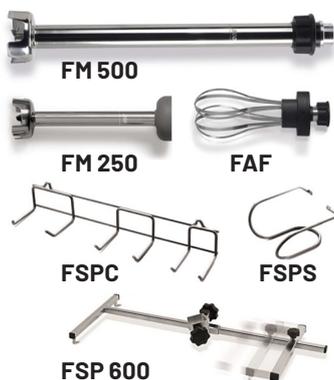
SÉRIE - LIGHT MINI

Kit composto por:

Batedeira **250 VF** e
Misturador **FM 250**

MODELO	SÉRIE - LIGHT MINI	350 VV	350 VF	450 VF	550 VF
ALTURA / DIÂMETRO	285+270 mm / Ø 0,75 mm	360 mm / Ø 130 mm	360 mm / Ø 130 mm	380 mm / Ø 130 mm	390 mm / Ø 130 mm
VELOCIDADE	15000 r.p.m.	2000 a 9000 (Máx 15000) r.p.m.	15000 r.p.m.	17000 r.p.m.	15000 r.p.m.
VOLTAGEM / POTÊNCIA	230V~ / 250 W	230V~ / 350 W	230V~ / 350 W	230V~ / 450 W	230V~ / 550 W
PESO	1 Kg	2,6 Kg	2,6 Kg	3,2 Kg	3,4 Kg
CÓDIGO	09.001	09.002	09.003	09.004	09.005

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A gama de equipamentos Misturadores de imersão FAMA é mais completa do que aquela que aqui se encontra a título demonstrativo.



MODELOS	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE	DIMENSÕES a x ø	PESO	CÓDIGO
FM 250	Triturador/Misturador	1/20 Lt.	270 x Ø 75 mm	0,45 Kg	09.006
FM 300	Triturador/Misturador	30/80 Lt.	330 x Ø 95 mm	1,2 Kg	09.007
FM 400	Triturador/Misturador	30/120 Lt.	430 x Ø 95 mm	1,45 Kg	09.008
FM 500	Triturador/Misturador	30/230 Lt.	530 x Ø 95 mm	1,65 Kg	09.009
FM 600	Triturador/Misturador	30/330 Lt.	630 x Ø 95 mm	1,9 Kg	09.010
FAF	Braço batedor (apenas p/ VV)	80 Lt.	360 x Ø 120 mm	0,9 Kg	09.011
FSPS	Suporte mini parede	-	-	0,15 Kg	009.FSPS
FSPC	Suporte de parede	-	-	0,30 Kg	009.FSPC
FSP 600	Sup. ajustável p/ marmita	-	(máx. Ø 600 mm)	2,15 Kg	009.FSP600

Containers Gastronorm Aço Inox



GN 2/1	MODELO	CARACTERÍSTICAS		ALTURA	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
	GN 2/1	Dim. Int.	Dim. Ext.	CAPACIDADE	5 Lt.	10 Lt.	18,5 Lt.	-	-	-
		625x505	650x530	CÓDIGO	2120	2140	2165	-	-	-

GN 1/1	MODELO	CARACTERÍSTICAS		ALTURA	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
	GN 1/1	Dim. Int.	Dim. Ext.	CAPACIDADE	2,5 Lt.	5 Lt.	9 Lt.	14 Lt.	21 Lt.	28 Lt.
		505x300	530x325	CÓDIGO	1120	1140	1165	11100	11150	11200

GN 2/3	MODELO	CARACTERÍSTICAS		ALTURA	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
	GN 2/3	Dim. Int.	Dim. Ext.	CAPACIDADE	1,8 Lt.	3,6 Lt.	5,5 Lt.	9 Lt.	-	-
		329x300	354x325	CÓDIGO	2320	2340	2365	23100	-	-

GN 1/2	MODELO	CARACTERÍSTICAS		ALTURA	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
	GN 1/2	Dim. Int.	Dim. Ext.	CAPACIDADE	1,5 Lt.	2,8 Lt.	4 Lt.	6,5 Lt.	9,5 Lt.	-
		300x240	325x265	CÓDIGO	1220	1240	1265	12100	12150	-

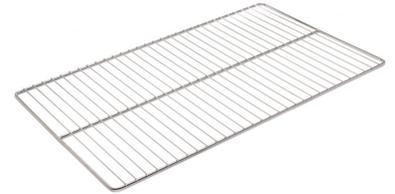
GN 1/3	MODELO	CARACTERÍSTICAS		ALTURA	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
	GN 1/3	Dim. Int.	Dim. Ext.	CAPACIDADE	0,9 Lt.	1,6 Lt.	2,5 Lt.	4 Lt.	5,7 Lt.	-
		300x151	325x176	CÓDIGO	1320	1340	1365	13100	13150	-

GN 1/4	MODELO	CARACTERÍSTICAS		ALTURA	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
	GN 1/4	Dim. Int.	Dim. Ext.	CAPACIDADE	-	1,1 Lt.	1,8 Lt.	2,8 Lt.	4 Lt.	-
		240x137	265x162	CÓDIGO	-	1440	1465	14100	14150	-

GN 1/6	MODELO	CARACTERÍSTICAS		ALTURA	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
	GN 1/6	Dim. Int.	Dim. Ext.	CAPACIDADE	-	-	1 Lt.	1,6 Lt.	2,4 Lt.	-
		151x137	172x162	CÓDIGO	-	-	1665	16100	16150	-

GN 1/9	MODELO	CARACTERÍSTICAS		ALTURA	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
	GN 1/9	Dim. Int.	Dim. Ext.	CAPACIDADE	-	-	0,6 Lt.	1 Lt.	1,5 Lt.	-
		151x83	176x108	CÓDIGO	-	-	1965	19100	19150	-

Acessórios Gastronorm Aço Inox



PERFURADO GN 1/1	MODELO	CARACTERÍSTICAS		ALTURA	20 mm	40 mm	65 mm	100 mm	150 mm	200 mm
	GN 1/1	Dim. Int.	Dim. Ext.	CAPACIDADE	-	5 Lt.	9 Lt.	14 Lt.	-	-
		505x300	530x325	CÓDIGO	-	1140P	1165P	11100P	-	-
	Perfurado									

TAMPA	MODELO	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	
	TAMPA	DIMENSÕES	650x530	530x325	354x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x106
		CÓDIGO	2199	1199	2399	1299	1399	1499	1699	1999

GRELHA	MODELO	600 x 400	GN 1/1							
	GRELHA	DIMENSÕES	600x400	530x325						
		CÓDIGO	12G	22.001						

GUIAS	MODELO	GN 1/1	GN 1/2							
	GUIAS	DIMENSÕES	532x25x6 mm	329x25x6 mm						
		CÓDIGO	11G	12D						



600 x 400

Especificações

Quantidade tabuleiros: 16
 Peso: 20kg
 Dimensões LxPxA: 540x 680 x1735 mm
 Diâmetro do tubo: 25mm
 Distância entre prateleiras: 80 mm



GN 1/1

Especificações

Quantidade tabuleiros: 16
 Peso: 20kg
 Dimensões LxPxA: 440x 610 x1735 mm
 Diâmetro do tubo: 25mm
 Distância entre prateleiras: 80 mm

MODELO		600 x 400	GN 1/1
CARROS	DIMENSÕES	540 x 680 x 1735 mm	532 x 610 x 1735 mm
	CÓDIGO	21.001	21.002

Equipamento de cozinha

AQUECEDORES DE PRATOS

Construção geral em aço inox
Regulação de temperatura
Com prateleira ajustável
Interruptor On/Off



LTAP 30



LTAP 60



LTAP 120

MODELO	LTAP 30	LTAP 60	LTAP 120
CAPACIDADE PRATOS	30	60	120
PRATELEIRAS INCLUIDAS	2	3	3
TEMPERATURA MÁXIMA	85 °C	85 °C	85 °C
VOLTAGEM / POTÊNCIA	230V~ / 400 W	230V~ / 750 W	230V~ / 1500 W
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 460 x 570 mm	400 x 460 x 860 mm	780 x 460 x 860 mm
PESO	18,1 Kg	25,5 Kg	42 Kg
CÓDIGO	23.027	23.028	23.026

CHAFING DISH

Chafing Dish Ideal para manter os alimentos quentes
As peças de aço inoxidável podem ser lavadas na máquina lav
Design prático para transportar, capacidade de 8,5 litros
Tabuleiro e tampa em inox • Fácil de limpar
Controle de temperatura simples • Proteção térmica



Incluído:

- 1 x tabuleiro em aço inoxidável GN1/1 - 65 mm
- 1 x tampa em aço inoxidável GN1/1

MODELO	CH D
VOLTAGEM / POTÊNCIA	230V~ / 900 W
LARGURA/PROF./ALTURA	610 x 350 x 280 mm
PESO	3,5 Kg
CÓDIGO	23.022

Equipamento de cozinha

BANHO MARIA



Estrutura em aço inox • Torneira de escoamento • Interruptor ON/OFF luminoso • Pés anti deslizantes • Equipados com um termostato com temperatura regulável até 90°C • Piloto luminoso indicador de funcionamento do termostato

*Incluindo: 1 tabuleiro (150 mm altura) e tampa GN 1/1

MODELO	LTBMJ 11 200G	BNHM 150
CAPACIDADE CUBA	3 x GN 1/3 h150	3 x GN 1/3 h150
TEMPERATURA	90 °C	+55 - +90 °C
VOLTAGEM / POTÊNCIA	230V~ / 1500 W	230V~ / 1200 W
LARGURA/PROF./ALTURA	325 x 605 x 250 mm	338 x 540 x 248 mm
PESO	5 Kg	9,5 Kg
CÓDIGO	23.023	23.021

BALDES DO LIXO



Construção em aço inox AISI 304 • Tampa amovível com abertura por pedal • Pega para transporte do balde • Rodas giratórias

MODELO	LTDBL 50P	LTDBL 95P
CAPACIDADE	50 Lt	95 Lt
DIÂMETRO / ALTURA	395 mm / 580 mm	460 mm / 660 mm
PESO	8,6 Kg	12,5 Kg
CÓDIGO	23.024	23.025

CAIXAS RETENÇÃO DE GORDURAS 30 E 50 LITROS



As câmaras de separação de gorduras fazem a interceptação de óleos e gorduras provenientes das bancas de cozinha, evitando problemas de entupimento. Os óleos e as gorduras, por serem menos densos que a água, vão-se acumulando à superfície desta onde ficam retidos, evitando-se a sua descarga para os colectores de águas residuais, sendo posteriormente retirados. • Construção em aço inox

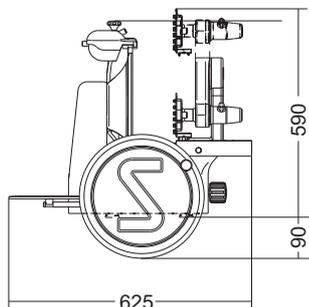
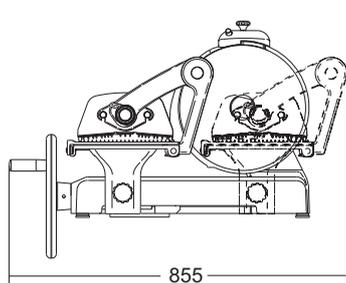
MODELOS	LTCG 30L	LTCG 50L
LARGURA/PROF./ALTURA	315 x 510 x 275 mm	340 x 615 x 315 mm
CÓDIGO	23.035	23.031

Cortadoras de carnes frias

ANNIVERSARIO 300

● Verificar disponibilidade

- Cortador volante com lâmina de 300 mm (12").
- Construção em alumínio polido e pintado.
- Apresentando detalhes em aço inoxidável e alumínio anodizado prateado.
- Sistema de movimento patenteado sem peças mecânicas visíveis.
- Mesa com movimento lateral com braço duplo articulado BS1 para segurar firmemente e deslizar suavemente o produto.
- Carro removível para facilitar a limpeza.
- Design italiano simples, mas elegante, arredondado para facilitar a limpeza.
- Única cortadora com carro removível.
- Fácil de limpar e desmontar sem ferramentas.



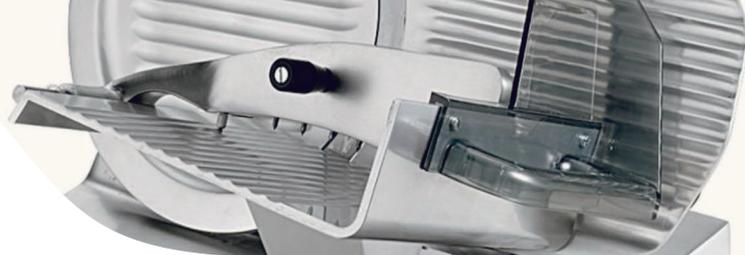
MODELO	ANNIVERSARIO 300
DIÂMETRO LÂMINA	Ø300 mm
EXPESSURA CORTE	3 mm
PRATO	270 x 295 mm
CURSO DO CARRINHO	285 mm
TRANSMISSÃO	-
POTÊNCIA / VOLTAGEM	Manual
LARGURA/PROF./ALTURA	625 x 855 x 590+90 mm
PESO	60 Kg
CÓDIGO	05.017

Cortadoras de carnes frias

SÉRIE TOPAZ E MIRRA

TOPAZ

Liga de alumínio fundido anodizado.
Deslizamento do carro sobre casquilhos auto lubrificantes.
Transmissão por correia dentada.
Lâmina forjada e endurecida com espessura forte.
Base plana para fácil limpeza.
Motor assíncrono silencioso e sólido.
Apontador de alumínio com 2 placas esmeris embutidas.
Inclinação da lâmina 25°.
Motor ventilado.
Normas segurança CE.



TOPAZ 250 - 275

MIRRA

Motor ventilado.
Afiador de esmeril.
Amplio espaço entre o motor e a lâmina para facilitar a limpeza.
Inclinação da lâmina 25°.
Liga de alumínio fundido anodizado.
Parafusos e defletor de aço inoxidável.
Deslizamento do carro sobre casquilhos auto-lubrificantes.
Dimensões compactas com grande capacidade de corte.
Normas segurança CE.



MIRRA 300 Y09

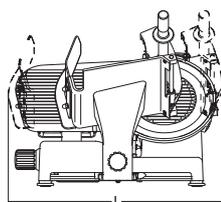
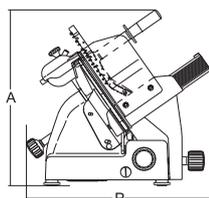


MODELO	TOPAZ 250	TOPAZ 275	MIRRA 300 Y09
DIÂMETRO LÂMINA	Ø250 mm	Ø275 mm	Ø300 mm
EXPESSURA CORTE	13 mm	13 mm	13 mm
PRATO	220 x 225 mm	220 x 225 mm	250 x 275 mm
CURSO DO CARRINHO	235 mm	235 mm	285 mm
TRANSMISSÃO	Correia	Correia	Correia
POTÊNCIA / VOLTAGEM	145W / 230V~	145W / 230V~	210W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	515 x 410 x 455 mm	525 x 410 x 455 mm	640 x 610 x 510 mm
PESO	15,5 Kg	16,5 Kg	20,5 Kg
CÓDIGO	05.018	05.019	05.020

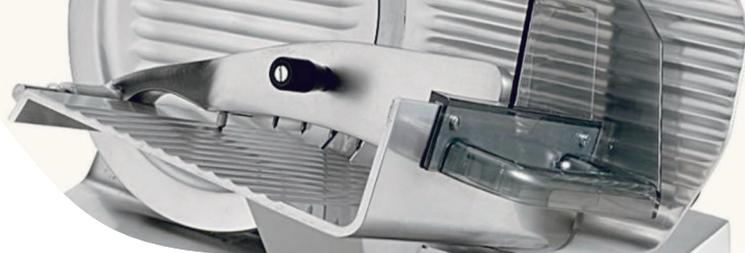
Cortadoras de carnes frias

SÉRIE PALLADIO TRANSMISSÃO POR ENGRENAGEM

- Cantos arredondados e sem parafusos visíveis
- Perno de deslizamento, cromado rectificadado
- Sistema de engrenagem com lubrificação por banho de óleo
- Circuito eletrônico 110-220-380 V monofásico e trifásico
- Para choques do carro em borracha vulcanizada
- Guia em aço inoxidável com encaixe de baioneta
- 49.5 mm de distância entre a lâmina e a cabeça
- Buchas deslizantes banhadas ferro fundido
- Botoneira com protecção IP 67 em plástico
- Ferramenta de remoção da lâmina incluído
- Todos os parafusos de aço inoxidável
- Inclinação da lâmina 35 °
- Protecção inferior
- Normas profissionais CE



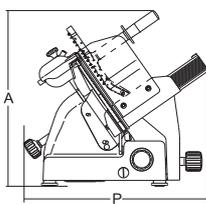
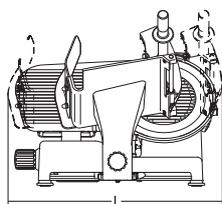
MODELO	PALLADIO 300 INGR	PALLADIO 330 INGR	PALLADIO 350 INGR
DIÂMETRO LÂMINA	Ø300 mm	Ø330 mm	Ø350 mm
EXPESSURA CORTE	23 mm	23 mm	23 mm
PRATO	305 x 270 mm	305 x 270 mm	305 x 270 mm
CURSO DO CARRINHO	310 mm	310 mm	310 mm
TRANSMISSÃO	Engrenagem	Engrenagem	Engrenagem
POTÊNCIA / VOLTAGEM	400W / 230V~	400W / 230V~	400W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	710 x 547 x 545 mm	710 x 570 x 535 mm	710 x 575 x 530 mm
PESO	36 Kg	37 Kg	38 Kg
CÓDIGO	05.021	05.022	05.023



Cortadoras de carnes frias

AUTOMÁTICA SÉRIE PALLADIO

Cantos arredondados e sem parafusos visíveis • Perno de deslizamento, cromado rectificado.
 Buchas deslizantes banhadas ferro fundido • Para choques do carro em borracha vulcanizada.
 Guia em aço inoxidável com encaixe de baioneta • Todos os parafusos de aço inoxidável.
 49.5 mm de distância entre a lâmina e a cabeça • 3 ajustes de velocidade, 3 ajustes do curso do carro.
 Contagem de fatias feitas • Definir as fatias a cortar com paragem automática
 Transmissão de movimento por correia dentada • Protecção inferior
 Botoneira ergonómica com protecção IP 67 • Circuito electrónico 110-220-380 V monofásico e trifásico
 Ferramenta de remoção da lâmina incluído • Inclinação da lâmina 35° • Normas profissionais CEE



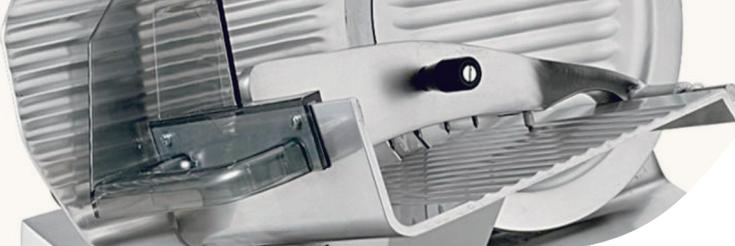
▲ Acessório [NETTUNO] opcional



▲ Acessório [POSEIDON] opcional corte de peixe



MODELO	PALLADIO 300 AUT. TOP	PALLADIO 330 AUT. TOP	PALLADIO 350 AUT. TOP
DIÂMETRO LÂMINA	Ø300 mm	Ø330 mm	Ø350 mm
EXPESSURA CORTE	23 mm	23 mm	23 mm
PRATO	365 x 270 mm	365 x 270 mm	365 x 270 mm
CURSO DO CARRINHO	310 mm	310 mm	310 mm
TRANSMISSÃO	Correia dentada	Correia dentada	Correia dentada
POTÊNCIA / VOLTAGEM	275+200W / 230V~	275+200W / 230V~	370+200W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	730 x 660 x 650 mm	730 x 660 x 650 mm	730 x 660 x 650 mm
PESO	38 Kg	39 Kg	40 Kg
CÓDIGO	05.024	05.025	05.026

**Beckers**

Cortadoras de carnes frias

SÉRIE BKL

Corpo em alumínio fundido pintado

Apontador fixo

Motor ventilado

Lâmina RASSPE

Interruptor liga/desliga com iluminação dupla 24 V

Unidade de controle de segurança

**CE****Made in Italy**

MODELO	BKL 220	BKL 250	BKL 300
DIÂMETRO LÂMINA	Ø220 mm	Ø250 mm	Ø300 mm
EXPESSURA CORTE	15 mm	15 mm	15 mm
PRATO	-	-	-
CURSO DO CARRINHO	235 mm	235 mm	280 mm
TRANSMISSÃO	-	-	-
POTÊNCIA / VOLTAGEM	160W / 230V~	160W / 230V~	230W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	390 x 480 x 350 mm	390 x 510 x 380 mm	450 x 595 x 455 mm
PESO	15 Kg	15,5 Kg	21,5 Kg
CÓDIGO	07.001	07.002	07.003

Cortadora/Raladora

TM INOX CORTADORA/RALADORA PARA LEGUMES E FRUTAS

- O exclusivo sistema de gotejamento direto permite trabalhar também com alimentos macios e delicados.
- O sistema de queda direta permite que você trabalhe facilmente mozzarella e outros queijos.
- Segurança garantida para 3 micro-interruptores: na alavanca, tampa e tigela.
- Design extremamente compacto para melhor gestão do espaço na cozinha.
- Disponível com tampa de aço inoxidável lavável da máquina de lavar louça.
- Balde coletor de fatias com inter travamento fornecido.
- Fabricado em alumínio e aço inoxidável.
- Motor ventilado para uso contínuo.
- Ampla escolha de discos para todas as aplicações.

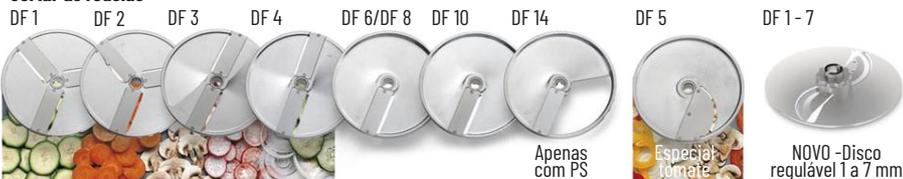
(Discos não incluídos)



MODELO	TM INOX
VELOCIDADE	300 r.p.m.
POTÊNCIA ELÉTRICA	515 W
VOLTAGEM	230 V
LARGURA/PROF./ALTURA	280 (400) x 510 x 510+(770) mm
PESO	18,5 Kg
CÓDIGO	05.027

MODELO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
KIT 8 DISCOS	DF 2, DF 5, DT 2, DF 8, PS 8, DF 14, PS 14, DQ 8	005.001
KIT 5 DISCOS	DF 2, DF 5, DT 2, DF 8, PS 8	005.002

Cortar às rodelas



Cortar aos palitos



Cortar aos cubos



Discos para ralar



Discos



MODELOS	CÓDIGOS
DF 1, 2, 3	005.DF01, 02, 03
DF 4, 5, 6, 8, 10, 14	005.DF04, 05, 06, 08, 10, 14
DF 1 - 7	005.DF0107
DQ 4	05.DQ04
DQ 6	05.DQ06
DQ 8 - DQ 10	005.DQ08 - 005.DQ10
DT 2	005.DT02
DT 3, 4, 7, 9	005.DT03, 04, 07, 09
DTV 1	005.DTV01
DTV 8	005.DTV08
PS 5	005.PS05
PS 8	005.PS08
PS 10	005.PS10
PS 14	005.PS14
PS 20	005.PS20

Cutter

CORTADORES DE TAÇA SÉRIE C

VARIOTRONIC™
SYSTEM



EQUIPAMENTO STANDAR
Espátula e pedras de amolar.



- Construção robusta em aço AISI 430.
- Motor e cuba separados para melhor isolamento térmico.
- Tigela em Aço Inox AISI 304 com alças e fundo pesado.
- Motor ventilado de alta eficiência para operação contínua.
- Lâminas em aço resistentes.
- Operações seguras garantidas por um sistema de micro interruptores na tampa.
- Tampa Lexan transparente.
- Tampa com abertura para adicionar ingredientes durante o funcionamento.

Variotronic: controle de velocidade com estabilizador.

MODELO	C4 VV	C6 VV
CAPACIDADE ÚTIL DA CUBA	1,5 Litros	3,1 Litros
VELOCIDADE VARIÁVEL	1500 ÷ 2500 r.p.m.	1500 ÷ 2500 r.p.m.
POTÊNCIA ELÉTRICA	600 W	600 W
VOLTAGEM	230 V	230 V
LARGURA/PROF./ALTURA	365 x 305 x 255 mm	365 x 305 x 320 mm
PESO	10 Kg	11 Kg
CÓDIGO	05.028	05.029



OPCIONAL lâminas serrilhadas, lâminas emulsionantes, lâminas para molho pesto e lâminas para misturar a massa.

MODELO	CUTTER	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
1 - MSC04AMON	C4 VV	Lâmina emulsionante (Incluída)	05.003
1 - MSC06AMON	C6 VV	Lâmina emulsionante (Incluída)	05.004
2 - MSC04AM0Z	C4 VV	Lâmina serrilhada	05.005
2 - MSC06AM0Z	C6 VV	Lâmina serrilhada	05.006
3 - MSC04AM0F	C4 VV	Lâmina lisa de corte	005.007
3 - MSC06AM0F	C6 VV	Lâmina lisa de corte	05.008
4 - MSC04AM0I	C4 VV	Lâmina para massas	05.009
4 - MSC06AM0I	C6 VV	Lâmina para massas	05.010
5 - MSC04AM0P	C4 VV	Lâmina para molhos	05.011
5 - MSC06AM0P	C6 VV	Lâmina para molhos	05.012



Descascadora de batatas



PELATATE

- Equipamento profissional • Totalmente estruturado em aço AISI 304
- Abrasivos projetados para permitir ao usuário operar, limpar e manter com o mínimo de esforço
- Motor assíncrono ventilado de marca italiana
- Peças elétricas cobertas por caixa plástica ergonômica de segurança
- Jatos de água com válvula eletrônica
- Micro interruptor de segurança montado na tampa e calha
- Capa de plástico transparente inquebrável
- Painel de controle digital fácil de usar
- Temporizador digital multi funcional
- Botão de descarga manual • Saída de descarga na parede ou no chão
- Transmissão por correia



▲ Remoção de tela abrasiva



▲ Painel de controle digital



▲ Tampa transparente



MODELO	FP 104 5KG BANCADA	FP 100 10KG 230V	FP 101 10KG	FP 103 18KG	FP 116 30KG
PRODUÇÃO HORA	150 Kg.	300 Kg.	300 Kg.	500 Kg.	700 Kg.
CICLO DESCASQUE	60 - 90 seg.	90 - 120 seg.	90 - 120 seg.	120 - 150 seg.	120 - 150 seg.
CARGA MÁXIMA BATATAS	5 Kg.	10 Kg.	10 Kg.	18 Kg.	30 Kg.
ROTAÇÕES DO PRATO	270 r.p.m.	320 r.p.m.	320 r.p.m.	320 r.p.m.	240 r.p.m.
COLETOR DESCARGA RES.	Ø 50 mm	Ø 50 mm	Ø 50 mm	Ø 50 mm	Ø 50 mm
VOLTAGEM / POTÊNCIA	230V~ / 0,37 kW	230V~ / 0,55 kW	400V~ / 0,55 kW	400V~ / 0,90 kW	400V~ / 0,90 kW
LARGURA/PROF./ALTURA	530 x 520 x 520 mm	530 x 660 x 1100 mm	530 x 660 x 1100 mm	530 x 660 x 1200 mm	550 x 800 x 1150 mm
PESO	28 Kg	44 Kg	44 Kg	48,5 Kg	66 Kg
CÓDIGO	09.012	09.013	09.014	09.015	09.016

Espremedor citrinos automático

FRUCOSOL SÉRIE F E MAJ 25

F-Compact - O espremedor automático de laranja mais compacto, versátil e funcional do mercado. Indicado para estabelecimentos onde o espaço é um fator crítico mas ao mesmo tempo querem oferecer um serviço de qualidade de forma totalmente higiénica. Alimentação semi automática. Espremido por pressão controlada. Fabricado em aço inox. Fácil de limpar e manusear. Pequenas dimensões

F-50 - Espremedor de laranja automático e versátil, indicado para ser instalado em qualquer tipo de negócio. Estas máquinas se destacam por serem fabricadas em aço inox, sua resistência, funcionalidade e fácil manuseio.

MAJ-25 - Espreme sumo de vários citrinos sem qualquer trabalho manual, é uma mais-valia em qualquer restaurante, self service, cantina da empresa, café ou supermercado. Com uma boa capacidade de carga, pode espremer entre 18 e 25 laranjas por minuto. Graças ao forte motor e sistema de prensa com engrenagens metálicas, é simultaneamente um aparelho rápido e durável. Este espremedor de laranja profissional é muito fácil de usar. Equipado com vários interruptores de segurança.



F-COMPACT



F-50



MAJ 25



MODELO	F-COMPACT	F-50	MAJ 25
PRODUÇÃO POR MINUTO	10 a 12 Un.	20 a 25 Un.	20 a 25 Un.
CAPACIDADE ALIMENTADOR	3 frutas	6 - 7 frutas	6 - 7 frutas
DIMENSÃO DA FRUTA	até Ø 75 mm.	até Ø 85 mm.	Ø 60 - 80 mm.
CESTA ARMAZENAGEM	-	4 Kg. de fruta	8 Kg. de fruta
VOLTAGEM	230V~	230V~	230V~
POTÊNCIA	125 W	300 W	200 W
LARGURA/PROF./ALTURA	290 x 360 x 725 mm	290 x 370 x 735 mm	450 x 360 x 775 mm
PESO	27 Kg	36,3 Kg	41 Kg
CÓDIGO	11.001	11.002	21.006



Espremedor citrinos e Triturador de Gelo

ESPRESSORES



BECKERS SPA 6



ESPRESSOR BECKERS SPA 6 - Corpo em alumínio, tampa em aço inox com microinterruptor de segurança com embraiagem

MODELO	BECKERS SPA 6
VELOCIDADE	1450 r.p.m.
SEGURANÇA TAMPA	Sim, micro
VOLTAGEM / POTÊNCIA	230V~ 230 W
LARGURA/PROF./ALTURA	190 x 300 x 440 mm
PESO	6 Kg
CÓDIGO	07.004

ESPRESSORES, EXTRATORES MANUAIS E PICADOR DE GELO



SANTOS # 10



SANTOS # 50

SANTOS # 10 - Este espremedor de citrinos com alavanca está equipado com um motor de indução robusto e silencioso. Arranque automático quando empurrarmos a alavanca (sistema de embraiagem especial).

SANTOS # 50 - Uso intensivo graças ao potente motor de indução de alto rendimento. Filtração perfeita: cesto grande com peneira muito fina (0,5 mm / 0,02") oferecendo um suco de alta qualidade. Excelente rendimento. Calha de alimentação extra larga (79,5 mm): sem necessidade de cortar maçãs, cenouras, tomates... Silencioso: perfeito para fazer suco na frente do cliente. Segurança: Corte eléctrico e paragem do motor ao abrir a alça. Exclusivo sistema Ezy-clean™: tigela, cesto e tampa removíveis (sem necessidade de ferramenta). Altura do bico: 200 mm (8,6"), para fazer suco em copos, jarras e jarras de liquidificador. Saída: 100l/h

SANTOS # 53 - Equipado com um motor de indução robusto e silencioso. Faz gelo fino e grosso com apenas um toque de um botão. 2 modos de funcionamento: automático (tritura automaticamente todo o gelo colocado no tanque) e manual (tritura o gelo enquanto você pressiona o botão). Produção excepcional: de forma simples e rápida faz 1,2 kg de gelo picado em 30 segundos.



SANTOS # 53

	ESPRESSOR DE CITRINOS	EXTRATOR DE SUMOS	TRITURADOR DE GELO
MODELO	SANTOS # 10	SANTOS # 50	SANTOS # 53
VELOCIDADE	1500 r.p.m.	3600 r.p.m.	73 r.p.m.
SEGURANÇA TAMPA	Início automático	Sim	Início automático ou manual
VOLTAGEM / POTÊNCIA	230V~ / 230 W	230V~ / 800 W	230V~ / 130 W
LARGURA/PROF./ALTURA	200 x 300 x 380 mm	470 x 260 x 450 mm	353 x 236 x 474 mm
PESO	9,2 Kg	14,5 Kg	9,8 Kg
CÓDIGO	15.001	15.002	15.003

Esterilizador de facas, Electrocoladores de insectos e acessórios

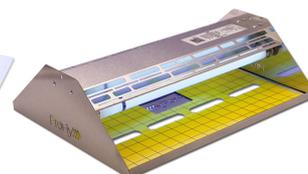
SÉRIE ARM E PROFLY

Armário construído em aço inox, esterilizador mediante luz ultravioleta germicida. Desinfecta perfeitamente qualquer bateria, fungo ou vírus. Características: Lâmpada UV-C germicida de baixo consumo (até 30% poupança em energia) Manutenção fácil: troca anual das lâmpadas. Fixação mural a altura do usuário. Utensílios: facas, afiadores, discos, etc. Modelo Standard fornecido com barra de suporte para colocar facas

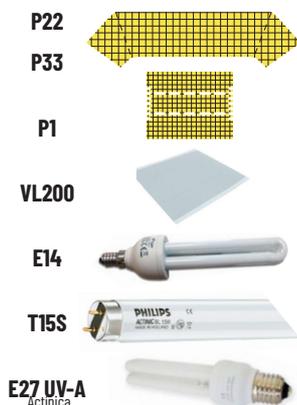
MODELO	ARM 25	ARM 50
CAPACIDADE DE FACAS	12	20
TEMPORIZADOR	1 a 120 minutos	1 a 120 minutos
VOLTAGEM	230V~	230V~
LÂMPADA	1 x 15 W (UV-C)	2 x 15 W (UV-C)
LARGURA/PROF./ALTURA	346 x 145 x 607 mm	406 x 145 x 607 mm
PESO	5,5 Kg	7,5 Kg
CÓDIGO	19.001	19.002



LISTEL



MODELO	PROFLY APLIQ 20	LTIC VL200	PROFLY APLIQ 40	PROFLY 30
MATERIAL	Metálico pintado branco	Aço inoxidável	Metálico pintado branco	Aço inoxidável
ÁREA COBERTURA	40 m ²	80 m ²	80 m ²	80 m ²
LÂMPADA / VOLTAGEM	1 x 20W / 230V~	1 x 20W / 230V~	2 x 20W / 230V~	2 x 15W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	460 x 172 x 205 mm	465 x 175 x 190 mm	690 x 175 x 200 mm	465 x 160 x 355 mm
PESO	1,2 Kg	1,4 Kg	2 Kg	3,2 Kg
CÓDIGO	19.003	19.004	19.005	19.006
PV				



MODELOS	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA	DIMENSÕES	COR	Q. PACK	CÓDIGO	
ARM 25/50	Lâmpada	15 W	-	-		019.ARM	
P22	Adesivo Profly Apliq 20	-	465 x 180 mm	Amarelo	6	019.P22	
P33	Adesivo Profly Apliq 40	-	785 x 205 mm	Amarelo	6	019.P33	
P1	Adesivo Pro Trap 30	-	451 x 362 mm	Amarelo	6	019.P1	
205IC-TAVL200	Adesivo VL200	-	354 x 314 mm	-	6	019.P63	
E14	Lâmp. Profly Apliq 20/40	20W	-	-	1	019.PCE14	
T15is/p	Lâmpada Pro Trap 30	15W	-	-	1	019.PCT15S	
205IC-LPUVA20	Lâmpada LTIC VL200	20W	-	-	1	019.PCE14LED	



Fornos microondas

BECKERS E SIRMAN COM E SEM GRILL

Fornos **BECKERS** com controles manuais de energia e temporizador • Interior em aço inox • Prato rotativo em vidro • Modelo MWO B2 GR com Função Grill



MWO B2 GR

MODELO	MWO B1	MWO B2 GR
CAPACIDADE / DIÂM. PRATO	23 Lt. / Ø 255 mm	25 Lt. / Ø 270 mm
POTÊNCIA GRILL	-	1000 W
POTÊNCIA / VOLTAGEM	900 W / 230V~	900 W / 230V~
DIMENSÕES INT. LxPxA	340 x 320 x 220 mm	340 x 344 x 220 mm
DIMENSÕES EXTER. LxPxA	483 x 398 x 281 mm	483 x 422 x 281 mm
PESO	13,6 Kg	14,5 Kg
CÓDIGO	07.005	07.006

Forno **SIRMAN MD 1000** com construção em aço inoxidável • Comando digital • Prato fixo em vitrocerâmica • Temporizador 30 min. • Microondas: 6 níveis de potência • Descongelamento automático com base no peso



MD 1000



▲ Interior forno microondas TOPWAVE



TOPWAVE TW 1800

MODELO	MD 1000	TOPWAVE TW 1800
CAPACIDADE / NÍVEIS POT.	25 Lt. / 6	30 Lt. / 3
MAGNETR. / POT. MICRO.	1 / 1000 W	2 / 1800 W
POTÊNCIA / VOLTAGEM	1500 W / 230V~	2800 W / 230V~
DIMENSÕES INT. LxPxA	330 x 360 x 200 mm	374 x 378 x 224 mm
DIMENSÕES EXTER. LxPxA	520 x 442 x 312 mm	490 x 637 x 405 mm
PESO	17,7 Kg	34,5 Kg
CÓDIGO	05.030	05.031

ELÉTRICAS DE BANCADA COM E SEM TORNEIRA 6, 8 E 10 LITROS

Micro interruptor de segurança, para evitar o funcionamento do painel de controlo quando retirado da cuba.

Pés de borracha anti deslizantes.

Interruptor ON/OFF de corte de corrente geral com luz indicadora.

Termostato regulável até 190 °C.

Construção em aço inox.

Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba.

Resistência em aço inox.

Cuba interior embutida de inox com marca de nível de óleo, máx. e mín.

Termostato de segurança com rearme manual.

Modelos com potência de 3500W e superior equipados com contactor.

Modelos equipados com torneira em aço inox 1/2".

Saída de óleo no fundo da cuba para escoamento eficiente equipado com filtro anti-resíduos.



LTFJ 6L



LTFJ 88LG C



	SEM TORNEIRA		COM TORNEIRA			
MODELOS 7 LITROS	LTFJ 6L	LTFJ 66L	LTFJ 8LG C	LTFJ 88LG C	LTFJ 10LG T	LTFJ 1010LG T
CAPACIDADE CUBA	6 Lt.	6 + 6 Lt.	8 Lt.	8 + 8 Lt.	10 Lt.	10 + 10 Lt.
DIMENSÃO CESTO LxPxA	235 x 223 x 110 mm	2 x 235 x 223 x 110 mm	235 x 223 x 110 mm	2 x 235 x 223 x 110 mm	255 x 255 x 120 mm	2 x 255 x 255 x 120 mm
POTÊNCIA / VOLTAGEM	3,2 W / 230V~	2 x 3,2 W / 230V~	3,5 W / 230V~	2 x 3,5 W / 230V~	7,5 W / 400V~	2 x 7,5 W / 400V~
LARGURA/PROF./ALTURA	270 x 410 x 315 mm	535 x 410 x 315 mm	235 x 460 x 370 mm	535 x 460 x 370 mm	325 x 500 x 370 mm	655 x 500 x 370 mm
PESO	6 Kg	11 Kg	7 Kg	13 Kg	10 Kg	19 Kg
CÓDIGO	23.002	23.003	23.004	23.005	23.006	23.007

Fritadeiras

ELÉTRICAS DE BANCADA SÉRIE ST



Estrutura em aço inox AISI 304.

Torneira de descarga com segurança.

Termostato de segurança com calibragem fixa.

Resistência blindada em aço inox.

Pés com regulação.

MODELOS	ST 7	ST 12	ST 7+7	ST 12+12
CAPACIDADE CUBA	7,5 Lt.	11,5 Lt.	7,5 + 7,5 Lt.	11,5 + 11,5 Lt.
DIMENSÃO CESTO LxPxA	197 x 236 x 120 mm	257 x 268 x 120 mm	2 x 197 x 236 x 120 mm	2 x 257 x 268 x 120 mm
PRODUÇÃO BATATA	13 Kg./h	17 Kg./h	2 x 11 Kg./h	2 x 17 Kg./h
POTÊNCIA / VOLTAGEM	4,8 kW / 400V~	9 kW / 400V~	2 x 4,8 kW / 400V~	2 x 9 kW / 400V~
LARGURA/PROF./ALTURA	203 x 409 x 404 mm	203 x 409 x 404 mm	549 x 409 x 404 mm	670 x 439 x 434 mm
PESO	10 Kg	14 Kg	19 Kg	26 Kg
CÓDIGO	08.010	08.011	08.012	08.013



Fritadeiras

GÁS DE BANCADA SÉRIE GT

- Estrutura em aço inox AISI 304.
- Cuba monobloco sem soldagens e feixes de tubos.
- Ignição por piezoelétrico.
- Inspeção visual da chama piloto.
- Configuração da temperatura através do termostato.
- Válvula de gás mecânica com termostato integrado.
- Termostato de segurança. • Pés com regulação.



MODELOS	 GT 10	 GT 10+10
CAPACIDADE CUBA	10 Lt.	10 + 10 Lt.
DIMENSÃO CESTO LxPxA	290 x 215 x 120 mm	2 x 290 x 215 x 120 mm
PRODUÇÃO BATATA	10 Kg./h	20 Kg./h
POTÊNCIA GÁS	6,5 kW	2 x 6,5 kW
CONSUMO GÁS	5.590 Kcal/h	11.185 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 600 x 698 mm	700 x 600 x 698 mm
PESO	32 Kg	54 Kg
CÓDIGO	08.014	08.015

Aquecedor fritos

- Construção em aço inoxidável.
- Equipado com cuba GN 1/1.
- Elementos de aquecimento localizados na parte superior.
- Bandeja de drenagem perfurada.
- Pés antiderrapantes.
- Interruptor ON/OFF individual para cada resistência.
- Distância da resistência 320mm.



MODELOS	LTAf GN 1/1
DIMENSÃO CESTO LxPxA	GN 1/1 x 40 mm
POTÊNCIA	1000 W
VOLTAGEM	230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	325 x 570 x 480 mm
PESO	6,2 Kg
CÓDIGO	23.001

Fritadeiras

ELÉTRICAS E GÁS COM MÓVEL SÉRIES NE-M E GT

Estrutura em aço inox AISI 304 • Cuba moldada monobloco em aço AISI 304 com ampla zona fria
 Termostato de segurança com calibragem fixa • Resistência blindada basculante
 Recipiente de recolha do óleo em aço inox • Torneira de descarga • Pés em aço inox com regulação



MODELOS	⚡ NE-M 200	⚡ NE-M 200+200
CAPACIDADE CUBA	20 Lt.	20 + 20 Lt.
CAPACIDADE REC. ÓLEO	21 Lt.	2 x 21 Lt.
DIMENSÃO CESTO LxPxA	260 x 280 x 150 mm	2 x 260 x 280 x 150 mm
PRODUÇÃO BATATA	28 Kg./h	2 x 28 Kg./h
POTÊNCIA / VOLTAGEM	10-16 kW / 400V~	2 x 10-16 kW / 400V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 700 x (850) 1100 mm	800 x 700 x (850) 1100 mm
PESO	45 Kg	90 Kg
CÓDIGO	08.016	08.017

Estrutura em aço inox AISI 304. • Cuba monobloco sem soldagens e feixes de tubos. • Ignição por piezoelétrico. • Inspeção visual da chama piloto. • Configuração da temperatura através do termostato.
 • Válvula de gás mecânica com termostato integrado. • Termostato de segurança. • Pés com regulação.



MODELOS	🔥 GT 17	🔥 GT 17+17
CAPACIDADE CUBA	17 Lt.	17 + 17 Lt.
CAPACIDADE REC. ÓLEO	21 Lt.	2 x 21 Lt.
DIMENSÃO CESTO LxPxA	215 x 375 x 120 mm	2 x 215 x 375 x 120 mm
PRODUÇÃO BATATA	18 Kg./h	2 x 18 Kg./h
POTÊNCIA GÁS	12 kW	2 x 12 kW
CONSUMO GÁS	10.320 Kcal/h	20.640 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 700 x (850) 1100 mm	400 x 700 x (850) 1100 mm
PESO	55 Kg	55 Kg
CÓDIGO	08.018	08.019

Grelhadores de Contacto

SÉRIE RANHURADA

Grelha de contacto profissional • Placas de ferro fundido pesado • Caixa e pega em aço inoxidável • Equipado com bandeja de gotejamento • Ambos os lados ranhurados • Ótima distribuição de calor • Termóstato variável de 0°C a 300°C • Luz indicadora de temperatura • Incluindo escova de limpeza • Ideal para muitas preparações.



SINGLE - 22 cm



PANNINI - 33,5 cm



DOUBLE - 2x22 cm

MODELOS	SINGLE - 22cm	PANNINI - 33,5cm	DOUBLE - 2x22cm
PLACA TOPO	Ranhurada	Ranhurada	2 x Ranhurada
PLACA BASE	Ranhurada	Ranhurada	Ranhurada
REGULAÇÃO TEMPERATURA	0 °C - +300 °C	0 °C - +300 °C	0 °C - +300 °C
QUANT. TERMOSTATOS	1	1	2 Separados
PLANO TRABALHO LxP	220 x 230 mm	335 x 220 mm	2 Placas superiores 214 x 214 mm
POTÊNCIA / VOLTAGEM	1,8 kW / 230V~	2,2 kW / 230V~	2 x 1,8 kW / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	290 x 305 x 210 mm	410 x 305 x 210 mm	570 x 305 x 210 mm
PESO	17,5 Kg	20 Kg	24 Kg
CÓDIGO	21.014	21.015	21.016

Grelhadores Fry Top

PLACA LISA E LISA/RANHURADA

Grelhador elétrico profissional adequado para uso contínuo • Superfície completamente lisa fácil de limpar
Caixa de aço inoxidável e bandeja de gotejamento • Equipado com alta proteção contra respingos
Proteção de sobrecarga • Luz indicadora de temperatura • Assente em quatro pés de borracha
Placa de grelha sólida de 6 mm



PGL 55



PGL/R 55

MODELOS	PGL 55	PGL/R 55
PLACA	Lisa	Lisa/Ranhurada
REGULAÇÃO TEMPERATURA	+70 °C - +300 °C	+70 °C - +300 °C
PLANO TRABALHO LxP	555 x 365 mm	555 x 365 mm
POTÊNCIA / VOLTAGEM	3 kW / 230V~	3 kW / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	560 x 470 x 250 mm	560 x 470 x 250 mm
PESO	23 Kg	23 Kg
CÓDIGO	21.003	21.002



spidocook™

Grelhadores de Prensa Vitrocerâmica

SÉRIE SPIDOGLOSS SIMPLES CONTROLE MANUAL

Sistemas de cozimento profissionais por contato com placas vitrocerâmicas, adequadas para cozinhar uma ampla gama de alimentos diferentes, tais como: torradas, sanduíches, carne, peixe, legumes, ovos, etc. Alta qualidade de cozimento graças à distribuição uniforme do calor produzido e ao uso de superfícies de cozimento vitrocerâmicas, um material que oferece alta resistência a choques térmicos, anti aderente, ausência de porosidade e, portanto, impermeabilidade a sabores e odores. Ampla versatilidade de uso graças à tecnologia SHB™ Plus, que garante aquecimento combinado (radiação de contato e infravermelho) e a possibilidade de atingir altas temperaturas de cozimento (até 400°C). Até 60% de economia no tempo de pré-aquecimento e até 60% de economia no consumo de energia, graças ao sistema de isolamento térmico de alta eficiência Protek.Safe™, que elimina perdas de energia desnecessárias.



Controle manual • Temperatura definida: 120 °C - 400 °C • Placa de cerâmica de vidro simples liso preto (ou preto estriado ou liso transparente) • Estrutura de aço inoxidável • Alça ergonômica superior com travamento automático • 4 pés antiderrapantes • Recipiente de coleta de líquido e resíduos removível • Botão ON / OFF e luz de operação LED



SP015PR

MODELOS	SP010P	SP010PR	SP015P	SP015PR
PLACA TOPO	Lisa	Canelada	Lisa	Canelada
PLACA BASE	Lisa	Lisa	Lisa	Lisa
CONTROLE	Manual	Manual	Manual	Manual
REGULAÇÃO TEMPERATURA	+120 °C - +400 °C			
PLANO TRABALHO LxP	250 x 250 mm	250 x 250 mm	300 x 400 mm	300 x 400 mm
POTÊNCIA / VOLTAGEM	1,5 kW / 230V~	1,5 kW / 230V~	2,8 kW / 230V~	2,8 kW / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	331 x 458 x 176 (544 Aberta) mm	331 x 458 x 176 (544 Aberta) mm	481 x 457 x 182 (570 Aberta) mm	481 x 457 x 182 (570 Aberta) mm
PESO	13 Kg	13 Kg	15 Kg	15 Kg
CÓDIGO	18.001	18.002	18.003	18.004

Grelhadores de Prensa Vitrocerâmica

SÉRIE SPIDOGLOSS DUPLOS CONTROLE MANUAL

Controle manual • Temperatura definida: 120 ° C - 400 ° C • Fogão de cerâmica de vidro simples (ou médio ou duplo) liso preto (ou preto estriado ou liso transparente) • Estrutura de aço inoxidável • Alça ergonômica superior com travamento automático • 4 pés antiderrapantes • Recipiente de coleta de líquido e resíduos removível • Botão ON / OFF e luz de operação LED



MODELOS	SP020P	SP020PR
PLACA TOPO	2 x Lisa	2 x Canelada
PLACA BASE	Lisa	Lisa
CONTROLE	Manual	Manual
REGULAÇÃO TEMPERATURA	+120 °C - +400 °C	+120 °C - +400 °C
PLANO TRABALHO LxP	2 x 250 x 250 mm	2 x 250 x 250 mm
POTÊNCIA / VOLTAGEM	3 kW / 230V~	3 kW / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	619 x 466 x 176 (544 Aberta) mm	619 x 466 x 176 (544 Aberta) mm
PESO	17 Kg	17 Kg
CÓDIGO	18.005	18.006



Grelhadores Vitrocerâmica

SÉRIE SPIDOFLAT DE CONTACTO COM CONTROLE MANUAL

Sistemas de cozimento profissionais em placas vitrocerâmicas, adequadas para cozinhar/grelhar uma ampla gama de alimentos diferentes, tais como: carne, peixe, legumes, ovos, etc.

Alta qualidade de cozimento graças à distribuição uniforme do calor produzido e ao uso de superfícies de cozimento vitrocerâmicas, um material que oferece alta resistência a choques térmicos, antiaderente, não porosidade e, portanto, impermeabilidade a sabores e odores.

Ampla versatilidade de uso graças à tecnologia SHB™ Plus, que garante aquecimento combinado (radiação de contato e infravermelha) e a possibilidade de atingir altas temperaturas de cozimento (até 400°C).

Até 60% de economia no tempo de pré-aquecimento e até 60% de economia no consumo de energia, graças ao sistema de isolamento térmico de alta eficiência Protek.Safe™, que elimina perdas desnecessárias de energia.

Grelhador vitrocerâmico, individual médio ou duplo, preto liso.

Recipiente removível para coleta de líquidos e resíduos.

Moldura em aço inoxidável.

4 pés antiderrapantes.

Botão ON/OFF e luz de operação LED.



SP200



SP300

MODELOS	SP200	SP300
PLACA BASE	Lisa	Lisa
CONTROLE	Manual	Manual
REGULAÇÃO TEMPERATURA	+120 °C - +400 °C	+120 °C - +400 °C
PLANO TRABALHO LxP	280 x 440 mm	2 x 280 x 440 mm
POTÊNCIA / VOLTAGEM	2,5 kW / 230V~	5 kW / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	398 x 654 x 129 mm	693 x 654 x 129 mm
PESO	10 Kg	17 Kg
CÓDIGO	18.007	18.008



PLACA DE AQUECIMENTO



Tampo em vidro temperado

Corpo em aço inoxidável

Indicador LED

MODELO	RDS 600
LARGURA/PROF./ALTURA	610 x 363 x 52 mm
TEMPERATURA AJUSTÁVEL	60°C - 105°C
POTÊNCIA / VOLTAGEM	230W / 230V~
PESO	5,35 Kg
CÓDIGO	21.005
PV	220,00 €

AQUECEDORES DE PACOTES DE LEITE



Construção geral em aço inox

Depósito em alumínio

Resistência blindada

Regulação de temperatura

Pega em inox para pacotes de leite

Interruptor On/Off

MODELO	LTAL 2P	LTAL 3P
LARGURA/PROF./ALTURA	195 x 145 x 250 mm	275 x 145 x 250 mm
CAPACIDADE AQUECIMENTO	2 Pacotes	3 Pacotes
POTÊNCIA / VOLTAGEM	650W / 230V~	1050W / 230V~
PESO	5,8 Kg	7,7 Kg
CÓDIGO	23.011	23.012

CANDEIRO DE AQUECIMENTO



- Com interruptor de ligar/desligar
- Fornecido com lâmpada de 250W

MODELO	A033	A034	LÂMPADA
DIÂMETRO/ALTURA	Ø175 x 250 mm	Ø175 x 250 mm	-
ALTURA REGULÁVEL	0,8 - 1,5 mt	0,8 - 1,5 mt	-
POTÊNCIA / VOLTAGEM	250W / 230V~	250W / 230V~	250W / 230V~
COR	Cinza	Preto	
PESO	1 Kg	1 Kg	
CÓDIGO	07.020	07.021	026.001

Lava e Seca mãos

LAVA MÃOS COM PEDAL LTLM C400 PM

- Construção em aço inox
- Cuba quadrada em aço inox
- Pedal tipo alavanca com misturador monopedal duas águas ou pulsor de pé, regulador de temperatura e válvula anti-retorno

MODELOS	LTLM C430 PM
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 300 x 920 mm
PESO	9 Kg
CÓDIGO	23.014



SECADORES DE MÃOS LTAM 300 E LTAM 550

Comum aos dois modelos:

- Proteção contra sobreaquecimento • Tecnologia de esterilização ultravioleta • Entrada de ar com filtro de poeira para garantir um ar limpo • Fácil instalação na parede.

Modelo: LTAM 300

- Corpo em aço inoxidável nº 304 • Distância de funcionamento do sensor fotocélula: 10-13 cm
- Jato de ar: 60 segundos com desligar automático

Modelo: LTAM 550

- Corpo em plástico ABS • Funcionamento automático com inserção manual
- Jato de ar: 7 segundos com desligar automático • Equipado com interruptor de ar quente e frio



MODELOS	LTAM 300	LTAM 550
LARGURA/PROF./ALTURA	270 x 230 x 210 mm	300 x 220 x 687 mm
VELOCIDADE DO AR	26-28 m/s	14-16 m/s
GRAU IMPERMEABILIZAÇÃO	IPX1	IPX2
TEMPERATURA QUENTE	60°C - 70°C	48°C - 53°C
TEMPERATURA FRIO	-	25°C - 35°C
POTÊNCIA / VOLTAGEM	2300W / 230V~	2000W / 230V~
PESO	4,25 Kg	7,8 Kg
CÓDIGO	07.018	07.019

Máquinas de Café

MÁQUINAS AUTOMÁTICAS E SEMIAUTOMÁTICAS



LUNA SB-20 TIMER 2 GR A

LUNA SB-20 TIMER - equipado com um temporizador digital contador de segundos para precisão na extração de café e oferece controle avançado graças aos contadores de tiro para cada grupo. A segurança é garantida por um tubo de vapor de 12 mm para cappuccinos aveludados sem risco de queimaduras.

MODELOS	LUNA SB-20 TIMER 1 GR	LUNA SB-20 TIMER 2 GR S	LUNA SB-20 TIMER 2 GR A
GRUPOS / MODO FUNCION.	1 / Automática	2 / Semiautomática	2 / Automática
CAPACIDADE CALDEIRA	5 Lt.	11,5 Lt.	11,5 Lt.
POTÊNCIA / VOLTAGEM	1800 W / 230V~ - 400V	3000 W / 230V~ - 400V	3000 W / 230V~ - 400V
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 560 x 450 mm	760 x 560 x 450 mm	760 x 560 x 450 mm
PESO	37 Kg	75 Kg	75 Kg
CÓDIGO	28.010	28.011	28.012



CO-03 S 2gr NEO

CO-03 NEO - Sistema de dosagem eletrônico programado • 2/3 grupos: versão anel e E61 • Botão de emergência para dispensa manual • Display digital • Ligar/desligar programado • Limpeza automática de grupos • Bandeja para chávenas com 3 alturas diferentes: 8/11/14 cm • Bandeja de chávenas removível para limpeza • Torneiras de vapor com joystick • Bocal de vapor com toque frio • Borda lateral iluminada com LED de ligação automática • Área de trabalho com iluminação LED

MODELOS	CO-03 S 2gr NEO	CO-03 S 3gr NEO
GRUPOS / MODO FUNCION.	2 / Semiautomática	3 / Semiautomática
CAPACIDADE CALDEIRA	12 Lt.	18 Lt.
POTÊNCIA / VOLTAGEM	4000 W / 230V~	5000 W / 230V~ - 400V
LARGURA/PROF./ALTURA	740 x 530 x 450 mm	950 x 530 x 450 mm
PESO	55 Kg	68 Kg
CÓDIGO	28.007	28.008

Máquinas de Embalar por vácuo

MINI SÉRIES

Embaladoras a vácuo semiautomáticas e analógicas totalmente construídas em aço inoxidável.

Representam o primeiro passo no campo profissional da embalagem de alimentos.

A gama de modelos MINI SERIES é seguramente a mais adequada para pequenas lojas e retalhistas.

Podem funcionar de duas maneiras diferentes: aspirando dentro de sacos ou aspirando em recipientes externos concebidos para líquidos/molhos.

A solidez da sua estrutura é sem dúvida uma das características mais salientes desta gama.

MODELOS	MINI MINI	MINI BIG
LARGURA BARRA SOLDAR	350 mm	450 mm
BOMBA VÁCUO	20 Lt. / minuto	20 Lt. / minuto
POTÊNCIA / VOLTAGEM	380 W / 230V~	450 W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	370 x 275 x 130 mm	470 x 275 x 130 mm
PESO	8 Kg	10 Kg
CÓDIGO	14.001	14.002



LAX SÉRIES

Totalmente automático, possui visor a cores de 3,5". **Possibilidade de armazenar 5 programas de utilizador.**

• Função "CLEAN PULP", regeneração do óleo no interior da bomba. Permite que o óleo atinja altas temperaturas, para que a humidade e quaisquer impurezas possam evaporar.

• **Sistema One Touch (sistema de libertação automática)**

VAC STOP: Sistema de paragem imediata do ciclo de trabalho.

• Prioridade antecipada do ciclo de soldadura.

• Chassis com abertura basculante de 90 para facilidade manutenção do serviço técnico.

• Barra de soldadura amovível para facilitar a limpeza.

• **Ligação para mangueira gastro: Permite fazer vácuo em containers.**



▲ Gastrovac System



▲ Sistema de libertação automática



LAX 300



LAX 350/400/450

MODELOS	LAX 300	LAX 350	LAX 400	LAX 450
DIM. CÂMARA LxPxA	310 x 350 x 120 mm *	360 x 400 x 190 mm	410 x 450 x 220 mm	460 x 500 x 220 mm
LARGURA BARRA SOLDAR	300 mm	350 mm	400 mm	450 mm
BOMBA VÁCUO	8 m ³ /h - óleo	10 m ³ /h - óleo	16 m ³ /h - óleo	20 m ³ /h - óleo
POTÊNCIA / VOLTAGEM	750 W / 230V~	1000 W / 230V~	1150 W / 230V~	1150 W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	410 x 460 x 370 mm	460 x 520 x 420 mm	510 x 560 x 450 mm	560 x 610 x 450 mm
PESO	32 Kg	38 Kg	50 Kg	60 Kg
CÓDIGO	14.003	14.004	14.005	14.006

* Câmara com tampa plana

Máquinas de Embalar por vácuo

SÉRIE W8 EASY

Vácuo fácil e ajuste do tempo de selagem • Exibição da percentagem de vácuo e tempo para contagem regressiva. • Última configuração salva na memória • Contador de rotações e medidor de bomba • Ciclo de pré-aquecimento da bomba e limpeza do óleo • Mensagem de troca de óleo e filtro • Vácuo externo temporizado • Não disponível com impressora ou gás • Grandes campânulas de injeção • Elevador automático da tampa operado por pistões pneumáticos • Barra de selagem facilmente removível.



MODELOS	W8 30 EASY TOUCH	W8 40 EASY TOUCH	W8 50 EASY TOUCH BX
DIMENSÕES CUBA LxPxA	340 x 360 x 160 mm	430 x 410 x 170 mm	545 x 460 x 190 mm
LARGURA BARRA SOLDAR	310 mm	410 mm	510 mm
BOMBA VÁCUO	8 m ³ /h	21 m ³ /h	21 m ³ /h
POTÊNCIA / VOLTAGEM	350 W / 230V~	750 W / 230V~	750 W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	402 x 525 x 405 (587) mm	402 x 525 x 405 (587) mm	609 x 640 x 420 (605) mm
PESO	38 Kg	56 Kg	70 Kg
CÓDIGO	05.032	05.033	05.034

Máquinas de Embalar e Selar

DISPENSER

Projetado para embalar alimentos como carne, queijo, massas, frutas e legumes frescos; indispensáveis para oferecer um serviço rápido de higiene em supermercados, talhos e gastronomia em geral, onde a venda de produtos frescos requer uma embalagem rápida e segura. • Estrutura em aço inoxidável. • Rolos e barras em alumínio anodizado. • Placa de aquecimento controlado por termostato. • Perfil em Teflon (não provoca fumo).

MODELOS	DISPENSER 45K
PLANO SELAGEM	385 x 125mm
LARGURA MÁX. ROLO	450 mm
TEMPERATURA SELAGEM	150 °C
POTÊNCIA / VOLTAGEM	120 W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	485 x 600 x 140 mm
PESO	5 Kg
CÓDIGO	05.035



DESCRIÇÃO	COMPRIMENTO	LARGURA	CÓDIGO
Rolo para embaladora	1.500 mt	0,4 mt	005.013

Seladoras de rápido e fácil manuseamento, são indispensáveis para a gestão dos alimentos. Podem selar 2 mm de espessura por uma longitude de 300 ou 400 mm todo o tipo de sacos de plástico para alimentos. O temporizador colocado de lado permite uma selagem de sacos com dimensões diversas. O modelo **S400/2T** dotado de uma lâmina que permite eliminar os resíduos do saco.

SIGILLTRICI



MODELOS	S300/2	S400/2	S400/2T
COMP. PLANO SELAGEM	200 ÷ 300 mm	200 ÷ 400 mm	200 ÷ 400 mm
TEMPO SELAGEM	mín 0,5 - máx 2,5 seg	mín 0,5 - máx 2,5 seg	mín 0,5 - máx 2,5 seg
EXPESSURA P/ SELAGEM	0,5 mm	0,5 mm	0,5 mm
TEMPERATURA SELAGEM	+150 °C	+150 °C	+150 °C
POTÊNCIA / VOLTAGEM	510 W / 230V~	700 W / 230V~	700 W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	75 x 455 x 260 (520 aberto) mm	75 x 555 x 260 (620 aberto) mm	75 x 555 x 260 (620 aberto) mm
PESO	3,5 Kg	4 Kg	4 Kg
CÓDIGO	05.036	05.037	05.038

Máquinas para Crepes e Waffles

PARA CREPES SÉRIE DE

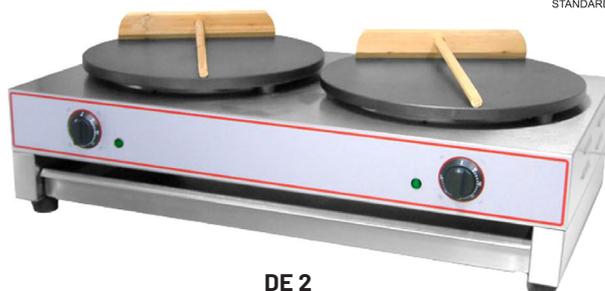
- Corpo construído em aço inoxidável - Placa revestida com Teflon



DE 1A



DE 1



DE 2

MODELO	DE 1A	DE 1	DE 2
PLANO DE TRABALHO	Ø400 mm	Ø400 mm	2 x Ø400 mm
TEMPERATURA	+30 °C - 300 °C	+30 °C - 300 °C	+30 °C - 300 °C
ESPÁTULA MADEIRA INCL.	1	1	2
POTÊNCIA / VOLTAGEM	3 kW / 230V~	3 kW / 230V~	2 x 3 kW / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	Ø400 x 200 mm	450 x 485 x 240 mm	860 x 510 x 240 mm
PESO	18 Kg	23 Kg	42 Kg
CÓDIGO	07.007	07.008	07.009

PARA WAFFLES SÉRIE WF



WF-E1

Estrutura e corpo em aço inoxidável
Temporizador 0-15 min.
Plano de trabalho antiaderente



WF1

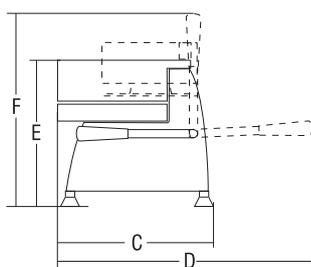
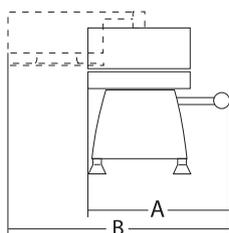


MODELO	WF-E1	WF1
PLANO DE TRABALHO	250 x 250 mm	255 x 255 mm
DIMENSÃO WAFFLE	165 x 100 x 32 mm (Formato Belga)	160 x 100 x 32 mm (Formato Belga)
TEMPERATURA	+50 °C - 300 °C	+50 °C - 300 °C
POTÊNCIA / VOLTAGEM	1,5 kW / 230V~	2 kW / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	340 x 370 x 260 mm (550 aberto)	300 x 450 x 250 mm (530 aberto)
PESO	10,8 Kg	18 Kg
CÓDIGO	07.010	07.011

Modelador de hamburguer

SÉRIE SA MANUAL

- Prensa cilíndrica simples e compacta com design arredondado.
- Fabricado em liga de alumínio anodizado.
- Recipiente de celofane embutido pronto para uso.
- Molde para hambúrgueres de aço inoxidável.
- Funcionamento manual.
- Pés de borracha.



MODELO	SA 100	SA 130	SA 150
DIÂMETRO CILINDRO	100 mm	130 mm	150 mm
LARGURA	A 255 - B 310 mm	A 260 - B 360 mm	A 260 - B 380 mm
PROFUNDIDADE	C 270 - D 380 mm	C 310 - D 460 mm	C 330 - D 460 mm
ALTURA	E 260 - F 320 mm	E 275 - F 360 mm	E 275 - F 360 mm
PESO	4,5 Kg	6 Kg	6,5 Kg
CÓDIGO	05.039	05.040	05.041

Panelas

COZEDORA DE ARROZ

RIS1,8

Acessórios Incluídos:

- Copo medidor
- Colher
- Cesto para vapor



RIS1,8

RIS8

Acessórios Incluídos:

- Copo medidor
- Colher
- Garfo
- Revestimento em silicone antiaderente



RIS8



MODELO	RIS1,8	RIS8
DIM. EXTERIORES Ø x A	240 x 130 mm	320 x 350 mm
CAPACIDADE	1,8 Lt.	8 Lt.
TEMPERATURA MÁXIMA	+160 °C	+165 °C
POTÊNCIA / TENSÃO	700 W / 230 V	1950 W / 230 V
PESO	2,6 Kg	11 Kg
CÓDIGO	07.012	07.013

PANELA DA SOPA



Revestimento durável

Tampa com uma alça resistente e uma abertura para a concha

Cuba e tampa em aço inox

Utiliza sistema de banho-maria para aquecimento indireto

Inclui indicador de temperatura

Termostato regulável entre 30 e 90°C

MODELO	10 L
DIM. EXTERIORES Ø x A	330 x 360 mm
CAPACIDADE	10 Lt.
TEMPERATURA MÁXIMA	+ 30 a +90 °C
POTÊNCIA / TENSÃO	400 W / 230 V
PESO	4,8 Kg
CÓDIGO	07.014



Picadoras de carne

LINHA TS

MODELOS	TS 12 FTS 107	TS 22 FTS 117	TS 32 ECO FTS 146
FURO CRIVO	Ø 6 mm	Ø 6 mm	Ø 6 mm
BOCA ENTRADA/SAÍDA	Ø 52 / Ø 70 mm	Ø 52 / Ø 82 mm	Ø 52 / Ø 98 mm
PRODUÇÃO HORA	200 Kg	300 Kg	400 Kg
VELOCIDADE	200 r.p.m.	140 r.p.m.	140 r.p.m.
INVERSOR MARCHA	Opcional**	Opcional**	De série
POTÊNCIA / VOLTAGEM	750 W / 230 V~ (400 V *a)	1100 W / 230 V~ (400 V *b)	1500 W / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	220 x 370 x 440 mm	240 x 440 x 510 mm	240 x 500 x 510 mm
PESO	19 Kg	24 Kg	33 Kg
CÓDIGO	09.017	09.018	09.019



* Para 400 V fazer o pedido, juntamente com a encomenda; a) FTS 106 b) FTS 116
 ** Inversor de marcha a pedido, juntamente com a encomenda

- Engrenagens imersas em óleo feitas de aço temperado • Estrutura em liga alimentar • Motor assíncrono ventilado com proteção térmica incluída • Placas de tração auto-afiáveis de aço inoxidável incluídas • Bandeja e tubo em aço inoxidável. • Pilão em ABS



LINHA TI

MODELOS	TI 12 FTI 127	TI 22 FTI 137	TI 32 ECO FTI 156
FURO CRIVO	Ø 6 mm	Ø 6 mm	Ø 6 mm
BOCA ENTRADA/SAÍDA	Ø 52 / Ø 70 mm	Ø 52 / Ø 82 mm	Ø 52 / Ø 98 mm
PRODUÇÃO HORA	150 Kg	150 Kg	150 Kg
VELOCIDADE	200 r.p.m.	200 r.p.m.	200 r.p.m.
ESTRUTURA	Aço inoxidável	Aço inoxidável	Aço inoxidável
POTÊNCIA / VOLTAGEM	750 W / 230 V~ (400 V *a)	1100 W / 230 V~ (400 V *b)	1500 W / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	215 x 430 x 440 mm	215 x 440 x 440 mm	225 x 500 x 510 mm
PESO	22 Kg	25 Kg	36 Kg
CÓDIGO	09.020	09.021	09.022



* Para 400 V fazer o pedido, juntamente com a encomenda; a) FTI 126 b) FTI 136
 ** Inversor de marcha a pedido, juntamente com a encomenda

- Ideal para talhos, supermercados, etc. • Redutor hermético em aço imerso em óleo. • Motor assíncrono ventilado. • Proteção térmica incluída. • Chapas autoafiáveis em aço inoxidável incluídas. • Bandeja e tubo em aço inoxidável. • Pilão ABS. • Liga/desliga protegido com tampa de borracha à prova d'água

Picadoras de carne Refrigerada

BARCELONA ICE

- Controles com proteção IP 54, 24Volt, reversa. (Versão CE). • Redutor selado em banho de óleo.
- Caixa de engrenagens impermeável com duplo sistema de isolamento. • Boca e alimentação em aço inox Aisi 304.
- Sistema de arrefecimento com módulo termoelétrico. • Sem compressor. Sem gás. Poupança de energia.
- Potência módulo termoelétrico: 70 Watt. • Arrefecimento da boca, pescoço e moagem final. • Temperatura ajustada.
- Funil e pescoço inoxidável removível para limpeza. • Qualquer manutenção não requer refrigeração.
- Motores monofásicos com proteção térmica. • Sistema bloqueio de cabeça rápido e robusto (patenteado na Versão 32).



TC 32 ICE

- Opções:**
- 1/2 Unger e Unger total.
 - Modelador de Hamburger.
 - Bandeja de tamanho grande.
 - Sistema de protecção interligados para utilização com placas 8> mm.

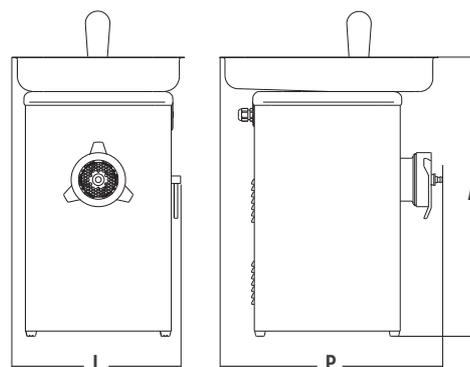
MODELOS	TC 22 BARCELONA ICE	TC 32 BARCELONA ICE
PRODUÇÃO HORA	300 Kg	500 Kg
PLACA STANDARD	Ø 4,5 mm	Ø 4,5 mm
POTÊNCIA / VOLTAGEM	1472 W / 230-400 V~	2200 W / 230-400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	345 x 485 x 540 mm	365 x 560 x 595 mm
PESO	30 Kg	45 Kg
CÓDIGO	05.042	05.043



▲ Kit de enchimento (opcional)



▲ Compartimento placas e lâminas



MODELOS	DESCRIÇÃO	POT./VOLT.	DIMENSÕES	CÓDIGO	
T22 ICE H	Picadora Barcellona Ice modelo H c/ modelador	1472 W / 230-400 V~	345 x 485 x 540 mm	05.044	
T32 ICE H	Picadora Barcellona Ice modelo H c/ modelador	2200 W / 230-400 V~	365 x 560 x 595 mm	05.045	
Format M	Modelador hamburguer formato M + Molde	-	-	005.FormatM	
	Kit de enchimento	-	-	005.035	
	Opcional 1/2 unger	-	-	005.036	
	Opcional unger total	-	-	005.037	
	Sist. protecção interlig. utilização placas 8> mm	-	-	005.038	



SIRMAN

Beckers

Placas de indução

- Corpo em aço inoxidável
- Visor led
- Timer
- 10 níveis de potência (500 - 3500 W)
- 10 nível de ajuste de temperatura (60 °C - 240 °C)
- 2 ventiladores para proteção contra sobreaquecimento
- Adequado para fundos com Ø de 12 a 26 cm



MODELOS	IH 35 / IND 350 B
PLANO TRABALHO	280 x 280 mm
TIMER	120 min.
TEMPERATURAS	+60 a +150 °C
POTÊNCIA / VOLTAGEM	3500 W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	330 x 425 x 105 mm
PESO	5,2 Kg
CÓDIGO	05.052 / 07.015

SIRMAN IH 35X2

Fáceis de instalar em qualquer superfície lisa presente na cozinha, em restaurantes e em áreas de refeições, seja para demonstração ou para a preparação de pratos especiais diante dos clientes.

Equipadas com botões digitais ajustáveis.

Extremamente fáceis de usar e limpar.

Superfície de cozimento lisa e prática para limpeza.

Máxima segurança, pois a superfície de cozimento não aquece.

Economia de energia devido à rápida velocidade de aquecimento e ao alto desempenho.

Não requer pré-aquecimento e o consumo de energia é interrompido assim que a panela é removida da superfície.

MODELOS	IH 35X2
PLANO TRABALHO	308 x 588 mm
POTÊNCIA / VOLTAGEM	2 x 3500 W / 400V~
LARGURA/PROF./ALTURA	390 x 721 x 130 mm
PESO	10,9 Kg
CÓDIGO	05.053



Salamandras

BECKERS SA600

Corpo em aço inoxidável
2 Termoestatos separados



MODELOS	SA600
PLANO TRABALHO	590 x 320 mm
TEMPERATURAS	+50 a +300 °C
POTÊNCIA / VOLTAGEM	4000 W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 520 x 320 mm
PESO	49 Kg
CÓDIGO	07.017

LISTEL



LTSL 650I

- Estrutura em Aço Inox AISI 304
- Resistências de aquecimento em cromoníquel
- Grelhas em aço niquelado amovíveis com pegas e termicamente isoladas e 2 níveis de ajuste em altura
- Tabuleiro recolhe migalhas
- Reguladores de potência separados

MODELOS	LTSL 450I	LTSL 650I
PLANO TRABALHO	450 x 350 x 240 mm	650 x 350 x 240 mm
RESIST. SUP. / VOLTAGEM	2250 W / 230 V~	(1750+1250) W / 230 V~
RESIST. INF. / VOLTAGEM	1250 W / 230 V~	1500 W / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	600 x 360 x 360 mm	800 x 360 x 360 mm
PESO	15 Kg	18 Kg
CÓDIGO	23.015	23.016

Sistema de Cozedura em vácuo

SOFTCOOKER XP

- Estrutura de aço inoxidável com classificação de proteção IP X3.
- Pode ser aplicado na panela por meio de uma braçadeira. (profundidade máxima 16,5 cm)
- Dispositivo de proteção; Desliga o aquecedor em caso de uso acidental fora do líquido.
- Bomba circulante para auxiliar na melhor mistura do produto.
- Sensor de temperatura para evitar sobrecarga e superaquecimento.
- Aquecedor com controle de temperatura de alta precisão.
- Exibição da temperatura de trabalho.
- 25 programas armazenáveis.

Opções

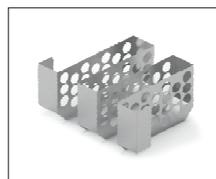
- 1/1 GN tanque de aço inoxidável com tampa.
- 2/1 GN tanque de aço inoxidável com tampa.
- Divisórias para embalagens de vácuo
- Tampa para melhor isolamento térmico e menos desperdício de calor - Economia de energia!



▲ 1/1 GN tanque Inox (opcional)
(Softcooker não incluído)

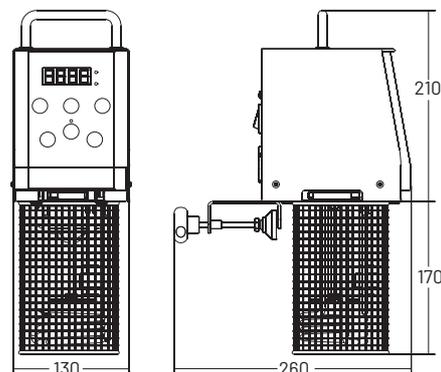


▲ 2/1 GN tanque Inox (opcional)
(Softcooker não incluído)



▲ Divisória para embalagens
de vácuo (opcional)

MODELOS	XP SA600
TEMPERATURAS	+24 a +99 °C
POTÊNCIA / VOLTAGEM	2000 W / 230V~
LARGURA/PROF./ALTURA	130 x 260 x 380 mm
PESO	4,5 Kg
CÓDIGO	05.046



Serra ossos

SEGAOSSA ANODIZATO



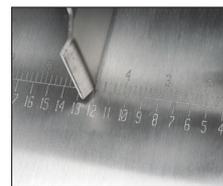
- Máquinas para uso profissional
- Alumínio fundido anodizado
- Lâmina de aço produzida internamente
- Grande bancada de aço inoxidável
- Empurrador de carne
- Polias calibradas
- Liberação rápida da polia superior
- Tensor de lâmina ajustável
- Portioner de corte embutido
- Proteção micro
- Dispositivo certificado
- Padrões CE



▲ Caixa de comando e botão de emergência



▲ Lâmina ajustável



▲ Base de trabalho em aço inox

MODELOS	1550 FSG101	1550 FSGM101	1830 FSG103	1830 FSGM103
LÂMINA	1550 mm	1550 mm	1830 mm	1830 mm
ALTURA DE CORTE	250 mm	250 mm	320 mm	320 mm
ÁREA DE TRABALHO	330 x 330 mm	330 x 330 mm	410 x 410 mm	410 x 410 mm
POTÊNCIA / VOLTAGEM	750 W / 400 V~	750 W / 230 V~	750 W / 400 V~	750 W / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	370 x 410 x 810 mm	370 x 410 x 810 mm	420 x 530 x 910 mm	420 x 530 x 910 mm
PESO	34 Kg	34 Kg	38 Kg	38 Kg
CÓDIGO	09.023	09.024	09.025	09.026

TORRADEIRAS ELÉTRICAS DE SILICA / CROMONIQUEL

- Construção em aço inox
- Interruptores de potência
- Grelhas de proteção das resistências
- Grelha amovível com pega
- Tabuleiro aparador de migalhas
- Temporizador



LTT 1TI



LTTB 2TI

MODELOS	LTT 1TI	LTT 2TI	LTTB 1TI	LTTB 2TI
GRELHAS / CAPACIDADE	1 / 6 Torradas	2 / 12 Torradas	1 / 6 Torradas	2 / 12 Torradas
TIPO RESISTÊNCIAS	Silica	Silica	Cromoníquel	Cromoníquel
POTÊNCIA / VOLTAGEM	2000 W / 230 V~	3000 W / 230 V~	2200 W / 230 V~	3300 W / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	532 x 270 x 280 mm	532 x 270 x 370 mm	535 x 270 x 280 mm	535 x 270 x 370 mm
PESO	7,7 Kg	9,4 Kg	7 Kg	9,1Kg
CÓDIGO	23.017	23.018	23.019	23.020



Vitrines expositoras de Balcão

SÉRIE CLASSIC NEUTRAS E COM AQUECIMENTO

Estrutura em chapa de aço inoxidável de 0,8 mm de espessura, acabamento brilhante.

Laterais em acrílico extrudido à prova de choque, transparente com espessura de 6 mm.

Portas em acrílico de 3 mm de espessura, em ambos os lados, obtendo-se assim a capacidade de aceder tanto do lado do serviço como no lado do cliente (para uso em self-service).

As portas são aplicadas em perfis de aço inoxidável obtidos por moldagem, que permitem um acoplamento perfeito.

Uma característica especial das dobradiças resistentes aplicadas às portas, com design exclusivo, que permitem a abertura total.

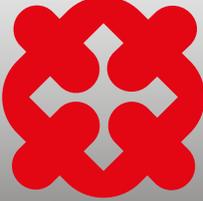
O aquecimento é conseguido por uma resistência blindada em inox, controlado por um termostato a 30/90 °C e uma lâmpada piloto.



MODELOS NEUTROS	BN51	BN52
LARGURA/PROF./ALTURA	500 x 350 x 200 mm	500 x 350 x 330 mm
PESO	5 Kg	9 Kg
CÓDIGO	24.001	24.002



MODELOS AQUECIDOS	VB51-R	VB52-R
TEMPERATURA	30-90 °C	30-90 °C
POTÊNCIA / VOLTAGEM	400 W / 230 V~	400 W / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	500 x 350 x 250 mm	500 x 350 x 380 mm
PESO	9 Kg	14 Kg
CÓDIGO	24.003	24.004



OFFFCAR®
THE GREAT COOKING



SUPERFRY

THE HIGH-TECH WAY TO FRY

INFORMAÇÃO TÉCNICA

- Elementos de aquecimento planos inclináveis para maximizar a facilidade de limpeza e a maior eficiência de cozimento.
- Cuba de fritura AISI 304 em forma de Y com ampla zona fria para drenagem de impurezas (com filtro).
- Tela tátil colorida intuitiva de 7" com ícones interativos.
- Biblioteca com 20 programas diferentes configuráveis e personalizáveis. Todos eles gerenciados pelos levantadores automáticos de cestos.
- Sistema de filtragem expresso integrado para a filtragem mais rápida de óleo quente.
- Sistema de Cozinha Inteligente (ICS) para gerenciamento automático de carga para reduzir erros humanos e maximizar a qualidade e a replicabilidade.
- Programa de limpeza com pastilhas químicas - OFF TABS.
- Função MELTING para a fusão mais gradual de gorduras sólidas e modo ECO para maximizar a poupança de energia enquanto a fritadeira não é utilizada.
- Conectividade USB/WIFI com o Cooking Cloud para navegar e gerenciar em tempo real todos os dados da sua fritadeira.



CARACTERÍSTICAS COMUNS DO CONTROLE TÁCTIL

- Interface de toque fácil
- Sistema de Filtragem Express - Manuseio de óleo
- Interface de toque do chef
- Biblioteca de Receitas
- Sistema de Cozinha Inteligente (autoaprendizagem)
- Computação de autoenergia
- Modo de auto-fusão
- Modo de cozimento suave
- Ciclo de limpeza da cuba.
- Modo automático de economia de energia
- Conectividade total Wi-Fi
- Monitoramento remoto



FRITADEIRAS ELÉTRICAS DE ALTO RENDIMENTO SUPERFRY 730 E 900

CARACTERÍSTICAS ...HPA

Cuba em forma de Y moldada

Porta USB

Dispositivo Interciclo

Nível de proteção IPX4

Drenagem de óleo Ø1,5 polegadas

Resistência de alta eficiência basculante plana

Filtração padrão 300 microns

Braços de elevação removíveis

Filtro removível do fundo do tanque

Bomba de óleo integrada

Elevadores automáticos



▲ Tela sensível ao toque de 5" com interface gráfica colorida e ícones interativos e fáceis de usar

▲ Estrutura em Aço Inoxidável AISI 304

▲ Até 20 receitas programáveis e personalizáveis de acordo com a temperatura e o tempo, diretamente ligadas ao sistema automático de elevação da cesta.

▲ Cestas com elevação automática independente em aço inoxidável aisi 304 totalmente removível e lavável em máquinas lava-louças

▲ Economia de Energia, ciclo de vida do óleo mostrado por software. Por hora 30 kg de batatas fritas, em vez de 22 kg obtidos com uma fritadeira padrão.

▲ Sistema de Filtragem Expresso, totalmente integrado na máquina, permite que o óleo seja filtrado em menos de 4 minutos e frite novamente de acordo com a temperatura previamente programada (ponto de partida).

MODELOS	N7FRE15HPA	N9FRE20HPA	N7FRE30HPA	N9FRE40HPA
CUBAS / CAPACIDADE	1 x 15 Lt.	1 x 20 Lt.	2 x 15 Lt.	2 x 20 Lt.
PRODUTIVIDADE	Batata frita congelada 29 Kg/h*	Batata frita congelada 40 Kg/h*	Batata frita congelada 58 Kg/h*	Batata frita congelada 80 Kg/h*
EFIC. ENERG. NOMINAL	0,097 euro/Kg**	0,095 euro/Kg**	0,097 euro/Kg**	0,095 euro/Kg**
POTÊNCIA / VOLTAGEM	14 kW / 400V~	19 kW / 400V~	14 + 14 kW / 400V~	19 + 19 kW / 400V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	75 Kg	78 Kg	-	-
CÓDIGO	04.10471001	04.10491012	04.10471007	04.10491017

* Os dados são referidos a condições laborais médias e hipotéticas. Os dados reais podem diferir segundo as condições reais de trabalho.

** Simulado segundo o seguinte custo energético de electricidade 0,20 Euro/KW

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A gama de fritadeiras Super Fry OFFCAR é mais completa do que daquela que aqui se encontra a título demonstrativo.



FRITADEIRAS ELÉTRICAS DE ALTO RENDIMENTO SUPERFRY 730 E 900



CARACTERÍSTICAS ...HPS

- Cuba em forma de Y moldada • Porta USB • Dispositivo Interciclo • Nível de proteção IPX4 • Drenagem de óleo Ø1,5 polegadas • Resistência de alta eficiência basculante plana • Filtração padrão 300 microns • Braços de elevação removíveis • Filtro removível do fundo do tanque • Elevadores automáticos.
- OPCIONAL: Kit de descarte de óleo • Kit de sucção de óleo • Kit de aquecimento de gordura animal.



- ▲ Tela sensível ao toque de 5" com interface gráfica colorida e ícones interativos e fáceis de usar
- ▲ Estrutura em Aço Inoxidável AISI 304
- ▲ Até 20 receitas programáveis e personalizáveis de acordo com a temperatura e o tempo, diretamente ligadas ao sistema automático de elevação da cesta.
- ▲ Cestas com elevação automática independente em aço inoxidável aisi 304 totalmente removível e lavável em máquinas lava-louças
- ▲ Economia de Energia, ciclo de vida do óleo mostrado por software. Por hora 30 kg de batatas fritas, em vez de 22 kg obtidos com uma fritadeira padrão.
- ▲ Sistema de Filtragem Expresso, totalmente integrado na máquina, permite que o óleo seja filtrado em menos de 4 minutos e frite novamente de acordo com a temperatura previamente programada (ponto de partida).

MODELOS	N7FRE15HPS	N9FRE20HPS	N7FRE30HPS	N9FRE40HPS
CUBAS / CAPACIDADE	1 x 15 Lt.	1 x 20 Lt.	2 x 15 Lt.	2 x 20 Lt.
PRODUTIVIDADE	Batata frita congelada 29 Kg/h*	Batata frita congelada 40 Kg/h*	Batata frita congelada 58 Kg/h*	Batata frita congelada 80 Kg/h*
EFIC. ENERG. NOMINAL	0,097 euro/Kg**	0,095 euro/Kg**	0,097 euro/Kg**	0,095 euro/Kg**
POTÊNCIA / VOLTAGEM	14 kW / 400V~	19 kW / 400V~	14 + 14 kW / 400V~	19 + 19 kW / 400V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	72 Kg	75 Kg	-	-
CÓDIGO	04.10471024	04.10491014	04.10471030	14.10491019

* Os dados são referidos a condições laborais médias e hipotéticas. Os dados reais podem diferir segundo as condições reais de trabalho.
** Simulado segundo o seguinte custo energético de electricidade 0,20 Euro/KW

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções. A gama de fritadeiras Super Fry OFFCAR é mais completa do que daquela que aqui se encontra a titulo demonstrativo.

milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700



CONSTRUÇÃO

Inteiramente desenhados em aço inoxidável AISI 304

Painel de controlo, painéis laterais e painel traseiro em aço inoxidável AISI 304 com 1 mm de espessura com acabamento Scotch Brite.

Espessura mínima da chapa de aço inoxidável: 1 mm.

Novo botão ergonómico resistente ao calor com classificação de proteção IPX4

Espaço técnico traseiro para fácil instalação de cabos elétricos e tubagens de água e gás.

Bancadas com espessura de 20/10 garantida nas séries 700 e 900.

Justaposição precisa de bancadas garantindo a máxima higiene.

Perfil frontal alinhado com a superfície de trabalho superior.

Os suportes em aço inoxidável são fornecidos de série, permitindo que os aparelhos sejam fixados lado a lado de forma eficaz (junta opcional).

Protetor traseiro inclinado, com grelha de escape incorporada e grelha de fecho amovível em aço.

Chaminés de escape de fumo traseiras rebaixadas para melhor ergonomia.

Pés ajustáveis com sola resistente a riscos fabricada em material plástico isolante.

Opções de instalação em pés ajustáveis em altura, rodas ou pedestal em alvenaria.

Fogões a Gás

LINHA MILO 700 - MODELOS DE BANCADA



M7TCG2



M7TCG4

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

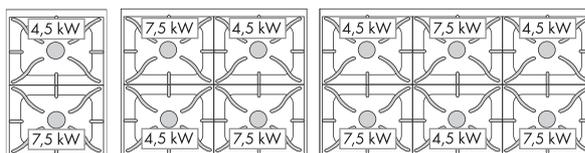
Queimadores de ferro fundido vitrificado com tampa de queimador de coroa dupla de latão (Queimadores cônicos nos modelos C (Alta potência)) que proporcionam uma chama difusa ideal para uma cozedura uniforme devido a uma maior distribuição de calor no fundo da panela, mesmo em panelas de grande diâmetro.

Torneiras de válvula com termopar de segurança. Chama piloto para ignição do queimador.

Grelhas e tanques espessos de ferro fundido vitrificado abaixo dos queimadores, amovíveis e laváveis.

Tube Venturi com geometria inovadora que garante uma ótima eficiência de combustão, reduzindo a possibilidade de oclusão do bico de gás.

DISPOSIÇÃO PADRÃO DOS QUEIMADORES



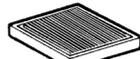
▲ Tampa de queimador de coroa dupla de latão



▲ Queimadores cônicos nos modelos "C"

MODELOS	M7TCG2	M7TCG2C	M7TCG4	M7TCG4C	M7TCG6	M7TCG6C
QUEIMADORES / POTÊNCIA	2 / 1 x 4,5 + 1 x 7,5 kW	2 / 2 x 8 kW	4 / 2x4,5 + 2x7,5 kW	4 / 4x8 kW	6 / 3x4,5 + 3x7,5 kW	6 / 6x8 kW
CONSUMO GÁS	12 kW / 10318 Kcal/h	16 kW / 13757 Kcal/h	24 kW / 20636 Kcal/h	32 kW / 27505 Kcal/h	36 kW / 30954 Kcal/h	48 kW / 41272 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 290 mm	1200 x 730 x 290 mm	1200 x 730 x 290 mm
PESO	38 Kg	38 Kg	69 Kg	69 Kg	94 Kg	94 Kg
CÓDIGO	04.10172024	04.10172025	04.10172026	04.10172027	04.10172028	04.10172029

ACESSÓRIOS



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
GV-700	Grelha em ferro vitrificado	575 x 395 mm	004.440109
PAL-71F	Base em aço liso	395 x 285 x 10 mm	004.825885
PAR-71F	Base em aço canelado	395 x 285 x 10 mm	004.825895
RID-9/7	Grelha em aço inox	-	004.831733



LINHA MILO 700 - MODELOS COM ARMÁRIO ABERTO



M7CBG04

M7CBG06C

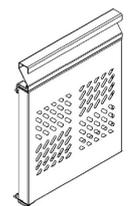
MODELOS	M7CBG02	M7CBG02C	M7CBG04	M7CBG04C	M7CBG06	M7CBG06C
QUEIMADORES / POTÊNCIA	2 / 1x 4,5 + 1x 7,5 kW	2 / 2 x 8 kW	4 / 2x4,5 + 2x7,5 kW	4 / 4x8 kW	6 / 3x4,5 + 3x7,5 kW	6 / 6x8 kW
CONSUMO GÁS	12 kW / 10318 Kcal/h	16 kW / 13757 Kcal/h	24 kW / 20636 Kcal/h	32 kW / 27505 Kcal/h	36 kW / 30954 Kcal/h	48 kW / 41272 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
PESO	50 Kg	50 Kg	85 Kg	85 Kg	114 Kg	114 Kg
CÓDIGO	04.10172006	04.10172008	04.10172001	04.10172009	04.10172010	04.10172011

PORTAS PARA ARMÁRIOS ABERTOS

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
PRM40	Kit Porta MILO módulos 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM80	Kit 2 Portas MILO módulos 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612
PRM120	Kit 3 Portas MILO módulos 1200	496 x 1188 x 40 mm	004.20100611
PRM40A	Kit Porta perfurada MILO módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100534
PRM80A	Kit Porta perfurada MILO módulo 800	496 x 788 x 40 mm	004.2010072



PRM40



PRM40A

Fogões a Gás com forno estático

LINHA MILO 700



M7CBG14

Forno em aço inoxidável com câmara de cozinhar GN2/1 e GN3/1 para a versão XL.

Forno estático a gás de 7,7 kW aquecido por queimador em aço inoxidável com chama estabilizada, ignição piezoelétrica com termopar e chama piloto.

Regulação da temperatura de cozedura de 100°C a 340°C por torneira termostática.

Capacidade de cozedura: 3 recipientes GN2/1. Escorredor de tabuleiros amovível e com três posições para uma limpeza completa.

Câmara de cozedura do forno totalmente fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 1 mm de espessura.

Porta de forno isolada com parede dupla, dobradiças reforçadas e junta de borracha para garantir um fecho perfeito.

MODELOS 	M7CBG14	M7CBG14C	M7CBG16	M7CBG16XL
QUEIMADORES / POTÊNC.	4 / 2x4,5 + 2x7,5 kW	4 / 4x8 kW	6 / 3 x 4,5 + 3 x 7,5 kW	6 / 3 x 4,5 + 3 x 7,5 kW
DIM. INT. FORNO LxPxA	GN 2/1 - 560 x 650 x 300 mm	GN 2/1 - 560 x 650 x 300 mm	GN 2/1 - 560 x 650 x 300 mm	MAXI FORNO - 975 x 650 x 365 mm
QUEIM. FORNO / POTÊNCIA	4 níveis / 7,7 kW	4 níveis / 7,7 kW	4 níveis / 7,7 kW	4 níveis / 9,2 kW
CONSUMO GÁS	31,7 kW / 27257 Kcal/h	39,7 kW / 34135 Kcal/h	43,7 kW / 37575 Kcal/h	45,2 kW / 38865 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
PESO	102 Kg	102,4 Kg	135 Kg	158 Kg
CÓDIGO	04.10172012	04.10172013	04.10172016	04.10172019

MODELOS 	M7CBG16CXL	M7CBG26A
QUEIMADORES / POTÊNC.	6 / 6 x 8 kW	6 / 3 x 4,5 + 3 x 7,5 kW
DIM. INT. FORNO LxPxA	MAXI FORNO - 975 x 650 x 365 mm	GN 2/1 - 560 x 650 x 300 mm
QUEIM. FORNO / POTÊNCIA	4 níveis / 9,2 kW	4 níveis / 7,7 kW
CONSUMO GÁS	57,2 kW / 38865 Kcal/h	43,7 kW / 37575 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
PESO	158 Kg	155 Kg
NOTAS	-	Armário aque. elétr. 0,8kW/230V~
CÓDIGO	04.10172017	04.10172021



M7CBG26A



Fogões a Gás com forno elétrico estático

LINHA MILO 700

Forno em aço inoxidável com câmara de cozinhar GN2/1 e GN3/1 para a versão XL.

Forno elétrico estático de 5,5 kW aquecido por elementos de aquecimento superiores e inferiores blindados e independentes.

Temperaturas de cozedura de 50°C a 300°C. Termostato de segurança com rearme manual.

Capacidade de cozedura: 3 recipientes GN2/1 e GN3/1 na versão XL.

Escorredor de tabuleiros amovível e com três posições para uma limpeza completa.

Câmara de cozedura do forno totalmente fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 1 mm de espessura.

Porta de forno isolada com parede dupla, dobradiças reforçadas e junta de borracha para garantir um fecho perfeito.

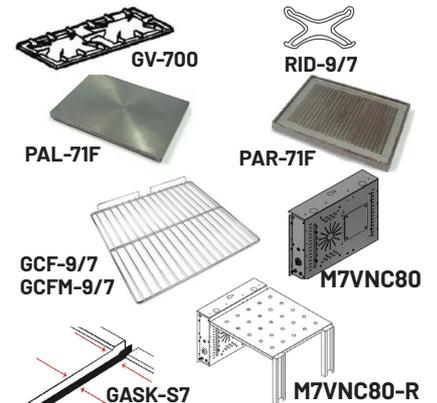


M7CBG16FE

MODELOS	M7CBG14FE	M7CBG14CFE	M7CBG16FE	M7CBG16XLE	M7CBG16CXLE
QUEIMADORES / POTÊNC.	4 / 2 x 4,5 + 2 x 7,5 kW	4 / 4 x 8 kW	6 / 3 x 4,5 + 3 x 7,5 kW	6 / 3 x 4,5 + 3 x 7,5 kW	6 / 6 x 8 kW
CONSUMO GÁS	24 kW / 20636 Kcal/h	32 kW / 27515 Kcal/h	36 kW / 30954 Kcal/h	36 kW / 30954 Kcal/h	48 kW / 41272 Kcal/h
DIM. INT. FORNO LxPxA	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 3/1 - 975x650x365 mm	GN 3/1 - 975x650x365 mm
CAPACIDADE FORNO	4 níveis	4 níveis	4 níveis	4 níveis	4 níveis
POTÊNCIA / VOLTAGEM	5,5 kW / 400 V~	5,5 kW / 400 V~	5,5 kW / 400 V~	8 kW / 400 V~	8 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
PESO	115 Kg	115 Kg	136 Kg	143 Kg	143 Kg
CÓDIGO	04.10172015	04.10172014	04.10172018	04.10172020	04.10172030

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
GV-700	Grelha em ferro vitrificado	575 x 395 mm	004.440109
PAL-71F	Placa de grelhar lisa	395 x 285 x 10 mm	004.825885
PAR-71F	Placa de grelhar ranhurada	395 x 285 x 10 mm	004.825895
RID-9/7	Grelha em aço inox	130 x 130 x 20 mm	004.831733
GCF-9/7	Grelha para fornos GN 2/1	530 x 650 x 40 mm	004.831607
GCFM-9/7	Grelha para fornos XL	974 x 645 x 10 mm	004.831647
M7VNC80	Módulo aquecimento série 700	810 x 429 x 130 mm	004.20100589
M7VNC80-R	Módulo aquecimento c/ prateleira Interim.	-	004.20100596
GASK-S7	Junta estanque para modelos série 700	713 x 53 x 2 mm	004.80300269

ACESSÓRIOS



Fogões elétricos com placas redondas

LINHA MILO 700 COM E SEM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO

Placas elétricas redondas em ferro fundido Ø220mm, com uma potência de 2,6 KW.

Potência ajustável para 6 posições de funcionamento.

Bancada moldada à prova de água e antiderramamento para evitar infiltrações de sujidade.

Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.



M7CTE4T

MODELOS 	MODELOS BANCADA		
	M7TCE2T	M7TCE4T	M7TCE6T
PLACAS / POTÊNCIA	2 x 2,6 kW	4 x 2,6 kW	6 x 2,6 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	5,2 kW / 400 V~	10,4 kW / 400 V~	15,6 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 290 mm	1200 x 730 x 290 mm
PESO	19 Kg	32 Kg	45,5 Kg
CÓDIGO	04.10171009	04.10171013	04.10171016



M7CTE02

MODELOS 	MODELOS COM MÓVEL		
	M7CTE02	M7CTE04	M7CTE06
PLACAS / POTÊNCIA	2 x 2,6 kW	4 x 2,6 kW	6 x 2,6 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	5,2 kW / 400 V~	10,4 kW / 400 V~	15,6 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
PESO	31 Kg	49 Kg	66,5 Kg
CÓDIGO	04.10171001	04.10171002	04.10171003



M7CTE16

MODELOS 	MODELOS COM FORNO		
	M7CTE14	M7CTE16	M7CTE16XLE
PLACAS / POTÊNCIA	4 x 2,6 kW	6 x 2,6 kW	6 x 2,6 kW
CAPACIDADE / POT. FORNO	4 Niveis / 5,5 kW	4 Niveis / 5,5 kW	4 Niveis / 8 kW
DIM. INT. FORNO LxPxA	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 3/1 - 975x650x365 mm
POTÊNCIA T. / VOLTAGEM	15,9 kW / 400 V~	21,1 kW / 400 V~	23,6 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
PESO	90 Kg	99 Kg	103 Kg
CÓDIGO	04.10171004	04.10171006	04.10171005

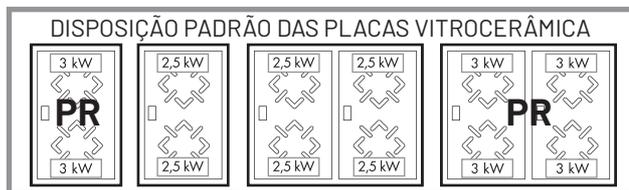
VITROCERÂMICA COM E SEM MÓVEL LINHA MILO 700

Bancada de vitrocerâmica extra forte com 6 mm de espessura, concebida para o alinhamento nivelado da bancada com vedação hermética para facilitar a limpeza. Elementos de aquecimento de tungsténio de alta eficiência. Ignição e gestão de energia controlada por um regulador de energia.

Sensores com indicadores luminosos.

Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.

Modelos PR Com sistema de deteção de fundo de painéis, para a economia de energia e segurança do usuário



M7TCE2V



M7CVE04

MODELOS DE BANCADA

MODELOS 	M7TCE2V	M7TCE2VPR	M7TCE4V	M7TCE4VPR
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	2 / 2 x 2,5 kW	2 / 2x3 kW	4 / 4 x 2,5 kW	4 / 4 x 3 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	5 kW / 400 V~	6 kW / 400 V~	10 kW / 400 V~	12 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 290 mm
PESO	33 Kg	33 Kg	54 Kg	54 Kg
CÓDIGO	04.11470006	04.11470007	04.11470008	04.11470009

MODELOS COM ARMÁRIO

MODELOS 	M7CVE02	M7CVE02PR	M7CVE04	M7CVE04PR
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	2 / 2 x 2,5 kW	2 / 2 x 3 kW	4 / 4 x 2,5 kW	4 / 4 x 3 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	4,3 kW / 400 V~	6 kW / 400 V~	8,6 kW / 400 V~	12 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	42 Kg	42 Kg	69 Kg	69 Kg
CÓDIGO	04.11470002	04.11470001	04.11470003	04.11470004

Fogões elétricos

INDUÇÃO COM E SEM MÓVEL LINHA MILO 700



M7CIE04

Fogão indução com vidro extra forte de 6 mm de espessura, concebida para o alinhamento nivelado da bancada com vedação hermética para facilitar a limpeza.

Potenciômetro com ajuste contínuo de potência de 1 a 9.

Aquecimento fornecido pelo campo eletromagnético no fundo da panela feita de material ferromagnético.

Utilize apenas panelas com um diâmetro mínimo de 150 mm, certificadas para utilização com aparelhos de indução.

Mínima irradiação de calor para o ambiente, maior conforto e segurança para o operador, pois toda a potência e o calor são entregues ao fundo da panela.

Sistema de canais do circuito de refrigeração para manter sempre os componentes à temperatura de funcionamento correta. Sistema de diagnóstico eletrônico com sinalização de código de alarme através de luz indicadora no painel.

Sensores com luzes indicadoras de vidro brilhantes.

Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.

Compartimento inferior aberto fabricado em aço inoxidável AISI 304..

O sistema de indução consegue reduzir sensivelmente os tempos de aquecimento e tem um rendimento energético muito elevado.

**ELEVADAS PRESTAÇÕES
REDUÇÃO DO CONSUMO ATÉ 50%**



M7TCE2i

MODELOS DE BANCADA

MODELOS 	M7TCE2i	M7TCE4i
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	2 / 2 x 3,5 kW	4 / 4 x 3,5 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	7 kW / 400 V~	14 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 290 mm
PESO	33 Kg	54 Kg
CÓDIGO	04.11570008	04.11570009

MODELOS 	M7CIE02	M7CIE02PLUS	M7CIE04	M7CIE04PLUS
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	2 / 2 x 3,5 kW	2 / 2 x 5 kW	2 / 4 x 3,5 kW	2 / 4 x 5 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	7 kW / 400 V~	10 kW / 400 V~	14 kW / 400 V~	20 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	48 Kg	48 Kg	80 Kg	80 Kg
CÓDIGO	04.11570001	04.11570011	04.11570004	04.11570010

Wook a gás e indução

GÁS LINHA MILO 700

Queimador em ferro fundido vitrificado e tampa em latão com linha de chama dupla que permite uma chama vertical, perfeita para uma cozedura rápida típica das cozinhas orientais.

Torneira valvulada com termopar de segurança e chama piloto para acendimento do queimador.

Aro grosso em ferro fundido vitrificado, tampo de suporte em aço inoxidável e queimador amovível e lavável.

Tubo Venturi com geometria inovadora que garante uma ótima eficiência de combustão, reduzindo a possibilidade de oclusão do bico de gás.



MODELOS 	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
	M7TCG01W	M7CBG01W
POTÊNC. QUEIMADOR	1 x 12 kW	1 x 12 kW
CONSUMO GÁS	10320 Kcal/h	10320 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 900 mm
PESO	33 Kg	45 Kg
CÓDIGO	004.10172023	004.10172003

INDUÇÃO LINHA MILO 700

O aquecimento por indução é gerado por um campo magnético e controlado por regulador de energia Plano vidro cerâmico com 300mm de diâmetro, potência 8 kW.

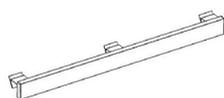
Sistema de detecção que se acende e apaga automaticamente.

Sensores com luzes indicadoras de vidro brilhantes. Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.



MODELOS 	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
	M7TCE01Wi	M7CIE01W
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	1 / 8 kW	1 / 8 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	8 kW / 400 V~	8 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 900 mm
PESO	32 Kg	45 Kg
CÓDIGO	04.11570007	04.11570002

CORRIMÃO E COLUNA DE ÁGUA



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
CF-40	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 40	400 x 40 x 20 mm	004.411325
CF-80	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 80	800 x 40 x 20 mm	004.411321
CF-120	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 120	1200 x 40 x 20 mm	004.411317
RI-COL	Coluna de água orientável 360 °	60 x 500 x 800 mm	004.833507

Fogões com Placas Radiantes

COM E SEM MÓVEL LINHA MILO 700

Tampo maciço com bancada radiante em aço de liga de 15 mm de espessura com zonas isotérmicas diferenciadas, começando nos 300 °C no centro e depois degradando junto às bordas, recuado na bancada e rodeado por canal de perímetro estanque com grande furo de drenagem e tabuleiro de recolha moldado GN1/3, facilmente removível para operações de drenagem e limpeza.

Aquecimento obtido por queimador central em aço inoxidável com chama estabilizada e regulação contínua através de torneira valvulada com termopar de segurança. Ignição piezoelétrica da chama piloto. Anel central de 300 mm de diâmetro, amovível para golpes de fogo ou manutenção. Botão de regulação ergonómica e atérmica.

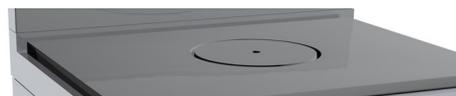
MODELOS 	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO		COM FORNO
	M7TTG40	M7TTG80	M7TPG40	M7TPG80	M7TPG10
QUEIMADORES	1	1	1	1	1
POTÊNCIA	4,5 kW	11,7 kW	4,5 kW	11,7 kW	11,7 kW
DIM. INT. FORNO LxPxA	-	-	-	-	560 x 650 x 300 mm
CAP. FORNO / POTÊNCIA	-	-	-	-	Estático 3 GN2/1 / 7,7 kW
CONSUMO GÁS TOTAL	4,5 kW / 3869 Kcal/h	11,7 kW / 10060 Kcal/h	4,5 kW / 3869 Kcal/h	11,7 kW / 10060 Kcal/h	19,4 kW / 16680 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	58 Kg	85 Kg	68 Kg	98 Kg	123 Kg
CÓDIGO	004.10272001	004.10272002	004.10272003	004.10272004	004.10272005

ELÉTRICOS LINHA MILO 700

Aquecimento obtido por elementos de aquecimento por infravermelhos que garantem um tempo de resposta rápido e uma elevada eficiência.

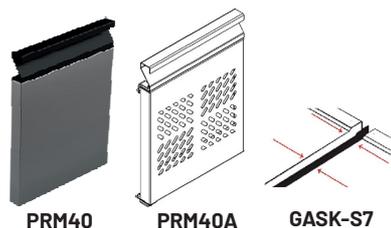
Regulador de potência de 9 níveis.

Botão de controlo ergonómico e atérmico com indicadores de funcionamento LED integrados.



MODELOS 	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
	M7TTE40	M7TTE80	M7TPE40	M7TPE80
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	2 / 2 x 2,5 kW	4 / 4 x 2,5 kW	2 / 2 x 2,5 kW	4 / 4 x 2,5 kW
POTÊNCIA TOT. / VOLTAGEM	5 kW / 400 V~	10 kW / 400 V~	5 kW / 400 V~	10 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm
PESO	56 Kg	80 Kg	66 Kg	93 Kg
CÓDIGO	04.10271001	04.10271002	04.10271003	04.10271004

PORTAS PARA ARMÁRIOS ABERTOS



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
PRM40	Kit Porta MILO módulos 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM80	Kit 2 Portas MILO módulos 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612
GASK-S7	Junta estanque para modelos série 700	713 x 53 x 2 mm	004.80300269
PRM40A	Kit Porta perfurada MILO módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100534
PRM80A	Kit Porta perfurada MILO módulo 800	496 x 788 x 40 mm	004.2010072

Fry-top a Gás

LINHA MILO 700

Fry-top a gás com chapas de aço especial de 12 mm, lisos, canelados e lisos/canelados.

Regulação de temperatura com válvulas termostáticas de 100 a 300 ° C com segurança e termocópia.

Ignição electrónica alimentado por pilhas.

Ajuste de temperatura por termostato de 100 a 300 ° C

Termostato de segurança com rearme manual.

Queimadores tubulares de aço inox com chama estabilizada.



M7FTG40LC

	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
MODELOS 400 	M7TFGLC	M7FTG40LC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa Cromada
CONSUMO GÁS TOTAL	7 kW / 6000 Kcal/h	7 kW / 6000 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 900 mm
PESO	56 Kg	68 Kg
CÓDIGO	004.10372020	004.10372007

	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
MODELOS 800 	M7TFGLLC	M7TFGLRC	M7FTG80LC	M7FTG80LRC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada
CONSUMO GÁS TOTAL	14 kW / 12000 Kcal/h	14 kW / 12000 Kcal/h	14 kW / 12000 Kcal/h	14 kW / 12000 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	98 Kg	98 Kg	114 Kg	114 Kg
CÓDIGO	04.10372022	04.10372024	04.10372010	04.10372012

	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
MODELOS 1200 	M7TFG12LC	M7TFG12LRC	M7FTG12LC	M7FTG12LRC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada
CONSUMO GÁS TOTAL	21 kW / 18057 Kcal/h	21 kW / 18057 Kcal/h	21 kW / 18057 Kcal/h	21 kW / 18057 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	1200 x 730 x 290 mm	1200 x 730 x 290 mm	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
PESO	133 Kg	133 Kg	197 Kg	197 Kg
CÓDIGO	04.10372016	04.10372018	04.10372015	04.10372003

Fry-top elétricos

LINHA MILO 700



M7FTE80LRC

Fry-top elétricos com chapa de aço especial de 12 mm, lisos, canelados e lisos/canelados.

Elétrico com resistências blindadas de contato com a placa.

Ajuste de temperatura por termostato de 100 a 300 ° C

Termostato de segurança com rearme manual.

	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
MODELOS 400 ⚡	M7TFELC	M7FTE40LC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa Cromada
POTÊNCIA / VOLTAGEM	5,1 kW / 400 V~	5,1 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 900 mm
PESO	52 Kg	66 Kg
CÓDIGO	04.10371022	04.10371001

	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
MODELOS 800 ⚡	M7TFELLC	M7TFELRC	M7FTE80LC	M7FTE80LRC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada
POTÊNCIA / VOLTAGEM	9,6 kW / 400 V~	9,6 kW / 400 V~	9,6 kW / 400 V~	9,6 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 290 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	80 Kg	80 Kg	93 Kg	93 Kg
CÓDIGO	04.10371024	04.10371026	04.10371004	04.10371014

	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
MODELOS 1200 ⚡	M7TFE12LC	M7TFE12LRC	M7FTE12LC	M7FTE12LRC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada
POTÊNCIA / VOLTAGEM	15 kW / 400 V~	15 kW / 400 V~	15 kW / 400 V~	15 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	1200 x 730 x 290 mm	1200 x 730 x 290 mm	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
PESO	133 Kg	133 Kg	150 Kg	150 Kg
CÓDIGO	04.10371018	04.10371020	04.10371006	04.10371009



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
PARA40	Proteção contra salpicaduras Frytop 400	350x 390x 90	004.60201562
PARA80	Proteção contra salpicaduras Frytop 800	350x 790x 90	004.60201563
PARA120	Proteção contra salpicaduras Frytop 1200	350x 1190x 90	004.60201564
GASK-S7	Junta estanque para modelos série 700	713x 53x 2	004.80300269
PRM40	Kit Porta MILO módulos 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM80	Kit 2 Portas MILO módulos 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612
PRM120	Kit 3 Portas MILO módulos 1200	496 x 1188 x 40 mm	004.20100611

Fritadeiras

FRITADEIRAS Mergulhantes a Gás e Elétricas LINHA MILO 700

Cuba em aço inoxidável AISI 304, sem costuras, com bordas amplamente arredondadas para facilitar e tornar a limpeza mais eficaz.

Zona fria para estabilização de resíduos de cozedura e dreno de óleo inferior de Ø1 polegada com válvula de esfera.

Compartimento inferior fechado por porta articulada em aço inoxidável AISI 304, com abertura para a esquerda, dobradiças de fecho assistido e puxador ergonómico que permite poupar espaço.

Termostato de segurança com rearme manual.

GÁS: Permutadores de calor em formato elíptico dentro da cuba. Este formato elíptico dos permutadores de calor foi concebido para aumentar a área de permuta de calor com o óleo e, ao mesmo tempo, reduzir a área exposta ao contacto com os resíduos de cozedura, melhorando a proteção do óleo. Controlo mecânico por válvula de segurança e termopar, não necessitando de alimentação elétrica. Ignição piloto piezoelétrica.

ELÉTRICOS: Elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável AISI 304, rotativos a 90°C para facilitar a limpeza da cuba.

Controlo termostático da temperatura de 90°C a 190°C com luz indicadora de funcionamento.

Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com luzes indicadoras de funcionamento LED integradas.



M7FRE-16



▲ Compartimento técnico interno protegido de contacto humano



▲ Isolamento do depósito e sistema de extração de ar quente para uma melhor eficiência térmica e redução do sobreaquecimento do chassis.

MODELOS	 M7FRG-17	 M7FRG-16	 M7FRG-34	 M7FRE-16
CAPACIDADE DA CUBA	17 Litros	8 + 8 Litros	17 + 17 Litros	8 + 8 Litros
CONSUMO	16,5 kW / 14187 Kcal/h	11,6 kW / 9976 Kcal/h	33 kW / 28380 Kcal/h	14 kW / 400 V
ACESSÓRIOS INCLUIDOS	1 x Cesto CF15-17 1 x Recolha óleo BRO-13/17	2 x Cesto CF8 1 x Recolha óleo BRO-13/17	Cestos 1 x CF17 + 2 x CMF17 1 x Recolha óleo BRO-13/17	2 x Cesto CF8 1 x Recolha óleo BRO-13/17
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm
PESO	57 Kg	49 Kg	100 Kg	49 Kg
CÓDIGO	04.10472009	04.10472003	04.10472007	04.10471027

Fritadeiras

FRITADEIRAS A GÁS CUBA EM Y LINHA MILO 700

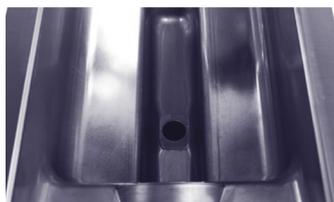


M7FRG30Y

Cuba em forma de Y, fabricado em aço inoxidável AISI 304, moldado, sem costuras, com bordas amplamente arredondadas para fins de limpeza mais fáceis e eficazes. Grande zona fria para estabilização dos resíduos de cozedura. Dreno de óleo inferior reto, de grande diâmetro (Ø38 mm - Ø1,5 pol.) com torneira frontal facilitando as operações de drenagem. Compartimento técnico totalmente fechado por painel em aço inoxidável AISI 304 para evitar infiltrações de sujidade. Aquecimento por queimadores tubulares de aço inoxidável de alto desempenho colocados fora do tanque de cozedura para otimizar a troca de calor, preservando a largura máxima da área de decantação para as impurezas libertadas durante a fritura para o benefício da proteção do óleo. Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com luzes indicadoras de funcionamento LED integradas.

FRITADEIRAS YF (FAST) Controlo da temperatura através de placa eletrónica com interface simples e intuitivo e display digital, com programa de derretimento para derretimento gradual do meio de fritura (óleo ou gordura animal/vegetal)

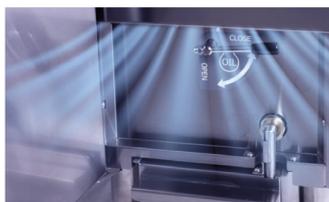
Versão YS com placa eletrónica SUPREME equipada com ecrã Touch Screen de 7" com interface simples e intuitivo para uma gestão completa dos parâmetros de cozedura graças a um controlo eletrónico gerido com um algoritmo PID que analisa e modifica os parâmetros de cozedura em tempo real durante o ciclo de trabalho para estabilizar a textura e a repetibilidade da qualidade do produto. Controlo eletrónico de temperatura até 185 °C.



▲ Cuba estampada em Y para garantir a limpeza, ao mesmo tempo que proporciona uma zona fria profunda.



▲ Compartimento técnico interno protegido de contacto humano



▲ Isolamento do depósito e sistema de extração de ar quente para uma melhor eficiência térmica e redução do sobreaquecimento do chassis.



▲ Display digital fritadeiras FAST Comandos sensíveis ao toque



MODELOS	M7FRG15Y	M7FRG15YF	M7FRG15YS	M7FRG30Y	M7FRG30YF
CAPACIDADE DA CUBA	15 Litros	15 Litros	15 Litros	15 + 15 Litros	15 + 15 Litros
CONSUMO GÁS	16 kW / 13760 Kcal/h	16 kW / 13760 Kcal/h	16 kW / 13760 Kcal/h	32 kW / 27515 Kcal/h	32 kW / 27515 Kcal/h
ACESSÓRIOS INCLUIDOS	1 x Cesto CF15-17				
	-	-	1 x TR0-S7	2 x Cesto CMF15-17	2 x Cesto CMF15-17
POTÊNCIA / VOLTAGEM	0,01 kW / 230 V~				
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	85 Kg	85 Kg	85 Kg	161 Kg	161 Kg
CÓDIGO	04.10472016	04.10472008	04.10472018	04.10472005	04.10472006

Fritadeiras

FRITADEIRAS ELÉTRICAS CUBA EM Y LINHA MILO 700

Cuba em forma de Y, fabricado em aço inoxidável AISI 304, moldado, sem costuras, com bordas amplamente arredondadas para fins de limpeza mais fáceis e eficazes. Grande zona fria para estabilização dos resíduos de cozedura. Dreno de óleo inferior reto, de grande diâmetro (Ø38 mm - Ø1,5 pol.) com torneira frontal facilitando as operações de drenagem. Compartimento técnico completamente fechado por painel em aço inoxidável AISI 304 para evitar infiltrações de sujidade.

Aquecimento obtido por um inovador elemento de aquecimento basculante de alta eficiência com geometria plana, que é funcional para minimizar o consumo de energia e completamente removível do tanque de cozedura para facilitar as operações de limpeza do tanque. Gancho padrão integrado para elevar o elemento de aquecimento.

Controlo da temperatura de cozedura com termostato eletromecânico. Termostato de segurança com rearme manual.

Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.

FRITADEIRAS YF (FAST) Controlo da temperatura através de placa eletrónica com interface simples e intuitivo e display digital, com programa de derretimento para derretimento gradual do meio de fritura (óleo ou gordura animal/vegetal)

Versão YS com placa eletrónica SUPREME equipada com ecrã Touch Screen de 7" com interface simples e intuitivo para uma gestão completa dos parâmetros de cozedura graças a um controlo eletrónico gerido com um algoritmo PID que analisa e modifica os parâmetros de cozedura em tempo real durante o ciclo de trabalho para estabilizar a textura e a repetibilidade da qualidade do produto. Controlo eletrónico de temperatura até 185 °C.



M7FRE15YS



▲ Elementos elétricos de aço inoxidável AISI 304 de alto desempenho, totalmente amovíveis do depósito para uma limpeza fácil.



▲ Cuba estampada em Y para garantir a limpeza, ao mesmo tempo que proporciona uma zona fria profunda.



▲ Compartimento técnico interno protegido de contacto humano



▲ Isolamento do depósito e sistema de extração de ar quente para uma melhor eficiência térmica e redução do sobreaquecimento do chassis.



MODELOS 	M7FRE15Y	M7FRE15YF	M7FRE15YS	M7FRE30Y	M7FRE30YF
CAPACIDADE DA CUBA	15 Litros	15 Litros	15 Litros	15 + 15 Litros	15 + 15 Litros
ACESSÓRIOS INCLUIDOS	1 x Cesto CF15-17	1 x Cesto CF15-17	1 x Cesto CF15-17 1 x TR0-S7	2 x Cesto CMF15-17	2 x Cesto CMF15-17
POTÊNCIA / VOLTAGEM	14 kW / 400 V~	14 kW / 400 V~	14 kW / 400 V~	28 kW / 400 V~	28 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	56 Kg	56 Kg	56 Kg	112 Kg	112 Kg
CÓDIGO	04.10471035	04.10471026	04.10471039	04.10471038	04.10471028

Complementos e Acessórios para fritadeiras

CONSERVADORES DE TEMPERATURA PARA BATATAS FRITAS



M7SPE40

Cuba em aço inoxidável AISI 304 com bordos grandes e arredondados e fundo falso para fácil gotejamento e remoção de aparas. Depósito aquecido por elemento de aquecimento Incoloy de 800 W e controle termostático até 90°C.

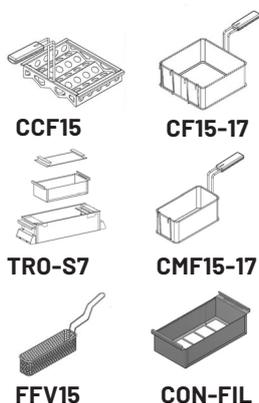
Capacidade de carga até 5 kg (batatas fritas).

Aquecimento superior por elemento de aquecimento cerâmico de alta eficiência com potência de 1 kW. Botões de controle ergonômicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.

Compartimento inferior aberto fabricado em aço inoxidável AISI 304.

	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
MODELOS ⚡	M7TSPE40	M7SPE40
CAPACIDADE DA CUBA	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1
POTÊNCIA / VOLTAGEM	1,8 kW / 230 V~	1,8 kW / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 900 mm
PESO	30 Kg	38 Kg
CÓDIGO	04.10570002	04.10570001

CESTOS E ACESSÓRIO PARA FRITADEIRAS



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
CF15-17	Cesto para cuba 15 litros	280 x 280 x 120 mm	004.863113
CCF15	Tampa de imersão para cesto de cuba 15 litros	284 x 222 x 51 mm	004.20200148
CF8	Cesto para cuba 8 litros	120 x 300 x 120 mm	004.863058
CMF15-17	Meio cesto para cuba 15 litros	135 x 280 x 120 mm	004.863101
TRO-S7	Carrinho equipado com filtro para SF700	712 x 235 x 171 mm	004.20100073
CON-FIL	Contentor para filtro	434 x 200 x 129 mm	004.20200047
F100	Filtro metálico 100 microns para fritadeira	385 x 191 x 29 mm	004.20100066
BRO-16/17	Cuba inox recolha óleo fritadeiras de 16/17 litros	265 x 615 x 150 mm	004.863139
FFV15	Filtro de depósito inferior - fritadeira 15L	332 x 82 x 86 mm	004.80300018
OFF-TAB	Detergente fritadeiras - 1 Cx com 10 x 25 pastilhas	-	004.388001
GASK-S7	Junta estanque para modelos série 700	713x 53x 2	004.80300269
PRM40	Kit Porta MILO módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM80	Kit Porta MILO módulo 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612

Cozedores de pasta

COZEDORES DE PASTA A GÁS E ELÉTRICOS LINHA MILO 700

Cuba em aço inoxidável AISI 316 com bordas amplamente arredondadas para uma limpeza mais fácil e eficaz. Zona frontal com topo inclinado e perfurado para suportar cestos durante as operações de drenagem de água.

Carregamento de água através de válvula de esfera em aço inoxidável AISI 316 Ø 1/2" em conformidade com as mais elevadas normas internacionais para contacto com alimentos, **ou versão "...C" com sistema de carregamento automático através de válvula solenoide bidirecional para carregamento rápido e manutenção do nível de água no tanque.**

Bica frontal em aço inoxidável AISI 304, torneira de drenagem Ø1" com pega ergonómica, compartimento inferior completamente fechado por painéis em aço inoxidável AISI 304 para máxima higiene.

Compartimento inferior fechado por porta articulada em aço inoxidável AISI 304, com abertura para a esquerda, dobradiças de fecho assistido e puxador ergonómico que permite poupar espaço.

Gás Queimadores em aço inoxidável com chama estabilizada, torneira valvulada com chama piloto e termopar, ignição piloto piezoelétrica. Botões de ajuste ergonómicos e atérmicos.

Eléctrico com resistências especiais de tungsténio externos à cuba garantindo a máxima velocidade de aquecimento e produção.

Regulação da potência com selector de 3 posições.

Piloto indicador de funcionamento.

Pressostato de segurança

Controlo de nível e carga água automática



M7CPG30

MODELOS 	M7CPG30	M7CPG30C **	M7CPG60	M7CPG60C **
CAPACID. CUBA - CESTOS	30 Litros - GN 2/3*	30 Litros - GN 2/3*	30 + 30 Litros - 2 x GN 2/3*	30 + 30 Litros - 2 x GN 2/3*
CONSUMO GÁS TOTAL	10 kW / 8600 Kcal/h	10 kW / 8600 Kcal/h	20 kW / 17200 Kcal/h	20 kW / 17200 Kcal/h
POTÊNCIA / VOLTAGEM	-	0,01 kW / 230 V~	-	0,01 kW / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	61 Kg	61 Kg	108 Kg	108 Kg
CÓDIGO	04.10672001	04.10672005	04.10672003	04.10672006

* Cestos não incluídos

** Carregamento água automático

MODELOS 	M7CPE30CL **	M7CPE60CL**
CAPACID. CUBA - CESTOS	30 Litros - GN 2/3*	30 + 30 Litros - 2 x GN 2/3*
POTÊNCIA / VOLTAGEM	7 kW / 400 V~	14 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	48 Kg	87 Kg
CÓDIGO	04.10671004	04.10671008

* Cestos não incluídos

** Controlo de nível e Carregamento água automático



M7CPE60CL

Pasta Corner elétrico

Cestos e Acessórios

PASTA CORNER ELÉTRICO



MODELOS 	MDPE30CL2A
CAPACIDADE DA CUBA	30 Litros - GN 2/3*
POTÊNCIA / VOLTAGEM	7,5 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 730 x 900 mm
PESO	120 Kg
CÓDIGO	04.11371003

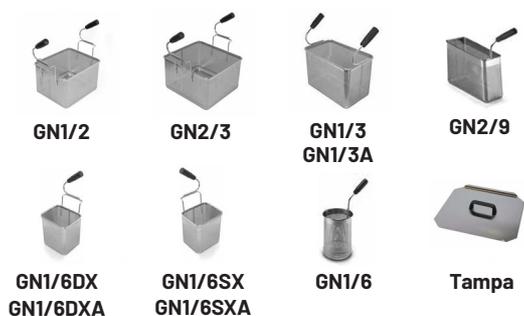
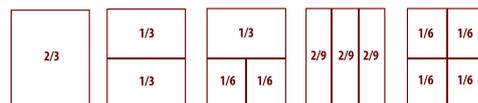
* Cestos não incluídos

COMBINAÇÃO CESTOS LEVANTAMENTO AUTOMÁTICO

* Cestos não incluídos



COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS PARA TANQUE GN 2/3



MODELOS	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO	
GN1/2	243 x 298 x 215 mm	004.861122	
GN2/3	328 x 298 x 215 mm	004.861116	
GN1/3	163 x 298 x 215 mm	004.861130	
GN2/9	94 x 298 x 215 mm	004.861172	
GN1/6DX (direito)	163 x 143 x 215 mm	004.861142	
GN1/6SX (esquerdo)	163 x 143 x 215 mm	004.861146	
GN1/6	Ø152 x 215 mm	004.861152	
LID-CP (Tampa aço inox)	500 x 280	004.898991	
GN1/3A	163 x 298 x 215 mm	004.861138	
GN1/6DXA (direito)	163 x 143 x 215 mm	004.861143	
GN1/6SXA (esquerdo)	163 x 143 x 215 mm	004.861144	

ACESSÓRIOS



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO	
CF-40	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 40	400 x 40 x 20 mm	004.411325	
CF-80	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 80	800 x 40 x 20 mm	004.411321	
CF-120	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 120	1200 x 40 x 20 mm	004.411317	
RI-COL	Coluna de água orientável 360 °	60 x 500 x 800 mm	004.833507	
PRM40	Kit Porta MILO módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206	
PRM80	Kit Porta MILO módulo 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612	
GASK-S7	Junta estanque para modelos MILO série 700	713x 53x 2	004.80300269	
PLINTH	Rodapé em aço inox MILO séries 700 / 900	-	004.469001	

Grelhadores a Água

NOVIDADE

GRELHADORES A ÁGUA LINHA MILO 700

Sistema de aquecimento direto para cozedura de alimentos com elementos de aquecimento de tubo plano fabricados em aço inoxidável AISI 304 com baixa inércia térmica e regulador de energia que permite uma temperatura constante durante todo o ciclo de cozedura, tanto a baixa temperatura (peixe) como a alta temperatura (carne).

O depósito abaixo é fabricado em aço inoxidável AISI 304, moldado, com arestas grandes e arredondadas e equipado com carregamento de água através de uma válvula solenoide controlada por botão de pressão com bico de aço inoxidável AISI 304 e válvula de drenagem frontal. Qualquer água carregada no tanque pode ser aquecida graças a um elemento de aquecimento incoloy de 0,8 KW posicionado fora do fundo do tanque.

Utilizando ambos os modos de aquecimento, é possível ativar a função Steam Cooking, que humidifica o processo de cozedura através de um ligeiro fluxo de vapor a intensidades variadas dependendo do fluxo de água no tanque: quando o dreno está aberto, o tanque é mantido limpo e é gerada uma quantidade modesta de vapor; ou quando se utiliza o transbordo e se fecha a torneira, a temperatura da água aumenta até aos 90°C, enfatizando a geração de vapor.

Limpeza da bancada por efeito de pirólise, ou seja, levar a temperatura ao máximo sem possibilidade de chama ou queima e utilizando um raspador especial, moldado ao formato dos elementos, que remove qualquer resíduo alimentar carbonoso.

Inclinação manual do conjunto do elemento de aquecimento com microinterruptor de segurança e botão lateral atérmico para facilitar as operações de limpeza do tanque.

O elemento de aquecimento no fundo do tanque é controlado termostaticamente com um ajuste máximo de 100 °C e um termóstato de segurança integrado.

Os elementos de aquecimento que entram em contacto não requerem dispositivos especiais de segurança porque estão sempre abaixo da temperatura limite dos materiais utilizados e em conformidade com as normas e regulamentos em vigor. Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.



M7GRE40

MODELOS ⚡	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
	M7TGE40	M7GRE40
DIMENSÃO DA CUBA	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1
POTÊNCIA / VOLTAGEM	4,9 kW / 400 V~	4,9 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 900 mm
PESO	32 Kg	38 Kg
CÓDIGO	04.10771002	04.10771001

Banho Maria

BANHO MARIA ELÉTRICOS LINHA MILO 700



M7BME40

Cuba em aço inoxidável AISI 304 com bordos grandes e arredondados e capacidade GN1/1 adequado para recipientes GN até 160 mm de altura.

Carregamento de água diretamente no depósito através de válvula solenoide controlada por botão de pressão com bica em aço inoxidável AISI 304, torneira de drenagem com comando frontal.

Elemento de aquecimento adesivo de alta eficiência colocado fora do fundo do tanque.

Dispositivo de segurança e termostato de trabalho integrado para máxima precisão.

Controlo termostático da temperatura de 30°C a 90°C com luz indicadora de funcionamento.

Compartimento inferior aberto fabricado em aço inoxidável AISI 304.

Containers não incluídos.

MODELOS 	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
	M7TBE40	M7BME40
DIMENSÃO DA CUBA	GN 1/1 *	GN 1/1 *
POTÊNCIA / VOLTAGEM	1 kW / 230 V~	1 kW / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 290 mm	400 x 730 x 900 mm
PESO	28 Kg	36 Kg
CÓDIGO	04.10871003	04.10871001

* Containers não incluídos

COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS E CONTAINERS* PARA TANQUE GN 1/1

1/1	1/2	1/3	2/3	1/3	1/3		1/6	1/6
	1/2	1/3		1/3	1/3	1/6	1/6	1/6
		1/3	1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6

* Containers ver pág. 129 e 130

Fritadeiras basculantes Marmitas

FRITADEIRAS BASCULANTES LINHA MILO 700

Tanque de cozedura em aço inoxidável AISI 304 com fundo de 10 mm de espessura e paredes de 2 mm de espessura.

Inclinação manual do depósito obtida através de manípulo serrado em material atérmico e parafuso sem-fim, báscula automática nos modelos (... M).

Tampa de fecho em aço inoxidável AISI 304, articulada na parte traseira e equilibrada por mola.

Torneira de enchimento de água com bica giratória.

Elementos de aquecimento blindados com geometria e posição concebidas para garantir a máxima uniformidade de temperatura na placa.

Termostato para ajustar a temperatura de cozedura de 100°C a 300°C.

Termostato de segurança com rearme manual. Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.



M7BRG501

MODELOS	GÁS		ELÉTRICO	
	M7BRG501	M7BRG501M* (básc. autom.)	M7BRE501	M7BRE501M* (básc. autom.)
CAPACIDADE CUBA	55 Litros	55 Litros	55 Litros	55 Litros
CONSUMO GÁS TOTAL	12 kW / 10320 Kcal/h	12 kW / 10320 Kcal/h	-	-
POTÊNCIA / VOLTAGEM	-	-	8,7 kW / 400 V~	8,7 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	160 Kg	160 Kg	160 Kg	160 Kg
CÓDIGO	04.10972001	04.10972002	04.10971001	04.10971002

* Modelo com báscula automática

MARMITAS LINHA MILO 700

Marmitas com visualização da pressão da câmara por manómetro.

Cuba isolada em fibra de vidro, aquecimento indireto.

Tampa com bisagra equilibrada com mola. Pega atérmica.

Cuba em aço inox AISI 316.

Torneira de entrada de água

Torneira de drenagem frontal em latão cromado Ø 2" com punho atérmico.

MODELOS	GÁS	ELÉTRICO
	M7PQG501	M7PQE501
CAPACIDADE CUBA	50 Litros / Ø400x470 mm	50 Litros / Ø400x470 mm
CONSUMO GÁS TOTAL	15,5 kW / 13330 Kcal/h	-
POTÊNCIA / VOLTAGEM	-	9 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	100 Kg	100 Kg
CÓDIGO	04.11672001	04.11671001



OPCIONAL

MODELO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES dxa	CÓDIGO
CP051	Cesto perfurado de 1 sector em aço inox AISI 304	Ø360 x 405 mm	004.861791

Elementos Neutros e Acessórios

MODELOS DE BANCADA LINHA MILO 700

MODELOS	MODELOS SEM GAVETA				MODELOS COM GAVETA	
	M7TEN20	M7TEN40	M7TEN60	M7TEN80	M7TEN40C	M7TEN80C
LARGURA/PROF./ALTURA	200x730x290 mm	400x730x290 mm	600x730x290 mm	800x730x290 mm	400x730x290 mm	800x730x290 mm
PESO	18 Kg	22 Kg	30 Kg	37 Kg	24 Kg	41 Kg
CÓDIGO	04.11070014	04.11070015	04.11070022	04.11070017	04.11070016	04.11070018
PV	790,00 €	820,00 €	950,00 €	1.060,00 €	1.120,00 €	1.430,00 €

MODELOS COM MÓVEL LINHA MILO 700



M7EN40C2

MODELOS	M7EN20	M7EN40	M7EN60	M7EN80
LARGURA/PROF./ALTURA	200 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	17 Kg	34 Kg	53 Kg	56 Kg
CÓDIGO	04.11070019	04.11070001	04.11070011	04.11070012
PV	1.040,00 €	1.050,00 €	1.210,00 €	1.360,00 €

MODELOS	MODELOS COM GAVETA			COM CUBA
	M7EN40C	M7EN40C2	M7EN80C	M7EN50V
TAMANHO CUBA				400 x 400 x 250 mm
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	500 x 730 x 900 mm
PESO	36 Kg	53 Kg	57 Kg	56 Kg
CÓDIGO	04.11070003	04.11070002	04.11070013	04.11070010

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS



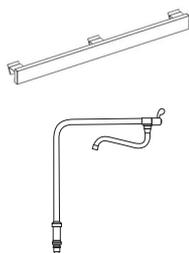
MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
PRM30	Acessório Kit Porta MILO módulo 300	498 x 288 x 40 mm	004.20100651
PRM40	Acessório Kit Porta MILO módulo 400	498 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM40A	Acessório Kit Porta perfurada MILO módulo 400	498 x 388 x 40 mm	004.20100534
PRM50	Acessório Kit Porta MILO módulo 500	498 x 488 x 40 mm	004.20100652
PRM60	Acessório Kit Porta MILO módulo 600	498 x 588 x 40 mm	004.20100653
PRM80	Acessório Kit Porta MILO módulo 800	498 x 788 x 40 mm	004.20100612
PRM120	Acessório Kit Porta MILO módulo 1200	498 x 1188 x 40 mm	004.20100611

ELEMENTOS NEUTROS PARA UNIDADES DE BANCADA



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
M7MT40	Elemento neutro superfície em aço inox AISI 304	400 x 685 x 643 mm	004.11070006
M7MT80	Elemento neutro superfície em aço inox AISI 304	800 x 685 x 643 mm	004.11070020
M7MT120	Elemento neutro superfície em aço inox AISI 304	1200 x 685 x 643 mm	004.11070021

ACESSÓRIOS



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
CF-40	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 40	400 x 40 x 20 mm	004.411325
CF-45	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 45	450 x 40 x 20 mm	004.411327
CF-80	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 80	800 x 40 x 20 mm	004.411321
CF-120	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 120	1200 x 40 x 20 mm	004.411317
CF-135	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 135	1350 x 40 x 20 mm	004.411319
CF-180	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 180	1800 x 40 x 20 mm	004.411315
RI-COL	Coluna de água orientável 360 °	60 x 500 x 800 mm	004.833507
PLINTH	Rodapé em aço inox MILO séries 700 / 900	n.d.	004.469001
GASK-S7	Junta estanque s700 - 5 peças para junta supefry/milo	713 x 53 x 2 mm	004.80300269

milo

YOUR MODULAR KITCHEN

900



CONSTRUÇÃO

Inteiramente desenhados em aço inoxidável AISI 304

Painel de controlo, painéis laterais e painel traseiro em aço inoxidável AISI 304 com 1 mm de espessura com acabamento Scotch Brite.

Espessura mínima da chapa de aço inoxidável: 1 mm.

Novo botão ergonómico resistente ao calor com classificação de proteção IPX4

Espaço técnico traseiro para fácil instalação de cabos elétricos e tubagens de água e gás.

Bancadas com espessura de 20/10 garantida nas séries 700 e 900.

Justaposição precisa de bancadas garantindo a máxima higiene.

Perfil frontal alinhado com a superfície de trabalho superior.

Os suportes em aço inoxidável são fornecidos de série, permitindo que os aparelhos sejam fixados lado a lado de forma eficaz (junta opcional).

Protetor traseiro inclinado, com grelha de escape incorporada e grelha de fecho amovível em aço.

Chaminés de escape de fumo traseiras rebaixadas para melhor ergonomia.

Pés ajustáveis com sola resistente a riscos fabricada em material plástico isolante.

Opções de instalação em pés ajustáveis em altura, rodas ou pedestal em alvenaria.

Fogões a Gás

LINHA MILO 900 - MODELOS DE BANCADA



M9TCG2



M9TCG4

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

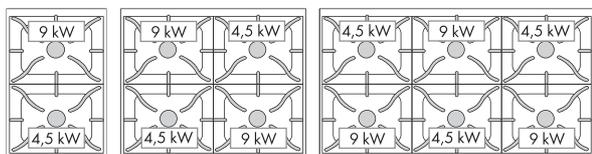
Queimadores de ferro fundido vitrificado com tampa de queimador de coroa dupla de latão (Queimadores cónicos nos modelos C (Alta potência 10 kW)) que proporcionam uma chama difusa ideal para uma cozedura uniforme devido a uma maior distribuição de calor no fundo da panela, mesmo em painelas de grande diâmetro.

Torneiras de válvula com termopar de segurança. Chama piloto para ignição do queimador.

Grelhas e tanques espessos de ferro fundido vitrificado abaixo dos queimadores, amovíveis e laváveis.

Tubo Venturi com geometria inovadora que garante uma ótima eficiência de combustão, reduzindo a possibilidade de oclusão do bico de gás.

DISPOSIÇÃO PADRÃO DOS QUEIMADORES



▲ Tampa de queimador de coroa dupla de latão



▲ Queimadores cónicos nos modelos "C"

MODELOS	M9TCG2	M9TCG2C	M9TCG4	M9TCG4C	M9TCG6	M9TCG6C
QUEIMADORES / POTÊNCIA	2 / 1 x 4,5 + 1 x 9 kW	2 / 2 x 10 kW	4 / 2x4,5 + 2x9 kW	4 / 4x10 kW	6 / 3x4,5 + 3x9 kW	6 / 6x10 kW
CONSUMO GÁS	13,5 kW / 11608 Kcal/h	20 kW / 17196 Kcal/h	27 kW / 23216 Kcal/h	40 kW / 34393 Kcal/h	40,5kW / 34824 Kcal/h	60 kW / 51590 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 290 mm	1200 x 900 x 290 mm	1200 x 900 x 290 mm
PESO	44 Kg	54 Kg	73 Kg	73 Kg	122 Kg	122 Kg
CÓDIGO	04.10192033	04.10192034	04.10192035	04.10192036	0.410192037	04.10192038

LINHA MILO 900 - MODELOS COM ARMÁRIO ABERTO

M9CBG04

M9CBG06C

MODELOS 	M9CBG02	M9CBG02C	M9CBG04	M9CBG04C	M9CBG06	M9CBG06C
QUEIMADORES / POTÊNCIA	2 / 1x 4,5 + 1x 9 kW	2 / 2 x 10 kW	4 / 2x4,5 + 2x9 kW	4 / 4x10 kW	6 / 3x4,5 + 3x9 kW	6 / 6x10 kW
CONSUMO GÁS	13,5 kW / 11608 Kcal/h	20 kW / 17196 Kcal/h	27 kW / 23216 Kcal/h	40 kW / 34393 Kcal/h	40,5kW / 34824 Kcal/h	60 kW / 51590 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
PESO	57 Kg	57 Kg	95 Kg	95 Kg	141 Kg	141 Kg
CÓDIGO	04.10192021	04.10192022	04.10192001	04.10192041	04.10192024	04.10192025

Fogões a Gás com forno estático

LINHA MILO 900



M9CBG14

Forno em aço inoxidável com câmara de cozinhar GN2/1 e GN3/1 para a versão XL.

Forno estático a gás de 7,7 kW aquecido por queimador em aço inoxidável com chama estabilizada, ignição piezoelétrica com termopar e chama piloto.

Regulação da temperatura de cozedura de 100°C a 340°C por torneira termostática.

Capacidade de cozedura: 3 recipientes GN2/1. Escorredor de tabuleiros amovível e com três posições para uma limpeza completa.

Câmara de cozedura do forno totalmente fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 1 mm de espessura.

Porta de forno isolada com parede dupla, dobradiças reforçadas e junta de borracha para garantir um fecho perfeito.



M9CBG26A

MODELOS 	M9CBG14	M9CBG14C	M9CBG16	M9CBG16XL
QUEIMADORES / POTÊNC.	4 / 2x4,5 + 2x9 kW	4 / 4x10 kW	6 / 3 x 4,5 + 3 x 9 kW	6 / 3 x 4,5 + 3 x 9 kW
DIM. INT. FORNO LxPxA	GN 2/1 - 560 x 650 x 300 mm	GN 2/1 - 560 x 650 x 300 mm	GN 2/1 - 560 x 650 x 300 mm	MAXI FORNO - 975 x 650 x 365 mm
QUEIM. FORNO / POTÊNCIA	4 níveis / 7,7 kW	4 níveis / 7,7 kW	4 níveis / 7,7 kW	4 níveis / 9,2 kW
CONSUMO GÁS	34,7 kW / 29836 Kcal/h	47,7 kW / 40412 Kcal/h	48,2 kW / 41444 Kcal/h	49,7 kW / 42734 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
PESO	146 Kg	147 Kg	199 Kg	199 Kg
CÓDIGO	04.10192002	04.10192026	04.10192028	04.10192031

MODELOS 	M9CBG16CXL	M9CBG26A	M9CBG28
QUEIMADORES / POTÊNC.	6 / 6 x 10 kW	6 / 3 x 4,5 + 3 x 9 kW	8 / 4 x 4,5 + 4 x 9 kW
DIM. INT. FORNO LxPxA	MAXI FORNO - 975 x 650 x 365 mm	GN 2/1 - 560 x 650 x 300 mm	2 fornos GN 2/1 - 560 x 650 x 300 mm
QUEIM. FORNO / POTÊNCIA	4 níveis / 9,2 kW	4 níveis / 7,7 kW	2 x 4 níveis / 7,7 kW
CONSUMO GÁS	69,2 kW / 59501 Kcal/h	48,2 kW / 41444 Kcal/h	69,4 kW / 59673 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1800 x 900 x 900 mm
PESO	199 Kg	189 Kg	227 Kg
NOTAS	-	C/ armário aquecido elétr. 800 w /230 V~	Fogão com 2 Fornos a gás
CÓDIGO	04.10192029	04.10192042	04.10192017

Fogões a Gás com forno elétrico estático

LINHA MILO 900

Forno em aço inoxidável com câmara de cozinhar GN2/1 e GN3/1 para a versão XL.

Forno elétrico estático de 5,5 kW aquecido por elementos de aquecimento superiores e inferiores blindados e independentes.

Temperaturas de cozedura de 50°C a 300°C. Termostato de segurança com rearme manual.

Capacidade de cozedura: 3 recipientes GN2/1 e GN3/1 na versão XL.

Escorredor de tabuleiros amovível e com três posições para uma limpeza completa.

Câmara de cozedura do forno totalmente fabricada em aço inoxidável AISI 304 com 1 mm de espessura.

Porta de forno isolada com parede dupla, dobradiças reforçadas e junta de borracha para garantir um fecho perfeito.



M9CBG16XLE

MODELOS 	M9CBG14FE	M9CBG14CFE	M9CBG16FE	M9CBG16XLE	M9CBG16CXLE
QUEIMADORES / POTÊNC.	4 / 2 x 4,5 + 2 x 9 kW	4 / 4 x 10 kW	6 / 3 x 4,5 + 3 x 9 kW	6 / 3 x 4,5 + 3 x 9 kW	6 / 6 x 10 kW
CONSUMO GÁS	27 kW / 23215 Kcal/h	40 kW / 34393 Kcal/h	40,5 kW / 34823 Kcal/h	40,5 kW / 34823 Kcal/h	60 kW / 61590 Kcal/h
DIM. INT. FORNO LxPxA	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 3/1 - 975x650x365 mm	GN 3/1 - 975x650x365 mm
CAPACIDADE FORNO 	4 níveis				
POTÊNCIA / VOLTAGEM	5,5 kW / 400 V~	5,5 kW / 400 V~	5,5 kW / 400 V~	8 kW / 400 V~	8 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
PESO	137 Kg	137 Kg	189 Kg	189 Kg	189 Kg
CÓDIGO	04.10192027	04.10192039	04.10192030	04.10192032	04.10192040

Fogões a Gás 2 Frentes Wok Gás e Indução

FOGÕES A GAS 2 FRENTES LINHA MILO 900

Os modelos MILO podem ser combinados com todos os equipamentos Offcar. Módulos 900 - 1350 - 1800 mm.

Grelhas em ferro fundido vitrificados com queimador em latão com anel duplo e estabilizador de chama de 4,5 e 9 kW.

MODELOS 	COMANDOS AMBOS OS LADOS		
	M9CBG04P	M9CBG06P	M9CBG08P
QUEIMADORES / POTÊNCIA	4 / 2x4,5 + 2x9 kW	6 / 3x4,5 + 3x9 kW	8 / 4x4,5 + 4x9 kW
CONSUMO GÁS	27 kW / 23215 Kcal/h	40,5 kW / 34823 Kcal/h	54 kW / 46431 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	900 x 900 x 900 mm	1350 x 900 x 900 mm	1800 x 900 x 290 mm
PESO	91 Kg	141 Kg	190 Kg
CÓDIGO	04.10192005	04.10192007	04.10192008
PV	4.790,00 €	6.350,00 €	8.170,00 €

WOK A GÁS E INDUÇÃO LINHA MILO 900

Queimador em ferro fundido vitrificado e tampa em latão com linha de chama dupla que permite uma chama vertical, perfeita para uma cozedura rápida típica das cozinhas orientais. Torneira valvulada com termopar de segurança e chama piloto para acendimento do queimador. Aro grosso em ferro fundido vitrificado, tampo de suporte em aço inoxidável e queimador amovível e lavável.

Tubo Venturi com geometria inovadora que garante uma ótima eficiência de combustão, reduzindo a possibilidade de oclusão do bico de gás. Botão de regulação ergonómica e atérmica.

MODELOS 	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
	M9TCG01W	M9CBG01W
POTÊNC. QUEIMADOR	1 x 12 kW	1 x 12 kW
CONSUMO GÁS	10320 Kcal/h	10320 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm
PESO	40 Kg	52 Kg
CÓDIGO	04.10191020	04.10192020



O aquecimento por indução é gerado por um campo magnético e controlado por regulador de energia. Plano vidro cerâmico com 300mm de diâmetro, potência 8 kW. Sistema de detecção que se acende e apaga automaticamente. Sensores com luzes indicadoras de vidro brilhantes. Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.

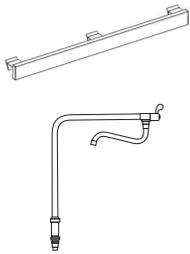
MODELOS 	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
	M9TCE01Wi	M9CIE01W
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	1 / 8 kW	1 / 8 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	8 kW / 400 V~	8 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm
PESO	38 Kg	52 Kg
CÓDIGO	04.11590004	04.11590001



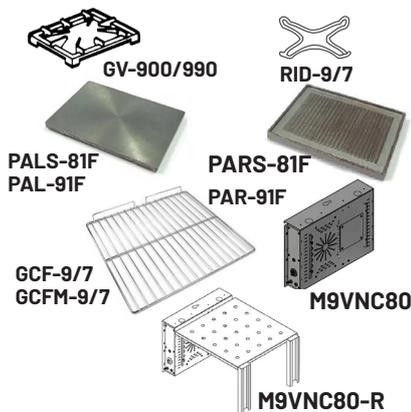
Opcionais - Acessórios

LINHA MILO 900

ACESSÓRIOS



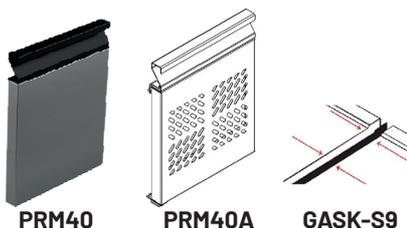
MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO	
CF-40	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 40	400 x 40 x 20 mm	004.411325	
CF-45	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 45	450 x 40 x 20 mm	004.411327	
CF-80	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 80	800 x 40 x 20 mm	004.411321	
CF-120	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 120	1200 x 40 x 20 mm	004.411317	
CF-135	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 135	1350 x 40 x 20 mm	004.411319	
CF-180	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 180	1800 x 40 x 20 mm	004.411315	
RI-COL	Coluna de água orientável 360°	60 x 500 x 800 mm	004.833507	
PLINTH	Rodapé em aço inox MILO séries 700 / 900	n.d.	004.469001	



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO	
GV-900	Grelha em ferro vitrificado	396 x 378 x 0 mm	004.440107	
GV-990	Grelha em ferro vitrificado	446 x 378 x 0 mm	004.440105	
PALS-81F	Placa de grelhar lisa	395 x 380 x 10 mm	004.825883	
PAL-91F	Placa de grelhar lisa	445 x 380 x 10 mm	004.825881	
PARS-81F	Placa de grelhar ranhurada	395 x 380 x 10 mm	004.825893	
PAR-91F	Placa de grelhar ranhurada	445 x 380 x 10 mm	004.825891	
RID-9/7	Grelha em aço inox	130 x 130 x 20 mm	004.831733	
GCF-9/7	Grelha para fornos GN 2/1	650 x 530 x 40 mm	004.831607	
GCFM-9/7	Grelha para fornos XL GN 3/1	974 x 645 x 10 mm	004.831647	
M9VNC80	Módulo aquecimento série 900	780 x 429 x 130 mm	004.20100592	
M9VNC80-R	Módulo aquecimento c/ prateleira Intern.	-	004.20100597	

Para as bandejas de fornos GN 2/1 altura 20-40-65 mm, consultar secção de CONTAINERS pág. 129, 130

PORTAS PARA ARMÁRIOS ABERTOS, JUNTA MÓDULOS



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO	
PRM40	Kit Porta MILO módulos 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206	
PRM45	Kit Porta MILO módulos 450	496 x 488 x 40 mm	004.20100508	
PRM80	Kit 2 Portas MILO módulos 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612	
PRM120	Kit 3 Portas MILO módulos 1200	496 x 1188 x 40 mm	004.20100611	
PRM40A	Kit Porta perfurada MILO módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100534	
PRM80A	Kit Porta perfurada MILO módulo 800	496 x 788 x 40 mm	004.2010072	
GASK-S9	Junta estanque modelos MILO série 900	883 x 53 x 2 mm	004.80300528	

Fogões elétricos com placas quadradas

LINHA MILO 900 COM E SEM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO



M9CQE04



M9TCE20

Placas elétricas quadradas em ferro fundido de 300x300 mm com uma potência de 4,0 KW. Potência ajustável para 6 posições de funcionamento.

Bancada moldada à prova de água e antiderramamento para evitar infiltrações de sujidade.

Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.

MODELOS 	MODELOS BANCADA			MODELOS COM MÓVEL		
	M9TCE20	M9TCE40	M9TCE60	M9CQE02	M9CQE04	M9CQE06
PLACAS / POTÊNCIA	2 x 4 kW	4 x 4 kW	6 x 4 kW	2 x 4 kW	4 x 4 kW	6 x 4 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	8 kW / 400 V~	16 kW / 400 V~	24 kW / 400 V~	8 kW / 400 V~	16 kW / 400 V~	24 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 290 mm	1200 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
PESO	52 Kg	91 Kg	120 Kg	68 Kg	120 Kg	172 Kg
CÓDIGO	04.10191013	04.10191017	04.10191019	04.10191001	04.10191002	04.10191003

MODELOS 	MODELOS COM FORNO		
	M9CQE14	M9CQE16	M9CQE16XLE
PLACAS / POTÊNCIA	4 x 4 kW	6 x 4 kW	6 x 4 kW
CAPACIDADE / POT. FORNO	4 Níveis / 5,5 kW	4 Níveis / 5,5 kW	4 Níveis / 8 kW
DIM. INT. FORNO LxPxA	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm	MAXI FORNO GN 3/1 - 975x650x365 mm
POTÊNCIA T. / VOLTAGEM	21,5 kW / 400 V~	29,5 kW / 400 V~	32 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
PESO	137 Kg	169 Kg	220 Kg
CÓDIGO	04.10191004	04.10191005	04.10191006

Fogões elétricos

VITROCERÂMICA COM E SEM MÓVEL LINHA MILO 900

Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, concebida para um alinhamento nivelado com uma junta hermética para uma limpeza fácil.

Elementos de aquecimento de tungsténio de alto desempenho. Ignição e regulação de potência pelo regulador de potência.

Sensores com luzes indicadoras de vidro brilhantes. Bancada com sistema de deteção de painéis para maior poupança energética e mais segurança para o utilizador (apenas na versão M____PR).

Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com LED de funcionamento integrado.

Modelos PR Com sistema de deteção de fundo de painéis, para a economia de energia e segurança do usuário



M9TCE2V



M9CVE04

MODELOS DE BANCADA

MODELOS 	M9TCE2V	M9TCE2VPR	M9TCE4V	M9TCE4VPR
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	2 / 2 x 3,4 kW	2 / 2x4 kW	4 / 4 x 3,4 kW	4 / 4 x 4 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	6,8 kW / 400 V~	8 kW / 400 V~	13,6 kW / 400 V~	16 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 290 mm
PESO	43 Kg	43 Kg	64 Kg	64 Kg
CÓDIGO	04.11490005	04.11490006	04.11490007	04.11490008

MODELOS COM ARMÁRIO

MODELOS 	M9CVE02	M9CVE02PR	M9CVE04	M7CVE04PR
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	2 / 2 x 3,4 kW	2 / 2 x 4 kW	4 / 4 x 3,4 kW	4 / 4 x 4 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	6,8 kW / 400 V~	8 kW / 400 V~	13,6 kW / 400 V~	16 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	52 Kg	52 Kg	79 Kg	79 Kg
CÓDIGO	04.11490001	04.11490002	04.11470003	04.11490004

Fogões elétricos

INDUÇÃO COM E SEM MÓVEL LINHA MILO 900



M9CIE04



M9TCE2i

Fogão indução com vidro extra forte de 6 mm de espessura, concebida para o alinhamento nivelado da bancada com vedação hermética para facilitar a limpeza.

Potenciômetro com ajuste contínuo de potência de 1 a 9.

Aquecimento fornecido pelo campo eletromagnético no fundo da panela feita de material ferromagnético.

Utilize apenas panelas com um diâmetro mínimo de 150 mm, certificadas para utilização com aparelhos de indução.

Mínima irradiação de calor para o ambiente, maior conforto e segurança para o operador, pois toda a potência e o calor são entregues ao fundo da panela.

Sistema de canais do circuito de refrigeração para manter sempre os componentes à temperatura de funcionamento correta. Sistema de diagnóstico eletrônico com sinalização de código de alarme através de luz indicadora no painel.

Sensores com luzes indicadoras de vidro brilhantes.

Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.

Compartimento inferior aberto fabricado em aço inoxidável AISI 304..

O sistema de indução consegue reduzir sensivelmente os tempos de aquecimento e tem um rendimento energético muito elevado.

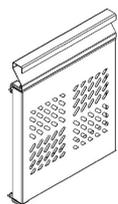
**ELEVADAS PRESTAÇÕES
REDUÇÃO DO CONSUMO ATÉ 50%**

MODELOS 	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
	M9TCE2i	M9TCE4i	M9CIE02	M9CIE04
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	2 / 2 x 5 kW	4 / 4 x 5 kW	2 / 2 x 5 kW	4 / 4 x 5 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	10 kW / 400 V~	20 kW / 400 V~	10 kW / 400 V~	20 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	44 Kg	76 Kg	56 Kg	88 Kg
CÓDIGO	04.11590006	04.11590005	04.11590002	04.11590003

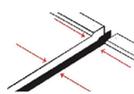
PORTAS PARA ARMÁRIOS ABERTOS, JUNTA MÓDULOS



PRM40



PRM40A



GASK-S9

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
PRM40	Kit Porta MILO módulos 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM45	Kit Porta MILO módulos 450	496 x 488 x 40 mm	004.20100508
PRM80	Kit 2 Portas MILO módulos 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612
PRM120	Kit 3 Portas MILO módulos 1200	496 x 1188 x 40 mm	004.20100611
PRM40A	Kit Porta perfurada MILO módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100534
PRM80A	Kit Porta perfurada MILO módulo 800	496 x 788 x 40 mm	004.2010072
GASK-S9	Junta estanque modelos MILO série 900	883 x 53 x 2 mm	004.80300528

Fogões com Placas Radiantes

COM E SEM MÓVEL LINHA MILO 900

Tampo maciço com bancada radiante em aço de liga de 15 mm de espessura com zonas isotérmicas diferenciadas, começando nos 300 °C no centro e depois degradando junto às bordas, recuado na bancada e rodeado por canal de perímetro estanque com grande furo de drenagem e tabuleiro de recolha moldado GN1/3, facilmente removível para operações de drenagem e limpeza.

Aquecimento obtido por queimador central em aço inoxidável com chama estabilizada e regulação contínua através de torneira valvulada com termopar de segurança. Ignição piezoelétrica da chama piloto. Anel central de 300 mm de diâmetro, amovível para golpes de fogo ou manutenção. Botão de regulação ergonómica e atérmica.

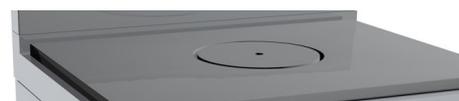
MODELOS 	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO		COM FORNO
	M9TTG40	M9TTG80	M9TPG40	M7TPG80	M9TPG10
QUEIMADORES	1	1	1	1	1
POTÊNCIA	6 kW	13,9 kW	6 kW	13,9 kW	13,9 kW
DIM. INT. FORNO LxPxA	-	-	-	-	560 x 650 x 300 mm
CAP. FORNO / POTÊNCIA	-	-	-	-	Estático 3 GN2/1 / 7,7 kW
CONSUMO GÁS TOTAL	6 kW / 5159 Kcal/h	13,9 kW / 11951 Kcal/h	6 kW / 5159 Kcal/h	13,9 kW / 11951 Kcal/h	21,6 kW / 18572 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	68 Kg	105 Kg	78 Kg	118 Kg	148 Kg
CÓDIGO	04.10292001	04.10292002	04.10292003	04.10292004	04.10292005

ELÉTRICOS LINHA MILO 900

Aquecimento obtido por elementos de aquecimento por infravermelhos que garantem um tempo de resposta rápido e uma elevada eficiência.

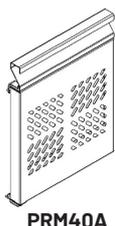
Regulador de potência de 9 níveis.

Botão de controlo ergonómico e atérmico com indicadores de funcionamento LED integrados.



MODELOS 	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
	M9TTE40	M9TTE80	M9TPE40	M9TPE80
ZONAS COZED. / POTÊNCIA	2 / 2 x 3 kW	4 / 4 x 3 kW	2 / 2 x 3 kW	4 / 4 x 3 kW
POTÊNCIA TOT / VOLTAGEM	6 kW / 400 V~	12 kW / 400 V~	3 kW / 400 V~	12 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
PESO	66 Kg	100 Kg	76 Kg	113 Kg
CÓDIGO	04.10291001	04.10291002	04.10291003	04.10291004

PORTAS PARA ARMÁRIOS ABERTOS



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
PRM40	Kit Porta MILO módulos 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM80	Kit 2 Portas MILO módulos 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612
GASK-S9	Junta estanque para modelos série 900	883 x 53 x 2 mm	004.80300528
PRM40A	Kit Porta perfurada MILO módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100534
PRM80A	Kit Porta perfurada MILO módulo 800	496 x 788 x 40 mm	004.2010072

Fry-top a Gás

LINHA MILO 900



M9FTG40LC

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções.
 A gama Fry-Top da OFFCAR é mais completa do que aquela que aqui se encontra a título demonstrativo.

Fry-top a gás com chapas de aço especial de 12 mm, lisos, canelados e lisos/canelados.

Regulação de temperatura com válvulas termostáticas de 100 a 300 ° C com segurança e termocópia.

Ignição electrónica alimentado por pilhas.

Ajuste de temperatura por termostato de 100 a 300 ° C

Termostato de segurança com rearme manual.

Queimadores tubulares de aço inox com chama estabilizada.

	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
MODELOS 400 	M9TFGLC	M9FTG40LC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa Cromada
CONSUMO GÁS TOTAL	8 kW / 6878 Kcal/h	8 kW / 6878 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm
PESO	68 Kg	78 Kg
CÓDIGO	04.10392025	04.10392007

	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
MODELOS 800 	M9TFGLLC	M9TFGLRC	M9FTG80LC	M9FTG80LRC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada
CONSUMO GÁS TOTAL	16 kW / 13757 Kcal/h	16 kW / 13757 Kcal/h	16 kW / 13757 Kcal/h	16 kW / 13757 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	105 Kg	105 Kg	118 Kg	118 Kg
CÓDIGO	04.10392027	04.10392029	04.10392010	04.10392012

	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
MODELOS 1200 	M9TFG12LC	M9TFG12LRC	M9FTG12LC	M9FTG12LRC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada
CONSUMO GÁS TOTAL	24 kW / 20636 Kcal/h	24 kW / 20636 Kcal/h	24 kW / 20636 Kcal/h	24 kW / 20636 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	1200 x 900 x 290 mm	1200 x 900 x 290 mm	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
PESO	175 Kg	175 Kg	192 Kg	197 Kg
CÓDIGO	04.10392022	04.10392023	04.10392003	04.10392005

Fry-top Eléctricos

LINHA MILO 900

Fry-top eléctricos com chapa de aço especial de 12 mm, lisos, canelados e lisos/canelados.

Eléctrico com resistências blindadas de contato com a placa.

Ajuste de temperatura por termostato de 100 a 300 ° C

Termostato de segurança com rearme manual.



M9FTE80LRC

	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
MODELOS 400 ⚡	M9TFELC	M9FTE40LC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa Cromada
POTÊNCIA / VOLTAGEM	6,6 kW / 400 V~	6,6 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm
PESO	66 Kg	76 Kg
CÓDIGO	04.10391026	04.10391008

Consulte-nos sobre o stock disponível ou ainda, a fim de encontrar outras soluções.
 A gama Fry-Top da OFFCAR é mais completa do que aquela que aqui se encontra a título demonstrativo.

	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
MODELOS 800 ⚡	M9TFELLC	M9TFELRC	M9FTE80LC	M9FTE80LRC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada
POTÊNCIA / VOLTAGEM	13,2 kW / 400 V~	13,2 kW / 400 V~	13,2 kW / 400 V~	13,2 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 290 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	100 Kg	100 Kg	113 Kg	113 Kg
CÓDIGO	04.10391028	04.10391030	04.10391011	04.10391013

	MODELOS DE BANCADA		MODELOS COM ARMÁRIO	
MODELOS 1200 ⚡	M9TFE12LC	M9TFE12LRC	M9FTE12LC	M9FTE12LRC
PLACA	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada	Lisa Cromada	Lisa/Canelada Cromada
POTÊNCIA / VOLTAGEM	19,8 kW / 400 V~	19,8 kW / 400 V~	19,8 kW / 400 V~	19,8 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	1200 x 900 x 290 mm	1200 x 900 x 290 mm	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
PESO	168 Kg	168 Kg	180 Kg	180 Kg
CÓDIGO	04.10391022	04.10391024	04.10391005	04.10391007



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
PARA40	Proteção contra salpicaduras Frytop 400	350x 390x 90	004.60201562
PARA80	Proteção contra salpicaduras Frytop 800	350x 790x 90	004.60201563
PARA120	Proteção contra salpicaduras Frytop 1200	350x 1190x 90	004.60201564
GASK-S9	Junta estanque para modelos série 900	883x 53x 2	004.80300528
PRM40	Kit Porta MILO módulos 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM80	Kit 2 Portas MILO módulos 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612
PRM120	Kit 3 Portas MILO módulos 1200	496 x 1188 x 40 mm	004.20100611

Fritadeiras

FRITADEIRAS MERGULHANTES A GÁS E ELÉTRICAS LINHA MILO 900



M9FRE-16



▲ Compartimento técnico interno protegido de contacto humano



▲ Isolamento do depósito e sistema de extração de ar quente para uma melhor eficiência térmica e redução do sobreaquecimento do chassis.

Cuba em aço inoxidável AISI 304, sem costuras, com bordas amplamente arredondadas para facilitar e tornar a limpeza mais eficaz.

Zona fria para estabilização de resíduos de cozedura e dreno de óleo inferior de Ø1 polegada com válvula de esfera.

Compartimento inferior fechado por porta articulada em aço inoxidável AISI 304, com abertura para a esquerda, dobradiças de fecho assistido e puxador ergonómico que permite poupar espaço.

Termostato de segurança com rearme manual.

GÁS: Permutadores de calor em formato elíptico dentro da cuba. Este formato elíptico dos permutadores de calor foi concebido para aumentar a área de permuta de calor com o óleo e, ao mesmo tempo, reduzir a área exposta ao contacto com os resíduos de cozedura, melhorando a proteção do óleo. Controlo mecânico por válvula de segurança e termopar, não necessitando de alimentação elétrica. Ignição piloto piezoelétrica.

ELÉTRICOS: Elementos de aquecimento blindados em aço inoxidável AISI 304, rotativos a 90°C para facilitar a limpeza da cuba.

Controlo termostático da temperatura de 90°C a 190°C com luz indicadora de funcionamento.

Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com luzes indicadoras de funcionamento LED integradas.

MODELOS	 M9FRG-17	 M9FRG-16	 M9FRG-34	 M9FRE-16
CAPACIDADE DA CUBA	17 Litros	8 + 8 Litros	17 + 17 Litros	8 + 8 Litros
CONSUMO	16,5 kW / 14187 Kcal/h	11,6 kW / 9976 Kcal/h	33 kW / 28380 Kcal/h	14 kW / 400 V
ACESSÓRIOS INCLUIDOS	1 x Cesto CF15-17	2 x Cesto CF8	Cestos 1 x CF15-17 + 2 x CMF15-17	2 x Cesto CF8
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
PESO	65 Kg	75 Kg	115 Kg	62 Kg
CÓDIGO	04.10492007	04.10492006	04.10492010	04.10491005

Fritadeiras

FRITADEIRAS A GÁS CUBA EM Y LINHA MILO 900

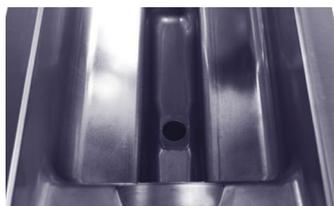
Cuba em forma de Y, fabricado em aço inoxidável AISI 304, moldado, sem costuras, com bordas amplamente arredondadas para fins de limpeza mais fáceis e eficazes. Grande zona fria para estabilização dos resíduos de cozedura. Dreno de óleo inferior reto, de grande diâmetro (Ø38 mm - Ø1,5 pol.) com torneira frontal facilitando as operações de drenagem. Compartimento técnico totalmente fechado por painel em aço inoxidável AISI 304 para evitar infiltrações de sujidade. Aquecimento por queimadores tubulares de aço inoxidável de alto desempenho colocados fora do tanque de cozedura para otimizar a troca de calor, preservando a largura máxima da área de decantação para as impurezas libertadas durante a fritura para o benefício da proteção do óleo. Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com luzes indicadoras de funcionamento LED integradas.

FRITADEIRAS YF (FAST) Controlo da temperatura através de placa eletrónica com interface simples e intuitivo e display digital, com programa de derretimento para derretimento gradual do meio de fritura (óleo ou gordura animal/vegetal)

Versão YS com placa eletrónica SUPREME equipada com ecrã Touch Screen de 7" com interface simples e intuitivo para uma gestão completa dos parâmetros de cozedura graças a um controlo eletrónico gerido com um algoritmo PID que analisa e modifica os parâmetros de cozedura em tempo real durante o ciclo de trabalho para estabilizar a textura e a repetibilidade da qualidade do produto. Controlo eletrónico de temperatura até 185 °C.



M9FRG40Y



▲ Cuba estampada em Y para garantir a limpeza, ao mesmo tempo que proporciona uma zona fria profunda.



▲ Compartimento técnico interno protegido de contacto humano



▲ Isolamento do depósito e sistema de extração de ar quente para uma melhor eficiência térmica e redução do sobreaquecimento do chassis.



▲ Display digital fritadeiras FAST Comandos sensíveis ao toque



MODELOS 	M9FRG20Y	M9FRG20YF	M7FRG15YS	M9FRG40Y	M9FRG40YF
CAPACIDADE DA CUBA	20 Litros	20 Litros	20 Litros	20+20 Litros	20+20 Litros
CONSUMO GÁS	21 kW / 18056 Kcal/h	21 kW / 18056 Kcal/h	21 kW / 18056 Kcal/h	42 kW / 36113 Kcal/h	42 kW / 36113 Kcal/h
ACESSÓRIOS INCLUIDOS	1 x Cesto CF20	1 x Cesto CF20	2 x Cestos CMF20 1 x TR0-S9	1 x Cesto CF15-17 2 x Cestos CMF15-17	1 x Cesto CF120 2 x Cestos CMF20
POTÊNCIA / VOLTAGEM	0,01 kW / 230 V~	0,01 kW / 230 V~	0,01 kW / 230 V~	0,01 kW / 230 V~	0,01 kW / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	94 Kg	94 Kg	94 Kg	178 Kg	178 Kg
CÓDIGO	04.10492008	04.10492009	04.10492027	04.10492004	04.10492012

Fritadeiras

FRITADEIRAS ELÉTRICAS CUBA EM Y LINHA MILO 900



M9FRE20YS

Cuba em forma de Y, fabricado em aço inoxidável AISI 304, moldado, sem costuras, com bordas amplamente arredondadas para fins de limpeza mais fáceis e eficazes. Grande zona fria para estabilização dos resíduos de cozedura. Dreno de óleo inferior reto, de grande diâmetro (Ø38 mm - Ø1,5 pol.) com torneira frontal facilitando as operações de drenagem. Compartimento técnico completamente fechado por painel em aço inoxidável AISI 304 para evitar infiltrações de sujidade.

Aquecimento obtido por um inovador elemento de aquecimento basculante de alta eficiência com geometria plana, que é funcional para minimizar o consumo de energia e completamente removível do tanque de cozedura para facilitar as operações de limpeza do tanque. Gancho padrão integrado para elevar o elemento de aquecimento.

Controlo da temperatura de cozedura com termostato eletromecânico. Termostato de segurança com rearme manual.

Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.

FRITADEIRAS YF (FAST) Controlo da temperatura através de placa eletrónica com interface simples e intuitivo e display digital, com programa de derretimento para derretimento gradual do meio de fritura (óleo ou gordura animal/vegetal)

Versão YS com placa eletrónica SUPREME equipada com ecrã Touch Screen de 7" com interface simples e intuitivo para uma gestão completa dos parâmetros de cozedura graças a um controlo eletrónico gerido com um algoritmo PID que analisa e modifica os parâmetros de cozedura em tempo real durante o ciclo de trabalho para estabilizar a textura e a repetibilidade da qualidade do produto. Controlo eletrónico de temperatura até 185 °C.



▲ Elementos elétricos de aço inoxidável AISI 304 de alto desempenho, totalmente amovíveis do depósito para uma limpeza fácil.



▲ Cuba estampada em Y para garantir a limpeza, ao mesmo tempo que proporciona uma zona fria profunda.



▲ Compartimento técnico interno protegido de contacto humano



▲ Isolamento do depósito e sistema de extração de ar quente para uma melhor eficiência térmica e redução do sobreaquecimento do chassis.



MODELOS 	M9FRE20Y	M9FRE20YF	M9FRE20YS	M9FRE40Y	M9FRE40YF
CAPACIDADE DA CUBA	20 Litros	20 Litros	20 Litros	20 + 20 Litros	20 + 20 Litros
ACESSÓRIOS INCLUIDOS	1 x Cesto CF20	1 x Cesto CF20	2 x Cestos CMF20	1 x Cesto CF20	1 x Cesto CF20
	-	-	1 x TR0-S9	2 x Cestos CMF20	2 x Cestos CMF20
POTÊNCIA / VOLTAGEM	19 kW / 400 V~	19 kW / 400 V~	19 kW / 400 V~	38 kW / 400 V~	38 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	60 Kg	60 Kg	60 Kg	108 Kg	108 Kg
CÓDIGO	04.10491004	04.10491006	04.10491021	04.10491007	04.10491008

Complementos e Acessórios para fritadeiras

CONSERVADORES DE TEMPERATURA PARA BATATAS FRITAS LINHA MILO 900

Cuba em aço inoxidável AISI 304 com bordos grandes e arredondados e fundo falso para fácil gotejamento e remoção de aparas. Depósito aquecido por elemento de aquecimento Incoloy de 800 W e controlo termostático até 90°C.

Capacidade de carga até 5 kg (batatas fritas).

Aquecimento superior por elemento de aquecimento cerâmico de alta eficiência com potência de 1 kW. Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.

Compartimento inferior aberto fabricado em aço inoxidável AISI 304.

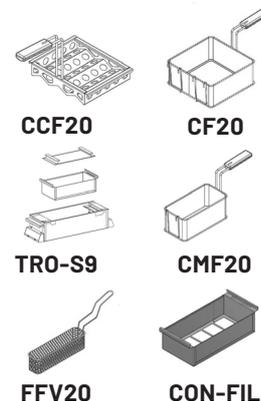


M9SPE40

MODELOS 	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
	M9TSPE40	M9SPE40
CAPACIDADE DA CUBA	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1
POTÊNCIA / VOLTAGEM	1,8 kW / 230 V~	1,8 kW / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm
PESO	33 Kg	41 Kg
CÓDIGO	04.10590001	04.10590002

CESTOS E ACESSÓRIO PARA FRITADEIRAS

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
CF20	Cesto para cuba 20 litros	280 x 400 x 120 mm	004.80300254
CCF20	Tampa de imersão para cesto de cuba 20 litros	357 x 290 x 51 mm	004.20200150
CF8	Cesto para cuba 8 litros	120 x 300 x 120 mm	004.863058
CMF20	Meio cesto para cuba 20 litros	135 x 400 x 120 mm	004.80300155
TRO-S9	Carrinho equipado com filtro para frit. S900	883 x 235 x 171 mm	004.20100077
CON-FIL	Contentor para filtro	434 x 200 x 129 mm	004.20200047
F100	Filtro metálico 100 microns para fritadeira	385 x 191 x 29 mm	004.20100066
BRO-16/17	Cuba inox recolha óleo fritadeiras de 16/17 litros	265 x 615 x 150 mm	004.863139
FFV20	Filtro de depósito inferior - fritadeira 20L	450 x 82 x 86 mm	004.80300047
OFF-TAB	Detergente fritadeiras - 1 Cx com 10 x 25 pastilhas	-	004.388001
GASK-S9	Junta estanque para modelos série 900	883x 53x 2	004.80300528
PRM40	Kit Porta MILO módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM80	Kit Porta MILO módulo 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612



Cozedores de pasta

COZEDORES DE PASTA A GÁS E ELÉTRICOS LINHA MILO 900



M9CPG90

Cuba em aço inoxidável AISI 316 com bordas amplamente arredondadas para uma limpeza mais fácil e eficaz. Zona frontal com topo inclinado e perfurado para suportar cestos durante as operações de drenagem de água. Carregamento de água através de válvula de esfera em aço inoxidável AISI 316 Ø 1/2" em conformidade com as mais elevadas normas internacionais para contacto com alimentos, **ou versão "...C" com sistema de carregamento automático através de válvula solenoide bidirecional para carregamento rápido e manutenção do nível de água no tanque.** Bica frontal em aço inoxidável AISI 304, torneira de drenagem Ø1" com pega ergonómica, compartimento inferior completamente fechado por painéis em aço inoxidável AISI 304 para máxima higiene. Compartimento inferior fechado por porta articulada em aço inoxidável AISI 304, com abertura para a esquerda, dobradiças de fecho assistido e puxador ergonómico que permite poupar espaço.

Gás Queimadores em aço inoxidável com chama estabilizada, torneira valvulada com chama piloto e termopar, ignição piloto piezoelétrica. Botões de ajuste ergonómicos e atérmicos.

MODELOS	CARGA ÁGUA AUTOMÁTICA				MODELOS HIGH POWER	
	M9CPG45	M9CPG90	M9CPG45C	M9CPG90C	90CPG45PLUS	90CPG90PLUS
CAPACID. CUBA - CESTOS	45 Litros - GN 1/1*	2x45 Litros (2xGN1/1)*	45 Litros - GN 1/1*	2x45 Litros (2xGN1/1)*	45 Litros - GN 1/1*	2x45 Litros (2xGN1/1)*
CONSUMO GÁS TOTAL	13,9 kW / 11954 Kcal/h	27,8 kW / 23908 Kcal/h	13,9 kW / 11954 Kcal/h	27,8 kW / 23908 Kcal/h	23 kW / 8600 Kcal/h	46 kW / 17200 Kcal/h
POTÊNCIA / VOLTAGEM	-	-	0,05 kW / 230 V~	0,10 kW / 230 V~	-	-
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	450 x 900 x 900 mm	900 x 900 x 900 mm
PESO	76 Kg	140 Kg	76 Kg	140 Kg	81 Kg	150 Kg
CÓDIGO	04.10692001	04.10692003	04.10692002	04.10692004	04.10692006	04.10692008



M9CPE45CL

Eléctrico com resistências especiais de tungsténio externos à cuba garantindo a máxima velocidade de aquecimento e produção. Regulação da potência com selector de 3 posições. Piloto indicador de funcionamento. Pressostato de segurança

Controlo de nível e carga água automática

MODELOS	M9CPE45CL	M9CPE90CL
CAPACID. CUBA - CESTOS	45 Litros - GN 1/1*	2x45 Litros (2xGN1/1)*
POTÊNCIA / VOLTAGEM	9 kW / 400 V~	18 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	55 Kg	97 Kg
CÓDIGO	04.10691004	04.10691006

Pasta Corner elétrico Cestos e Acessórios

PASTA CORNER ELÉTRICO LINHA MILO 900

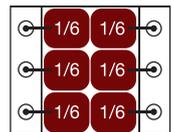


MODELOS	MDPE45CL2
CAPACIDADE DA CUBA	30 Litros - GN 2/3*
POTÊNCIA / VOLTAGEM	9,2 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 900 mm
PESO	120 Kg
CÓDIGO	04.11391002

* Cestos não incluídos

COMBINAÇÃO CESTOS LEVANTAMENTO AUTOMÁTICO

* Cestos não incluídos



PT Cozedor elétrico de massas com cuba em aço inox AISI 316 sem costuras, com cantos amplamente arredondados para uma limpeza mais fácil e eficaz e zona frontal com rampa e superfície perfurada para apoio de cestos.

Aquecimento por meio de elementos especiais de aquecimento de tungstênio colocados no exterior do tanque. Ajuste de potência com seletor de 3 posições e botão de controlo ergonómico e atérmico com LED de funcionamento integrado. Válvula solenoide bidirecional para carga e manutenção do nível de água no tanque, bica frontal em aço inoxidável, controlo de nível totalmente automático; o aquecimento é inibido em caso de escassez de água. Torneira de drenagem Ø1" com pega ergonómica, compartimento inferior completamente fechado por painéis de aço inoxidável AISI 304 para máxima higiene.

3 módulos de elevação com 4 elevadores motorizados independentes, controlados por cartão eletrónico: dependendo do tempo de cozedura definido para o elevador específico (podem ser definidas até 4 receitas para cada elevador), o elevador emite um sinal acústico quando a cozedura termina e extrai automaticamente o cesto do tanque, que permanece em posição de espera.

COMBINAÇÃO
POSSÍVEL DE CESTOS
PARA TANQUE GN 1/1

1/1	1/2	1/3	2/3	1/3	1/3	1/6	1/6
	1/2	1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6
		1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6

MODELOS	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
GN1/1	488 x 298 x 215 mm	004.861103
GN1/2	243 x 298 x 215 mm	004.861122
GN2/3	328 x 298 x 215 mm	004.861116
GN1/3	163 x 298 x 215 mm	004.861130
GN2/9	94 x 298 x 215 mm	004.861172
GN1/6DX (direito)	163 x 143 x 215 mm	004.861142
GN1/6SX (esquerdo)	163 x 143 x 215 mm	004.861146
GN1/6	Ø152 x 215 mm	004.861152
LID-CP (Tampa aço inox)	500 x 280	004.898991
GN1/3A	163 x 298 x 215 mm	004.861138
GN1/6DXA (direito)	163 x 143 x 215 mm	004.861143
GN1/6SXA (esquerdo)	163 x 143 x 215 mm	004.861144



GN1/2



GN2/3



GN1/3
GN1/3A



GN2/9



GN1/6DX
GN1/6DXA



GN1/6SX
GN1/6SXA



GN1/6



LID-CP

ACESSÓRIOS

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
CF-40	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 40	400 x 40 x 20 mm	004.411325
CF-80	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 80	800 x 40 x 20 mm	004.411321
CF-120	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 120	1200 x 40 x 20 mm	004.411317
RI-COL	Coluna de água orientável 360 °	60 x 500 x 800 mm	004.833507
PRM40	Kit Porta MILO módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM80	Kit Porta MILO módulo 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612
GASK-S9	Junta estanque para modelos MILO série 700	883x 53x 2	004.80300528
PLINTH	Rodapé em aço inox MILO séries 700 / 900	-	004.469001



Grelhadores a Água

NOVIDADE

GRELHADORES A ÁGUA LINHA MILO 900

Sistema de aquecimento direto para cozedura de alimentos com elementos de aquecimento de tubo plano fabricados em aço inoxidável AISI 304 com baixa inércia térmica e regulador de energia que permite uma temperatura constante durante todo o ciclo de cozedura, tanto a baixa temperatura (peixe) como a alta temperatura (carne).

O depósito abaixo é fabricado em aço inoxidável AISI 304, moldado, com arestas grandes e arredondadas e equipado com carregamento de água através de uma válvula solenoide controlada por botão de pressão com bico de aço inoxidável AISI 304 e válvula de drenagem frontal.



M9GRE40

Qualquer água carregada no tanque pode ser aquecida graças a um elemento de aquecimento incoloy de 0,8 KW posicionado fora do fundo do tanque.

Utilizando ambos os modos de aquecimento, é possível ativar a função SteamCooking, que humidifica o processo de cozedura através de um ligeiro fluxo de vapor a intensidades variadas dependendo do fluxo de água no tanque: quando o dreno está aberto, o tanque é mantido limpo e é gerada uma quantidade modesta de vapor; ou quando se utiliza o transbordo e se fecha a torneira, a temperatura da água aumenta até aos 90°C, enfatizando a geração de vapor. Limpeza da bancada por efeito de pirólise, ou seja, levar a temperatura ao máximo sem possibilidade de chama ou queima e utilizando um raspador especial, moldado ao formato dos elementos, que remove qualquer resíduo alimentar carbonoso.

Inclinação manual do conjunto do elemento de aquecimento com microinterruptor de segurança e botão lateral atérmico para facilitar as operações de limpeza do tanque.

O elemento de aquecimento no fundo do tanque é controlado termostaticamente com um ajuste máximo de 100 °C e um termóstato de segurança integrado.

Os elementos de aquecimento que entram em contacto não requerem dispositivos especiais de segurança porque estão sempre abaixo da temperatura limite dos materiais utilizados e em conformidade com as normas e regulamentos em vigor. Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com indicadores de funcionamento LED integrados.

MODELOS ⚡	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO
	M9TGE40	M9GRE40
DIMENSÃO DA CUBA	1 x GN 1/1 + 1 x GN 1/3	1 x GN 1/1 + 1 x GN 1/3
POTÊNCIA / VOLTAGEM	6,2 (5,4 + 0,8) kW / 400 V~	6,2 (5,4 + 0,8) kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm
PESO	32 Kg	42 Kg
CÓDIGO	04.10791002	04.10791001

Banho Maria

BANHO MARIA ELÉTRICOS LINHA MILO 900

Cuba em aço inoxidável AISI 304 com bordos grandes e arredondados e capacidade GN1/1 adequado para recipientes GN até 160 mm de altura.

Carregamento de água diretamente no depósito através de válvula solenoide controlada por botão de pressão com bica em aço inoxidável AISI 304, torneira de drenagem com comando frontal.

Elemento de aquecimento adesivo de alta eficiência colocado fora do fundo do tanque.

Dispositivo de segurança e termóstato de trabalho integrado para máxima precisão.

Controlo termostático da temperatura de 30°C a 90°C com luz indicadora de funcionamento.

Compartimento inferior aberto fabricado em aço inoxidável AISI 304.

Containers não incluídos.



M9BME40

MODELOS ⚡	MODELO DE BANCADA	MODELO COM ARMÁRIO ABERTO
	M9TBE40	M9BME40
DIMENSÃO DA CUBA	1 x GN 1/1 + 1 x GN 1/3 *	1 x GN 1/1 + 1 x GN 1/3*
POTÊNCIA / VOLTAGEM	1 kW / 230 V~	1 kW / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 290 mm	400 x 900 x 900 mm
PESO	28 Kg	38 Kg
CÓDIGO	04.10891004	04.10891002

* Containers não incluídos

COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS E CONTAINERS* PARA TANQUE GN 1/1

1/1	1/2	1/3	2/3	1/3	1/3	1/6	1/6
	1/2	1/3		1/3	1/6	1/6	1/6
		1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6

* Containers ver pág. 131 e 132

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
GASK-S9	Junta estanque para modelos série 900	883x 53x 2	004.80300528
PRM40	Kit Porta MILO módulos 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206



Fritadeiras basculantes

A GÁS E ELÉTRICAS LINHA MILO 900



M9BRG80iM

Tanque de cozedura em aço inoxidável AISI 304 com fundo de 15 mm de espessura e paredes de 20/10 de espessura.

Inclinação manual do depósito obtida através de manípulo em material atérmico e parafuso sem-fim, inclinação motorizada nos modelos (BR ... M).

Tampa de fecho em aço inoxidável AISI 304, articulada na parte traseira e equilibrada por mola.

Torneira de carregamento de água com bica giratória. Termostato de segurança com rearme manual.

GÁS - Queimadores em aço inox com chama estabilizada, regulação de temperatura de 100°C a 300°C por válvula termostática de segurança e termopar. Ignição piloto piezoelétrica. Botões de controlo ergonómicos e atérmicos.

ELÉTRICAS - Elementos de aquecimento blindados com geometria e posição concebidas para garantir a máxima uniformidade de temperatura na placa.

Termostato para ajustar a temperatura de cozedura de 100°C a 300°C. Botões de controlo ergonómicos e atérmicos com Indicadores de funcionamento LED.

MODELOS 	M9BRG80i	M9BRG80iM*	M9BRG12i	M9BRG12iM*	M9BRG15i	M9BRG15iM*
CAPACIDADE CUBA	80 Litros	80 Litros	120 Litros	120 Litros	150 Litros	150 Litros
CONSUMO GÁS TOTAL	20 kW / 17196 Kcal/h	20 kW / 17196 Kcal/h	30 kW / 25795 Kcal/h			
POTÊNCIA / VOLTAGEM	-	N.D.	-	N.D.	-	N.D.
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
PESO	163 Kg	173 Kg	215 Kg	225 Kg	215 Kg	225 Kg
CÓDIGO	04.10992001	04.10992002	04.10992003	04.10992005	04.10992004	04.10992006

* Modelo com báscula motorizada automática

MODELOS 	M9BRE80i	M9BRE80iM*	M9BRE12i	M9BRE12iM*	M9BRE15i	M9BRE15iM*
CAPACIDADE CUBA	80 Litros	80 Litros	120 Litros	120 Litros	150 Litros	150 Litros
POTÊNCIA / VOLTAGEM	9,9 kW / 400 V~	9,9 kW / 400 V~	14,8 kW / 400 V~			
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm			
PESO	158 Kg	168 Kg	210 Kg	220 Kg	210 Kg	220 Kg
CÓDIGO	04.10991001	04.10991002	04.10991003	04.10991005	04.10991004	04.10991006

* Modelo com báscula motorizada automática

Marmitas

MARMITAS A GÁS AQUECIMENTO DIRETO LINHA MILO 900

Tanque isolado em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura e fundo em aço inoxidável AISI 316 com 1,5 mm de espessura. Aquecimento direto por queimadores em aço inoxidável com chama estabilizada, torneira a válvulas com chama piloto e termopar. Ignição piloto piezoelétrica. Termostato de segurança com rearme manual. Torneira para enchimento de água (quente/fria) com bica giratória em aço inoxidável AISI 304. Torneira de drenagem frontal em latão cromado (Ø 2") com punho atérmico. Tampa com dobradiça traseira, equilibrada por mola e pega atérmica. Botão de controlo ergonómico e atérmico.



M9PQG15D

MODELOS 	M9PQG10D	M9PQG15D	M9PQG20D
CAPACIDADE CUBA	100 Litros	150 Litros	200 Litros
CONSUMO GÁS TOTAL	21 kW / 18060 Kcal/h	21 kW / 18060 Kcal/h	32 kW / 27520 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 950 mm
PESO	125 Kg	125 Kg	130 Kg
CÓDIGO	04.11692002	04.11692004	04.11692007

MARMITAS A GÁS AQUECIMENTO INDIRETO LINHA MILO 900

Depósito isolado em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura, com fundo em aço inoxidável AISI 316 com 2 mm de espessura, com cavidade para cozedura indirecta. Torneira que controla o nível de água na cavidade, ou * versão "...C" com sistema de carregamento automático. Válvula de segurança a 0,5 bar, válvula de vácuo e manómetro analógico.

Aquecimento indirecto por queimadores em aço inoxidável com chama estabilizada, torneira a válvulas com chama piloto e termopar. Ignição piloto piezoelétrica. Termostato de segurança com rearme manual. Torneira para enchimento de água (quente/fria) com bica giratória em aço inoxidável AISI 304. Torneira de drenagem frontal em latão cromado (Ø 2") com punho atérmico. Tampa com dobradiça traseira, equilibrada por mola e pega atérmica. Botão de controlo ergonómico e atérmico.



M9PQG15iC

MODELOS 	M9PQG10i	M9PQG10iC *	M9PQG15i	M9PQG15iC *
CAPACIDADE CUBA	100 Litros	100 Litros	150 Litros	150 Litros
CONSUMO GÁS TOTAL	21 kW / 18060 Kcal/h			
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 900 mm			
PESO	155 Kg	165 Kg	165 Kg	165 Kg
CÓDIGO	04.11692001	04.11692003	04.11692005	04.11692006

Marmitas



MARMITAS ELÉTRICAS AQUECIMENTO INDIRETO LINHA MILO 900



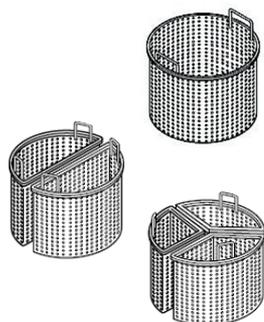
M9PQE10iC

Depósito isolado em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura, com fundo em aço inoxidável AISI 316 com 2 mm de espessura, com cavidade para cozedura indirecta. Torneira que controla o nível de água na cavidade, ou * versão "...C" com sistema de carregamento automático. Válvula de segurança a 0,5 bar, válvula de vácuo e manómetro analógico.

Aquecimento por resistências blindadas incoloy, controladas por termóstato eletromecânico. Termostato de segurança com rearme manual. Torneira para enchimento de água (quente/fria) com bica giratória em aço inoxidável AISI 304. Torneira de drenagem frontal em latão cromado (Ø 2") com punho atérmico. Tampa com dobradiça traseira, equilibrada por mola e pega atérmica. Botão de controlo ergonómico e atérmico com LED de funcionamento integrado.

MODELOS ⚡	M9PQE10i	M9PQE10iC *	M9PQE15i	M9PQE15iC
CAPACIDADE CUBA	100 Litros	100 Litros	150 Litros	150 Litros
POTÊNCIA / VOLTAGEM	16 kW / 400 V~	16 kW / 400 V~	18 kW / 400 V~	18 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	800 x 900 x 900 mm			
PESO	155 Kg	155 Kg	165 Kg	165 Kg
CÓDIGO	04.11691001	04.11691002	04.11691003	04.11691004

ACESSÓRIOS PARA MARMITAS LINHA MILO 900



MODELOS	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE	DIMEN. Øxa	CÓDIGO
CP101	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (1 cesto)	100 Litros	Ø560 x 345 mm	004.861801
CP151	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (1 cesto)	150 Litros	Ø560 x 470 mm	004.861811
CP102	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (2x1/2 cestos)	100 Litros	Ø560 x 345 mm	004.861821
CP152	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (2x1/2 cestos)	150 Litros	Ø560 x 470 mm	004.861831
CP202	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (2x1/2 cestos)	200Litros	Ø560 x 630 mm	004.861834
CP103	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (3x1/3 cestos)	100 Litros	Ø560 x 345 mm	004.861841
CP153	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (3x1/3 cestos)	150 Litros	Ø560 x 470 mm	004.861851
CP203	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (3x1/3 cestos)	200 Litros	Ø560 x 630 mm	004.861854
GASK-S9	Junta estanque para Módulos série 900	-	883x 53x 2	004.80300528

Elementos Neutros e Acessórios

MODELOS DE BANCADA LINHA MILO 900

MODELOS	MODELOS SEM GAVETA				MODELOS COM GAVETA	
	M9TEN20	M9TEN40	M9TEN60	M9TEN80	M9TEN40C	M9TEN80C
LARGURA/PROF./ALTURA	200x900x290 mm	400x900x290 mm	600x900x290 mm	800x900x290 mm	400x900x290 mm	800x900x290 mm
PESO	15 Kg	19 Kg	22 Kg	35 Kg	23 Kg	38 Kg
CÓDIGO	04.11090022	04.11090008	04.11090023	04.11090010	04.11090009	04.11090011
PV	1.084,00 €	1.106,00 €	1.280,00 €	1.418,00 €	1.446,00 €	1.832,00 €

MODELOS COM MÓVEL LINHA MILO 900

MODELOS	M9EN20	M9EN40	M9EN60	M9EN80
LARGURA/PROF./ALTURA	200 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
PESO	19 Kg	32 Kg	36 Kg	51 Kg
CÓDIGO	04.11090003	04.11090004	04.11090016	04.11090006
PV	1.340,00 €	1.354,00 €	1.260,00 €	1.768,00 €



M9EN40C2

MODELOS	MODELOS COM GAVETA			COM CUBA
	M9EN40C	M9EN40C2	M9EN80C	M9EN50V
LARGURA/PROF./ALTURA	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	500 x 900 x 900 mm
TAMANHO CUBA	-	-	-	400 x 400 x 250 mm
PESO	37 Kg	53 Kg	55 Kg	36 Kg
CÓDIGO	04.11090005	04.11090018	04.11090007	04.11090017

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
PRM30	Acessório Kit Porta MILO módulo 300	496 x 288 x 40 mm	004.20100651
PRM40	Acessório Kit Porta MILO módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100206
PRM40A	Acessório Kit Porta MILO perfurada módulo 400	496 x 388 x 40 mm	004.20100534
PRM50	Acessório Kit Porta MILO módulo 500	496 x 488 x 40 mm	004.20100652
PRM60	Acessório Kit Porta MILO módulo 600	496 x 588 x 40 mm	004.20100653
PRM80	Acessório Kit Porta MILO módulo 800	496 x 788 x 40 mm	004.20100612
PRM120	Acessório Kit Porta MILO módulo 1200	496 x 1188 x 40 mm	004.20100611



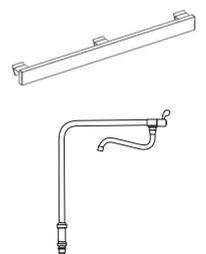
ELEMENTOS NEUTROS PARA UNIDADES DE BANCADA

MODELOS	DESCRIÇÃO	PESO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
M9MT40	Elemento neutro superfície em aço inox AISI 304	13 Kg	400 x 685 x 643 mm	004.11090019
M9MT80	Elemento neutro superfície em aço inox AISI 304	16 Kg	800 x 685 x 643 mm	004.11090020
M9MT120	Elemento neutro superfície em aço inox AISI 304	22 Kg	1200 x 685 x 643 mm	004.11090021



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
CF-40	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 40	400 x 40 x 20 mm	004.411325
CF-45	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 45	450 x 40 x 20 mm	004.411327
CF-80	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 80	800 x 40 x 20 mm	004.411321
CF-120	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 120	1200 x 40 x 20 mm	004.411317
CF-135	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 135	1350 x 40 x 20 mm	004.411319
CF-180	Módulo de corrimão em aço inoxidável AISI 304 L 180	1800 x 40 x 20 mm	004.411315
RI-COL	Coluna de água orientável 360 °	60 x 500 x 800 mm	004.833507
PLINTH	Rodapé em aço inox MILO séries 700 / 900	n.d.	004.469001
GASK-S7	Junta estanque s700 - 5 peças para junta supefry/milo	713 x 53 x 2 mm	004.80300269

ACESSÓRIOS



DRAGONE
龙

Oriental cooking line



Fogões a gás

DRAGONE

Módulos 550/1100/1650/2200 mm, unilaterais ou bilateral.

Bancadas em AISI 304 com 2,5 mm de espessura em aço inoxidável. Bordas perimetrais para contenção de água.

Dreno com filtro lavável de aço inoxidável. Suportes de anel para Wok em ferro fundido vitrificado espesso.

Torneiras de válvula com piloto chama para ignição do queimador.

Queimador em ferro fundido vitrificado de alto desempenho com queimador de anel em latão de 12 kW com chama vertical para cozinhar Wok. Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura.

1 FRENTE



MODELOS 	DG702	DG703	DG704
QUEIMADORES / POTÊNCIA	2 x 12 kW	3 x 12 kW	4 x 12 kW
CONSUMO GÁS	24 kW / 20640 Kcal/h	36 kW / 30960 Kcal/h	48 kW / 41280 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	1100 x 700 x 900 mm	1650 x 700 x 900 mm	2200 x 700 x 900 mm
CÓDIGO	04.398051	04.398061	04.398071



MODELOS 	DG1102	DG1104	DG1106	DG1108
QUEIMADORES / POTÊNCIA	2 x 12 kW	4 x 12 kW	6 x 12 kW	8 x 12 kW
CONSUMO GÁS	24 kW / 20640 Kcal/h	48 kW / 41280 Kcal/h	72 kW / 61920 Kcal/h	96 kW / 82545 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	550 x 1100 x 900 mm	1100 x 1100 x 900 mm	1650 x 1100 x 900 mm	2200 x 1100 x 900 mm
CÓDIGO	04.398006	04.398016	04.398026	04.398036

2 FRENTE



MODELOS 	DG1102P	DG1104P	DG1106P	DG1108P
QUEIMADORES / POTÊNCIA	2 x 12 kW	4 x 12 kW	6 x 12 kW	8 x 12 kW
CONSUMO GÁS	24 kW / 20640 Kcal/h	48 kW / 41280 Kcal/h	72 kW / 61920 Kcal/h	96 kW / 82545 Kcal/h
LARGURA/PROF./ALTURA	550 x 1100 x 900 mm	1100 x 1100 x 900 mm	1650 x 1100 x 900 mm	2200 x 1100 x 900 mm
CÓDIGO	04.398001	04.398011	04.398021	04.398031

Personalização, Acessórios e Complementos

DRAGONE

PERSONALIZAÇÃO - AUMENTO DE POTÊNCIA*

* Pedido juntamente com a encomenda

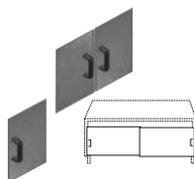


MODELOS	DESCRIÇÃO	POTÊNCIA	CÓDIGO
DK-18	Queimador potência extra	18 kW	004.445001
DK-12G	Queimador potência extra com grelha aço inox	12 kW	004.445005

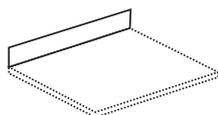
ACESSÓRIOS



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
D-G1F	Grelha em aço inox	-	004.825581
DK3-H20	Kit enchimento de água 1 lado	-	004.445012
DK6-H20	Kit enchimento de água 2 lados	-	004.445013
RI-COL	Coluna de água orientável 360°	-	004.833507



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
DP-55	½ Módulo - 1 Porta com batentes	-	004.4900615
DP-110	1 Módulo - 2 Portas com batentes	-	004.4900616
DP-165-S	1 Módulo - 2 Portas de correr	-	004.4900617



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
D-A55	½ Módulo - Proteção anti salpicos	550 x 200 mm	4930101
D-A110	1 Módulo - Proteção anti salpicos	1100 x 200 mm	4930103
D-A165	1 + ½ Módulo - Proteção anti salpicos	1650 x 200 mm	4930105



DRAGONE

Cozinha multiétnica eficiente e versátil

A linha "Dragone" é o ponto de encontro entre o Oriente e o Ocidente, dando vida a uma cozinha robusta, dinâmica e multiétnica de alto desempenho

WOK - TEPPANYAKI - DIM SUM



CHAMA HORIZONTAL OU VERTICAL



CONFIÁVEL E DURÁVEL AO LONGO DO TEMPO



FÁCIL LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Vaporisadores multifunções a gás e elétricos

DRAGONE

Módulos 550 mm, unilaterais ou bilaterais. **Placa reforçada em aço inoxidável AISI 304 de espessura (2,5 mm).** Grande área de contenção completa com suporte de aço inoxidável perfurado em toda a superfície. **Cuba de 35 litros em aço inoxidável AISI 316 com transbordo e entrada de água.** Estrutura do armário com porta e pés reguláveis em altura em aço inox AISI 304. Painel de controle frontal facilmente removível para limpeza e manutenção rápidas. Torneira de drenagem do tanque alojada no compartimento inferior. Enchimento automático da água no tanque com controle de nível e controles no painel frontal.

GÁS

Queimador de chama estabilizado em aço inoxidável. Torneira valvulada com chama piloto para acendimento do queimador.

Ignição eletrónica do piloto por pilha.

ELÉTRICO

Resistores especiais de tungstênio externos ao tanque garantem máxima velocidade de aquecimento e rendimento.

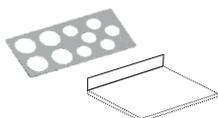
Ajuste de potência com seletor de 3 posições e luz piloto indicando operação.



▲ Plano perfurado e cestos não incluídos

MODELO	1 FRENTE		2 FRENTE	
	 DG11VM	 DE11VM	 DG11VP	 DE11VP
CAPACID. CUBA - CESTOS	35 Litros - GN 1/1			
CONSUMO GÁS TOTAL	13,9 kW / 11952 Kcal/h	-	13,9 kW / 11952 Kcal/h	-
POTÊNCIA / VOLTAGEM	0,05 kW / 230 V~	9 kW / 400 V~	0,05 kW / 230 V~	9,05 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	550 x 1100 x 900 mm			
PESO	-	-	-	-
CÓDIGO	04.398083	04.398087	04.398081	04.398085

ACESSÓRIOS



MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CÓDIGO
-	Plano especial perfurado em inox para cestos	-	455090
D-A55	½ Módulo - Proteção anti salpicos	550 x 200 mm	4930101

TEPPANYAKI - placas japonesas a gás e elétricas

DRAGONE



Módulos de 1100 e 1650 mm.

Móvel aberto com estrutura em aço inoxidável AISI 304

Placa de cozedura em aço de espessura especial lisa (20 mm)

Regulação da temperatura termostática de 100° a 300°C

Pés ajustáveis em aço inox.

Gás: com queimadores de alto rendimento em aço inox, potência 7 kW ou 10,5 kW (versão HP).
 Ignição electrónica do piloto por pilha.

Elétrico: Aquecimento de placas por elementos especiais de tungstênio com potência de 7,5 kW ou 5 kW (versão 1650 mm).
 Termostato de segurança com rearme manual. Indicadores luminosos para voltagem e controle de funcionamento.



▲ Rebordo perimetral para evitar que os líquidos derramem.



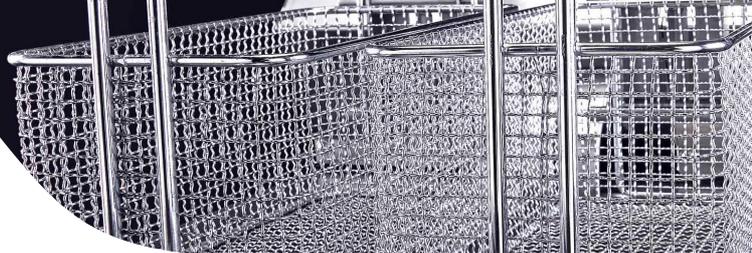
▲ Orifício e tabuleiro para recolha de resíduos

MODELO 	DG724LC	DG726LCHP	DG736LC	DG738LCHP
PLACA	Lisa - cromada	Lisa - cromada	Lisa - cromada	Lisa - cromada
QUEIMAD. ZONA / POTÊNCIA	2 / 2 X 7 kW	2 / 2 X 10,5 kW	3 / 3 X 7 kW	3 / 3 X 7 kW + 2 x 3,5 kW
CONSUMO GÁS TOTAL	14 kW / 12038 Kcal/h	21 kW / 18057 Kcal/h High Power	21 kW / 18057 Kcal/h	28 kW / 24076 Kcal/h High Power
LARGURA/PROF./ALTURA	1100 x 700 x 900 mm	1100 x 700 x 900 mm	1650 x 700 x 900 mm	1650 x 700 x 900 mm
PESO	185 Kg	185 Kg	270 Kg	270 Kg
CÓDIGO	04.398111	04.398115	04.398131	04.398135

MODELO 	DE722LC	DE733LC
PLACA	Lisa - cromada	Lisa - cromada
RESIST. ZONA / POTÊNCIA	2 / 2 X 7,5 kW	3 / 2 x 7,5 + 1 x 5,5 kW
POTÊNCIA / VOLTAGEM	15 kW / 400 V~	20 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	1100 x 700 x 900 mm	1650 x 700 x 900 mm
PESO	175 Kg	270 Kg
CÓDIGO	04.399205	04.399215

PASTELARIA





Fritadeiras

FRITADEIRAS ELÉTRICAS



6PFRE05

Estrutura em aço inoxidável AISI 304.

Grade extraível localizada sobre os elementos de aquecimento ou tubos defletores.

A temperatura do óleo é regulada de 90° a 190°C por termostato.

Termostato de segurança adicional ajustado para 230°C evita o superaquecimento do óleo.

Elementos de aquecimento rotativos de alto desempenho dentro do tanque nas versões 21-32lt.

Os elementos de aquecimento encontram-se fora do depósito nas versões 5-10-15 lt. Equipado com: 1 cesto.

FRITADEIRAS ELÉTRICAS COM ELEMENTOS DE AQUECIMENTO EM TUNGSTÊNIO FORA DO TANQUE

MODELOS 	6PFRE05	6PFRE10
CAPACIDADE DA CUBA	5 Litros	10 Litros
POTÊNCIA / VOLTAGEM	4,4 kW / 400 V~	9 kW / 400 V~
CESTOS INCLUIDOS	1 x C05E	1 x C10E
LARGURA/PROF./ALTURA	350 x 650 x 285 mm	700 x 650 x 285 mm
PESO	22 Kg	38 Kg
CÓDIGO	04.931001	04.931043

FRITADEIRA ELÉTRICA COM ELEMENTOS DE AQUECIMENTO GIRATÓRIAS DENTRO DO TANQUE

MODELOS 	6PFRE21
CAPACIDADE DA CUBA	21 Litros
POTÊNCIA / VOLTAGEM	6 - 9 kW / 400 V~
CESTOS INCLUIDOS	1 x C21E
LARGURA/PROF./ALTURA	700 x 650 x 285 mm
PESO	34 Kg
CÓDIGO	04.931023



6PFRE21

Fritadeiras

FRITADEIRAS A GÁS

Estrutura em aço inoxidável AISI 304.

Grade extraível localizada sobre os elementos de aquecimento ou tubos defletores.

A temperatura do óleo é regulada de 90° a 190°C por termostato.

Termostato de segurança adicional ajustado para 230°C evita o superaquecimento do óleo.

Versões a gás: Queimador em aço inox, tubos defletores de chama localizados no interior da cuba.

Equipado com: 1 cesto. Cuba de coleta de óleo em aço inoxidável para modelos montados em armário.



6PFRG21

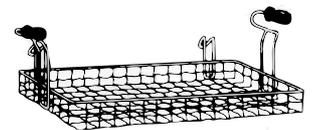


70FPG45

MODELOS	BANCADA	LINHA STILE 700
	6PFRG21	70FPG45
CAPACIDADE DA CUBA	21 Litros	45 Litros
CONSUMO GÁS	18 kW / 15480 Kcal/h	28 kW / 20640 Kcal/h
CESTOS INCLUIDOS	1 x C21G	1 x C45G
LARGURA/PROF./ALTURA	700 x 650 x 285 mm	800 x 730 x 900 mm
PESO	43 Kg	95 Kg
CÓDIGO	04.931037	04.931026

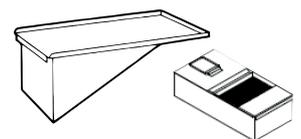
CESTOS PARA FRITADEIRAS PASTELARIA

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
C05E	⚡ Cesto para cuba 5 litros	255 x 329 x 70 mm	004.989902
C10E	⚡ Cesto para cuba 10 litros	605 x 329 x 70 mm	004.989903
21E	⚡ Cesto para cuba 21 litros	605 x 329 x 70 mm	004.989904
C21G	🔥 Cesto para cuba 21 litros	575 x 302 x 70 mm	004.989905
C45G	🔥 Cesto para cuba 45 litros	665 x 339 x 120 mm	004.989906



ACESSÓRIOS

MODELOS	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES l x p x a	CÓDIGO
6P-G2	Escorredor para: 6PFRE05	-	004.990801
6P-G3	Escorredor para: 6PFRE10 - 6PFRE21 - 6PFRG21 - 7FPG45/45T	-	004.990802
BRO-16/17	Cuba inox recolha óleo fritadeiras 7FPG45 e 7FPG45R	265 x 615 x 150 mm	004.863139



EQUIPAMENTOS ESPECIAIS



Marmitas Aquecimento Indireto

MARMITAS A GÁS E ELÉTRICAS

● Artigo sob pedido

Cuba com fundo em aço inox AISI 316 e paredes em aço inox AISI 304 (espessura 20-25 / 10), especialmente, para tratamento de alimentos particularmente ácidos. • Tampa equilibrada em aço inox AISI 304 (espessura 12-15 / 10), com pega atérmica. • Estrutura de suporte em aço inox AISI 304 (espessura 15-20 / 10). • Isolamento térmico garantido por painéis de fibra de vidro de espessura grossa. • Revestimento exterior em aço inox AISI 304 com acabamento satinado (espessura 10/10). • Pernas em aço inoxidável AISI 304 reguláveis para nivelamento. • Aquecimento por meio de queimadores tubulares de alto rendimento em aço inox ou, resistências de aquecimento blindadas, em liga Incoloy 800, instaladas dentro do permutador. • Torneira mínima / máxima, com sistema de segurança termopar. • Enchimento da cuba com torneira (quente / frio) e tubo de distribuição ajustável. • Furo de drenagem da cuba com filtro removível. • Torneira de descarga frontal com pega isolante em latão cromado de 2". • Os aparelhos eléctricos, têm termostato de segurança com rearme manual.

• Existe versão com aquecimento a vapor, sob pedido.



PQG300i

MODELOS 	PQG200i	PQG300i	PQG500i
MODELOS 	PQE200i	PQE300i	PQE500i
CAPACIDADE DA CUBA	220 Litros	342 Litros	496 Litros
CONSUMO GÁS 	34,5 kW / 29685 Kcal/h	48 kW / 41280 Kcal/h	58 kW / 49900 Kcal/h
POTÊNCIA / VOLTAGEM 	32 kW / 400 V~	36 kW / 400 V~	36 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	1000 x 1150 x 900 mm	1150 x 1300 x 900 mm	1150 x 1300 x 1050 mm
PESO	320 - 290 Kg	360 -340 Kg	420 -400 Kg
CÓDIGO	PQG200i-04.935461 / PQE200i-04.935471	PQG300i-04.935463 / PQE300i-04.935473	PQG500i-04.935467 / PQE500i-04.935477
PV	Sob consulta	Sob consulta	Sob consulta

OPCIONAIS*

* Opcional recomendado a ser solicitado juntamente com a encomenda

DESCRIÇÃO	PARA MODELOS	CÓDIGO	PV
* Carga água automática + ignição elétrica 	A gás	004.867151	Sob Consulta
* Carga água automática 	Elétricos	004.867155	Sob Consulta

CESTOS PERFURADOS - PÁGINA SEGUINTE



MODELOS	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE	DIMENSÕES Øxa	CÓDIGO	PV
CPA-200	Tampa hermética, pressão 0,05 bar = 101 °C	-	-	004.861893	Sob consulta
CPA-300	Tampa hermética, pressão 0,05 bar = 101 °C	-	-	004.861895	Sob consulta
CPA-500	Tampa hermética, pressão 0,05 bar = 101 °C	-	-	004.861897	Sob consulta
K200	Panela em aço inox para cuscuiz	220 - 230 Litros	Ø800 x 300 mm	004.861959	Sob consulta
K300	Panela em aço inox para cuscuiz	342 - 362 Litros	Ø950 x 300 mm	004.861965	Sob consulta

Marmitas Aquecimento Indireto

MARMITAS BASCULANTES AUTOMÁTICAS A GÁS E ELÉTRICAS

● Artigo sob pedido



PMG200i

Cuba com fundo em aço inox AISI 316 e paredes em aço inox AISI 304 (espessura 20-25 / 10), especialmente, para tratamento de alimentos particularmente ácidos. • Aquecimento por meio de queimadores tubulares de alto rendimento em aço inox ou por meio de elementos blindados em liga Incoloy 800 controladas por termostato eletromecânico e interruptor de pressão, calibrado em 0,5 bar para evitar a fuga de vapor a partir da válvula de segurança e desperdício desnecessário de energia; • Permutador em aço inox AISI 304, • Interruptor principal. • **Tampa equilibrada em aço inox AISI 304 (espessura 12-15 / 10), com pega atérmica.** • Estrutura de suporte em aço inox AISI 304 (espessura 15-20 / 10). • Isolamento térmico garantido por painéis de fibra de vidro de espessura grossa. • Revestimento exterior em aço inox AISI 304 com acabamento satinado (espessura 10/10). • Enchimento da cuba com torneira (quente / frio) e tubo de distribuição ajustável. • Sinalização visual e bloqueio do aquecimento em caso do nível insuficiente de água. • Pés em aço inoxidável AISI 304 reguláveis para nivelamento. • Furo de drenagem da cuba com filtro removível. • Torneira de descarga frontal com pega isolante em latão cromado de 2". • Nas elétricas, termostato de segurança com rearme manual. • **Elevação motorizada incluída no preço.** • **Existe versão com aquecimento a vapor, sob pedido.**

MODELOS 	PMG200i	PMG300i	PMG500i
MODELOS 	PME200i	PME300i	PME500i
CAPACIDADE DA CUBA	220 Litros	325 Litros	496 Litros
CONSUMO GÁS 	34,5 kW / 29685 Kcal/h	48 kW / 41280 Kcal/h	48 kW / 41280 Kcal/h
POTÊNCIA / VOLTAGEM 	32 kW / 400 V~	36 kW / 400 V~	36 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	1596 x 1310 x 1090 mm	1726 x 1380 x 1090 mm	1726 x 1460 x 1140 mm
PESO	485 - 490 Kg	510 -505 Kg	560 -530 Kg
CÓDIGO	PMG200i-04.935841 / PME200i-04.935861	PMG300i-04.935845 / PME300i-04.935865	PMG500i-04.935847 / PME500i-04.935867
PV	Sob consulta	Sob consulta	Sob consulta

OPCIONAIS*

* Opcional recomendado a ser solicitado juntamente com a encomenda

DESCRIÇÃO	PARA MODELOS	CÓDIGO	PV
* Carga água automática + ignição elétrica 	A gás	004.867141	Sob Consulta
* Carga água automática 	Elétricos	004.867159	Sob Consulta

TAMPAS HERMÉTICAS E PANELA CUSCUZ - PÁGINA ANTERIOR



MODELOS	DESCRIÇÃO	CAPACIDADE	DIMENSÕES Øxh	CÓDIGO	PV
CPS202	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (2x1/2 cestos)	220-230 Litros	Ø710 x 450 mm	004.861833	Sob consulta
CPS302	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (2x1/2 cestos)	342-362 Litros	Ø860 x 450 mm	004.861839	Sob consulta
CPS502	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (2x1/2 cestos)	480-496 Litros	Ø860 x 680 mm	004.861840	Sob consulta
CPS203	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (3x1/3 cestos)	220-230 Litros	Ø710 x 450 mm	004.861853	Sob consulta
CPS303	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (3x1/3 cestos)	342-362 Litros	Ø860 x 450 mm	004.861859	Sob consulta
CPS503	Cesto perfurado em aço inox AISI 304 (3x1/3 cestos)	480-496 Litros	Ø860 x 680 mm	004.861865	Sob consulta



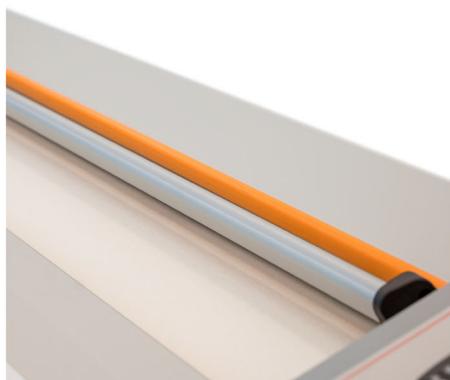
TECNOLOGIA PARA ENGOMAR PROFISSIONAL



Calandras

Máquinas de passar a ferro planas

ULISSE 100 - 120



Este tipo de equipamento é utilizado em lavanderias industriais e hotéis para passar grandes volumes de roupas de forma eficiente.

Diâmetro do rolo: - Refere-se ao tamanho do cilindro que realiza a passagem do tecido. Comprimento do rolo: - Indica a largura útil do rolo para passar roupas.

Peso: - O peso total do equipamento.

Dimensões gerais: - As medidas totais da máquina.

Pressão de passagem: - A força aplicada sobre o tecido para garantir um acabamento uniforme.

Potência de aquecimento: - A energia utilizada para aquecer o rolo e permitir a passagem eficiente. Termostato digital.

Velocidade de passagem: - A rapidez com que o tecido pode ser passado.



MODELOS	ULISSE 100.20	ULISSE 100.25	ULISSE 120.20	ULISSE 120.25
DIÂMETRO DO ROLO	Ø 200 mm	Ø 250 mm	Ø 200 mm	Ø 250 mm
COMPRIMENTO DO ROLO	1000 mm	1000 mm	1200 mm	1200 mm
PRESSÃO DO ROLO	50 Kg	72 Kg	50 Kg	72 Kg
POTÊNCIA AQUECIMENTO	3,6 kW	6 kW	4 kW	6,9 kW
VELOCIDADE DO ROLO	3,3 mt/s	3,8 mt/s	3,3 mt/s	3,8 mt/s
POTÊNCIA TOT. / VOLTAGEM	3,6 kW / 230 V~	6 kW / 400 V~	4 kW / 400 V~	6,9 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	1305 x 420 x 933 mm	1440 x 420 x 1003 mm	1505 x 420 x 933 mm	1640 x 420 x 1003 mm
PESO	74 Kg	94 Kg	80 Kg	100 Kg
CÓDIGO	13.018	13.019	13.020	13.021

Calandras

Máquinas de passar a ferro planas

ULISSE 140 - 160 -200

Este tipo de equipamento é utilizado em lavanderias industriais e hotéis para passar grandes volumes de roupas de forma eficiente.

Diâmetro do rolo: - Refere-se ao tamanho do cilindro que realiza a passagem do tecido. Comprimento do rolo: - Indica a largura útil do rolo para passar roupas.

Peso: - O peso total do equipamento.

Dimensões gerais: - As medidas totais da máquina.

Pressão de passagem: - A força aplicada sobre o tecido para garantir um acabamento uniforme.

Potência de aquecimento: - A energia utilizada para aquecer o rolo e permitir a passagem eficiente. Termostato digital.

Velocidade de passagem: - A rapidez com que o tecido pode ser passado.

Sistema de extração de vapor: - Apenas no modelo Ulisse 200.



MODELOS	ULISSE 140.25	ULISSE 140.30	ULISSE 160.30	ULISSE 200.30
DIÂMETRO DO ROLO	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 300 mm	Ø 300 mm
COMPRIMENTO DO ROLO	1400 mm	1400 mm	1600 mm	2000 mm
PRESSÃO DO ROLO	72 Kg	88 Kg	150 Kg	150 Kg
POTÊNCIA AQUECIMENTO	7,5 kW	9,9 kW	11,4 kW	15 kW
VELOCIDADE DO ROLO	3,8 mt/s	2,7 - 4,3 mt/s	2,7 - 4,3 mt/s	2,7 - 4,3 mt/s
POTÊNCIA TOT. / VOLTAGEM	7,5 kW / 400 V~	9,9 kW / 400 V~	11,4 kW / 400 V~	15 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	1840 x 420 x 1003 mm	1890 x 522 x 1073 mm	2090 x 552 x 1073 mm	2490 x 552 x 1073 mm
PESO	106 Kg	209 Kg	221 Kg	243 Kg
CÓDIGO	13.022	13.023	13.024	13.025



Geradores de vapor

VAPORINO, STELLA E LUNA



MODELOS	VAPORINO	STELLA	LUNA
AUTONOMIA	3 Horas	Continua	Continua
POTÊNCIA BOMBA	-	48 W	48 W
CAPACIDADE CALDEIRA	2,3 litros (Inox)	1,3 litros (Inox)	1,9 litros (Inox)
POTÊNCIA CALDEIRA	1300 W	1150 W	1300 W
PRESSÃO FUNCIO. VAPOR	2,8 Bar	2,8 Bar	2,8 Bar
POTÊNCIA FERRO	800 W	800 W	800 W
POTÊNCIA TOT. / VOLTAGEM	2100 W / 230 V~	1998 W / 230 V~	2148 W / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	260 x 360 x 280 mm	260 x 350 x 170 mm	270 x 380 x 230 mm
PESO	8,2 Kg	7 Kg	11 Kg
CÓDIGO	13.001	13.002	13.003

OPCIONAL

DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Suporte com rodas	013.001



Máquinas de passar a ferro sem caldeira

EOLO E ZÉFFIRO

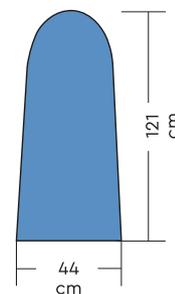
Tábua de passar dobráveis em,branco, com sucção, (com sopro no modelo Zéffiro), aquecidas e ajustáveis em altura entre 75 e 101 cm.



EOLO



MODELOS	EOLO	ZÉFFIRO
POT. PLANO TRABALHO	200 W	200 W
POT. MOTOR SUÇÇÃO/SOPRO	25 W / -	25 W / 25 W
POTÊNCIA / VOLTAGEM	225 W / 230 V~	225 W / 230 V~
LARG./PROF./ALT. ABERTA	1520 x 440 x 910 mm	1520 x 440 x 910 mm
LARG./PROF./ALT. FECHADA	1520 x 440 x 230 mm	1520 x 440 x 230 mm
PESO	19 Kg	19,5 Kg
CÓDIGO	13.004	13.005



*** OPCIONAL**

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	
Braço com sucção para tábua EOLO	013.002	
Braço com sucção e sopro para tábua ZÉFFIRO	013.003	



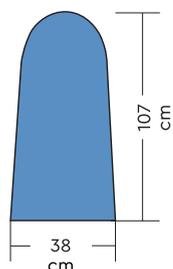
Máquinas de passar a ferro sem caldeira

EGEO E EGEO SOFFIANTE

Tábua de passar fixa, aquecida com sucção 0,2 cv, sopro com 0,2 cv no modelo SOFFIANTE, sem caldeira.



* Braço opcional



MODELOS	EGEO	EGEO SOFFIANTE
POT. PLANO TRABALHO	600 W	600 W
POT. MOTOR SUCÇÃO/SOPRO	130 W / -	130 W / 130 W
POTÊNCIA / VOLTAGEM	730 W / 230 V~	730 W / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	1330 x 420 x 940 mm	1330 x 420 x 940 mm
PESO	33 Kg	37 Kg
CÓDIGO	13.006	13.007

*** OPCIONAL**



DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Braço com aquecimento e sucção para tábua EGEO	013.004

Máquinas de passar a ferro com caldeira

SOLE A

Tábua de engomar dobrável, com aspiração e insuflação, aquecida, com caldeira de carga contínua em aço inoxidável e ferro de engomar

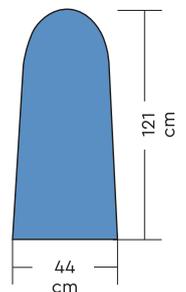
* Braço opcional



FORNECIMENTO STANDARD



▲ Ferro de passar mod. EOS



*** OPCIONAL**

MODELOS	SOLE A
POT. PLANO TRABALHO	200 W
POT. MOTOR SUÇÇÃO/SOPRO	25 W / 25 W
POTÊNCIA / CAP. CALDEIRA	225 W / 1,9 Litros (Inox)
POT. BOMBA / AUTONOMIA	48 W / Contínua
PRESSÃO FUNCIO. VAPOR	2,8 Bar
POTÊNCIA FERRO	800 W
POTÊNCIA TOT. / VOLTAGEM	2373 W / 230 V~
LARG./PROF./ALT. ABERTA	1360 x 440 x 1050 mm
LARG./PROF./ALT. FECHADA	1370 x 440 x 240 mm
PESO	27 Kg
CÓDIGO	13.008

DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Braço com sucção para tábua SOLE A	013.005



Máquinas de passar a ferro com caldeira

ARGO E ARGO SOFFIANTE

Tábua de passar a ferro, com aspiração e insuflação, aquecida, com caldeira de inox com autonomia de trabalho contínuo e ferro de passar

* Braço opcional



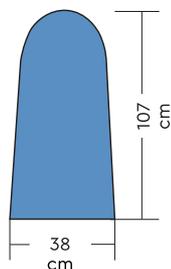
FORNECIMENTO STANDARD



▲ Painel de controle



▲ Ferro de passar mod. EOS



MODELOS	ARGO	ARGO SOFFIANTE
POT. PLANO TRABALHO	600 W	600 W
POT. MOTOR SUÇÃO/SOPRO	0,2 Hp / -	0,2 Hp / 0,2 Hp
CAPACIDADE CALDEIRA	3 Litros	3 Litros
POTÊNCIA CALDEIRA	2000 W	2000 W
PRESSÃO FUNCIO. VAPOR	2,8 Bar	3,5 Bar
POTÊNCIA FERRO	800 W	800 W
POTÊNCIA TOT. / VOLTAGEM	2250 W / 230 V~	3100 W / 230 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	1370 x 470 x 930 mm	1370 x 470 x 930 mm
PESO	39 Kg	42 Kg
CÓDIGO	13.009	13.010

* OPCIONAIS



DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Braço com sucção para tábuas ERGO	013.006
Kit de pistola de vapor	013.007

Máquinas de passar a ferro com caldeira

ERA

ERA: Tábua de passar a ferro universal aquecida com sucção e painel de controle electrónico. Caldeira automática, completa com bomba e ferro. (caldeira de aço inoxidável)

ERA VAP: Tábua de passar universal aquecida, com sucção, a vapor, com painel de controle electrónico. Caldeira automática, completa com bomba e ferro (caldeira de aço inoxidável). A superfície de engomar é feita de alumínio e inox.

ERA MAX VAP: Tábua de passar universal aquecida, a vapor, com sucção e sopro de ar, com painel de controle electrónico. Caldeira automática, completa com bomba e ferro (caldeira de aço inoxidável). A superfície de engomar é feita de alumínio e inox.

ERA SOFFIANTE: Tábua de passar universal aquecida, com sucção, sopro de ar e painel de controle electrónico. Caldeira automática, completa com bomba e ferro (caldeira de aço inoxidável)



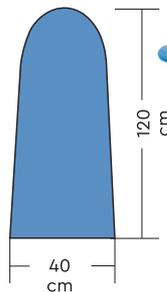
FORNECIMENTO STANDARD



▲ Painel de controle



▲ Ferro de passar mod. EOS



MODELOS	ERA 1	ERA 2	ERA SOFFIANTE	ERA VAP	ERA MAX VAP
POT. PLANO TRABALHO	0,8 kW	0,8 kW	0,8 kW	1,1 kW	1,1 kW
POT. MOTOR SUÇÃO/SOPRO	0,6 Hp / -	0,6 Hp / -	0,6 Hp / 0,2 Hp	0,6 Hp / -	0,5 Hp / 0,2 Hp
CAPACIDADE CALDEIRA	6 Litros (Inox)				
POTÊNCIA CALDEIRA	4 kW	4 kW	4 kW	5,2 kW	5,2 kW
PRESSÃO FUNCIO. VAPOR	4 Bar	4 Bar	4 Bar	5 Bar	5 Bar
POTÊNCIA FERRO	0,8 kW	2 Ferros EOS x 8 kW	0,8 kW	0,8 kW	0,8 kW
POTÊNCIA TOT. / VOLTAGEM	5,9 kW / 400 V~	6,7 kW / 400 V~	6 kW / 400 V~	7,6 kW / 400 V~	7,7 kW / 400 V~
LARGURA/PROF./ALTURA	1400 x 610 x 930 mm				
PESO	72 Kg	72 Kg	82 Kg	72 Kg	86 Kg
CÓDIGO	13.011	13.026	13.012	13.013	13.014

* OPCIONAIS

DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Braço com sucção para tábuas ERA	013.008
Kit de pistola de vapor	013.007
Suporte fio balanceiro	013.009





Geradores de vapor

PLUTONE E SATURNO

Geradores de vapor automáticos com painel de controle eletrônico multi-funcional completo. Baixo consumo. Controle automático de pressão do vapor. Caldeira em aço inoxidável com bomba.

FORNECIMENTO STANDARD



▲ Painel de controle



▲ 2 x Ferro de passar mod. EOS



PLUTONE

SATURNO

FORNECIMENTO STANDARD



▲ Painel de controle



▲ 2 x Ferro de passar EOS PRO

MODELOS	PLUTONE	SATURNO	SATURNO 6,6 Kw
AUTONOMIA	Contínua	Contínua	Contínua
POTÊNCIA BOMBA	48 W	0,5 Hp	0,5 Hp
CAPACIDADE CALDEIRA	5 litros (Inox)	8 litros (Inox)	8 litros (Inox)
POTÊNCIA CALDEIRA	4 kW (*)	4,4 kW	6,6 kW
PRESSÃO FUNCIO. VAPOR	4 Bar	3,5 Bar	3,5 Bar
POTÊNCIA FERRO	2 x 800 W	2 x 900 W	2 x 900 W
POTÊNCIA TOT. / VOLTAGEM	5,7 kW / 400 V~ (**)	6,6 kW / 400 V~ (**)	8,8 kW / 400 V~ (**)
LARGURA/PROF./ALTURA	300 x 430 x 980 mm	400 x 540 x 970 mm	400 x 540 x 970 mm
PESO	22 Kg	42 Kg	42 Kg
CÓDIGO	13.015	13.016	13.017

(*) Potência de 5,2 Kw, sob pedido. (**) Voltagem de 230 V, sob pedido.

OPCIONAL



DESCRIÇÃO	CÓDIGO
Kit de pistola de vapor	013.007

Mesas de passar a ferro retangulares

SÉRIE URANO COM / SEM GERADOR DE VAPOR

Características e preços sob consulta



URANO VAP



URANO COM CALDEIRA



SUPORTE FIO BALANCEIRO
Vendido separadamente



URANO SOFFIANTE

SATURNO
Vendido separadamente

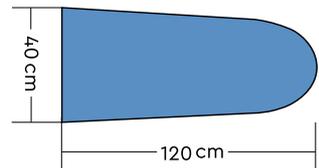
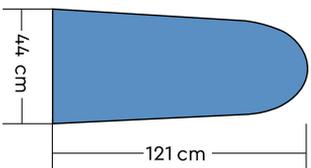
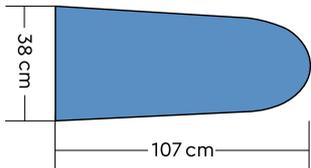


URANO SOFFIANTE COM CALDEIRA





Acessórios para máquinas de passar a ferro

<p>Suporte fio Balanceiro Universal</p> 		<p>Kit Pistola de Vapor</p> 		<p>Capa Braço Amovível</p> 	
Modelo	-	Modelo	-	Modelo	-
Código	013.009	Código	013.007	Código	013.010
<p>Ferro de Passar Standard 800 W</p> 		<p>Ferro de Passar Standard Maxi 800 W</p> 		<p>Ferro de Passar Profissional 900 W</p> 	
Modelo	EOS	Modelo	EOS MAXI	Modelo	EOS PRO
Código	013.011	Código	013.012	Código	013.013
<p>Base Anti-brilho em Alumínio</p> 		<p>Base de Passar em Teflon</p> 		<p>Tapete Borracha descanso do Ferro</p> 	
Modelo	-	Modelo	-	Modelo	-
Código	013.014	Código	013.015	Código	013.016
<p>Capa Universal 120 x 40 cm</p> 		<p>Capa 121 x 44 cm</p> 		<p>Capa 107 x 38 cm</p> 	
Modelo	-	Modelo	-	Modelo	-
Código	013.017	Código	013.018	Código	013.019

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA E DE PAGAMENTO

As relações comerciais entre a Listel, Lda. e os seus clientes, regem-se com base nas condições de venda a seguir especificadas, as quais serão consideradas aceites ao solicitar um pedido.

Encomendas

Todas as encomendas deverão ser formalizadas por escrito mencionando obrigatoriamente o código do artigo e a sua designação. Não aceitamos encomendas verbais. Os prazos de entrega são sempre indicados a título estimativo e poderão ser alterados por motivos de força maior ou exógeno à nossa vontade. Não podendo o seu não cumprimento constituir causa justificada de anulação da encomenda, pedido de indemnização ou compensação por qualquer prejuízo.

Preços

Os preços constantes da nossa tabela entendem-se como preços de venda que aconselhamos a praticar ao PÚBLICO.

Descontos Comerciais

Revendedor: _____ % de desconto.

Desconto quantidade: A aprovar pela administração.

Impostos

Sobre os valores apresentados será aplicado o Ecoree (quando aplicável) e o Iva à taxa legal em vigor.

Logística

Aos preços apresentados, a entrega é considerada no nosso armazém, cessando a nossa responsabilidade sobre ela a partir do momento em que as pomos à disposição do comprador. Salvo acordo em contrário, não assumimos os riscos do transporte, que serão totalmente a cargo do comprador, inclusive quando os danos produzidos durante o transporte sejam devidos a caso fortuito ou de força maior.

Todos os defeitos provocados no material, deve ser constatado na presença do transportador e assinalado na guia de transporte, com a assinatura do comprador.

Custos

Para encomendas de valor inferior a 500 euros, acresce Portes de Envio.

Para encomendas superiores ao valor acima mencionado é de nossa conta, salvo exportação.

Garantia

A garantia é válida para os produtos comercializados pela Listel, Lda., por um período de 2 (dois) anos, salvo algumas excepções.

A garantia tem início a partir da data de aquisição, pelo controlo do número de série do artigo. No caso de venda tardia do equipamento (produto em stock no revendedor), pelos senhores revendedores, será tomada como data de início da garantia, a data da factura do revendedor (máximo tempo de carência de garantia para produto stock/revendedor 1 ano) ou por um impresso próprio que deverão solicitar à Listel.

A assistência aos equipamentos fornecidos pela Listel é da responsabilidade dos nossos revendedores.

É possível o envio dos nossos técnicos, sendo cobrados deslocação e mão de obra.

Da Garantia Excluem-se

Peças eléctricas ou electrónicas (ditas sensíveis aos problemas de variação de tensões).

Grelhas, vidros.

Danos causados pelo transporte, má utilização / manutenção deficiente.

Erros de instalação ou montagem.

Acessórios

Todas as peças de substituição/reposição mesmo em garantia serão enviadas á cobrança sem qualquer desconto financeiro. Depois de recepcionadas e aceite a respectiva reclamação pelos nossos serviços, será emitida nota de crédito, no valor pago.

Reclamações/devoluções

Todas e quaisquer reclamações/devoluções, só serão aceites se cumprido o ponto anterior.

Outros

A Listel reserva-se o direito de alterar o sistema de fabrico, tabelas de preços e / ou estas CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA E DE PAGAMENTO, sem aviso prévio.

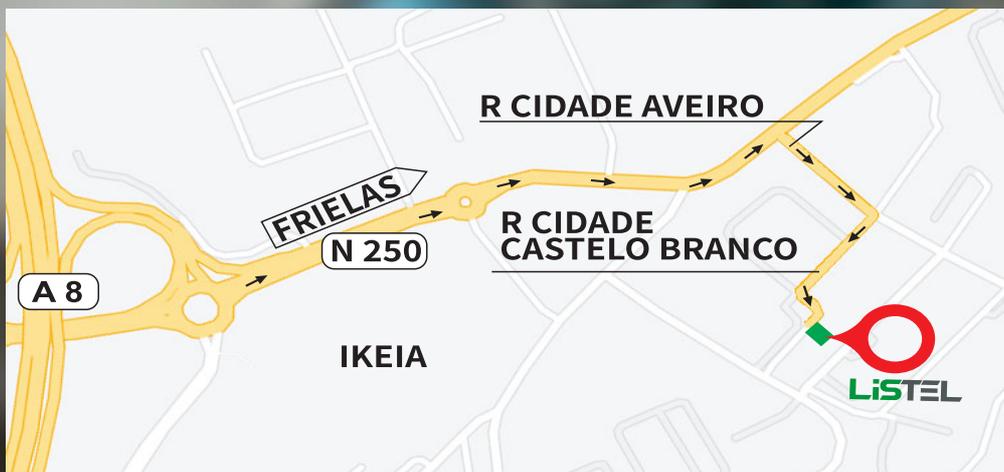
Para todas as questões emergentes de aplicação das CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA E DE PAGAMENTO, é competente o foro da comarca de Loures, com expressa renúncia a qualquer outro.

Reserva de Propriedade

Até ao integral pagamento do valor dos bens constantes das facturas, a plena propriedade dos mesmos bens continuará na nossa titularidade exclusiva, transferindo-se para o cliente somente com a efectividade de tal pagamento.

Até ao integral pagamento, o cliente deterá os bens em causa como possuidor em nome alheio.

Reservamos o direito de alterar as especificações e características técnicas dos produtos ou a gama. As Informações e listas de produtos que constam deste catálogo podem conter erros tipográficos ou ser inexactas, e podem não estar completas ou actualizadas. Por conseguinte, a LISTEL, Lda reserva-se o direito de corrigir todos os erros, inexactidões ou omissões, e de alterar ou actualizar informações em qualquer momento sem aviso prévio (incluindo após ter efectuado a sua encomenda). Note-se que tais erros, inexactidões ou omissões, podem dizer respeito a modelos, descrição, características técnicas, preços e/ou disponibilidade de produtos.



LISTEL - IMPORTAÇÃO & EXPORTAÇÃO, LDA.

Zona Industrial de Frielas

Rua Cidade de Castelo Branco, Lote 1 - A

2660-020 FRIELAS

Coordenadas: N 38.820100 - W 9.144653

Telefone: +351 219 891 370

listel@listel.com.pt • www.listel.com.pt