

CATÁLOGO 2022  
Equipamentos Hoteleiros  
Lavandarias



**ActiPage**  
COMÉRCIO INTERNACIONAL LDA  
*Activamos o seu negócio!*



[www.actipage.pt](http://www.actipage.pt)





**ActiPAGE**

COMÉRCIO INTERNACIONAL LDA

*Activamos o seu negócio!*

Rua dos Lírios, Arm. 5B • 2860-274 Alhos Vedros

Apartado 166 • 2861-909 Moita • PORTUGAL

tlf: +351 210 138 889 • fax: +351 210 125 297

[www.actipage.pt](http://www.actipage.pt) • [geral@actipage.pt](mailto:geral@actipage.pt)





Caros clientes e amigos,

Num contexto de incerteza como aquele em que vivemos e depois de um período de pandemia mundial, queremos antes de mais agradecer a todos os nossos parceiros e colaboradores pela resiliência que têm demonstrado e por nos acompanharem nestes 10 anos de atividade.

Na Actipage nunca baixámos os braços, mantivemo-nos sempre presentes no apoio aos nossos clientes, seja através do apoio técnico à distância ou presencial, seja na entrega muitas vezes “em mão” de equipamentos e acessórios. Nunca faltamos com o nosso apoio e flexibilidade para responder às mais variadas solicitações de ajuda.

Este Catálogo 2022 reflete o nosso compromisso de contribuir para a ativação dos negócios dos nossos parceiros com a oferta de novos produtos, mais eficientes, mais fiáveis, mais económicos, mais capazes de corresponder às necessidades dos consumidores atuais.

Agregámos os vários catálogos de modo a ser mais fácil a consulta de produtos.

Aproveito para relembrar que na nossa página [www.actipage.pt](http://www.actipage.pt) podem consultar as fichas técnicas da grande maioria dos produtos que comercializamos, muitos deles com esquemas elétricos e de peças.

Muito grato pela vossa preferência, esperamos que este catálogo contribua para o vosso sucesso.

*Rui Contreiras*  
Gerente





## LINHA DE QUEIMA

- 7 Linha de Queima Tecno 90
- 28 Linha de Queima Mosaico 90
- 30 Linha de Queima Tecno 90 Eco
- 32 Linha de Queima Tecno 74
- 60 Linha de Queima Mosaico 74
- 62 Linha de Queima Tecno 70
- 79 Linha de Queima Tecno 60
- 92 Linha de Queima Drop-In



## EQUIPAMENTO COZINHA/CONFECCÃO

- 98 Frytops
- 101 Banhos Maria / Chafing Dish
- 102 Aquecedor de Pratos / Aquecedor de Fritos
- 103 Fritadeiras
- 112 Salamandras
- 113 Trituradores
- 114 Batedores / Combinados
- 115 Blocos de Motor
- 116 Cortadores de Legumes / Cutters
- 117 Descascadoras de Batatas
- 119 Máquinas de Embalar a Vácuo
- 122 Máquinas de Selar / Máquina de Embalar
- 123 Sous Vide



## FORNOS

- 124 Fornos Tecnoinox
- 134 Fornos Tecnodom
- 146 Fornos Unox
- 193 Carros de Transporte de Tabuleiros / Carros Quentes
- 194 Containers
- 196 Fornos de Pizza



## EQUIPAMENTO PADARIA

- 203 Enformadoras de Pizza
- 204 Amassadeiras
- 206 Batedeiras
- 207 Laminadores
- 209 Cortadores de Pão



## INOXS

- 210 Lava Mãos / Baldes do Lixo
- 211 Caixa de Gorduras / Electroculadores



## EQUIPAMENTO CHARCUTARIA/TALHO

- 212 Trituradores de Carne
- 213 Enformadora de Hamburger / Ralador de Tagliamozzarella / Maq. Enchidos
- 214 Serra Ossos
- 216 Cortadoras Carnes Frias
- 219 Esterilizadores de Facas



## EQUIPAMENTO DE FRIO

- 220 Abatedores de Temperatura
- 222/250 Armários Refrigerados
- 230 Bancadas Refrigeradas
- 241 Saladetes
- 245 Bancadas de Pizza
- 249 Expositores Refrigerados
- 252 Expositores de Balcão Refrigerados
- 273 Expositores de Balcão Quentes
- 286 Expositores de Balcão Neutros
- 294 Expositores de Balcão Buffet
- 296 Vitrines Refrigeradas
- 303 Murais Refrigerados
- 310 Câmaras Frigoríficas
- 312 Máquinas de Gelo



## EQUIPAMENTO DE LAVAGEM

- 317 Torneiras
- 318 Máquinas de Lavar Louça
- 338 Máquinas de Lavar Louça de Túnel



## EQUIPAMENTO DE BAR

- 346 Crepeiras / Cozedor de Ovos
- 347 Aquecedores de Pacotes de Leite / Termos de Leite
- 348 Aquecedor de Salsichas / Cozedor de Salsichas
- 349 Micro-ondas
- 350 Placas de Indução
- 351 Panelas de Sopa / Máquinas de Waffles Classic
- 352 Trituradores de Gelo / Laminador de Gelo
- 353 Copos Batedores / Blenders
- 354 Máquina de Chantilly / Máquina de Gelados
- 355 Liquidificadores
- 356 Esprededores de Citrinos
- 357 Máquina de Sumos / Dispensadores de Sumo
- 359 Torradeiras
- 360 Torradeiras de Buffet / Torradeiras Verticais
- 361 Grelhadores de Prensa
- 362 Grelhadores de Placa Vitrocerâmica
- 363 Moinhos de Café / Máquinas de Café



## LAVANDARIA

- 364 Máquinas de Lavar Roupa
- 364/376 Secadores de Roupa
- 386 Armários Secadores
- 388/392 Calandras Passadoras
- 388/393 Calandras Secadoras Passadoras
- 394 Tábuas de Engomar
- 395 Ferros de Engomar / Vaporetas
- 396 Carros de Roupa
- 397 Centrais de Pagamento / Troca Notas

# Índice por Ordem Alfabética

<b>A</b>		<b>F</b>	
Abatedores de Temperatura.....	220	Frytops a Gás.....	98
Amassadeiras.....	204	Frytops de Vitrocerâmica.....	100
Aquecedor de Fritos.....	102	Frytops Eléctricos.....	99
Aquecedor de Pratos.....	102	<b>G</b>	
Aquecedores de Pacotes de Leite.....	347	Grelhadores de Placa Vitrocerâmica.....	362
Aquecedor de Salsichas.....	348	Grelhadores de Prensa.....	361
Armários Refrigerados.....	224/250	<b>L</b>	
Armários Secadores.....	386	Laminador de Gelo.....	352
<b>B</b>		Laminadores de Bancada.....	207
Baldes de Lixo.....	210	Laminadores de Chão.....	208
Bancadas de Pizza.....	245	Lava Mãos.....	210
Bancadas Refrigeradas.....	230	Linha de Queima Drop-in.....	92
Banhos Maria.....	101	Linha de Queima Mosaico 74.....	60
Batedeiras.....	206	Linha de Queima Mosaico 90.....	28
Batedores.....	114	Linha de Queima Tecno 60.....	79
Blenders.....	353	Linha de Queima Tecno 70.....	62
Blocos de Motor.....	115	Linha de Queima Tecno 74.....	32
<b>C</b>		Linha de Queima Tecno 90.....	7
Caixa de Gorduras.....	211	Linha de Queima Tecno 90 Eco.....	30
Calandras Passadoras.....	388/392	Liquidificadores.....	355
Calandras Secadoras Passadoras.....	388/393	<b>M</b>	
Câmaras Frigoríficas.....	310	Máquinas de Café.....	363
Carros de Roupa.....	396	Máquinas de Chantilly.....	354
Carros de Transporte de Tabuleiros.....	193	Máquinas de Embalar.....	122
Carros Quentes.....	193	Máquinas de Embalar a Vácuo.....	119
Centrais de Pagamento.....	397	Máquinas de Enchidos.....	213
Chafing Dish.....	101	Máquinas de Gelados.....	354
Combinados.....	114	Máquinas de Gelo.....	312
Containers.....	194	Máquinas de Lavar Loiça.....	318
Copos Batedores.....	353	Máquinas de Lavar Loiça de Túnel.....	338
Cortador de Legumes.....	116	Máquinas de Lavar Roupa.....	364
Cortadora de Carnes Frias.....	216	Máquinas de Selar.....	122
Cortadora de Carnes Frias Automáticas.....	217	Máquinas de Sumos.....	357
Cortadora de Carnes Frias Engrenagem.....	218	Máquinas de Waffles Classic.....	351
Cortadores de Pão.....	209	Micro-ondas.....	349
Cozedor de Ovos.....	346	Moinhos de Café.....	363
Cozedor de Salsichas.....	348	Murais Refrigerados.....	303
Crepeiras.....	346	<b>P</b>	
Cutters.....	116	Panels de Sopa.....	351
<b>D</b>		Placas de Indução.....	350
Descascadoras de Batatas.....	117	<b>R</b>	
Dispensadores de Sumo.....	357	Ralador Tagliamozzarella.....	213
<b>E</b>		<b>S</b>	
Electroculadores.....	211	Saladetes.....	241
Enformadora de Hambúrguer.....	213	Salamandras Eléctricas.....	112
Enformadora de Pizza.....	203	Secadores de Roupa.....	364/376
Espremedor de Citrinos.....	356	Serra Ossos de Bancada.....	214
Esterilizador de Facas.....	219	Serra Ossos de Solo.....	215
Expositores de Balcão Buffet.....	294	Sous Vide.....	123
Expositores de Balcão Neutros.....	286	<b>T</b>	
Expositores de Balcão Quentes.....	273	Tábuas de Engomar.....	394
Expositores de Balcão Refrigerados.....	252	Termos de Leite.....	347
Expositores Refrigerados.....	249	Torneiras.....	317
<b>F</b>		Torradeiras.....	359
Ferros de Engomar/Vaporetas.....	395	Torradeiras de Buffet.....	360
Fornos de Pizza.....	196	Torradeiras Verticais.....	360
Fornos Tecnodom.....	134	Trituradores.....	113
Fornos Tecnoinox.....	124	Trituradores de Carne.....	212
Fornos Unox.....	146	Trituradores de Gelo.....	352
Fritadeiras com Móvel.....	105/108	Troca Notas.....	397
Fritadeiras de Bancada.....	103/107	<b>V</b>	
Fritadeiras de Pastelaria.....	106	Vitrines Refrigeradas.....	296



# Tecno 90

## *Potência e Fiabilidade*

### PORQUÊ ESCOLHER A TECNO90?

**Tecno 90** by Tecnoinox oferece o que há de melhor em potência, resistência e comodidade na cozinha. Esta linha modular foi projetada para uso intenso.

Inclui uma extensa coleção de equipamentos de cozinha, completos com máquinas controladas digitalmente.

A **Tecno 90** é ideal para cozinhas em hotéis e grandes restaurantes, bem como instalações de catering. Satisfaz todos os requisitos em termos de fiabilidade, potência e capacidade de produção, capaz de atender um grande número de estabelecimentos oferecendo resultados da mais alta qualidade. Oferece aos Chefs inúmeras oportunidades para se expressarem e um espaço adequado onde o fazer.

Degin compatível com Linha **Tecno 74**.





## ROBUSTEZ E DURABILIDADE

Topos em aço inoxidável AISI 304 de 2mm

## SEGURANÇA

Aparelhos de gás certificados pela DVGW que superaram os testes de segurança mais rigorosos. Os aparelhos a gás são testados na nossas instalações e têm certificados CE.

## ACABAMENTOS

Tecno90 tem um forte foco no design, tanto na estética como na funcionalidade. As pegas largas e robustas têm uma boa aderência e são fáceis de limpar. Também protegem as portas contra golpes de trolleys. Os painéis laterais de peça única completam a ilha, unificando-a e dando-lhe solidez. Vêm também numa versão revestida, assim como as portas.

## APARELHOS QUE SE ENCAIXAM PERFEITAMENTE E SÃO FÁCEIS DE INSTALAR

O sistema exclusivo de fixação Tecnoinox torna o aparelho fácil de instalar e de encaixar. Os pés são fáceis de ajustar e feitos em aço inoxidável AISI 304.

## POTÊNCIA E COZEDURA UNIFORME

Os Chefs podem contar com uma potência substancial e excelente desempenho em termos de uniformidade de cozimento.

## VEDANTES

Feitos de malha de aço e fibra de vidro, eles selam a porta e podem suportar altas temperaturas por muitos anos.

## ULTRA-CONFIÁVEL

Aparelhos fabricados pela Tecnoinox com materiais e componentes italianos ou europeus. Índice de perfeição acima de 99%.

## COMPARTIMENTO TÉCNICO

A maioria das unidades está equipada com um compartimento técnico na parte traseira para conexões e engates.

## FÁCIL DE LIMPAR

Os topos prensados e os tanques com cantos arredondados, ranhuras largas e anti-derramamento tornam as infiltrações reduzidas ao mínimo e assim são fáceis de limpar. Os ventiladores podem ser retirados para limpeza e as unidades encaixam perfeitamente, o que ajuda a assegurar um bom nível de higiene.

### Fogões a Gás



- Topos anti-derramamento prensados com ranhuras largas para evitar vazamentos e facilitar a limpeza.
- 2-8 queimadores
- Modelos 'Super' com todos os queimadores de anel duplo de 9 kW
- Queimadores de ferro fundido de alto rendimento, alto desempenho, não deformáveis, com um único anel (5,5 kW) ou anel duplo (9 kW).
- Queimadores com luz piloto e termopar de segurança, e torneiras com válvulas.
- Resistente grelha de apoio para recipientes em ferro fundido esmaltado.

### Placa Quente a Gás



- Chapa de ferro fundido indeformável.
- Queimador central com potência de 11 kW

### Fogões Elétricos



- Modelo com placa hermética e tampo prensado para melhor higiene.
- Modelo com placas basculantes para facilitar o manuseamento da panela durante o cozimento.
- 7 níveis de potência.

### Placa Quente Elétrica



- Tampo robusto e indeformável em aço inoxidável
- Até 4 zonas de aquecimento independentes.
- Resistências ultra-rápidas em tungstênio.

### Fogões de Indução



- A tecnologia mais inovadora em cozimento horizontal.
- Gerador com controlos separados a cada duas zonas de aquecimento.
- Alto desempenho e economia de energia: em operação apenas quando as panelas são detectadas.
- Dispersão mínima de calor.
- Fácil de limpar

### Fogões Vitrocerâmica



- Tampo em vitrocerâmica com 6mm de espessura.
- As zonas de aquecimento permitem escolher entre o circuito mais pequeno ou ambos os circuitos, dependendo do tamanho da "panela".
- Resistências ultra-rápidas em tungstênio.
- Fácil de limpar.

### Fry Top



- Tampo estampado de aço inoxidável estanque à água.
- Disponível nas seguintes versões:
  - Placa de aço lisa
  - Placa de aço nervurada
  - Placa de aço nervurada 1/3
  - Placa de cromo com válvula termostática para leitura da temperatura e bloqueio segurança
- Superfície inclinada.
- Fácil de limpar com respingo removível e cantos arredondados.

### Fritadeiras a Gás



- Os permutadores de calor no tanque garantem melhor rendimento energético.
- As fritadeiras com o tanque vazio têm uma grande zona fria e são fáceis de limpar.
- Controle termostático protegido com detector no tanque e termostato de segurança.
- Tampo e tanques prensados.
- Todas as fritadeiras são completas com cestos, tampas (use apenas quando a fritadeira estiver desligada) e um tanque de coleta de óleo com filtro.

**Fritadeiras Elétricas**



- Alta potência e excelente desempenho graças às resistências blindadas no tanque.
- As resistências podem ser rodadas para facilitar a limpeza.
- Controlo termostático com detector protegido no tanque e termostato de segurança.
- Tampo e tanques prensados.
- Todas as fritadeiras são completas com cestos, tampas (use apenas quando a fritadeira estiver desligada) e um tanque de coleta de óleo com filtro.

**Fritadeiras com Controlo Eletrónico**



- Controlo preciso da temperatura com a temperatura real do tanque exibida.
- As receitas podem ser guardadas para que se possa repetir os pratos de sucesso.
- Não há necessidade de monitorizar o cozimento graças aos diferentes programas e notificações sonoras.
- Função de fusão para dissolver gorduras sólidas.
- Topo prensado e tanques com tanque separado.
- Todas as fritadeiras são completas com cestos, tampas (use apenas quando a fritadeira estiver desligada) e um tanque de coleta de óleo com filtro.

**Aquecedor de Fritos**



- Lâmpada de aquecimento infravermelho.
- Útil para manter alimentos fritos ou cozidos quentes, manter a temperatura certa por vários minutos e preservando as propriedades organolépticas dos alimentos.
- Tanque com fundo falso, compatível com containers GN.

**Grelhador a Gás com Pedra Lávica**



- Grelha de aço inoxidável ajustável em altura. A pedra lávica distribui o calor, criando um ambiente agradável efeito de churrasco.
- Respingo, grelha e pedra de lávica removíveis para limpeza.
- Grelha de aço ajustável em altura.

**Grelhador a Gás com Água**



- Excelente para manter os alimentos suculentos.
- Grelhas fáceis de remover para uma limpeza completa.
- Os grelhadores têm dupla face para grelhar carnes ou peixes.

**Cozedor de Massas**



- Tanques e drenos em aço inoxidável AISI 316 resistente à corrosão, capacidade para 40 litros ou 40+40 litros.
- Tampo e tanques prensado.
- Equipado com um dispositivo de segurança que interrompe as resistências quando não há água no tanque.
- Com torneira de drenagem de amido e água.
- Também disponível com controlos eletrónicos programáveis.
- Com fundo falso.

**Banho-Maria**



- Excelente para manter os alimentos cozidos quentes e manter as propriedades organolépticas e nutricionais dos alimentos.
- Equipado com termostato de operação até 90 ° C.
- Equipado com termostato de segurança.
- Tanque para containers GN.
- Prática torneira frontal para drenagem.

**Marmitas**



- Tanque de 100 ou 150 litros.
- Modelos com aquecimento direto ou indireto.
- Torneira de drenagem frontal, de fácil remoção para limpeza.

**Frigideiras Basculantes**



- Tanque de 80 ou 120 litros.
- Fundo espesso em aço inoxidável.
- Também disponível com mecanismo de elevação motorizado.

**Elementos Neutros**

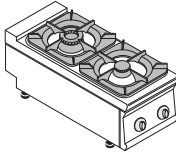



- Robusto e amplo.
- Disponível com gavetas.
- Pode ser usado com elementos de aquecimento.

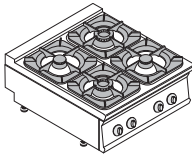



## FOGÕES A GÁS

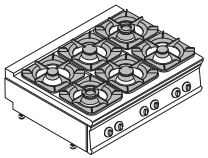

## 2 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313001	PCG4G9	14,5	1x5,5 + 1x9  Top kW-Btu/h 14,5 - 47,770	40	90	28	49,0	0,26

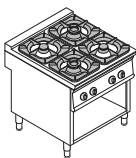

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313003	PCG8G9	29	2x5,5 + 2x9  Top kW-Btu/h 29 - 98,952	80	90	28	90,0	0,51

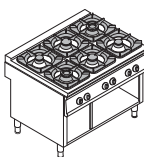

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313005	PCG12G9	40	4x5,5 + 2x9  Top kW-Btu/h 40 - 136,486	120	90	28	118,8	0,64

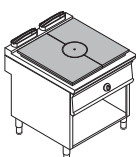

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313016	PCG8FG9	29	2x5,5 + 2x9  Top kW-Btu/h 29 - 98,952	80	90	90	111,0	0,99

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313018	PCG12FG9	40	4x5,5 + 2x9  Top kW-Btu/h 40 - 136,486	120	90	90	150,6	1,46

## PLACA QUENTE A GÁS SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313019	PP8FG9	11	  Top kW-Btu/h 11 - 37,534	80	90	90	131,6	0,99





## FOGÕES A GÁS

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO A GÁS ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW 2X5,5 + 2x9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		313027	PFG8GG9	36	Oven kW 7 Top kW-Btu/h 29 - 98,952	80	90	90	157,0	0,99

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW 29 + 5,3	kW 2X5,5 + 2x9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		313029	PFG8G9	V 400 3N~ Hz 50/60	Oven kW 5,3 Top kW-Btu/h 29 - 98,952	80	90	90	159,2	0,99

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO GN 1/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW 29 + 5	kW 2X5,5 + 2x9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		313110	PFG8V9	V 400 2N~ Hz 50/60	Oven kW 5 Top kW-Btu/h 29 - 98,952	80	90	90	161,0	0,97

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO A GÁS ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW 4X5,5 + 2x9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		313033	PFG12GG9	47	Oven kW 7 Top kW-Btu/h 40 - 136,486	120	90	90	218,4	1,46

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM FORNO A GÁS ESTÁTICO FULLSIZE (92,5x63x30 CM) COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW 4X5,5 + 2x9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		313036	PFXG12GG9	49	Oven kW 9 Top kW-Btu/h 40 - 136,486	120	90	90	224,0	1,46


## 8 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM 2 FORNOS A GÁS ESTÁTICO GN 2/1 COM 2 GRELHAS

		Código	Modelo	Tot. kW	kW 4X5,5 + 4x9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		313037	P2FG16GG9	72	Oven kW 2x7 Top kW-Btu/h 58 - 197,904	160	90	90	288,0	1,88

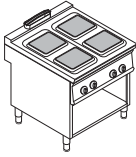


## FOGÕES ELÉTRICOS

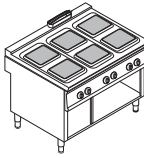
## 2 PLACAS QUADRADAS ELÉTRICAS SOBRE ARMÁRIO ABERTO (PLACA 30x30 CM)

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 16	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316009	PC4FE9	V 400 2N~	2x4	40	90	90	62,0	0,53
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8 - 27,297					


## 4 PLACAS QUADRADAS ELÉTRICAS SOBRE ARMÁRIO ABERTO (PLACA 30x30 CM)

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 16	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316011	PC8FE9	V 400 3N~	4x4	80	90	90	102,6	0,99
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 16 - 54,594					

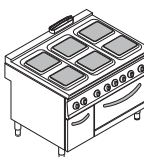
## 6 PLACAS QUADRADAS ELÉTRICAS SOBRE ARMÁRIO ABERTO (PLACA 30x30 CM)

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 24	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316013	PC12FE9	V 400 3N~	6x4	120	90	90	144,0	1,46
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 24 - 81,891					

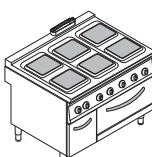
## 4 PLACAS QUADRADAS ELÉTRICAS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA (PLACA 30x30 CM)

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 21,3	kW 4x4	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316037	PF8E9	V 400 3N~	Oven kW 5,3	80	90	90	152,0	0,99
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 16 - 54,594					

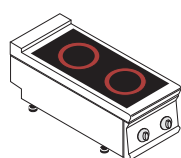
## 6 PLACAS QUADRADAS ELÉTRICAS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA (PLACA 30x30 CM)

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 29,3	kW 6x4	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316039	PF12E9	V 400 3N~	Oven kW 5,3	120	90	90	165,0	1,46
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 24 - 81,891					

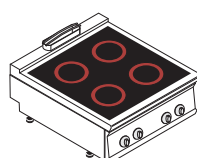
## 6 PLACAS QUADRADAS ELÉTRICAS COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO GN 1/1 COM 1 GRELHA (PLACA 30x30 CM)

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 29	kW 6x4	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316127	PF12VE9	V 400 3N~	Oven kW 5	120	90	90	205,0	1,46
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 24 - 81,891					

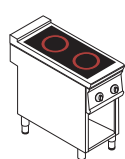

**FOGÕES VITROCERÂMICA**
**2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA**

	Código	Modelo	Tot. kW 6,8	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316017	PCC4E9	V 400 2N~	2x3,4	40	90	28	32,0	0,26
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 6,8 - 20,473					

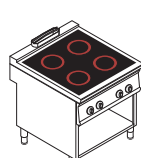
**4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA**

	Código	Modelo	Tot. kW 13,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316019	PCC8E9	V 400 3N~	4x3,4	80	90	28	57,0	0,51
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 13,6 - 44,358					


**2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

	Código	Modelo	Tot. kW 6,8	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316021	PCC4FE9	V 400 2N~	2x3,4	40	90	90	83,0	0,53
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 6,8 - 20,473					

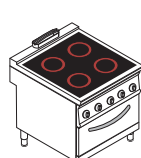
**4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

	Código	Modelo	Tot. kW 13,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316023	PCC8FE9	V 400 3N~	4x3,4	80	90	90	119,0	0,99
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 13,6 - 44,358					

**TOPO EM VITROCERÂMICA COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA**

	Código	Modelo	Tot. kW 18,9	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316041	PFC8E9	V 400 3N~	4x3,4	80	90	90	121,0	0,99
			Hz 50/60	Oven kW 5,3 Top kW-Btu/h 13,6 - 44,358					

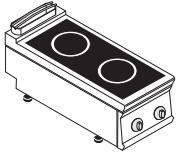
**TOPO EM VITROCERÂMICA COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO GN 1/1 COM 1 GRELHA**

	Código	Modelo	Tot. kW 18,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316124	PFC8VE9	V 400 3N~	4x3,4	80	90	90	121,0	0,99
			Hz 50/60	Oven kW 5 Top kW-Btu/h 13,6 - 44,358					

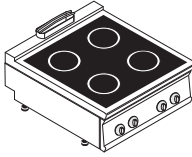


## FOGÕES DE INDUÇÃO

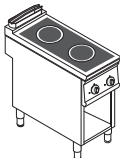
## 2 ZONAS DE INDUÇÃO

	Código	Modelo	Tot. kW 10	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316223	PIN4E9N	V 400 3 ~	2x5	40	90	28	43,0	0,26
			Hz 50/60						

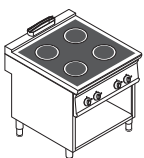
## 4 ZONAS DE INDUÇÃO

	Código	Modelo	Tot. kW 20	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316224	PIN8E9N	V 400 3 ~	4x5	80	90	90	85,0	0,51
			Hz 50/60						

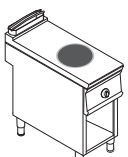
## 2 ZONAS DE INDUÇÃO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 10	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316225	PIN4FE9N	V 400 3 ~	2x5	40	90	90	83,0	0,53
			Hz 50/60						

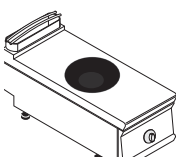
## 4 ZONAS DE INDUÇÃO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 20	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316226	PIN8FE9N	V 400 3 ~	4x5	80	90	90	112,0	0,99
			Hz 50/60						

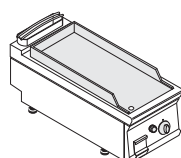
## INDUÇÃO WOK SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 5	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316128	PIW4FE9	V 400 3N ~	1x5	40	90	90	54,0	0,53
			Hz 50/60						

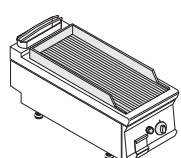
## INDUÇÃO WOK

	Código	Modelo	Tot. kW 5	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316137	PIW4E9	V 400 3N ~	1x5	40	90	28	33,0	0,28
			Hz 50/60						

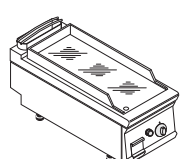

**FRY TOP A GÁS**
**FRY TOP A GÁS PLACA LISA**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313038	FTL4G9	8	40	90	28	67,0	0,26

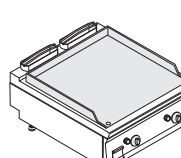
**FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313039	FTR4G9	8	40	90	28	66,0	0,26

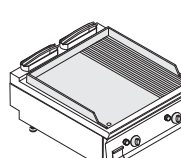
**FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313040	FTC4G9	8	40	90	28	68,0	0,26

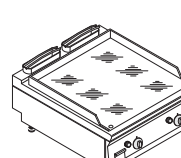
**FRY TOP A GÁS PLACA LISA**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313041	FTL8G9	16	80	90	28	121,9	0,51

**FRY TOP A GÁS PLACA 1/3 NERVURADA**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313042	FTR8G9	16	80	90	28	119,0	0,51

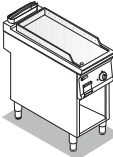

**FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313043	FTC8G9	16	80	90	28	122,0	0,51

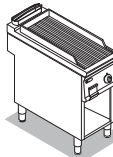



## FRY TOP A GÁS

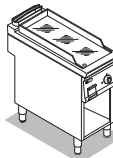

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313044	FTL4FG9	8	40	90	90	84,0	0,53

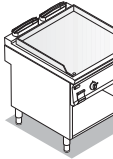

## FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313045	FTR4FG9	8	40	90	90	82,0	0,53

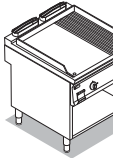

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313046	FTC4FG9	8	40	90	90	83,6	0,53

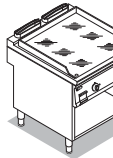

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313047	FTL8FG9	16	80	90	90	141,0	0,99

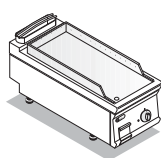
## FRY TOP A GÁS PLACA 1/3 NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313048	FTR8FG9	16	80	90	90	139,0	0,99

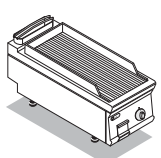
## FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313049	FTC8FG9	16	80	90	90	146,0	0,99

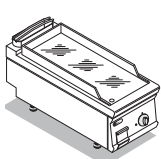

**FRY TOP ELÉTRICOS**
**FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA**

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316053	FTL4E9	V 380-415 3N~	40	90	28	62,9	0,26
			Hz 50/60					

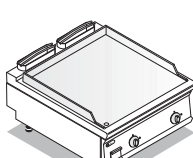
**FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA**

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316055	FTR4E9	V 380-415 3N~	40	90	28	62,9	0,26
			Hz 50/60					

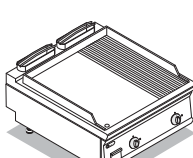
**FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA**

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316057	FTC4E9	V 380-415 3N~	40	90	28	64,6	0,26
			Hz 50/60					

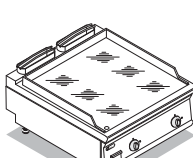
**FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA**

	Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316059	FTL8E9	V 380-415 3N~	80	90	28	120,0	0,51
			Hz 50/60					

**FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA**

	Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316061	FTR8E9	V 380-415 3N~	80	90	28	112,0	0,51
			Hz 50/60					

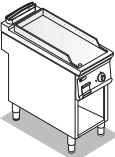
**FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA**

	Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316063	FTC8E9	V 380-415 3N~	80	90	28	115,0	0,51
			Hz 50/60					

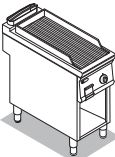


## FRY TOP ELÉTRICOS

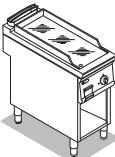
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316065	FTL4FE9	V 380-415 3N~	40	90	90	82,0	0,53
			Hz 50/60					

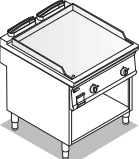
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316067	FTR4FE9	V 380-415 3N~	40	90	90	80,0	0,53
			Hz 50/60					

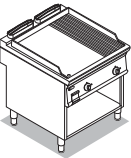
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316069	FTC4FE9	V 380-415 3N~	40	90	90	80,6	0,53
			Hz 50/60					

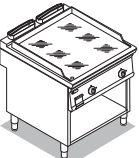
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316071	FTL8FE9	V 380-415 3N~	80	90	90	139,0	0,99
			Hz 50/60					

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316073	FTR8FE9	V 380-415 3N~	80	90	90	136,0	0,99
			Hz 50/60					

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 316075	FTC8FE9	V 380-415 3N~	80	90	90	139,0	0,99
			Hz 50/60					




**FRITADEIRAS**
**FRITADEIRA A GÁS 17LTS TANQUE EM V SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	313186	FRV47FG9T	16,5	40	90	90	76,0	0,56	

**FRITADEIRA A GÁS 17+17LTS TANQUE EM V SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	313189	FRV87FG9T	33	80	90	90	127,0	1,02	

**FRITADEIRA A GÁS 21LTS TANQUE EM V SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	313187	FRV41FG9T	19,4	40	90	90	79,6	0,55	

**FRITADEIRA A GÁS 21+21LTS TANQUE EM V SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	313190	FRV81FG9T	38,8	80	90	90	137,0	1,02	

**FRITADEIRA ELÉTRICA 8+8LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	316174	FR48FE9	14	40	90	90	67,0	0,50	
			V 380-415 3N~						
			Hz 50/60						

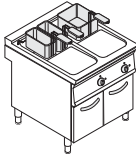
**FRITADEIRA ELÉTRICA 17LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	316081	FR47FE9	16,5	40	90	90	60,0	0,56	
			V 380-415 3N~						
			Hz 50/60						

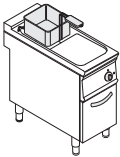


## FRITADEIRAS

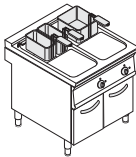
FRITADEIRA ELÉTRICA 17+17LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 33	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316083	FR87FE9	V 380-415 3N~	80	90	90	97,0	0,99
				Hz 50/60					

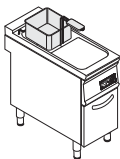
FRITADEIRA ELÉTRICA 21LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 20	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316085	FR41FE9	V 380-415 3N~	40	90	90	64,0	0,56
				Hz 50/60					

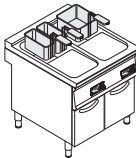
FRITADEIRA ELÉTRICA 21+21LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 40	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316087	FR81FE9	V 380-415 3N~	80	90	90	101,0	0,98
				Hz 50/60					

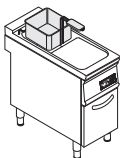
FRITADEIRA ELÉTRICA COM CONTROLO ELETRÓNICO 17LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 16,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316166	FRD47FE9	V 400 3N~	40	90	90	63,0	0,53
				Hz 50/60					

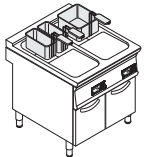

FRITADEIRA ELÉTRICA COM CONTROLO ELETRÓNICO 17+17LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 33	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316167	FRD87FE9	V 400 3N~	80	90	90	103,0	1,00
				Hz 50/60					

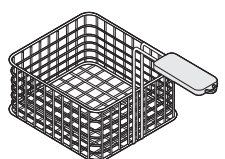
FRITADEIRA ELÉTRICA COM CONTROLO ELETRÓNICO 21LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO

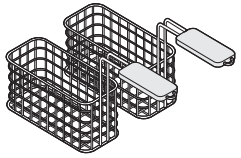
	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 20	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316168	FRD41FE9	V 400 3N~	40	90	90	64,0	0,54
				Hz 50/60					


**FRITADEIRAS**
**FRITADEIRA ELÉTRICA COM CONTROLO ELETRÓNICO 21+21LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO**

	Código	Modelo	Tot. kW 40	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 <b>316169</b>	FRD81FE9	V 400 3N~  Hz 50/60	80	90	90	103,6	0,96	

**ACESSÓRIO FRITADEIRAS**

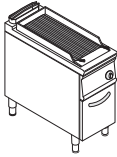

	Código	Descrição	
	399581	CESTO EXTRA PARA FRITADEIRAS DE 21 LTS - DIM. CM (28,5x41x12A)	
	799508	CESTO EXTRA PARA FRITADEIRAS DE 17 LTS - DIM. CM (28,5x29,5x12A)	

	Código	Descrição	
	220650	CESTO EXTRA (2 PEÇAS) PARA FRITADEIRAS DE 8+8, 13 E 14 LTS - DIM. CM (10,5x29,5x12A)	
	399580	CESTO EXTRA (2 PEÇAS) PARA FRITADEIRAS DE 21 LTS - DIM. CM (14x41x12A)	
	799509	CESTO EXTRA (2 PEÇAS) PARA FRITADEIRAS DE 17 LTS - DIM. CM (14x29,5x12A)	

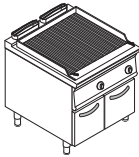



## GRELHADORES

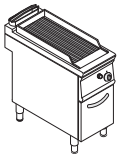

## GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA SOBRE ARMÁRIO FECHADO

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	313072	GR4FG9	11	40	90	90	76,0	0,49

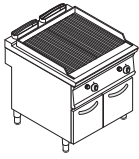

## GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA SOBRE ARMÁRIO FECHADO

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	313073	GR8FG9	22	80	90	90	119,0	1,04

## GRELHADOR A GÁS COM ÁGUA E GRELHA DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO FECHADO

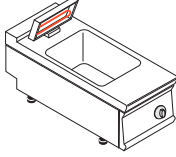

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	333112	GD4FG9	11	40	90	90	80,0	0,53

## GRELHADOR A GÁS COM ÁGUA E GRELHA DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO FECHADO



	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	333113	GD8FG9	22	80	90	90	137,0	0,99

## AQUECEDOR DE FRITOS

## AQUECEDOR FRITOS ELÉTRICO GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
			1	cm	cm	cm		
	316221	SP4E9	V	40	90	28	37,0	0,20
			230 1 ~					
			Hz					
			50/60					

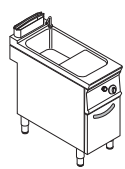
## AQUECEDOR DE FRITOS ELÉTRICO GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
			1	cm	cm	cm		
	316222	SP4FE9	V	40	90	90	36,4	0,53
			230 1 ~					
			Hz					
			50/60					

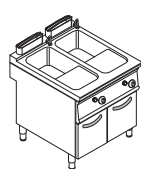


## COZEDORES DE MASSA

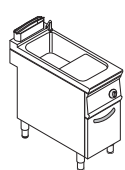
## COZEDOR DE MASSA A GÁS 40LTS GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	313070	CP4FG9	15	40	90	90	71,0	0,53	

## COZEDOR DE MASSA A GÁS 40+40LTS GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	313071	CP8FG9	30	80	90	90	124,2	0,99	

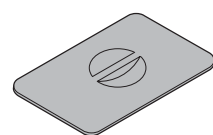
## COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 40LTS GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

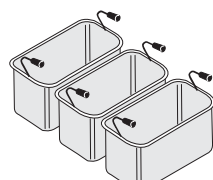
	Código	Modelo	Tot. kW 8,4	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	316200	CP4FE9N	V 400 3N~ Hz 50/60	40	90	90	68,0	0,53	

## COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 40+40LTS GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW 16,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	316201	CP8FE9N	V 400 3N~ Hz 50/60	80	90	90	120,0	0,99	

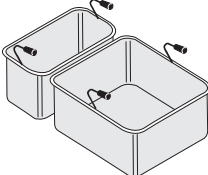
## ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

	Código	Descrição
	120650	TAMPA GN 1/1

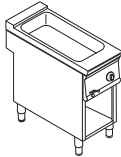

	Código	Descrição
	399504	CESTO 3 PEÇAS X GN 1/3 - DIM. CM (29x16x20A)



## ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

	Código	Descrição	
	399505	CESTO 1 X GN 1/3 + 2 X GN 2/6 - DIM. CM (29x16x20A)	
	399506	CESTO 2 X GN 1/3 + 2 X GN 1/6 - DIM. CM (29x16x20A)   (14x14x20A)	
	399507	CESTO 1 X GN 1/3 + 4 X GN 1/6 - DIM. CM (29x16x20A)   (14x14x20A)	
	399508	CESTO 1 X GN 1/3 + 4 X GN 2/3 - DIM. CM (29x16x20A)   (29x29x20A)	
	399548	CESTO 6 X GN 1/6 - DIM. CM (14x14x20A)	
	399553	CESTO 2 X GN 1/2 - DIM. CM (29x24x20A)	
	399572	CESTO GN 1/1 - DIM. CM (49x29x20A)	

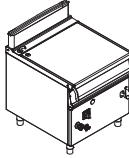


**BANHOS-MARIA**
**BANHO-MARIA ELÉTRICO 4 X GN 1/3 SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

	Código	Modelo	Tot. kW 3	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 <b>316049</b>	BM4FE9	V 400 2N~	40	90	90	49,0	0,53	
			Hz 50/60						

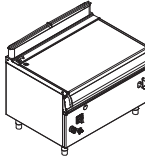

**BANHO-MARIA ELÉTRICO 8 X GN 1/3 SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

	Código	Modelo	Tot. kW 4,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 <b>316051</b>	BM8FE9	V 400 3N~	80	90	28	74,0	0,99	
			Hz 50/60						

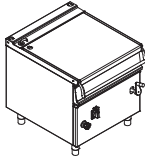
**FRIGIDEIRAS BASCULANTES**
**FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS 80LTS COM TANQUE EM AÇO INOX SOBRE ARMÁRIO FECHADO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 <b>313176</b>	B8FXGN9	20	80	90	90	184,4	1,07	

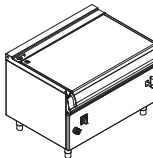

**FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS 120LTS COM TANQUE EM AÇO INOX SOBRE ARMÁRIO FECHADO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 <b>313178</b>	B12FXGN9	30	120	90	90	261,0	1,57	

**FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA 80LTS COM TANQUE EM AÇO INOX SOBRE ARMÁRIO FECHADO**

	Código	Modelo	Tot. kW 10	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 <b>316192</b>	B8FXEN9	V 400 3N~	80	90	90	173,0	1,20	
			Hz 50/60						

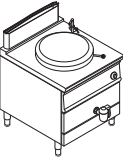

**FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA 120LTS COM TANQUE EM AÇO INOX SOBRE ARMÁRIO FECHADO**

	Código	Modelo	Tot. kW 15	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 <b>316196</b>	B12FXEN9	V 400 2N~	120	90	90	251,0	1,67	
			Hz 50/60						

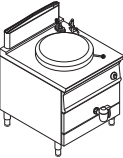



## MARMITAS

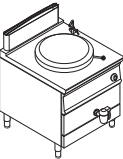

## MARMITA A GÁS 100LTS AQUECIMENTO DIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313076	P81FDG9	21	80	90	90	139,0	1,10

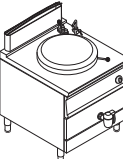

## MARMITA A GÁS 100LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313074	P81FIG9	21	80	90	90	166,0	1,06

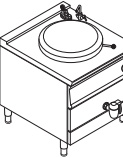

## MARMITA A GÁS 150LTS AQUECIMENTO DIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313077	P85FDG9	21	80	90	90	145,0	1,10

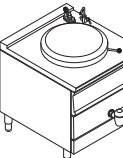

## MARMITA A GÁS 150LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	313075	P85FIG9	21	80	90	90	170,0	1,10

## MARMITA ELÉTRICA 100LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	316093	P81FIE9	16 V 400 3N~ Hz 50/60	80	90	90	172,0	1,10

## MARMITA ELÉTRICA 150LTS AQUECIMENTO INDIRETO

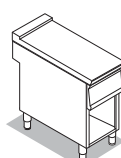
	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	316095	P85FIE9	18 V 400 3N~ Hz 50/60	80	90	90	178,0	1,09



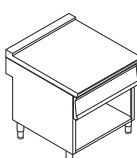


## ELEMENTOS NEUTROS

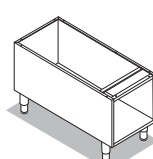
## ELEMENTO NEUTRO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	316131	PN4FL9	40	90	90	43,0	0,51	

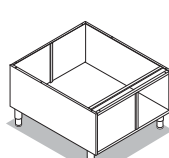
## ELEMENTO NEUTRO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	316132	PN8FL9	80	90	90	69,0	0,99	

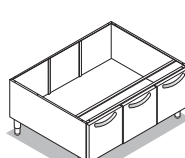
## ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	399002	VN4L9	40	76,5	57	21,8	0,29	


## ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	399008	VN8L9	80	76,5	57	29,7	0,54	

## ARMÁRIO COM 3 PORTAS

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	316120	VNP12L9	120	76,5	57	53,0	0,87	

## PORTA COMUM PARA A GAMA TECNO 90

	Código							
	319002	PORTA DIREITA/ESQUERDA EM AÇO INOX						

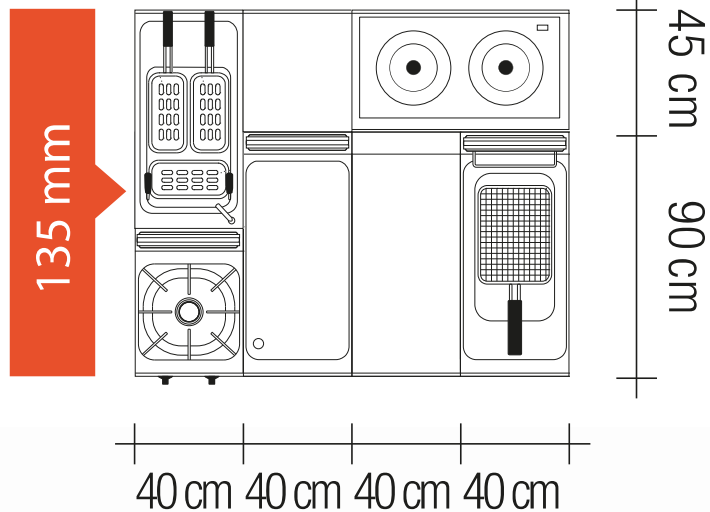


# Mosaico 90

- Linha com as mesmas características da **Tecno 90**, mas com menor profundidade.
- Compatível com as linhas **Tecno 90** e **Tecno 74**.
- Ideal para espaços pequenos

**MO  
SAI  
CO**

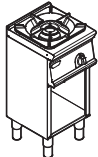

**+  
Tecno 90**







## FOGÕES A GÁS, ELÉTRICOS E VITROCERÂMICA | BANHO-MARIA



## 1 QUEIMADOR A GÁS COM GRELHA DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		313136	PCGM4FG9/2	9	1x9 Top kW-Btu/h 9 - 30,709	40	45	90	43,5	0,32

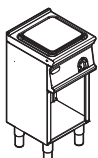

## 2 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		313138	PCGM8FG9/2	14,5	1x5,5 + 1x9 Top kW-Btu/h 14,5 - 47,770	80	45	90	72,5	0,51



## 3 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		313161	PCGM12FG9/3	23,5	1x5,5 + 2x9 Top kW-Btu/h 23,5 - 78,479	120	45	90	81,4	0,76

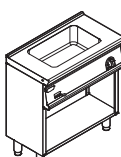

## 1 PLACA QUADRADA ELÉTRICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO (PLACA 30x30 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316149	PCM4FE9	4 V 230 1 ~ Hz 50/60	1x4 Top kW-Btu/h 4 - 13,649	40	45	90	37,5	0,32

## 2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316151	PCCM8FE9	6,8 V 400 2N~ Hz 50/60	2x3,4 Top kW-Btu/h 6,8 - 20,473	80	45	90	71,5	0,51

## BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		316154	BMM8FE9	1,3 V 230 1 ~ Hz 50/60	80	45	90	39,0	0,51



030

**TECNOINOX**

# Tecno 90 Eco

A **Tecno90 Eco** tem a mesma eficiência que a **Tecno 90**, mas com algumas diferenças, que aqui identificamos:

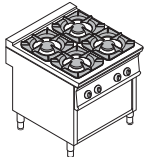

- Queimadores com 8kW e coroa simples (9kW e coroa dupla na **Tecno 90**)
- 1mm de espessura de aço inoxidável (2mm na **Tecno 90**)
- Botões diferentes (anterior geração)
- Grelhas em ferro fundido mais simples (grelhas mais robustas na **Tecno 90**)







## FOGÕES A GÁS

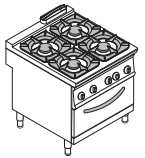

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 <b>313100</b>	EC8FG9	32	4x8  Top kW-Btu/h 32 - 109,189	80	90	90	118,0	0,99

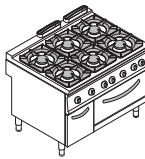

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 <b>313101</b>	EC12FG9	48	6x8  Top kW-Btu/h 48 - 163,783	120	90	80	157,0	1,46



## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO A GÁS ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW 4x8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 <b>313102</b>	EF8GG9	39	Oven kW 7  Top kW-Btu/h 32 - 109,189	80	90	90	160,0	0,99

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO A GÁS ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW 6x8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 <b>313104</b>	EF12GG9	55	Oven kW 7  Top kW-Btu/h 48 - 163,783	120	90	90	167,0	1,46

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO ESTÁTICO FULLSIZE (CM 92,5X63X30) COM 1 GRELH

	Código	Modelo	Tot. kW	kW 6x8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 <b>313106</b>	EFX12GG9	57	Oven kW 9  Top kW-Btu/h 48 - 163,783	120	90	90	191,0	1,46



# Tecno 74

## Potência e Flexibilidade

### PORQUÊ ESCOLHER A TECNO74?

A linha **Tecno 74** é um dos *best sellers* da Tecnoinox: uma linha vencedora que combina excelentes desempenho e recursos com uma utilização inteligente do espaço, especialmente quando combinada com a **Mosaico 74** ou **Tecno 90**.

Inclui uma extensa coleção de equipamentos de cozinha, completos com máquinas tecnologicamente avançadas e controladas digitalmente.

A **Tecno 74** é ideal para cozinhas em restaurantes e hotéis de média/grande dimensão. É uma linha fiável, potente e duradoura, assegurando assim a possibilidade de server um grande numero de refeições.

Os Chefs podem ter a certeza de encontrar a solução ideal para satisfazer as suas necessidades, de forma eficiente e eficaz, mesmo nos menus mais complexos.

Degin compatível com Linha **Tecno 90**.







## ROBUSTEZ E DURABILIDADE

Topos em aço inoxidável AISI 304 de 1,5mm

## SEGURANÇA

Aparelhos de gás certificados pela DVGW que superaram os testes de segurança mais rigorosos. Os aparelhos a gás são testados na nossas instalações e têm certificados CE.

## ACABAMENTOS

Tecno74 tem um forte foco no design, tanto na estética como na funcionalidade. As pegas largas e robustas têm uma boa aderência e são fáceis de limpar. Também protegem as portas contra golpes de trolleys. Os painéis laterais de peça única completam a ilha, unificando-a e dando-lhe solidez. Vêm também numa versão revestida como as portas.

## APARELHOS QUE SE ENCAIXAM PERFEITAMENTE E SÃO FÁCEIS DE INSTALAR

O sistema exclusivo de fixação Tecnoinox torna o aparelho fácil de instalar e de encaixar. Os pés são fáceis de ajustar e feitos em aço inoxidável AISI 304.

## POTÊNCIA E COZEDURA UNIFORME

Os Chefs podem contar com uma potência substancial e excelente desempenho em termos de uniformidade de cozimento.

## VEDANTES

Feitos de malha de aço e fibra de vidro, eles selam a porta e podem suportar altas temperaturas por muitos anos.

## ULTRA-CONFIÁVEL

Aparelhos fabricados pela Tecnoinox com materiais e componentes italianos ou europeus. Índice de perfeição acima de 99%.

## COMPARTIMENTO TÉCNICO

A maioria das unidades está equipada com um compartimento técnico na parte traseira para conexões e engates.

## FÁCIL DE LIMPAR

Os topos prensados e os tanques com cantos arredondados, ranhuras largas e anti-derramamento tornam as infiltrações reduzidas ao mínimo e assim são fáceis de limpar. Os ventiladores podem ser retirados para limpeza e as unidades encaixam perfeitamente, o que ajuda a assegurar um bom nível de higiene.

### Fogões a Gás



- Topos anti-derramamento moldados com ranhuras largas para evitar infiltrações e facilitar a limpeza.
- 2-6 queimadores
- Modelos 'Super' com todos os queimadores de anel duplo de 7,2 kW
- Queimadores de ferro fundido de alto rendimento, alto desempenho, não deformáveis, com um único anel (3,3+4,5+7,2 kW) ou duplo (12,5 kW).
- Queimadores com luz piloto e termopar de segurança, e torneiras com válvulas.
- Grelha de suporte em ferro fundido esmaltado sólido ou barras de ferro para melhor manuseamento.

### Placa Quente a Gás



- Chapa de ferro fundido indeformável.
- Queimador central com potência de 9 kW

### Fogões Elétricos



- Modelo com placa hermética, tampo e placa moldados para melhor higiene.
- Modelo com placas basculantes para facilitar o manuseamento da panela durante o cozimento.
- 6 níveis de potência.

### Placa Quente Elétrica



- Tampo robusto e indeformável em aço molibdénio
- Até 4 zonas de aquecimento independentes.
- Resistências ultra-rápidas com filamento de tungsténio.

### Fogões de Indução



- A tecnologia mais inovadora em cozimento horizontal.
- Gerador com controlos separados a cada duas zonas de aquecimento.
- Alto desempenho e economia de energia: em operação apenas quando as painéis são detectadas.
- Dispersão mínima de calor.
- Fácil de limpar

### Fogões Vitrocerâmica



- Tampo em vitrocerâmica com 6mm de espessura.
- As zonas de aquecimento permitem escolher entre o circuito mais pequeno ou ambos os circuitos, dependendo do tamanho da "panela".
- Resistências ultra-rápidas em tungsténio.
- Fácil de limpar.

### Fry Top



- Tampo moldado estanque à água.
- Disponível nas seguintes versões:
  - Placa de aço lisa
  - Placa de aço nervurada
  - Placa de aço nervurada 1/3
  - Placa de cromo com válvula termostática para leitura da temperatura e bloqueio segurança
- Fácil de limpar com respingo removível e cantos arredondados.

### Fritadeiras a Gás



- Os permutadores de calor no tanque garantem melhor rendimento energético.
- As fritadeiras com o tanque vazio têm uma grande zona fria e são fáceis de limpar.
- Controle termostático protegido com detector no tanque e termostato de segurança.
- Tampo e tanques moldados.
- Todas as fritadeiras são completas com cestos, tampas (use apenas quando a fritadeira estiver desligada) e um tanque de coleta de óleo com filtro.



**Fritadeiras Elétricas**



- Alta potência e excelente desempenho graças às resistências rotativas blindadas no tanque.
- As resistências podem ser rodadas para facilitar a limpeza.
- Controlo termostático com detector protegido no tanque e termostato de segurança.
- Tampo e tanques moldados.
- Todas as fritadeiras são completas com cestos, tampas (use apenas quando a fritadeira estiver desligada) e um tanque de coleta de óleo com filtro.

**Fritadeiras com Controlo Eletrónico**



- Controlo preciso da temperatura com a temperatura real do tanque exibida.
- As receitas podem ser guardadas para que se possa repetir os pratos de sucesso.
- Não há necessidade de monitorizar o cozimento graças aos diferentes programas e notificações sonoras.
- Função de fusão para dissolver gorduras sólidas.
- Topo moldados e tanques com tanque separado.
- Todas as fritadeiras são completas com cestos, tampas (use apenas quando a fritadeira estiver desligada) e um tanque de coleta de óleo com filtro.

**Aquecedor de Fritos**



- Lâmpada de aquecimento infravermelho.
- Útil para manter alimentos fritos ou cozidos quentes, manter a temperatura certa por vários minutos e preservando as propriedades organolépticas dos alimentos.
- Tanque com fundo falso, compatível com containers GN.

**Grelhador a Gás com Pedra Lávica**



- Grelha de aço inoxidável ajustável em altura. A pedra lávica distribui o calor, criando um ambiente agradável efeito de churrasco.
- Respingo, grelha e pedra de lávica removíveis para limpeza.
- Grelha de aço ajustável em altura.

**Grelhador a Gás com Água**



- Excelente para manter os alimentos succulentos.
- Grelhas fáceis de remover para uma limpeza completa.
- Os grelhadores têm dupla face para grelhar carnes ou peixes.
- Os grelhadores elétricos têm um enchimento de água automático.

**Cozedor de Massas**



- Tanques e drenos em aço inoxidável AISI 316 resistente à corrosão, capacidade para 24 litros ou 24+24 litros.
- Tampo e tanques moldados.
- Equipado com um dispositivo de segurança que interrompe as resistências quando não há água no tanque.
- Com torneira de drenagem de amido e água.
- Também disponível com controlos eletrónicos programáveis.
- Com fundo falso.

**Banho-Maria**



- Excelente para manter os alimentos cozidos quentes e manter as propriedades organolépticas e nutricionais dos alimentos.
- Equipado com termostato de operação até 90 ° C.
- Equipado com termostato de segurança.
- Tanque para containers GN.
- Prática torneira frontal para drenagem.

**Marmitas**



- Tanque de 50 litros.
- Apenas Modelos com aquecimento indireto.
- Torneira de drenagem frontal, de fácil remoção para limpeza.

**Frigideiras Basculantes**



- Tanque de 50 litros.
- Fundo espesso em aço inoxidável.

**Elementos Neutros**

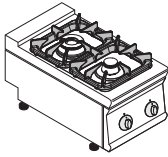



- Robusto e amplo.
- Disponível com gavetas.
- Pode ser usado com elementos de aquecimento.
- Bases refrigeradas em tamanhos diferentes com portas/gavetas também disponíveis.

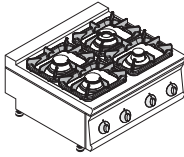



## FOGÕES A GÁS

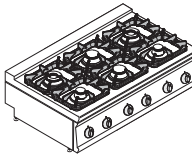

## 2 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713001	PCG4G7	10,5	1x3,3 + 1x7,2  Top kW-Btu/h 10,5 - 34,121	40	70	28	34,6	0,21

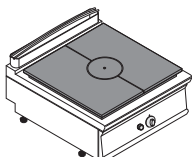

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713003	PCG8G7	19,5	1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2  Top kW-Btu/h 19,5 - 64,831	80	70	28	62,2	0,38

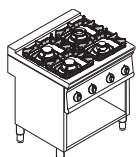

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713005	PCG12G7	30	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5  Top kW-Btu/h 30- 102,364	120	70	28	89,6	0,55



## PLACA QUENTE A GÁS

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713015	PPC8G7	9	  Top kW-Btu/h 9 - 30,709	80	70	28	86,0	0,38

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713018	PCG8FG7	19,5	1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2  Top kW-Btu/h 19,5 - 64,831	80	70	90	83,0	0,79


## 4 QUEIMADORES A GÁS SUPER COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713019	PCG8FSG7	28,8	4x7,2  Top kW-Btu/h 28,8 - 95,540	80	70	90	83,6	0,79

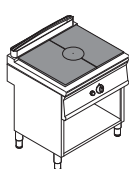


## FOGÕES A GÁS


## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713020	PCG12FG7	30	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5  Top kW-Btu/h 30 - 102,364	120	70	90	116,6	1,15


## PLACA QUENTE A GÁS SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713030	PPC8FG7	9	Top kW-Btu/h 9 - 30,709	80	70	90	82,5	0,79


## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM PLACA QUENTE SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713022	PCPG12FG7	22,8	1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5  Top kW-Btu/h 24 - 81,891	120	70	90	103,0	1,15

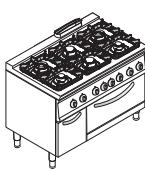
## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713058	PFG8G7	19,5 + 4,7  V 400 3N~  Hz 50/60	1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2  Oven kW 4,7  Top kW-Btu/h 19,5 - 64,831	80	70	90	116,0	0,79

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO A GÁS ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713060	PFG8GG7	26,5	1x3,3 + 2x4,5 + 1x7,2  Oven kW 7  Top kW-Btu/h 19,5 - 64,831	80	70	90	126,0	0,79

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713063	PFG12G7	30 + 4,7  V 400 3N~  Hz 50/60	2x3,3 + 2x4,5 + 2x7,2  Oven kW 4,7  Top kW-Btu/h 30 - 102,364	120	70	90	134,0	1,15



## FOGÕES A GÁS E FOGÕES ELÉTRICOS

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO A GÁS ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		713065	PFG12GG7	37	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5 Oven kW 7 Top kW-Btu/h 30 - 102,364	120	70	90	168,0	1,15

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO FULLSIZE A GÁS (CM 92,5X63X30) COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		713067	PFXG12GG7	37	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5 Oven kW 7 Top kW-Btu/h 30 - 102,364	120	70	90	183,4	1,15

## 2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716001	PCR4E7	5,2 V 400 2N~ Hz 50/60	2x2,6 Top kW-Btu/h 5,2 - 17,061	40	70	28	22,0	0,20

## 4 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716003	PCR8E7/1	10,4 V 400 3N~ Hz 50/60	4x2,6 Top kW-Btu/h 10,4 - 34,121	80	70	28	38,2	0,39

## 6 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716004	PCR12E7	15,6 V 400 3N~ Hz 50/60	6x2,6 Top kW-Btu/h 15,6 - 51,182	120	70	28	54,0	0,55



## PLACA QUENTE ELÉTRICA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716023	PP8E7	8 V 400 3N~ Hz 50/60	4x2 Top kW-Btu/h 8 - 27,297	80	70	28	95,0	0,39

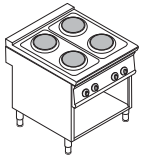



## FOGÕES ELÉTRICOS

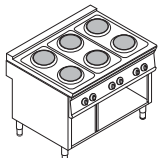

## 2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM) SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 5,2	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716008	PCR4FE7	V 400 2N~	2x2,6	40	70	90	39,0	0,43
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 5,2 - 17,061					

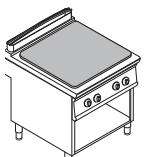

## 4 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM) SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 10,4	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716010	PCR8FE7/1	V 400 3N~	4x2,6	80	70	90	58,0	0,79
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 10,4 - 34,121					

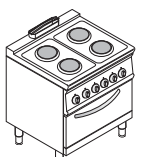

## 6 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM) SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 15,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716011	PCR12FE7	V 400 3N~	6x2,6	120	70	90	88,0	1,15
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 15,6 - 51,182					

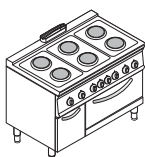

## PLACA QUENTE ELÉTRICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 8	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716024	PP8FE7	V 400 3N~	4x2	80	70	90	108,0	0,79
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8 - 27,297					

## 4 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM) COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW 15,1	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716062	PFR8E7/1	V 400 3N~	4x2,6	80	70	90	103,0	0,90
				Hz 50/60	Oven kW 4,7					
			Top kW-Btu/h 10,4 - 34,121							

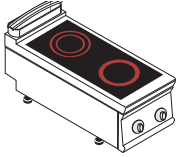
## 6 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM) COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW 20,3	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716063	PFR12E7	V 400 3N~	6x2,6	120	70	90	134,0	1,15
				Hz 50/60	Oven kW 4,7					
			Top kW-Btu/h 15,6 - 51,182							

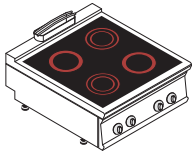


## FOGÕES EM VITROCERÂMICA

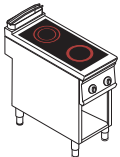
## 2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
			4,3						
			V 400 2N~						
⚡ 716015	PCC4E7	Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4,3 - 13,649		40	70	28	22,0	0,20

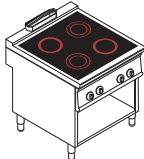
## 4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
			8,6						
			V 400 3N~						
⚡ 716016	PCC8E7	Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8,6 - 27,297		80	70	28	37,0	0,39

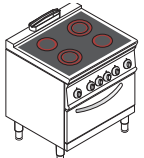
## 2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
			4,3						
			V 400 2N~						
⚡ 716017	PCC4FE7	Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4,3 - 13,649		40	70	90	41,0	0,43

## 4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
			8,6						
			V 400 3N~						
⚡ 716018	PCC8FE7	Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8,6 - 27,297		80	70	90	56,0	0,79

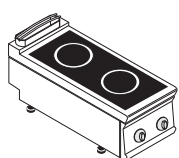
## 4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
			13,3						
			V 400 3N~						
⚡ 716070	PFC8E7	Hz 50/60	Oven kW 4,7		80	70	90	95,0	0,79
			Top kW-Btu/h 8,6 - 27,297						

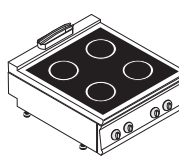


## FOGÕES DE INDUÇÃO

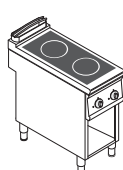
## 2 ZONAS DE INDUÇÃO

	Código	Modelo	Tot. kW 7	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716166	PIN4E7N	V 400 3 ~	2x3,5	40	70	28	37,0	0,20
			Hz 50/60						

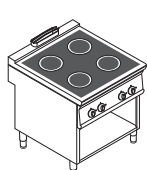
## 4 ZONAS DE INDUÇÃO

	Código	Modelo	Tot. kW 14	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716167	PIN8E7N	V 400 3 ~	4x3,5	80	70	28	72,0	0,39
			Hz 50/60						

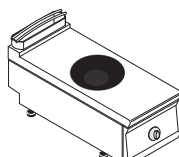
## 2 ZONAS DE INDUÇÃO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 7	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716168	PIN4FE7N	V 400 3 ~	2x3,5	40	70	90	48,6	0,43
			Hz 50/60						

## 4 ZONAS DE INDUÇÃO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 14	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716169	PIN8FE7N	V 400 3 ~	4x3,5	80	70	90	92,0	0,79
			Hz 50/60						

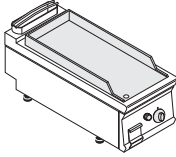

## INDUÇÃO WOK

	Código	Modelo	Tot. kW 5	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716081	PIN4E7	V 400 3 ~	1x5	40	70	28	38,0	0,20
			Hz 50/60						

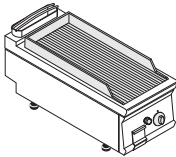



## FRY TOP A GÁS

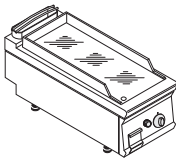

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713035	FTL4G7	7	40	70	28	49,0	0,20

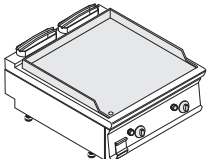

## FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713036	FTR4G7	7	40	70	28	47,0	0,20

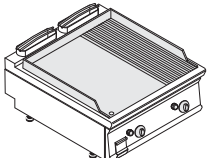

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713037	FTC4G7	7	40	70	28	49,2	0,20

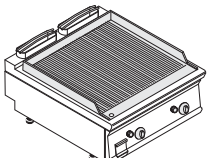

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713038	FTL8G7	14	80	70	28	88,6	0,37

## FRY TOP A GÁS PLACA 1/3 NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713039	FTR8G7	14	80	70	28	87,4	0,39

## FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

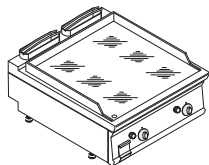
	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	713040	FTRR8G7	14	80	70	28	84,4	0,39



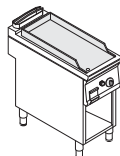


## FRY TOP A GÁS

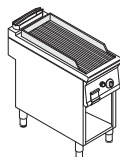
## FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713041	FTC8G7	14	80	70	28	90,0	0,39	

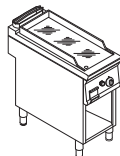
## FRY TOP A GÁS PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713042	FTL4FG7	7	40	70	90	63,2	0,43	

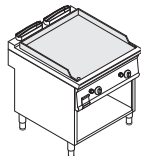
## FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713043	FTR4FG7	7	40	70	90	65,0	0,43	

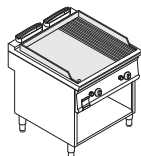
## FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713044	FTC4FG7	7	40	70	90	65,0	0,43	

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713045	FTL8FG7	14	80	70	90	108,8	0,79	

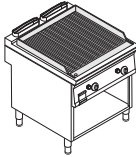

## FRY TOP A GÁS PLACA 1/3 NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713046	FTR8FG7	14	80	70	90	107,0	0,79	

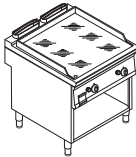



## FRY TOP A GÁS E ELÉTRICOS

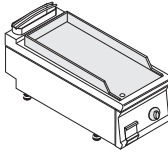

## FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		713047	FTRR8FG7	14	80	70	90	105,8

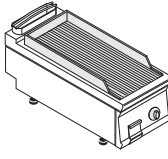

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		713048	FTC8FG7	14	80	70	90	108,4

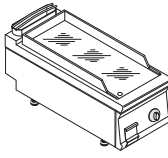

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716030	FTL4E7	V 380-415 3N~ Hz 50/60	40	70	28	46,0

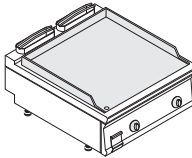

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716031	FTR4E7	V 380-415 3N~ Hz 50/60	40	70	28	42,0

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716032	FTC4E7	V 380-415 3N~ Hz 50/60	40	70	28	61,6

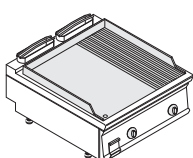

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716033	FTL8E7	V 380-415 3N~ Hz 50/60	80	70	28	84,0

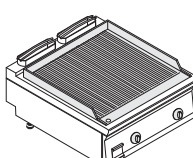



## FRY TOP ELÉTRICOS

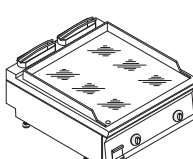

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716034	FTR8E7	V 380-415 3N~	80	70	28	83,0	0,39
				Hz 50/60					

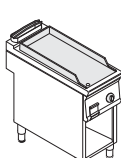

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716035	FTRR8E7	V 380-415 3N~	80	70	28	91,0	0,39
				Hz 50/60					

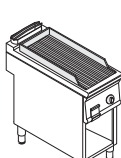

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716036	FTC8E7	V 380-415 3N~	80	70	28	85,0	0,39
				Hz 50/60					

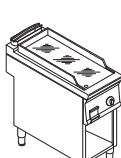

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716037	FTL4FE7	V 380-415 3N~	40	70	90	63,0	0,43
				Hz 50/60					

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716038	FTR4FE7	V 380-415 3N~	40	70	90	60,0	0,43
				Hz 50/60					

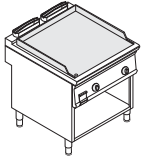
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716039	FTC4FE7	V 380-415 3N~	40	70	90	60,6	0,43
				Hz 50/60					

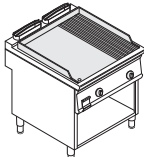


## FRY TOP ELÉTRICOS

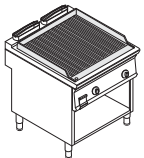
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716040	FTL8FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	103,8	0,79
			Hz 50/60					

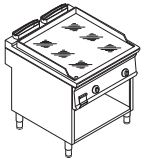
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716041	FTR8FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	103,0	0,79
			Hz 50/60					

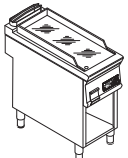
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716042	FTRR8FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	100,0	0,79
			Hz 50/60					

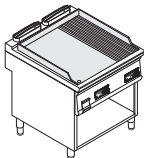
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716043	FTC8FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	105,0	0,79
			Hz 50/60					



## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO, CONTROLO ELETRÓNICO

	Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716122	FTCD4FE7	V 400 3N~	40	70	90	60,0	0,43
			Hz 50/60					



## FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO, CONTROLO ELETRÓNICO

	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 716124	FTRD8FE7	V 400 3N~	80	70	90	109,8	0,79
			Hz 50/60					




**FRITADEIRAS A GÁS**
**FRITADEIRA A GÁS 13LTS TANQUE EM V SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	713132	FRV43FG7T	11,5	40	70	90	63,2	0,48



**FRITADEIRA A GÁS 13+13LTS TANQUE EM V SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	713133	FRV83FG7T	23	80	70	90	103,4	0,81

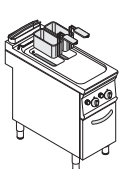

**FRITADEIRA A GÁS 17LTS TANQUE EM V SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	713128	FRV47FG7T	16	40	70	90	55,6	0,48

**FRITADEIRA A GÁS 17+17LTS TANQUE EM V SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	713129	FRV87FG7T	32	80	70	90	107,0	0,81

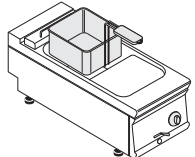
**FRITADEIRA A GÁS 8+8LTS TANQUE COM PERMUTADORES DE CALOR SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	713051	FR48FG7	12	40	70	90	65,8	0,43

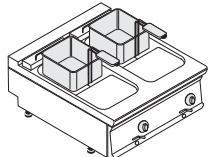


## FRITADEIRAS ELÉTRICAS

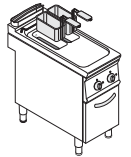
## FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡	716050	FR4E7	6	380-415 3N~ 50/60 Hz	40	70	28	25,0	0,20
		716094	FR4ES7	7,5	380-415 3N~ 50/60 Hz	40	70	28	25,0	0,20

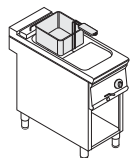
## FRITADEIRA ELÉTRICA 8+8LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡	716051	FR8E7	12	380-415 3N~ 50/60 Hz	80	70	28	42,0	0,38
		716095	FR8ES7	15	380-415 3N~ 50/60 Hz	80	70	28	45,0	0,38

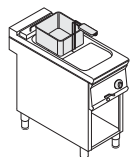
## FRITADEIRA ELÉTRICA 8+8LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡	716054	FR48FE7	14		40	70	90	56,4	0,43
				V	380-415 3N~					
Hz				50/60						

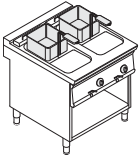

## FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS BASCULANTES SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS E TAMPA

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡	716052	FR4FE7	6		40	70	90	43,0	0,43
				V	380-415 3N~					
Hz				50/60						

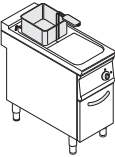

## FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS BASCULANTES SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS E TAMPA

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡	716096	FR4FES7	7,5		40	70	90	40,0	0,43
				V	380-415 3N~					
Hz				50/60						

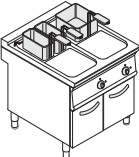


**FRITADEIRAS ELÉTRICAS**
**FRITADEIRA ELÉTRICA 8+8LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS BASCULANTES SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS E TAMPA**

		Código	Modelo	Tot. kW 15	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716097	FR8FES7	V 380-415 3N~	80	70	90	61,4	0,79
				Hz 50/60					

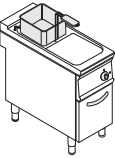

**FRITADEIRA ELÉTRICA 13LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO**

		Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716055	FR43FE7	V 380-415 3N~	40	70	90	49,6	0,43
				Hz 50/60					

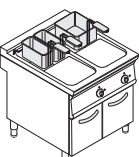

**FRITADEIRA ELÉTRICA 13+13LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO COM FILTRO**

		Código	Modelo	Tot. kW 24	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716056	FR83FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	77,0	0,79
				Hz 50/60					

**FRITADEIRA ELÉTRICA 17LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO**

		Código	Modelo	Tot. kW 16,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716057	FR47FE7	V 380-415 3N~	40	70	90	51,4	0,43
				Hz 50/60					

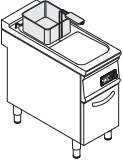
**FRITADEIRA ELÉTRICA 17+17LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO**

		Código	Modelo	Tot. kW 16,5 + 16,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716058	FR87FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	79,4	0,78
				Hz 50/60					

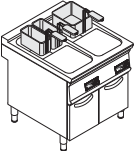


## FRITADEIRAS ELÉTRICAS

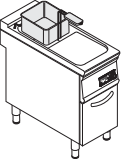
FRITADEIRA ELÉTRICA 13LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS, CONTROLO ELETRÓNICO, SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

	Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 716126	FRD43FE7	V 400 3N~	40	70	90	49,8	0,43	
			Hz 50/60						

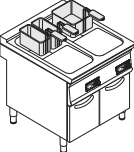
FRITADEIRA ELÉTRICA 13+13LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS, CONTROLO ELETRÓNICO, SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

	Código	Modelo	Tot. kW 24	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 716127	FRD83FE7	V 400 3N~	80	70	90	79,0	0,79	
			Hz 50/60						

FRITADEIRA ELÉTRICA 17LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS, CONTROLO ELETRÓNICO, SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

	Código	Modelo	Tot. kW 16,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 716128	FRD47FE7	V 400 3N~	40	70	90	50,0	0,43	
			Hz 50/60						

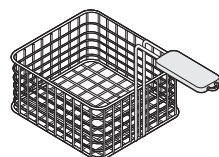
FRITADEIRA ELÉTRICA 17+17LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS, CONTROLO ELETRÓNICO, SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

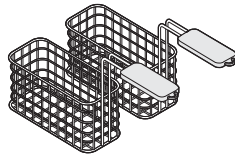
	Código	Modelo	Tot. kW 16,5 + 16,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 716129	FRD87FE7	V 400 3N~	80	70	90	86,0	0,79	
			Hz 50/60						





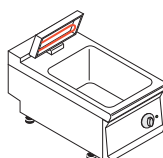

## ACESSÓRIOS FRITADEIRAS

	Código	Descrição	
	120575	CESTO EXTRA PARA FRITADEIRAS DE 8 LTS - DIM. CM (21x26,5x10,5A)	
	220620	CESTO EXTRA PARA FRITADEIRAS DE 13 E 14 LTS - DIM. CM (21,5x29,5x12A)	
	799508	CESTO EXTRA PARA FRITADEIRAS DE 17 LTS - DIM. CM (28,5x29,5x12A)	

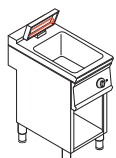

	Código	Descrição	
	120690	CESTO EXTRA (2 PEÇAS) PARA FRITADEIRAS DE 8 LTS - DIM. CM (10,5x26,5x10,5A)	
	220650	CESTO EXTRA (2 PEÇAS) PARA FRITADEIRAS DE 8+8, 13 E 14 LTS - DIM. CM (10,5x29,5x12A)	
	799509	CESTO EXTRA (2 PEÇAS) PARA FRITADEIRAS DE 17 LTS - DIM. CM (14x29,5x12A)	

## AQUECEDORES DE BATATAS FRITAS

## AQUECEDOR DE BATATAS FRITAS ELÉTRICO GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW 1	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 716048	SP4E7	V 230 1 ~	40	70	28	22,0	0,22
Hz 50/60								

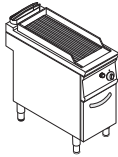

## AQUECEDOR DE BATATAS FRITAS ELÉTRICO GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 1	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 716049	SP4FE7	V 230 1 ~	40	70	90	36,0	0,43
Hz 50/60								

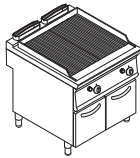



## GRELHADORES A GÁS

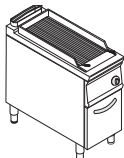

## GRELHADOR A GÁS COM ÁGUA E GRELHA EM FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO FECHADO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 713049	GD4FG7	8	40	70	90	67,0	0,44	

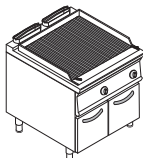

## GRELHADOR A GÁS COM ÁGUA E GRELHA EM FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO FECHADO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 713050	GD8FG7	16	80	70	90	108,0	0,79	

## GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA SOBRE ARMÁRIO FECHADO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 713112	GR4FG7	8	40	70	90	60,8	0,43	

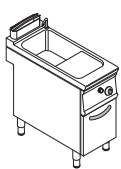
## GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA SOBRE ARMÁRIO FECHADO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 713113	GR8FG7	16	80	70	90	108,0	0,79	

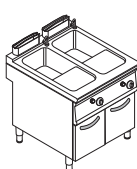


## COZEDORES DE MASSA

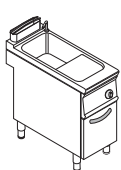
## COZEDOR DE MASSA A GÁS 24LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713056	CP4FG7	10	40	70	90	52,0	0,43	

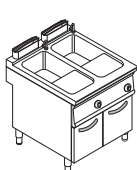
## COZEDOR DE MASSA A GÁS 24+24LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713057	CP8FG7	20	80	70	90	87,2	0,79	

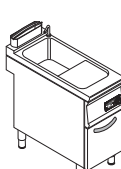
## COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 24LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	716059	CP4FE7	6 V 400 3N~ Hz 50/60	40	70	90	50,0	0,43	

## COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 24+24LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

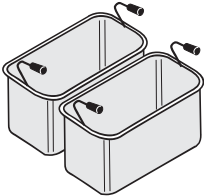
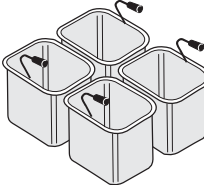
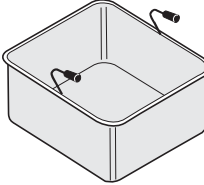
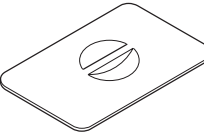
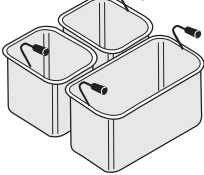
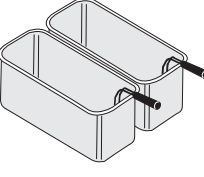

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	716060	CP8FE7	12 V 400 3N~ Hz 50/60	80	70	90	83,8	0,79	

## COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 24LTS GN 2/3, CONTROLO ELETRÓNICO, SOBRE ARMÁRIO ABERTO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	716130	CPD4FE7	6 V 400 3N~ Hz 50/60	40	70	90	51,0	0,43	



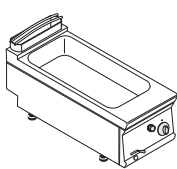
## ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

	Código	Descrição	
	120620	CESTO 2 X GN 1/3 - DIM. CM (29x16x20A)	
	120625	CESTO 4 X GN 1/6 - DIM. CM (14x14x20A)	
	120635	CESTO 1 X GN 2/3 - DIM. CM (29x29x20A)	
	120652	TAMPA GN 2/3	
	120660	CESTO 1 X GN 1/3 + 2 X GN 1/6 - DIM. CM (29X16X20A)   (14x14x20A)	
	120635	CESTO 2 X GN 2/6 - DIM. CM (14,5x29x20A)	

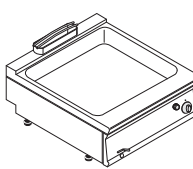


## BANHOS-MARIA

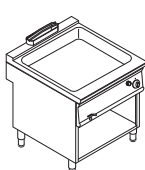
## BANHO-MARIA A GÁS GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713031	BM4G7	2	40	70	28	24,4	0,20	

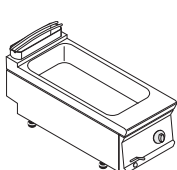
## BANHO-MARIA A GÁS GN 2/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713032	BM8G7	2	80	70	28	31,8	0,39	

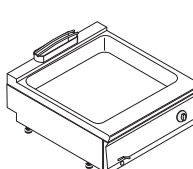
## BANHO-MARIA A GÁS GN 2/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713034	BM8FG7	2	80	70	90	50,0	0,79	

## BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW 1,3	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	716026	BM4E7	V 230 1 ~  Hz 50/60	40	70	28	21,6	0,20	

## BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 2/1

	Código	Modelo	Tot. kW 2,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	716027	BM8E7	V 230 1 ~  Hz 50/60	80	70	28	36,0	0,39	

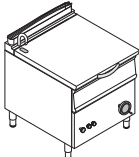
## BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 2/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 2,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	716029	BM8FE7	V 230 1 ~  Hz 50/60	80	70	90	61,0	0,79	

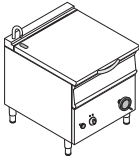


## FRIGIDEIRAS BASCULANTES

## FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS 50LTS COM TANQUE EM AÇO INOX

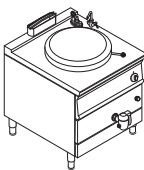
	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713086	BS8IG7	12	80	70	90	131,0	0,96	

## FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA 50LTS COM TANQUE EM AÇO INOX

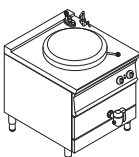
	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	716074	BS8IE7	8,7 V 400 3N~ Hz 50/60	80	70	90	134,0	0,96	

## MARMITAS

## MARMITA A GÁS 50LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	713088	P8IG7	15,5	80	70	90	110,0	0,96	

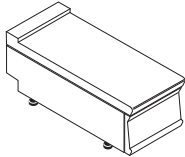
## MARMITA ELÉTRICA 50LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	716075	P8IE7	9 V 400 3N~ Hz 50/60	80	70	90	115,0	0,96	

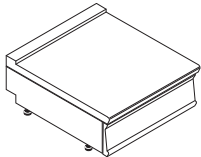


## ELEMENTOS NEUTROS

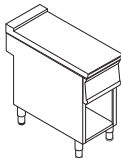
## ELEMENTO NEUTRO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	796501	PN4L7	40	70	28	19,8	0,20	


## ELEMENTO NEUTRO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	796502	PN8L7	80	70	28	32,0	0,38	

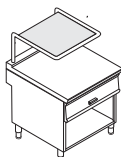
## ELEMENTO NEUTRO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	796701	PN4FL7	40	70	90	35,0	0,43	

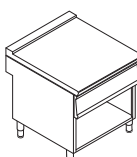
## ELEMENTO NEUTRO COM 1 GAVETA GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	796703	PNC4FL7	40	70	90	41,0	0,43	

## ELEMENTO NEUTRO COM 1 GAVETA SOBRE ARMÁRIO ABERTO E SUPORTE SALAMANDRA

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	716098	PNC8FL7	80	70	90	79,0	0,79	

## ELEMENTO NEUTRO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

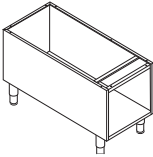
	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	796702	PN8FL7	80	70	90	50,6	0,79	



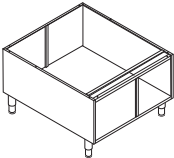


## ELEMENTOS NEUTROS

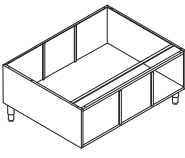
## ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	799001	VN4L7	40	57,5	57	17,0	0,23

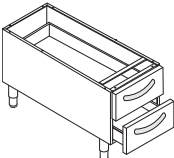
## ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	799002	VN8L7	80	57,5	57	24,0	0,57


## ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	799003	VN12L7	120	57,5	57	30,0	0,65

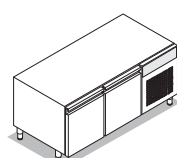
## ARMÁRIO ABERTO COM GAVETA GN 1/1

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	716077	VNC4L7	40	57,5	57	27,0	0,23

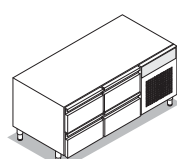
## PORTA COMUM PARA A GAMA TECNO 74

	Código	
	319002	PORTA DIREITA/ESQUERDA EM AÇO INOX

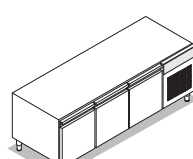

**BASES REFRIGERADAS**
**BASE REFRIGERADA GN 1/1 - 2 PORTAS**

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 765501	BP120	0,265	120	65	62	95,0	0,74
			V					
			230 1 ~					
Hz								
50								

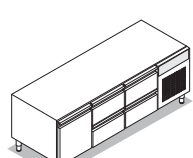
**BASE REFRIGERADA GN 1/1 - 4 GAVETAS**

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 765503	BC120	0,265	120	65	62	115,0	0,74
			V					
			230 1 ~					
Hz								
50								

**BASE REFRIGERADA GN 1/1 - 3 PORTAS**

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 765504	BP160	0,318	160	65	62	121,0	0,97
			V					
			230 1 ~					
Hz								
50								

**BASE REFRIGERADA GN 1/1 - 1 PORTAS - 4 GAVETAS**

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 765506	BC160	0,318	160	65	62	142,0	0,97
			V					
			230 1 ~					
Hz								
50								

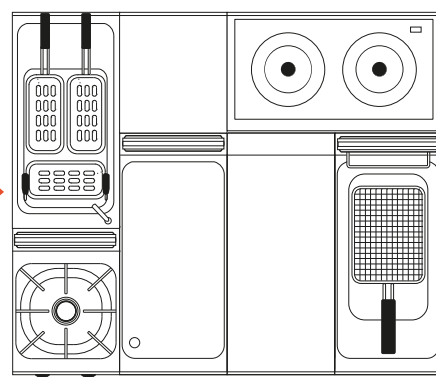
# Mosaico 74

- Linha com as mesmas características da **Tecno 74**, mas com menor profundidade.
- Compatível com as linhas **Tecno 90** e **Tecno 74**.
- Ideal para pequenos espaços

**MO  
SAI  
CO**

**+  
Tecno 74**

**115 mm**



45 cm

70 cm

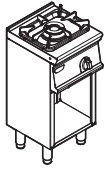

40 cm 40 cm 40 cm 40 cm



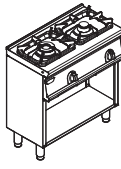



## FOGÕES A GÁS, ELÉTRICOS E VITROCERÂMICA | BANHO-MARIA

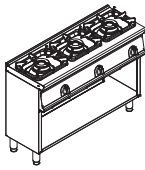

**1 QUEIMADOR A GÁS COM GRELHA DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		713092	PCGM4FG7/3	7,2	1x7,2  Top kW-Btu/h 7,2 - 23,885	40	45	90	33,4	0,31



**2 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		713095	PCGM8FG7/3	10,5	1x3,3 + 1x7,2  Top kW-Btu/h 10,5 - 34,121	80	45	90	52,2	0,51



**3 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		713111	PCGM12FG7/3	18,9	1x4,5 + 2x7,2  Top kW-Btu/h 18,9 - 61,419	120	45	90	73,3	0,76

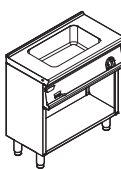

**1 PLACA QUADRADA ELÉTRICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO (PLACA 22x22 CM)**

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716111	PCM4FE7	2,6  V 230 1 ~  Hz 50/60	1x2,6  Top kW-Btu/h 2,6 - 6,824	40	45	90	30,0	0,32

**2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716115	PCCM8FE7	4,3  V 400 2N~  Hz 50/60	1x1,8 + 1x2,5  Top kW-Btu/h 4,3 - 13,649	80	45	90	46,4	0,51

**BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		716118	BMM8FE7	1,3  V 230 1 ~  Hz 50/60	80	45	90	41,0	0,51

# Tecno 70

## Compacta e Profissional

### PORQUÊ ESCOLHER A TECNO70?

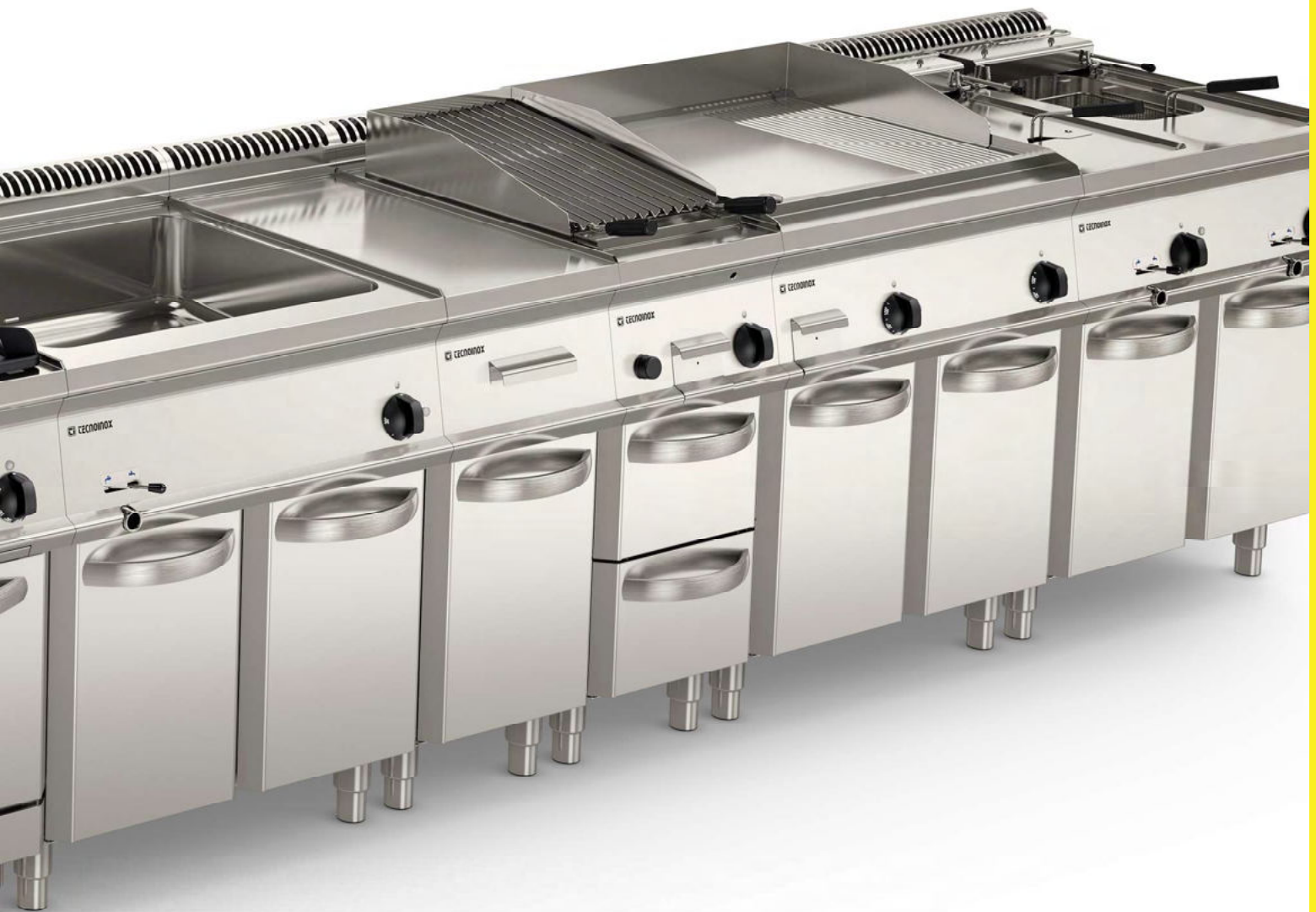
A linha **Tecno 70** é um clássico da Tecnoinox: uma gama completa, prática, compacta e funcional. Esta linha oferece uma relação preço/qualidade vencedora, adequada a muitas necessidades diferentes.

A **Tecno 70** é ideal para restaurantes, cafés e pequenas cantinas. As unidades de 35 cm de largura aproveitam o espaço de forma eficaz, proporcionando desempenho profissional.

A **Tecno 70** responde às necessidades de pequenas/médias instalações de restauração, permitindo-lhe cozinhar muitos pratos simples e deliciosos pratos regionais, bem como alguns dos mais conhecidos pratos internacionais.









**COMPACTA**

As unidades são compactas, o que permite trabalhar com equipamento profissional em espaços pequenos.

**ABRAGENTE E FLEXÍVEL**

A gama é composta por dezenas de unidades de topo e independentes que podem ser facilmente combinadas com diferentes compartimentos e unidades de forno e de base refrigerada para satisfazer todas as suas necessidades!

**SEGURANÇA**

Aparelhos de gás certificados pela DVGW que superaram os testes de segurança mais rigorosos. Os aparelhos a gás são testados na nossas instalações e têm certificados CE.

**ACABAMENTOS**

Características do design como os topos moldados com cantos redondos, respingos e uniões removíveis o que facilita a limpeza e assegura uma boa higiene.

**FÁCIL DE ENCAIXAR**

Um mecanismo de fixação elegante e pés ajustáveis tornam os aparelhos fáceis de encaixar e instalar lado a lado.

**ULTRA-CONFIÁVEL**

Criada em 2001, a gama foi progressivamente aprimorada e aumentada, atingindo um nível de satisfação muito elevado entre utilizadores e instaladores.

**QUEIMADORES**

Queimadores de ferro fundido de anel duplo com numerosos orifícios bem distribuídos ao redor da circunferência garantem que o fornecimento de gás seja utilizado eficientemente durante a cozedura.

**COMPARTIMENTO TÉCNICO**

A maioria das unidades está equipada com um compartimento técnico na parte traseira para conexões e engates.

**Fogões a Gás**

- Tampas moldados anti derrame com cantos arredondados e ranhuras, respiradouros, elementos de união amovíveis para evitar infiltrações e facilitar a limpeza.
- 2-6 queimadores com grelhas em ferro fundido, ou 2 a 4 queimadores mais uma placa de aquecimento, superior e independente, que podem ser instaladas em elementos neutros, fornos ou bases refrigeradas; fogões também disponíveis com GN1/1, GN 2/1 e fornos full-size. Os fornos são estáticos elétricos ou a gás ou de convecção elétricos.
- Queimadores em ferro fundido não deformáveis até 7,2 kW com anel duplo, luz piloto e termopar de segurança, e torneiras com válvulas. Grelhas de suporte em ferro fundido maciço.
- Também disponível com placas de aquecimento.

**Placa Quente a Gás**

- Chapa de ferro fundido indeformável.
- Queimador central com potência de 9 kW.
- A parte superior pode ser instalada sobre elementos neutros, e bases de forno ou refrigeradas.
- Fogão com forno a gás estático GN2/1.

**Placa Quente Elétrica**

- Tampo robusto e indeformável em aço inoxidável
- Até 4 zonas de aquecimento independentes.
- Resistências ultra-rápidas com filamento de tungsténio.
- Modelo de topo instalável em elementos neutros, e forno e unidades de base refrigerada.
- Fogão com forno a gás estático GN2/1 ou GN1/1.

**Fogões Elétricos**

- Modelo com placa hermética, tampo e placa moldados para melhor higiene.
- Modelo com placas placas fixas niveladas para facilitar o manuseamento da panela durante o cozimento.
- 7 níveis de potência.

**Fogões de Indução**

- A tecnologia mais inovadora em cozimento horizontal.
- Todos os topos têm 2 ou 4 zonas de aquecimento com 1 ou 2 geradores com controlos independentes respetivamente.
- Economia de energia: em operação apenas quando as panelas são detectadas.
- Dispersão mínima de calor.
- Fácil de limpar
- Instalável em elementos neutros, com portas e / ou gavetas e em unidades de base refrigeradas.

**Fogões Vitrocerâmica**

- Tampo em vitrocerâmica com 6mm de espessura.
- Resistências ultra-rápidas em tungsténio.
- Até 4 zonas de aquecimento com dois circuitos independentes.
- Fácil de limpar.

**Fritadeiras a Gás**

- Sobre armário fechado
- Aquece rapidamente graças aos permutadores de calor no tanque.
- Tanque de coleta de óleo e cestos incluídos.
- As fritadeiras com o tanque vazio têm uma grande zona fria e são fáceis de limpar.

**Fritadeiras Elétricas** ⚡



- Disponível em modelos de topo e independentes em unidade fechada.
- As resistências podem ser rodadas para facilitar a limpeza.
- 
- Controlo termostático com detector protegido no tanque e termostato de segurança.
- Também disponível com controlos eletrónicos para os modelos de 14 e 14 + 14 litros.
- Tanque de coleta óleo e cestos incluídos.

**Fry Top** 🔥 ⚡



- Todos os topos podem ser instalados em elementos neutros, unidades de base refrigerada e unidades de base de forno.
- Tampo selado com grande superfície de cozedura.
- Elementos de união e suporte removíveis para limpeza.
- Disponível nas seguintes versões:
  - Placa de aço lisa
  - Placa de aço nervurada
  - Placa de cromo com válvula termostática para leitura da temperatura e bloqueio segurança.

**Aquecedor de Fritos** ⚡



- Apenas na versão de topo compatível com elementos neutros, unidades de base refrigerada e unidades de base de forno.
- Lâmpada de aquecimento infravermelho.
- Útil para manter alimentos fritos ou cozidos quentes, manter a temperatura certa por vários minutos e preservando as propriedades organolépticas dos alimentos.
- Tanque extraível com fundo falso, compatível com containers GN.

**Grelhador a Gás com Pedra Lávica** 🔥



- Disponível na versão de topo compatível com elementos neutros, unidades de base refrigerada e unidades de base de forno.
- A pedra lávica distribui o calor, criando um ambiente agradável efeito de churrasco.
- Respingo, grelha, suporte, pedra lávica e gavetas removíveis para limpeza.
- Grelha de aço inox ajustável em altura. Duas posições.

**Grelhador Elétrico com Água** ⚡



- Disponível na versão de topo compatível com elementos neutros, unidades de base refrigerada e unidades de base de forno.
- Excelente para manter os alimentos suculentos.
- Enchimento automático de água com válvula solenóide.
- Drenagem com transbordo e filtro.
- Grelhas fáceis de remover para uma limpeza completa.
- Os grelhadores têm dupla face e feitos de ferro fundido esmaltado para grelhar carnes ou peixes.
- Escudo ignífugo sobre a resistência.

**Cozedor de Massas** 🔥 ⚡



- Tanque moldado; tanque e drenos em aço inoxidável AISI 316 resistente à corrosão, capacidade para 23 litros ou 23+23 litros.
- Autônomo em armário fechado
- Equipado com um dispositivo de segurança que interrompe as resistências quando não há água no tanque.
- Com fundo falso.

**Banho-Maria** 🔥 ⚡



- Disponível em versões de topo, utilizáveis com elementos neutros, unidades de base de fornos e unidades de base refrigerada.
- Equipado com termostato de operação até 90 ° C.
- Equipado com termostato de segurança.
- Tanque GN 1/1 ou 2/1.
- Prática torneira frontal para drenagem.

**Marmitas** 🔥 ⚡



- Tanque de 50 litros.
- Aquecimento indirecto através do intervalo entre o elemento de aquecimento e o fundo do tanque que distribui o calor.
- Enchimento de água através do intervalo com controlo de nível utilizando as torneiras.
- Termóstato de segurança.
- Torneira frontal de drenagem, fácil de remover para limpeza.

**Frigideiras Basculantes** 🔥 ⚡



- Tanque autónomo de 50 litros em aço inox AISI 304 com fundo.
- Tanque basculante.
- Disponível mecanismo de levantamento motorizado como acessório.

**Elementos Neutros**

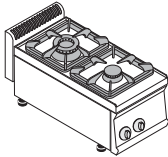


- Tampus de trabalho neutros.
- Elementos neutros abertos com portas e/ou gavetas; elemento de aquecimento disponível para compartimentos com portas.
- Bases de fornos eléctricos estáticos ou de convecção GN1/1 ou GN2/1, com 1 grelha, para empilhamento em módulos superiores (2x35 ou 1x70).
- Unidades de base refrigerada GN1/1 com portas ou com gavetas.

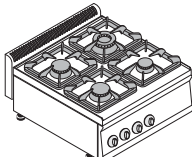


## FOGÕES A GÁS

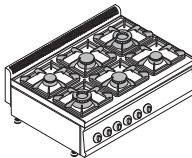
## 2 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613001	PC35G7	10,5	1x7,2 + 1x3,3  Top kW-Btu/h 10,5 - 34,121	35	70	28	27,8	0,17

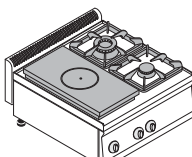
## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613002	PC70G7	19,5	1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5  Top kW-Btu/h 19,5 - 64,831	70	70	28	48,7	0,33

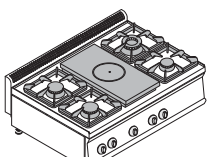
## 6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613003	PC105G7	30	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5  Top kW-Btu/h 30 - 102,364	105	70	28	77,0	0,47

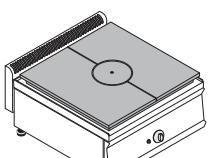
## 2 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM PLACA QUENTE

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613004	PCP70G7	15	1x7,2 + 1x3,3  Top kW-Btu/h 15 - 51,182	70	70	28	69,0	0,33

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM PLACA QUENTE

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613005	PCP105G7	22,8	1x7,2 + 2x3,3 + 1x4,5  Top kW-Btu/h 22,8 - 75,067	105	70	28	91,0	0,47

## PLACA QUENTE

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613006	PPC70G7	9	  Top kW-Btu/h 9 - 30,709	70	70	28	74,0	0,33



## FOGÕES A GÁS

## 4 QUEIMADORES A GÁS SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613036	PC70G7A	19,5	1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5  Top kW-Btu/h 19,5 - 64,831	70	70	85	75,0	0,70

## 6 QUEIMADORES A GÁS SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613037	PC105G7A	30	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5  Top kW-Btu/h 30 - 102,364	105	70	85	103,0	0,99

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613007	PF70G7	19,5 + 4,7  V 400 3N~  Hz 50/60	1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5  Oven kW 4,7  Top kW-Btu/h 19,5 - 64,831	70	70	85	109,5	0,70

## 4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO A GÁS ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613011	PF70GG7	26,5	1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5  Oven kW 7  Top kW-Btu/h 19,5 - 64,831	70	70	85	112,0	0,69

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613008	PF105G7	30 + 4,7  V 400 3N~  Hz 50/60	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5  Oven kW 4,7  Top kW-Btu/h 30 - 102,364	105	70	85	150,0	0,99

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM FORNO FULLSIZE A GÁS (CM 92,5X63X30) COM 1 GRELHA

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	613016	PFX105GG7	37	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5  Oven kW 7  Top kW-Btu/h 30 - 102,364	105	70	85	158,0	0,99



## FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS

## 6 QUEIMADORES A GÁS COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO GN 1/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW 30 + 5	kW 2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		613018	PF105V7	V 400 2N ~ Hz 50/60	Oven kW 5 Top kW-Btu/h 30 - 102,364	105	70	85	150,0	0,99

## 2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 5,2	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		616004	PCR35E7	V 400 2N ~ Hz 50/60	2x2,6 Top kW-Btu/h 5,2 - 17,061	35	70	28	20,0	0,17

## 3 + 1 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM &amp; 15 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 9,3	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		616005	PCR70E7	V 400 3N ~ Hz 50/60	3x2,6 + 1x1,5 Top kW-Btu/h 9,3 - 30,709	70	70	28	32,0	0,33

## 6 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 15,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		616007	PCR105E7	V 400 3N ~ Hz 50/60	6x2,6 Top kW-Btu/h 15,6 - 51,182	105	70	28	47,4	0,47

## PLACA QUENTE ELÉTRICA

		Código	Modelo	Tot. kW 8	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		616003	PP70E7	V 400 3N ~ Hz 50/60	4x2 Top kW-Btu/h 8 - 27,297	70	70	28	74,4	0,33

## 3 + 1 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA (DIAM. 22 CM &amp; 15 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 14	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		616014	PFR70E7	V 400 3N ~ Hz 50/60	3x2,6 + 1x1,5 Oven kW 4,7 Top kW-Btu/h 9,3 - 30,709	70	70	85	90,0	0,70



## FOGÕES ELÉTRICOS

## 4 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO GN 1/1 COM 1 GRELHA (DIAM. 22 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
		616074	PFR70V7/1	15,4	4x2,6	70	70	85	101,0	0,78
		V	Oven	Hz	Top					
				400 3N ~	5	50/60	10,4 - 34,121			

## 6 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA (DIAM. 22 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
		616016	PFR105E7	20,3	6x2,6	105	70	85	122,0	0,99
		V	Oven	Hz	Top					
				400 3N ~	4,7	50/60	15,6 - 51,182			

## FOGÕES EM VITROCERÂMICA

## 4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
		616001	PC35E7	4,3	1x1,8 + 1x2,5	35	70	28	18,0	0,17
		V	Top	Hz	Top					
				400 2N ~	4,3	50/60	4,3 - 13,649			

## 4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
		616002	PCC70E7	8,6	2x1,8 + 2x2,5	70	70	28	30,0	0,33
		V	Top	Hz	Top					
				400 3N ~	8,6	50/60	8,6 - 27,297			

## 4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA COM FORNO ELÉTRICO ESTÁTICO GN 2/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
		616023	PFC70E7	13,3	2x2,5 + 2x1,8	70	70	85	88,0	0,70
		V	Oven	Hz	Top					
				400 3N ~	4,7	50/60	8,6 - 27,297			

## 4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO GN 1/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
		616072	PFC70V7	13,6	2x2,5 + 2x1,8	70	70	85	89,0	0,70
		V	Oven	Hz	Top					
				400 3N ~	5	50/60	8,6 - 27,297			





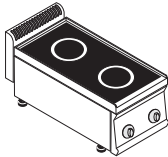
070

LINHA DE QUEIMA - TECNO 70

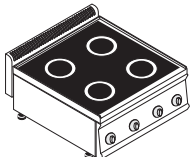
TECNOINOX

## FOGÕES DE INDUÇÃO

## 2 ZONAS DE INDUÇÃO

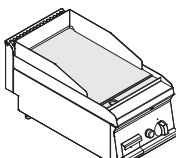
	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 7	kW 2x3,5	L cm 35	P cm 70	A cm 28	Kg 36,0	m³ 0,17
		616111	PIN35E7N	V 400 3 ~ Hz 50/60						

## 4 ZONAS DE INDUÇÃO

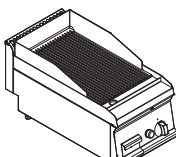
	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 14	kW 4x3,5	L cm 70	P cm 70	A cm 28	Kg 65,0	m³ 0,33
		616112	PIN70E7N	V 400 3 ~ Hz 50/60						

## FRY TOP A GÁS

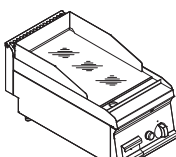
## FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	🔥	Código	Modelo	Tot. kW 7	L cm 35	P cm 70	A cm 28	Kg 41,0	m³ 0,17
		613084	FTL35G7						

## FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

	🔥	Código	Modelo	Tot. kW 7	L cm 35	P cm 70	A cm 28	Kg 44,0	m³ 0,17
		613085	FTR35G7						

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

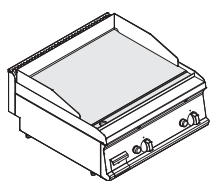
	🔥	Código	Modelo	Tot. kW 7	L cm 35	P cm 70	A cm 28	Kg 46,0	m³ 0,17
		613086	FTC35G7						





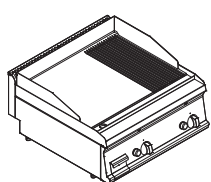
## FRY TOP A GÁS

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	613087	FTL70G7	14	70	70	28	72,0	0,33	

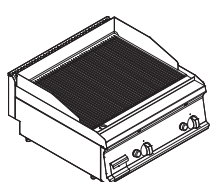


## FRY TOP A GÁS PLACA 1/3 NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	613088	FTR70G7	14	70	70	28	69,8	0,33	

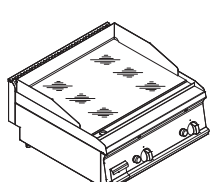


## FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	613089	FTRR70G7	14	70	70	28	76,0	0,33	



## FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	613090	FTC70G7	14	70	70	28	78,5	0,33	





## FRY TOP ELÉTRICOS

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 616079	FTL35E7	V 380-415 3N~	35	70	28	38,0	0,17
			Hz 50/60					

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 616080	FTR35E7	V 380-415 3N~	35	70	28	37,6	0,17
			Hz 50/60					

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 616081	FTC35E7	V 380-415 3N~	35	70	28	38,0	0,17
			Hz 50/60					

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 616082	FTL70E7	V 380-415 3N~	70	70	28	67,0	0,33
			Hz 50/60					

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 616083	FTR70E7	V 380-415 3N~	70	70	28	65,8	0,33
			Hz 50/60					

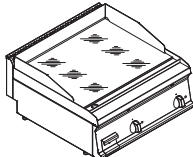
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 616084	FTRR70E7	V 380-415 3N~	70	70	28	73,0	0,33
			Hz 50/60					



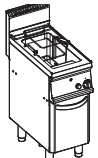
## FRY TOP ELÉTRICOS

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

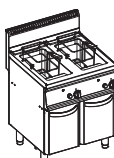
	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 616085	FTC70E7	V 380-415 3N~	70	70	28	67,4	0,33	
			Hz 50/60						

## FRITADEIRAS A GÁS E ELÉTRICAS

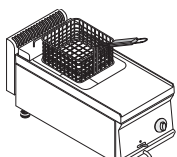
## FRITADEIRA A GÁS 14LTS TANQUE COM PERMUTADORES DE CALOR SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 613026	FRS35G7	11,5	35	70	85	54,6	0,48	

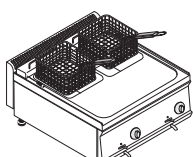
## FRITADEIRA A GÁS 14+14LTS TANQUE COM PERMUTADORES DE CALOR SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 613027	FRS70G7	23	70	70	85	85,2	0,77	

## FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS EQUIPADO COM CESTOS E TAMPA

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 613033	FR35E7	V 400 3N~	35	70	28	22,0	0,17	
			Hz 50/60						

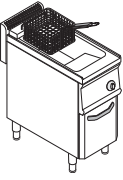

## FRITADEIRA ELÉTRICA 8+8LTS EQUIPADO COM CESTOS E TAMPA

	Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 613034	FR70E7	V 400 3N~	70	70	28	39,0	0,33	
			Hz 50/60						

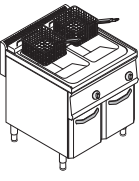



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS

## FRITADEIRA ELÉTRICA 14LTS SOBRE ARMÁRIO FECHADO EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

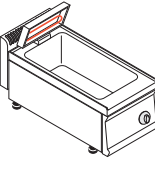

	Código	Modelo	Tot. kW 10,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 613035	FRS35E7	V 400 3N~  Hz 50/60	35	70	85	48,0	0,44	

## FRITADEIRA ELÉTRICA 14+14LTS SOBRE ARMÁRIO FECHADO EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

	Código	Modelo	Tot. kW 21,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 613036	FRS70E7	V 400 3N~  Hz 50/60	70	70	85	77,0	0,70	

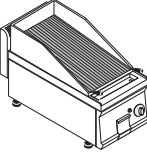

## AQUECEDOR DE BATATAS FRITAS

## AQUECEDOR DE BATATAS FRITAS ELÉTRICO GN 1/1

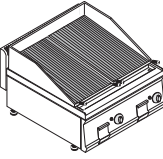

	Código	Modelo	Tot. kW 1	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 616044	SP35E7	V 230 1 ~  Hz 50/60	35	70	28	18,8	0,21	

## GRELHADORES A GÁS

## GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 613032	GR35G7	6,9	35	70	28	33,8	0,17	


## GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	 613033	GR70G7	13,8	70	70	28	58,2	0,33	

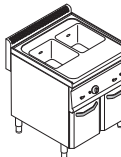


## COZEDORES DE MASSA

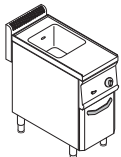
## COZEDOR DE MASSA A GÁS 23LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	613034	CP35G7	10	35	70	85	53,0	0,44	

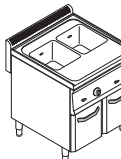
## COZEDOR DE MASSA A GÁS 23+23LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	613035	CP70G7	20	70	70	85	83,0	0,70	

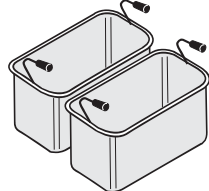
## COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 23LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

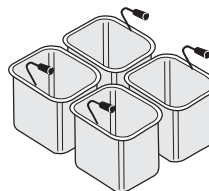
	Código	Modelo	Tot. kW 4,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	616045	CP35E7	V 400 3N~ Hz 50/60	35	70	85	47,0	0,45	

## COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 23+23LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW 9,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	616046	CP70E7	V 400 3N~ Hz 50/60	70	70	85	77,6	0,70	

## ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

	Código	Descrição
	120620	CESTO 2 X GN 1/3 - DIM. CM (29x16x20A)

	Código	Descrição
	120625	CESTO 4 X GN 1/6 - DIM. CM (14x14x20A)

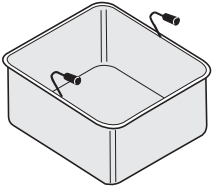
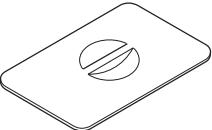
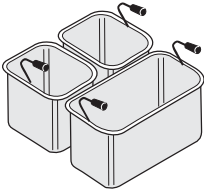
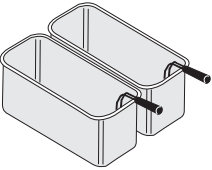


076

LINHA DE QUEIMA - TECNO 70

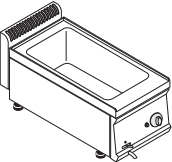

TECNOINOX

## ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

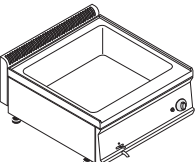

	Código	Descrição	
	120635	CESTO 1 X GN 2/3 - DIM. CM (29x29x20A)	
	Código	Descrição	
	120652	TAMPA GN 2/3	
	Código	Descrição	
	120660	CESTO 1 X GN 1/3 + 2 X GN 1/6 - DIM. CM (29X16X20A)   (14x14x20A)	
	Código	Descrição	
	120700	CESTO 2 X GN 2/6 - DIM. CM (14,5x29x20A)	

## BANHOS-MARIA A GÁS

## BANHO-MARIA A GÁS GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	613030	BM35G7	2	35	70	28	21,8	0,17	

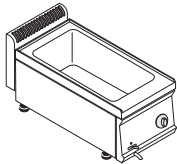
## BANHO-MARIA A GÁS GN 2/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	613031	BM70G7	2	70	70	28	30,0	0,33	

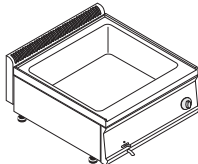


## BANHOS-MARIA A GÁS

## BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1

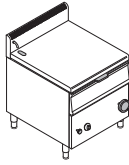
	Código	Modelo	Tot. kW 1,3	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 616040	BM35E7	V 230 1 ~  Hz 50/60	35	70	28	18,0	0,17	

## BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 2/1

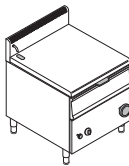
	Código	Modelo	Tot. kW 2,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 616041	BM70E7	V 230 1 ~  Hz 50/60	70	70	28	29,4	0,33	

## FRIGIDEIRAS BASCULANTES

## FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS 50LTS COM TANQUE EM AÇO INOX

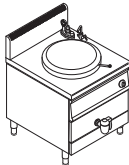
	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	🔥 613039	BS80IG7	12	80	70	85	133,0	0,82	

## FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA 50LTS COM TANQUE EM AÇO INOX

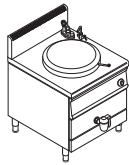
	Código	Modelo	Tot. kW 8,7	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 616048	BS80IE7	V 400 3N~  Hz 50/60	80	70	85	142,0	0,96	

## MARMITAS

## MARMITA A GÁS 50LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	🔥 613041	P70IG7	15,5	70	70	85	110,6	0,90	

## MARMITA ELÉTRICA 50LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW 9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	⚡ 616049	P70IE7	V 400 3N~  Hz 50/60	70	70	85	104,0	0,96	





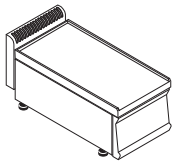
078

LINHA DE QUEIMA - TECNO 70

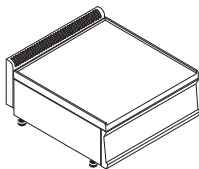
**TECNOINOX**

## ELEMENTOS NEUTROS

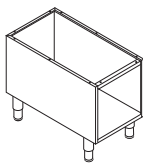
## ELEMENTO NEUTRO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	660070	PN35L7	35	70	28	17,2	0,17	

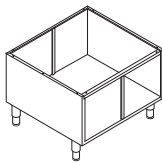
## ELEMENTO NEUTRO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	660075	PN70L7	70	70	28	28,4	0,33	

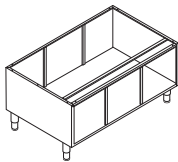
## ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	110080	VN35/0	35	57,5	60	16,0	0,20	


## ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	110085	VN70/0	70	57,5	60	20,0	0,37	

## ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	110150	VN105/0	105	57,5	60	25,0	0,56	

## PORTA COMUM PARA A GAMA TECNO 70

	Código							
	619009	PORTA DIREITA/ESQUERDA EM AÇO INOX PARA BASES						

# Tecno 60

## *Composições para todas as necessidades*

### **PORQUÊ ESCOLHER A TECNO 60?**

A linha **Tecno 60** é a resposta perfeita, tanto em termos de qualidade como de preço, às exigências de start-ups e pequenas cozinhas, bares, cafés, bistrôs, petiscos e serviços de catering e até comida de rua.

É uma extensa gama de máquinas compactas, simples e de linhas estreitas, perfeitas para espaços de dimensões modestas e requisitos de cozinha específicos. **A Tecno 60** é recomendada para a preparação de menus com um número limitado de pratos ou concebidos para fornecer um menor número de porções.

**A Tecno 60** responde às necessidades de pequenas/médias instalações de restauração, permitindo-lhe cozinhar muitos pratos simples e deliciosos pratos regionais, bem como alguns dos mais conhecidos pratos internacionais.

Esta é uma linha fácil de mover e instalar, e de manutenção simples.



## Fogões a Gás



- Tampos moldados anti derrame com cantos arredondados e ranhuras, elementos de união amovíveis para evitar infiltrações e facilitar a limpeza.
- 2-6 queimadores com grelhas em ferro fundido, ou 2 a 4 queimadores mais uma placa de aquecimento, os fogões também estão disponíveis com fornos de 60 e 90 cm de largura equipados com tabuleiro e grelha.
- Queimadores de alumínio com tampa em ferro fundido, potência de 3 e 3,6kW equipados com termopar de segurança e torneiras com válvulas. Grelhas de suporte em ferro fundido sólido. Ignição piezoelétrica.

## Fogões Elétricos



- Tampo e placa moldados para uma melhor higiene, com 180mm de diâmetro e potência de 2kW.
- 7 níveis de potência.

## Fogões Vitrocerâmica



- Tampo em vitrocerâmica com 6mm de espessura.
- Resistências em tungstênio.
- Até 4 zonas de aquecimento com 2,5 + 1,8 kW de potência com controlo independente (2 níveis de potência).
- Fácil de limpar.

## Fry Top



- Apenas na versão de topo.
- Disponível nas seguintes versões:
  - Placa de aço lisa
  - Placa de aço nervurada
  - Placa de cromo com válvula termostática para leitura da temperatura e bloqueio segurança.
- Elementos de união e suporte removíveis para limpeza.
- Gaveta de recolha de gordura e ficha.

## Fritadeiras



- Apenas na versão de topo.
- As resistências podem ser rodadas para facilitar a limpeza.
- Cestos e tampas incluídas.
- Torneira frontal para drenagem.
- Controlo termostático com detector protegido no tanque e termostato de segurança.

## Aquecedor de Fritos



- Apenas na versão de topo.
- Lâmpada de aquecimento infravermelho.
- Útil para manter alimentos fritos ou cozidos quentes, manter a temperatura certa por vários minutos e preservando as propriedades organolépticas dos alimentos.
- Tanque extraível com fundo falso, compatível com containers GN.

## Grelhador a Gás com Pedra Lávica



- Apenas na versão de topo.
- A pedra lávica distribui o calor, criando um ambiente agradável efeito de churrasco.
- Grelha de aço inox ajustável em altura. Duas posições.
- Grelha, suporte e pedra lávica removíveis para limpeza.
- Grelhador opcional para cozinhar peixe.

## Grelhador Elétrico com Água



- Versão de topo com tanque para água e recolha de gordura, torneira frontal para drenagem.
- Excelente para manter os alimentos suculentos.
- Grelhas em aço fáceis de remover para uma limpeza completa.

## Cozedor de Massas



- Sobre armário fechado
- Tanque compatível GN 2/3, cestos como acessórios de vários tamanhos.
- Tanque e drenagem em aço inoxidável AISI 316 resistente à corrosão, capacidade para 23 litros.
- Equipado com um dispositivo de segurança que interrompe as resistências quando não há água no tanque.
- Com fundo falso.

## Banho-Maria



- Tanque GN 1/1 ou 2/1.
- Prática torneira frontal para drenagem.
- Equipado com termostato de segurança e de operação até 90 ° C.

## Elementos Neutros



- Bancadas de trabalho.
- Elementos neutros abertos com portas e/ou gavetas; elementos de aquecimento disponíveis para compartimentos com portas. Topos com lavatório e torneiras misturadoras (acessórios).
- Bases de fornos eléctricos estáticos ou de convecção GN1/1 ou GN2/1, com 1 grelha, para empilhamento em módulos superiores (2x35 ou 1x70).

**FOGÕES A GÁS**
**2 QUEIMADORES A GÁS**

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113001	PC35G/6	6,6	1x3 + 1x3,6  Top kW-Btu/h 6,6 - 20,473	35	60	30	17,0	0,15

**4 QUEIMADORES A GÁS**

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113002	PC70G/6	13,2	2x3 + 2x3,6  Top kW-Btu/h 19,5 - 64,831	70	60	30	27,0	0,29

**6 QUEIMADORES A GÁS**

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113003	PC105G/6	19,8	3x3 + 3x3,6  Top kW-Btu/h 19,8 - 64,831	105	60	30	40,0	0,42

**4 QUEIMADORES A GÁS COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO COM 1 GRELHA E 1 TABULEIRO**

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		113006	PF70G/6	13,5 + 2,5	2x3 + 2x3,6  Oven kW 2,5  Top kW-Btu/h 13,2 - 44,358	70	60	85	75,0	0,69

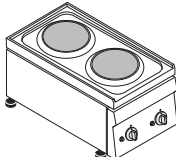
**6 QUEIMADORES A GÁS COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO COM 1 GRELHA E 1 TABULEIRO**

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		113008	PF105GG/G6	19,8 + 2,5	3x3 + 3x3,6  Oven kW 2,5  Top kW-Btu/h 19,8 - 64,831	105	60	85	102,0	1,01

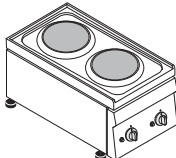


## FOGÕES ELÉTRICOS

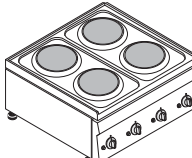
## 2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 18 CM)

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 4	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		116001	PC35E/6/0	V 400 2N ~	2x2	35	60	30	15,0	0,15
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4 - 13,649					

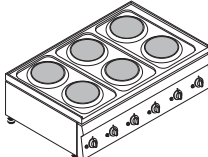
## 2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 18 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 4	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		116002	PC35E/6/1	V 230 1 ~	2x2	35	60	30	14,2	0,15
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4 - 13,649					


## 4 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 18 CM)

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 8	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		116004	PC70E/6/0	V 400 3N ~	4x2	70	60	30	26,0	0,29
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8 - 27,297					

## 6 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 18 CM)

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 12	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		116006	PC105E/6/0	V 400 3N ~	6x2	105	60	30	45,0	0,42
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8 - 27,297					

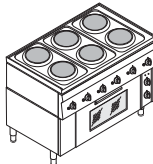


## 4 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO COM 1 GRELHA E 1 TABULEIRO (DIAM. 18 CM)

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 10,5	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		116008	PF70E/6/0	V 400 3N ~	4x2	70	60	85	70,0	0,71
				Hz 50/60	Oven kW 2,5 Top kW-Btu/h 8 - 27,297					



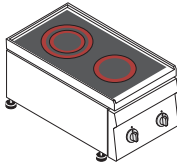

## FOGÕES ELÉTRICOS

## 6 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO COM 1 GRELHA E 1 TABULEIRO (DIAM. 18 CM)

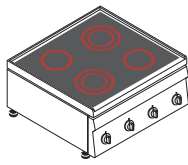

	 	Código	Modelo	Tot. kW 14,5	kW 6x2	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		116009	PFL105E/6/0	V 400 3N ~ Hz 50/60	Oven kW 2,5 Top kW-Btu/h 12 - 40,946	105	60	85	103,0	1,01

## FOGÕES EM VITROCERÂMICA

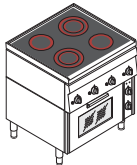


## 2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

		Código	Modelo	Tot. kW 4,3	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		116011	PCC35E/6/0	V 400 2N ~ Hz 50/60	1x1,8 + 1x2,5 Top kW-Btu/h 4,3 - 13,649	35	60	30	16,0	0,15

## 4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

		Código	Modelo	Tot. kW 8,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		116013	PCC70E/6/0	V 400 3N ~ Hz 50/60	2x1,8 + 2x2,5 Top kW-Btu/h 8,6 - 27,297	70	60	30	26,0	0,29

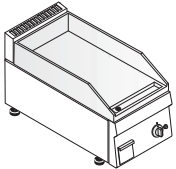

## 4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO COM 1 GRELHA E 1 TABULEIRO

	 	Código	Modelo	Tot. kW 11,1	kW 2x1,8 + 2x2,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		116014	PFC70E/6/0	V 400 3N ~ Hz 50/60	Oven kW 2,5 Top kW-Btu/h 8,6 - 27,297	70	60	85	70,0	0,71

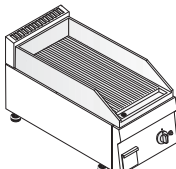



## FRY TOP A GÁS

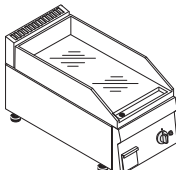

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113020	FTL35G/G6	4	35	60	30	34,0	0,15

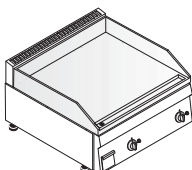

## FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113021	FTR35G/G6	4	35	60	30	27,0	0,15

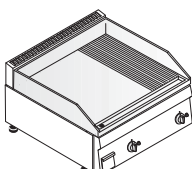

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113022	FTC35G/G6	4	35	60	30	38,5	0,15

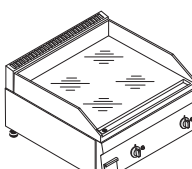

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113023	FTL70G/G6	8	70	60	30	58,0	0,29

## FRY TOP A GÁS PLACA 1/3 NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113024	FTR70G/G6	8	70	60	30	58,4	0,29

## FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

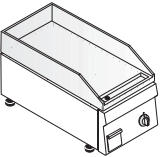

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113026	FTC70G/G6	8	70	60	30	59,8	0,29



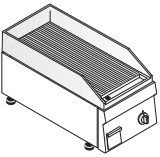



## FRY TOP ELÉTRICOS

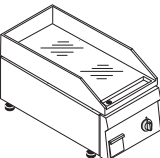

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW 3	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
		116017	FTL35E/6/2	V 220-240 1 ~	35	60	30	35,4	0,15
				Hz 50/60					

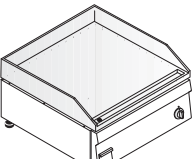

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
		116018	FTR35E/6/0	V 380-415 3N~	35	60	30	34,0	0,15
				Hz 50/60					

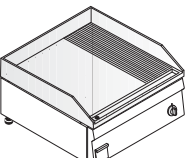

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW 3	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
		116023	FTC35E/6/2	V 220-240 1 ~	35	60	30	35,0	0,15
				Hz 50/60					

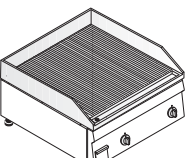

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
		116026	FTL70E/6/2	V 220-240 1~	70	60	30	62,2	0,29
				Hz 50/60					

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
		116028	FTR70E/6/2	V 220-240 1 ~	70	60	30	59,3	0,29
				Hz 50/60					

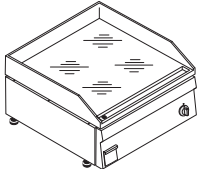
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
		116029	FTRR70E/6/0	V 380-415 3N~	70	60	30	58,0	0,29
				Hz 50/60					



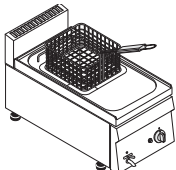
## FRY TOP ELÉTRICOS

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

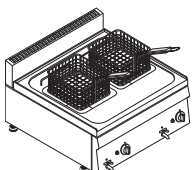
	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 116032	FTC70E/6/2	6	70	60	30	57,0	0,29
			V 220-240 1~					
			Hz 50/60					

## FRITADEIRAS A GÁS E ELÉTRICAS

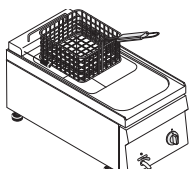
## FITADEIRA A GÁS 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 113027	FR35G/G6	6,25	35	60	30	24,0	0,15

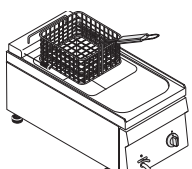
## FITADEIRA A GÁS 8 + 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 113028	FR70G/G6	12,5	70	60	30	43,0	0,29

## FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 116034	FR35E/6/0	6	35	60	30	19,2	0,15
			V 400 3N ~					
			Hz 50/60					

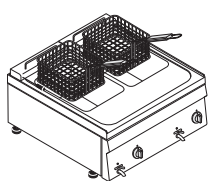

## FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	⚡ 116035	FR35E/6/1	6	35	60	30	19,4	0,15
			V 230 1 ~					
			Hz 50/60					

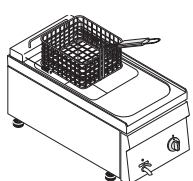



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS

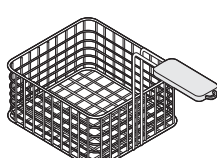
## FRITADEIRA ELÉTRICA 8 + 8LTS

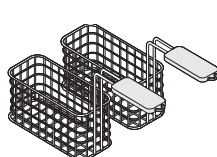
	Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 <b>116037</b>	FR70E/6/0	V 400 3N ~  Hz 50/60	70	60	30	32,8	0,29

## FRITADEIRA ELÉTRICA 8 LTS SUPER

	Código	Modelo	Tot. kW 7,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 <b>116056</b>	FR35ES/6/0	V 400 3N ~  Hz 50/60	35	60	30	20,0	0,15

## ACESSÓRIOS FRITADEIRAS

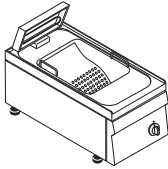
	Código	Descrição
	120575	CESTO EXTRA PARA FRITADEIRAS 8LTS - DIM. CM (21x26,5x10,5A)

	Código	Descrição
	120690	CESTO EXTRA (2 PEÇAS) PARA FRITADEIRAS 8LTS - DIM. CM (10,5x26,5x10,5A)



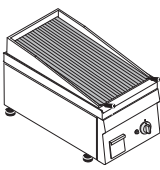
## AQUECEDOR DE FRITOS

## AQUECEDOR DE FRITOS GN 2/3

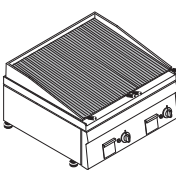
	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
			0,65	cm	cm	cm		
⚡	116039	SP35E/6/0	V	35	60	30	16,8	0,21
			230 1 ~					
			Hz					
			50/60					

## GRELHADORES A GÁS E ELÉTRICOS

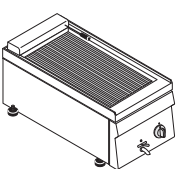
## GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA COM GRELHA EM INOX EM V

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
			6,9	cm	cm	cm		
🔥	113031	GR35G/G6	35	60	30	33,0	0,15	

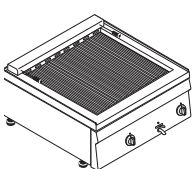
## GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA COM GRELHA EM INOX EM V

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
			13,8	cm	cm	cm		
	113032	GR70G/G6	70	60	30	56,0	0,29	

## GRELHADOR ELÉTRICO

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
			3	cm	cm	cm		
⚡	116042	GR35E/6/0	V	35	60	30	20,0	0,15
			400 3N ~					
			Hz					
			50/60					


## GRELHADOR ELÉTRICO

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
			6	cm	cm	cm		
⚡	116044	GD70E/60	V	70	60	30	35,0	0,29
			400 3N ~					
			Hz					
			50/60					

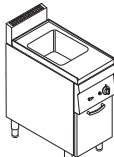


## COZEDORES DE MASSA

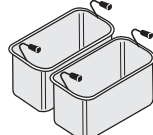
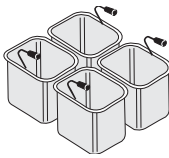
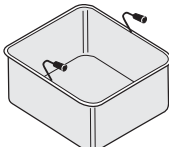
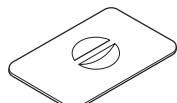
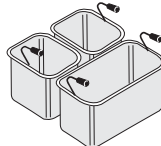
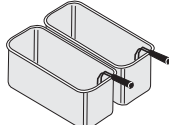
## COZEDOR DE MASSA A GÁS 23LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	113033	CP35G/G6	10	35	60	85	50,0	0,40	

## COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 23LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	116049	CP35E/G6/0	4,8 V 400 3N~ Hz 50/60	35	60	85	50,5	0,40	


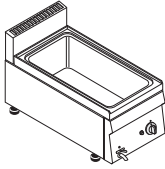
## ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

	Código	Descrição	
	120620	CESTO 2 X GN 1/3 - DIM. CM (29x16x20A)	
	Código	Descrição	
	120625	CESTO 4 X GN 1/6 - DIM. CM (14x14x20A)	
	Código	Descrição	
	120635	CESTO 1 X GN 2/3 - DIM. CM (29x29x20A)	
	Código	Descrição	
	120652	TAMPA GN 2/3	
	Código	Descrição	
	120660	CESTO 1 X GN 1/3 + 2 X GN 1/6 - DIM. CM (29X16X20A)   (14x14x20A)	
	Código	Descrição	
	120700	CESTO 2 X GN 2/6 - DIM. CM (14,5x29x20A)	


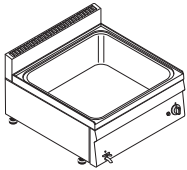


## BANHOS-MARIA

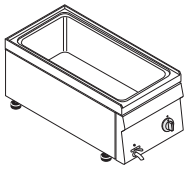
## BANHO-MARIA A GÁS GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113029	BM35G/G6	2	35	60	30	18,2	0,15

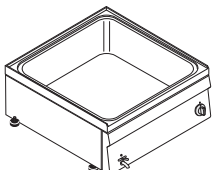
## BANHO-MARIA A GÁS GN 2/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113030	BM70G/G6	2	70	60	30	25,6	0,29

## BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1

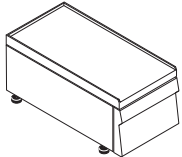
	Código	Modelo	Tot. kW 1,3	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	116040	BM35E/6/0	V 230 1 ~ Hz 50/60	35	60	30	16,0	0,15

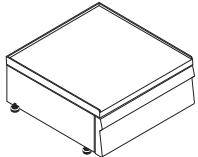
## BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 2/1

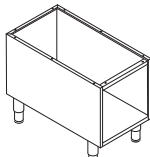
	Código	Modelo	Tot. kW 2,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	116041	BM70E/6/0	V 230 1 ~ Hz 50/60	70	60	30	23,4	0,29

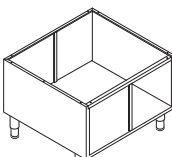


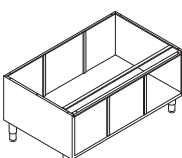
## ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTO NEUTRO								
	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	110070	PN35/7	35	60	30	14,6	0,15	

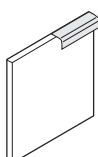
ELEMENTO NEUTRO								
	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	110075	PN70/6	70	60	30	25,0	0,29	

ARMÁRIO ABERTO								
	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	110080	VN35/0	35	57,5	60	16,0	0,20	

ARMÁRIO ABERTO								
	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	110085	VN70/0	70	57,5	60	20,0	0,37	

ARMÁRIO ABERTO								
	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>	
	110150	VN105/0	105	57,5	60	25,0	0,56	

## PORTA COMUM PARA A GAMA TECNO 60

	119001	PORTA DIREITA/ESQUERDA EM AÇO INOX						
--	--------	------------------------------------	--	--	--	--	--	--



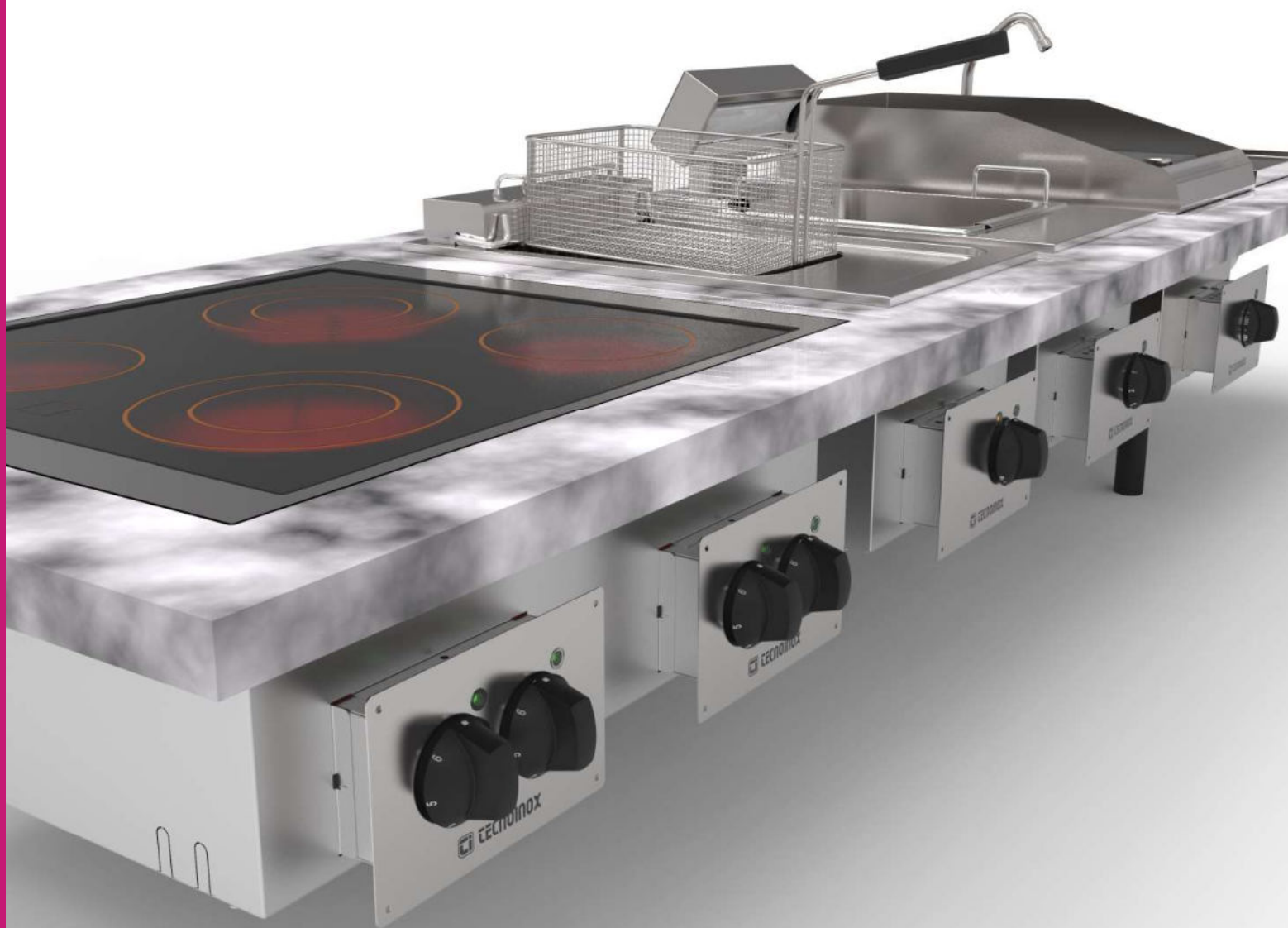
# Drop-in

## *Máxima liberdade de instalação*

Uma ampla gama de módulos embutidos elétricos e a gás; adequados para todo o tipo de mobiliário, estes módulos garantem a melhor liberdade de instalação (sobre a bancada ou ao nível da superfície da bancada).

As unidades **Drop-in** criadas pela Tecnoinox fornecem uma solução profissional fácil para inserir ou substituir unidades de cozimento profissionais em bancadas existentes. Simples de instalar, os **Drop-ins** oferecem uma solução flexível e acessível.

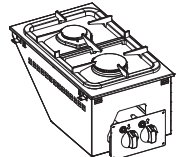

As unidades podem ser inseridas na parte superior da bancada ou niveladas com a bancada. Os controlos podem ser posicionados numa placa na frente da bancada ou na bancada ao lado das unidades.



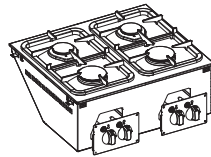



## FOGÕES A GÁS

## 2 QUEIMADORES A GÁS

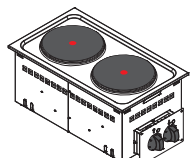
	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113005	DPCG35G	8,5	1x3,3 + 1x5,2	35	60	30,7	16,0	0,15
			<b>Top</b> kW-Btu/h 8,5 - 27,297						

## 4 QUEIMADORES A GÁS

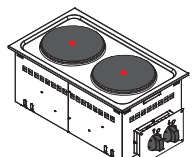
	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	113006	DPCG70G	17	2x3,3 + 2x5,2	70	60	30,7	32,0	0,29
			<b>Top</b> kW-Btu/h 17 - 58,006						

## FOGÕES ELÉTRICOS

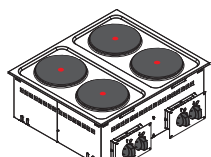

## 2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22CM)

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	136001	DPC35E0	5,2	2x2,6	35	60	26,6	15,6	0,15
<b>V</b> 400 2N ~									
<b>Hz</b> 50/60									
			<b>Top</b> kW-Btu/h 5,2 - 17,061						

## 2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22CM)

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	136002	DPC35E1	5,2	2x2,6	35	60	26,6	15,0	0,15
<b>V</b> 230 1 ~									
<b>Hz</b> 50/60									
			<b>Top</b> kW-Btu/h 5,2 - 17,061						

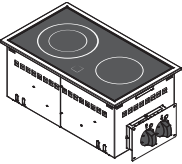
## 4 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	136004	DPC70E0	10,4	4x2,6	70	60	26,6	28,0	0,29
<b>V</b> 400 3N ~									
<b>Hz</b> 50/60									
			<b>Top</b> kW-Btu/h 10,4 - 34,121						

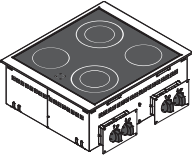


## FOGÕES EM VITROCERÂMICA

## 2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

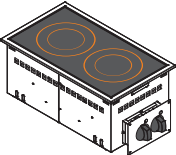
	Código	Modelo	Tot. kW 4,3	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	136006	DPCC35E0	V 400 2N ~	1x1,8 + 1x2,5	35	60	26,6	16,0	0,15
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4,3 - 13,649					

## 4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

	Código	Modelo	Tot. kW 8,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	136008	DPCC70E0	V 400 3N ~	2x1,8 + 2x2,5	70	60	26,6	24,0	0,29
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8,6 - 27,297					

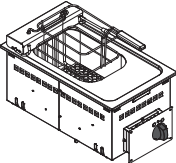
## FOGÕES DE INDUÇÃO

## 2 ZONAS DE INDUÇÃO

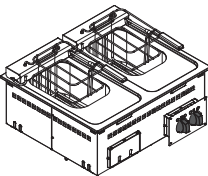
	Código	Modelo	Tot. kW 7	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	136041	DPIN35E	V 400 3 ~	2x3,5	35	65	29,5	16,0	0,16
			Hz 50/60						

## FRITADEIRAS ELÉTRICAS

## FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	136026	DFR35E0	6	400 3N~ 50/60 Hz	35	60	33	18,0	0,15
	136027	DFR35ES0	7,5	400 3N~ 50/60 Hz	35	60	33	18,2	0,15

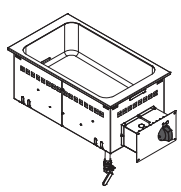

## FRITADEIRA ELÉTRICA 8 + 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	136031	DFR70E0	12	400 3N~ 50/60 Hz	70	60	33	57,0	0,29
	136032	DFR70ES0	15	400 3N~ 50/60 Hz	70	60	33	57,0	0,29



## BANHOS-MARIA ELÉTRICOS

## BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1

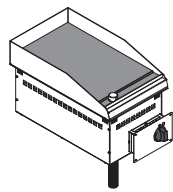

	Código	Modelo	Tot. kW 1,3	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 136035	DBM35E0	V 230 1 ~  Hz 50/60	35	60	26,6	15,0	0,15

## BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 2/1

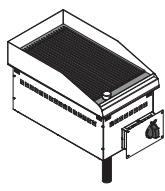

	Código	Modelo	Tot. kW 2,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 136036	DBM70E0	V 230 1 ~  Hz 50/60	70	60	26,6	25,0	0,29

## FRY TOP ELÉTRICOS

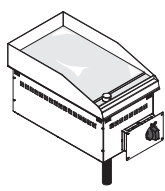

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 136009	DFTL35E0	3,9	400 3N~ 50/60 Hz	35	60	26,6	35,0	0,15
	136011	DFTL35E2	3	230 1 ~ 50/60 Hz	35	60	26,6	34,2	0,15

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 136012	DFTR35E0	3,9	400 3N~ 50/60 Hz	35	60	26,6	32,2	0,15
	136014	DFTR35E2	3	230 1 ~ 50/60 Hz	35	60	26,6	32,2	0,15

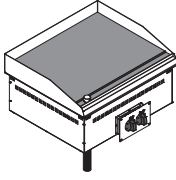
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	 136015	DFTC35E0	3,9	400 3N~ 50/60 Hz	35	60	26,6	35,0	0,15
	136017	DFTC35E2	3	230 1 ~ 50/60 Hz	35	60	26,6	31,0	0,16

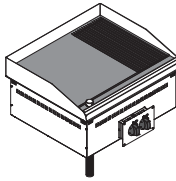


## FRY TOP ELÉTRICOS

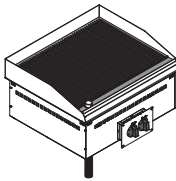
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	136018	DFTL70E0	7,8	70	60	26,6	51,5	0,29
			V 400 3N~					
			Hz 50/60					

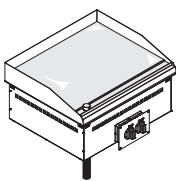
## FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	136020	DFTR70E0	7,8	70	60	26,6	60,0	0,29
			V 400 3N~					
			Hz 50/60					

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

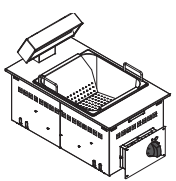
	Código	Modelo	Tot. kW		L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
					cm	cm	cm		
	136022	DFTRR70E0	7.8	400 3N ~ 50/60 Hz	70	60	26,6	58,0	0,29
	136023	DFTRR70E2	6	230 1 ~ 50/60 Hz	70	60	26,6	58,0	0,29

## FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW		L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
					cm	cm	cm		
	136024	DFTC70E0	7.8	400 3N ~ 50/60 Hz	70	60	26,6	61,6	0,29
	136025	DFTC70E2	6	230 1 ~ 50/60 Hz	70	60	26,6	78,5	0,29

## AQUECEDOR DE FRITOS

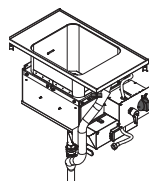
## AQUECEDOR DE FRITOS GN 2/3

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m <sup>3</sup>
				cm	cm	cm		
	136034	DSP35E0	0,65	35	60	26,6	17,6	0,21
			V 230 1 ~					
			Hz 50/60					

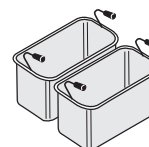
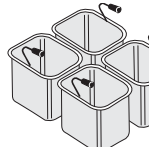
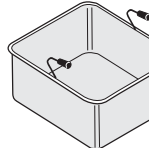
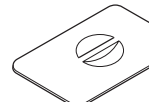
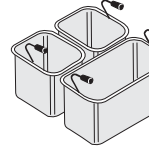
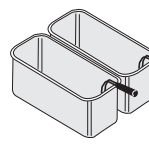


## COZEDOR DE MASSAS

## COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 23LTS GN 2/3

	Código	Modelo	Tot. kW 4,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	136038	DCP35E0	V 400 3N~  Hz 50/60	35	60	32	28,0	0,40

## ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

	Código	Descrição
	120620	CESTO 2 X GN 1/3 - DIM. CM (29x16x20A)
	Código	Descrição
	120625	CESTO 4 X GN 1/6 - DIM. CM (14x14x20A)
	Código	Descrição
	120635	CESTO 1 X GN 2/3 - DIM. CM (29x29x20A)
	Código	Descrição
	120652	TAMPA GN 2/3
	Código	Descrição
	120660	CESTO 1 X GN 1/3 + 2 X GN 1/6 - DIM. CM (29X16X20A)   (14x14x20A)
	Código	Descrição
	120700	CESTO 2 X GN 2/6 - DIM. CM (14,5x29x20A)

**Frytops a gás construídos e certificados com marca CE**

- Estrutura totalmente em aço inoxidável, disponível com gaveta para recolha de gorduras
- Disponíveis com placas com revestimento cerâmico antiaderente (esp.: 6 e 10 mm), para fácil limpeza e manutenção
- Queimador com chama autoestabilizada, controlado por válvula termopar de segurança
- Queimador com chama piloto e isqueiro
- Orifício no painel frontal para acendimento manual
- Áreas independentes de cozedura (mods. 600 e 800)
- Alçado para proteção contra salpicos
- Os modelos estão preparados para funcionar a gás Butano (G30) / Propano (G31) e Natural (G20), com dotação de injetores para modificação segundo as normas
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDPG 406 RC Placa Lisa 6 mm	XDPG 410 RC Placa Lisa 10 mm	XDPG 410 RCN Placa Nervurada 10 mm	XDPG 606 RC Placa Lisa 6 mm
Dimensões (LxPxA)	mm	400x450x270	400x450x310	400x450x310	600x450x270
Dim. Placa (área útil) (LxP)	mm	380x400	390x400	390x400	580x400
Potência	W	3400	3400	3400	5500 (2x 2750)
Gás	G-Kg/h	G 30/31 0,268/0,264 Kg/h	G 30/31 0,268/0,264 Kg/h	G 30/31 0,268/0,264 Kg/h	G 30/31 0,434/0,426 Kg/h
Peso	Kg	14,4	19,4	19,4	20,1

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDPG 610 RC Placa Lisa 10 mm	XDPG 610 RCN Placa Mista 10 mm	XDPG 806 RC Placa Lisa 6 mm	XDPG 810 RC Placa Lisa 10 mm	XDPG 810 RCN Placa Mista 10 mm
Dimensões (LxPxA)	mm	600x450x310	600x450x310	800x450x270	800x450x310	800x450x310
Dim. Placa (área útil) (LxP)	mm	590x400	590x400	780x400	790x400	790x400
Potência	W	5500 (2x 2750)	5500 (2x 2750)	8250 (3x 2750)	8250 (3x 2750)	8250 (3x 2750)
Gás	G-Kg/h	G 30/31 0,434/0,426 Kg/h	G 30/31 0,434/0,426 Kg/h	G 30/31 0,651/0,639 Kg/h	G 30/31 0,651/0,639 Kg/h	G 30/31 0,651/0,639 Kg/h
Peso	Kg	27,6	27,6	25,8	35,8	35,8




**Frytops elétricos concebidos e fabricados em acordo com normas CE**

- Estrutura totalmente em aço inoxidável, disponível com gaveta para recolha de gorduras
- Disponíveis com revestimento cerâmico (esp.: 6 e 10 mm), para fácil limpeza e manutenção
- Áreas independentes de cozedura (mods. 600 e 800)
- Alçado para proteção contra salpicos.
- Controlo de temperatura até 300°C
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDPE 256 RC Placa Lisa 6 mm	XDPE 406 RC Placa Lisa 6 mm	XDPE 410 RC Placa Lisa 10 mm	XDPE 410 RCN Placa Nervurada 10 mm	XDPE 606 RC Placa Lisa 6 mm
Dimensões (LxPxA)	mm	250x460x245	400x460x250	400x460x285	400x460x285	600x460x250
Dim. Placa (área útil) (LxP)	mm	238x400	380x400	390x400	390x400	580x400
Potência / Voltagem	W	1500	2500	3000	3000	3500 (2 zonas)
Voltagem	V	230	230	230	230	230
Peso	Kg	10,4	14,5	19,5	19,5	20,0

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDPE 610 RC Placa Lisa 10 mm	XDPE 610 RCN Placa Mista 10 mm	XDPE 806 RC Placa Lisa 6 mm	XDPE 810 RC Placa Lisa 10 mm	XDPE 810 RCN Placa Mista 10 mm
Dimensões (LxPxA)	mm	600x460x285	600x460x285	800x460x250	800x460x285	800x460x285
Dim. Placa (área útil) (LxP)	mm	590x400	590x400	780x400	790x400	790x400
Potência / Voltagem	W	4500 (2 zonas)	4500 (2 zonas)	4500 (3 zonas)	6000 (3 zonas)	6000 (3 zonas)
Voltagem	V	230	230	400 (230/3)	400 (230/3)	400 (230/3)
Peso	Kg	25,0	25,0	25,0	30,0	30,0



### Frytops elétricos profissionais bastante resistentes para uso contínuo

- Chapa em aço inox sólido de 6mm
- Bandeja de escoamento em aço inox
- Equipado com proteção em anti-refluxo
- Termostato variável de 70°C a 300°C
- Proteção de sobrecarga
- Luz indicadora de temperatura
- Assenta em quatro pé de borracha
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MGRILL Placa Lisa	MGRILL Placa Mista	MGRILL BIG 1/2 GR Placa Mista
Dimensões (LxPxA)	mm	560x470x250	560x470x250	740x520x250
Dimensões Placa (área útil) (LxP)	mm	555x365	555x365	735x415
Potência	W	3000	3000	4400
Voltagem	V-Hz	230-50-1	230-50-1	400-50-3
Peso	Kg	23	23	30,5

### FRYTOPS DE VITROCERÂMICA

spidocook™

O novo SPIDOFLAT vitrocerâmico cozinha carne, peixe e legumes de maneira homogênea. Os sabores permanecem intactos, mesmo que diferentes alimentos sejam grelhados em sequência.

- Poupança de tempo e energia
- Fácil de limpar e sempre pronto a utilizar
- Termostato até 400°C
- Resistente e fumo muito reduzido
- Bandeja removível



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SP 200	SP 300
Dimensões (LxPxA)	mm	398x654x129	693x654x129
Dimensões Placa (área útil) (LxP)	mm	1x 280x440	2x 280x440
Potência	W	2500	5000
Voltagem	V-Hz	230-50-1	230-50-1 / 400-50-3
Peso	Kg	10	17



- Estrutura em aço inox
- Modelos com e sem torneira
- Equipado com proteção em anti-refluxo
- Termostato com temperatura regulável até aos 90°C
- Interruptor on/off
- Containers não incluídos



Veja os preços dos nossos Containers em Inox  
Pag. 194



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACT BMWT	ACT 1/1 150	ACT 1/1 150 TAP	ACT 1/1D 150 TAP
Dimensões (LxPxA)	mm	338x540x248	325x555x260	325X605X260	650X605X260
Capacidade	nº	1x GN 1/1 150	1x GN 1/1 150	1x GN 1/1 150	2x GN 1/1 150
Torneiras	✓/✗	✓	✗	✓	✓
Potência	W	1200	1500	1500	3000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-5
Peso	Kg	8	4	5	15,1

## CHAFING DISH

De construção robusta permite uma forma ideal de manter a comida quente. De design prático para um fácil transporte.

- Modelo elétrico
- Tabuleiro e tampa GN 1/1 65mm incluídos
- Corpo revestido a plástico isolante
- Proteção térmica
- Controlo simples da temperatura
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	mm	610x350x280
Capacidade	L	8,5
Potência	W	900
Voltagem	V-Hz	230-50-1
Peso	Kg	3,5



**Aquecedores de pratos resistentes e fáceis de utilizar**

- Totalmente construídos em aço inox
- Grande resistência à corrosão
- Acabamento brilhante
- Prateleiras ajustáveis
- Temperatura regulável de 7°C a 90°C
- Interruptor On/off com luz On
- Diâmetro máximo dos pratos: 33cm



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDAP 30	XDAP 60	XDAP 120
Dimensões (LxPxA)	mm	400x460x570	400x460x870	800x460x870
Capacidade para pratos	n°	30	60	120
Prateleiras	n°	1	2	4
Potência	W	400	750	1500
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	19	25,5	44

**AQUECEDOR DE FRITOS**

- Construção em aço inox
- Equipado com cuba perfurada GN 1/1
- Resistências de aquecimento no topo
- Interruptor On/off com luz On



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		GN 1/1	GN 1/1 Cerâmica
Dimensões (LxPxA)	mm	325x570x480	330x620x460
Capacidade	GN	GN 1/1 x 40	GN 1/1 x 150
Potência	W	1000	1200
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	6,2	8



## ELÉTRICAS DE CUBA SIMPLES

- Construção geral e resistências em aço inox
- Cuba em aço inox amovível
- Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba
- Termostato regulável até 190°C
- Termostato de segurança até 240°C
- Terminais faston em aço inox
- Tampa em aço inox com pega em bacquelite



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDF 7L C (sem torneira)	XDF 10L M (sem torneira)	XDF 10L T (sem torneira)	XDF 10LG M (com torneira)	XDF 10LG T (com torneira)
Dimensões (LxPxA)	mm	270x410x315	325x445x315	325x445x315	325x500x370	325x500x370
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	195x215x120	255x255x120	255x255x120	255x255x210	255x255x120
Torneiras	✓/✗	✗	✗	✗	✓	✓
Potência	W	3500	4500	7500	4500	7500
Voltagem	V-Hz	230-50 Contactor	230-50 Contactor	400-50 Contactor	230-50 Contactor	400-50 Contactor
Óleo para fritar	Lts	7	10	10	10	10
Peso	Kg	6	8	9	9	9

## ELÉTRICAS DE CUBA DUPLA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDF 77L C (sem torneira)	XDF 1010L M (sem torneira)	XDF 1010L T (sem torneira)	XDF 1010LG M (com torneira)	XDF 1010LG T (com torneira)
Dimensões (LxPxA)	mm	530x410x315	650x445x315	650x445x315	650x500x370	650x500x370
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	2x 195x215x120	2x 255x255x120	2x 255x255x120	2x 255x255x210	2x 255x255x120
Torneiras	✓/✗	✗	✗	✗	✓	✓
Potência	W	2x 3500	2x 4500	2x 7500	2x 4500	2x 7500
Voltagem	V-Hz	230-50 Contactor	230-50 Contactor	400-50 Contactor	230-50 Contactor	400-50 Contactor
Óleo para fritar	Lts	7+7	10+10	10+10	10+10	10+10
Peso	Kg	11	15	17	17	19



Os modelos K distinguem-se por uma construção mais robusta que os modelos XDF

- Construção geral e resistências em inox
- Cuba em aço inox amovível
- Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba
- Termostato regulável até 190°C
- Termostato de segurança até 240°C
- Terminais faston em aço inox
- Tampa em aço inox com pega em bacquelite



## ELÉTRICAS DE CUBA SIMPLES (Mod. K)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDFK 7L C (sem torneira)	XDFK 7LG C (com torneira)	XDFK 7LG S (com torneira)	XDFK 10LG M (com torneira)	XDFK 10LG T (com torneira)	XDFK 10LG S (com torneira)
Dimensões (LxPxA)	mm	282x425x330	312x525x430	312x525x430	372x550x430	372x550x430	372x550x430
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	195x215x120	195x215x120	195x215x120	255x255x120	255x255x120	255x255x120
Torneiras	✓/✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓
Potência	W	3500	3500	4500	4500	7500	8500
Voltagem	V-Hz	230-50 Contactor	230-50 Contactor	230-50 Contactor	230-50 Contactor	400-50 Contactor	400-50 Contactor Resist. duplas
Óleo para fritar	Lts	7	7	7	10	10	10
Peso	Kg	6,5	8	8	10	10,5	11

## ELÉTRICAS DE CUBA DUPLA (Mod. K)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDFK 77L C (sem torneira)	XDFK 77LG C (com torneira)	XDFK 77LG S (com torneira)	XDFK 1010LG M (com torneira)	XDFK 1010LG T (com torneira)	XDFK 1010LG S (com torneira)
Dimensões (LxPxA)	mm	552x425x330	620x525x425	620x525x430	740x550x430	740x550x430	740x550x430
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	2x 195x215x120	2x 195x215x120	2x 195x215x120	2x 255x255x120	2x 255x255x120	2x 255x255x120
Torneiras	✓/✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓
Potência	W	2x 3500	2x 3500	2x 4500	2x 4500	2x 7500	2x 8500
Voltagem	V-Hz	230-50 Contactor	230-50 Contactor	230-50 Contactor	230-50 Contactor	400-50 Contactor	400-50 Contactor Resist. duplas
Óleo para fritar	Lts	7 + 7	7 + 7	7 + 7	10 + 10	10 + 10	10 + 10
Peso	Kg	11,5	14	15	18	20	21





Os modelos K distinguem-se por uma construção mais robusta que os modelos XDF

- Construção geral e resistências em inox
- Cuba em aço inox amovível
- Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba
- Termostato regulável até 190°C (termostato trifásico)
- Termostato de segurança até 240°C (termostato trifásico)
- Terminais faston em aço inox
- Tampa em aço inox com pega em bacquelite
- Cablagem em fibra de vidro
- Com válvula interior para remoção do óleo



## ELÉTRICAS DE CUBA SIMPLES



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDFK 10L MV
Dimensões (LxPxA)	mm	400x600x1030
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	255x255x120
Potência	W	7500
Voltagem	V-Hz	400-50 Contactor
Óleo para fritar	Lts	10
Peso	Kg	20

## ELÉTRICAS DE CUBA DUPLA

1010L - Capacidade para 2 cestos



16L - Capacidade para 2 cestos



30L - Capacidade para 3 cestos



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDFK 1010L MV	XDFK 16L MV	XDFK 30L MV
Dimensões (LxPxA)	mm	800x600x1030	630x600x1030	740x650x1030
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	2x 255x255x120	2x 195x215x120	3x 195x215x120
Potência	W	2x 7500	9000	18000
Voltagem	V-Hz	400-50 Contactor	400-50 Contactor	400-50 Contactor
Óleo para fritar	Lts	10 + 10	16	30
Peso	Kg	33,6	26	36





- Construção geral e resistências em aço inox
- Cuba em aço inox amovível
- Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba
- Termostato regulável até 190°C
- Termostato de segurança até 240°C
- Terminais faston em aço inox
- Com torneira de escoamento

## ELÉTRICAS DE BANCADA

XDFK 16LG PAST



XDFK 30LG PAST

XDF 16LG PAST



XDF 30LG PAST



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDF 16LG PAST	XDF 30LG PAST	XDFK 16LG PAST	XDFK 30LG PAST
Dimensões (LxPxA)	mm	530x460x370	650x670x370	578x525x430	693x700x430
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	470x250x110	575x445x110	470x250x110	575x445x110
Potência	W	9000	15000	9000	18000
Voltagem	V-Hz	400-50 Contactor	400-50 Contactor	400-50 Contactor	400-50 Contactor
Óleo para fritar	Lts	16	30	16	30
Peso	Kg	12	20	14	23

## ELÉTRICAS COM MÓVEL



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDFK 16L MV PAST	XDFK 30L MV PAST
Dimensões (LxPxA)	mm	630x600x1030	740x650x1030
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	250x470x110	575x445x110
Potência	W	9000	18000
Voltagem	V-Hz	400-50 Contactor	400-50 Contactor
Óleo para fritar	Lts	16	30
Peso	Kg	26	30



- Estrutura em aço inox AISI 304 com cantos arredondados
- Resistências reforçadas em aço inox
- Torneira de drenagem com dispositivo de segurança
- Termostato de segurança adicional
- Pés ajustáveis

## ELÉTRICAS



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		⚡ ST 7	⚡ ST 7+7	⚡ ST 12	⚡ ST 12+12
Dimensões (LxPxA)	mm	263x409x404	549x409x404	324x439x434	670x439x434
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	1x 197x236x120	2x 197x236x120	1x 257x268x120	2x 257x268x120
Potência	W	4800	9600	6000   9000	12000   18000
Voltagem	V-Hz	400-50 3N	400-50 3N	400-50 3N	400-50 3N
Óleo para fritar	Lts	7,5	7,5 + 7,5	11,5	11,5 + 11,5
Batatas congeladas	Kg/h	11	11 + 11	15 (6kW)   17 (9kW)	15 + 15 (12kW)   17 + 17 (18kW)
Peso	Kg	10	19	14	26

- Estrutura em aço inox AISI 304
- Cuba modelada sem soldaduras e tubos queimadores
- Temperatura do óleo regulável por termostato
- Válvula de gás mecânica com termostato
- Termostato de segurança
- Pés ajustáveis

## GÁS



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		🔥 GT 10	🔥 GT 10+10	🔥 GTS 17+17
Dimensões (LxPxA)	mm	400x600x693	700x600x693	700x841x700
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	1x 215x290x120	2x 215x290x120	2x 215x375x120
Potência	W	6500	13000	12000 + 12000
Óleo para fritar	Lts	10	10 + 10	17 + 17
Batatas congeladas	Kg/h	8-10	16-20	18 + 18
Peso	Kg	32	54	60



GÁS (GT Series)

- Controlos eletromecânicos com termómetro para visualização da temperatura
- Estrutura em aço inox AISI 304
- Cuba modelada sem soldaduras
- Termostato de temperatura e segurança
- Torneira de drenagem de óleo posicionada na frente para fácil acesso
- Pés ajustáveis em aço inox



GT 17+17



GT 17



GT 35



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		🔥 GT 17	🔥 GT 17+17	🔥 GT 35
Dimensões (LxPxA)	mm	400x700x1100	700x700x1100	700x700x1100
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	1x 215x375x120	2x 215x375x120	1x 540x365x120
Potência	W	12000	12000 + 12000	19000
Óleo para fritar	Lts	17	17 + 17	35 - 46
Batatas congeladas	Kg/h	18	18 + 18	25
Peso	Kg	55	108	95





- Estrutura em aço inox AISI 304 com cantos redondos
- Cuba modelada sem soldaduras
- Controlo eletrónico simplificado com duas temperaturas de operação ajustáveis
- Temperatura de espera de 120°C
- Visor de temperatura de óleo
- Ciclo de lavagem automática do tanque
- Alarme sonoro quando atingida a temperatura de referência
- Controlo de temperatura com duas sondas no tanque
- Termostato de segurança
- Resistência blindada rebatível
- Pés ajustáveis em aço inox

**Específico Gás**

- Gestão de energia térmica durante a confecção
- Câmara de combustão inflamável

## ELETRÓNICAS GÁS E ELÉTRICAS


**► Função de "Fusão"**

Estes modelos são equipados com a função de "fusão" para aquecimento controlado do óleo. Durante o estágio de fusão inicial, a entrada de energia é de apenas 9 kW, permitindo gradualmente que o óleo atinja uma temperatura de 90 ° C. Esta fase é essencial para evitar o sobreaquecimento do óleo perto da fonte de calor enquanto a temperatura do óleo ainda é baixa. Após esta fase inicial, as fritadeiras de gás de alta performance NG-S mudam para um ajuste de potência intermediária para levar o óleo até a temperatura de fritura necessária.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		⚡ NE-S 12	⚡ NE-S 20	⚡ NE-S 20 + 20	🔥 NG-S 20	🔥 NG-S 20 + 20
Dimensões (LxPxA)	mm	400x700x1100	400x700x1100	800x700x1100	400x700x1100	800x700x1100
Dim. Cesto (LxPxA)	mm	1x 240x280x120	1x 260x280x150	2x 260x280x150	1x 260x280x150	2x 260x280x150
Potência	W	9000	10000   16000	2x 10000   2x 16000	15000	2x 15000
Voltagem	V-Hz	400-50 3N	400-50 3N	400-50 3N	230-50 1N 25W	230-50 1N 25W
Óleo para fritar	Lts	14	20	20 + 20	20	20 + 20
Batatas congeladas	Kg/h	20	22 (10kW) 28 (16 kW)	44 (20kW) 56 (32kW)	~22	~44 (20kW)
Peso	Kg	44	46	94	58	101

**Características**

- Estrutura em aço inox AISI 304
- Filtro de fundo da cuba
- Sondas de temperatura
- Central eletrônica Easytouch com painel LCD
- 12 ciclos de fritura personalizados
- Recipiente de óleo colocado numa estrutura com rodinhas
- Pés ajustáveis em aço inox

**Específico Elétricas**

- Cuba de fritura em AISI 304 embutida, com área fria profunda
- Sistema com resistências blindadas basculáveis

**Específico Gás**

- Cuba em aço inox AISI 304, monobloco em "V" sem soldaduras, com área fria profunda
- Sistema de combustão preparado "PREMIX"
- Queimadores com tecnologia infravermelho com uso da potência modular de aquecimento

**ALTO RENDIMENTO  
GÁS E ELÉTRICAS****AC**

Modelos com Elevação Automática do Cesto

GFP 25 AC



EFU 25 AC

**ACESSÓRIOS**

Tampa anti-flutuação (1/2 - 1/2 cesto)

Tampa anti-flutuação (cesto inteiro)

Cesto inteiro (365L x 300P x 130A mm)

Filtro recipiente de óleo

Grelha da Cuba

Engate de bordas (profundidade. 800mm)

Engate de bordas (profundidade. 900mm)

Tampa hermética

Kit rodas movimentação fritadeira

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		⚡ EFP 25 AC	⚡ EFU 25 AC	🔥 GFP 25 AC	🔥 GFU 25 AC
Dimensões (LxPxA)	mm	400x800x1110	400x900x1110	400x800x1110	400x900x1110
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	2x 140x365x130	2x 140x365x130	2x 140x365x130	2x 140x365x130
Potência	W	20000 max.	20000 max.	25000 max.	25000 max.
Voltagem	V-Hz	400-50 3N	400-50 3N	230-50 3N	230-50 3N
Óleo para fritar	Lts	25	25	23	23
Batatas congeladas	Kg/h	35	35	30	30
Peso	Kg	65	67	82	84


**Características**

- Estrutura em aço inox AISI 304
- Cuba de fritura em AISI 304 embutida, com área fria profunda
- Levantamento automático do cesto controlado eletronicamente para resultados garantidos e constantes de fritura
- Aquecimento elétrico modular com modulação da potência
- Termóstato de segurança para protecção da resistência
- Bomba trifásica integrada
- Função de recarga automática do óleo mediante um interruptor específico
- Central eletrónica Easytouch com painel LCD
- 12 ciclos de fritura personalizados
- Ciclo de melting automático
- Recipiente de óleo colocado numa estrutura com rodinhas
- Torneira para o esvaziamento rápido da cuba
- Lança para a limpeza, o enchimento e o esvaziamento do óleo

**ALTO RENDIMENTO ELÉTRICA**
**COM SISTEMA DE FILTRAGEM DE ÓLEO (FILTROS DE PAPEL + FILTRO DE CARVÃO ACTIVADO)**

**ACESSÓRIOS**

Filtros de papel

Filtros de carvão activado

Tampa anti-flutuação (1/2 - 1/2 cesto)

Tampa anti-flutuação (cesto inteiro)

Cesto inteiro (365L x 300P x 130A mm)

\* Lote mínimo: 100 peças | \*\* Lote mínimo: 50 peças

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**
**⚡ EFR 25**

Dimensões (LxPxA)	mm	400x900x1110
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	2x 140x365x130
Potência	W	20000 max.
Voltagem	V-Hz	400-50 3N
Óleo para fritar	Lts	25
Batatas congeladas	Kg/h	35
Peso	Kg	101





- Extremamente versáteis, particularmente para gratinar mas também para cozinhar, bem como manter a comida quente
- Versatilidade para poder ser instalado em qualquer tipo e tamanho de cozinha
- Disponíveis modelos com duplo regulador de energia para gerir duas áreas de cozedura independentes
- Resistências no nível superior que podem mover-se para cima e para baixo pelas guias
- Resistências basculantes para fácil limpeza debaixo da grelha móvel
- Rapidez no serviço ■ Eficiente e com poupança de energia
- Fácil remoção do painel traseiro

### Já viu o que pode cozinhar com uma salamandra??!



- Gratar verduras, batatas, peixe, mariscos e crustáceos
- Grelhar ou acabar carne: hambúrgueres, bifés, costeletas...
- Acabamento de pratos: lasanha, canelones, francesinhas...
- Manter os pratos quentes e prontos para serem servidos
- Caramelizar e terminar sobremesas



#### Acessório

Suporte de parede.  
Cod. 9003

€ 89,00

Light



Ultrarapid Contact



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		216015 Light	216016 Light	216017 Light	216036 Ultrarapid	216039 Ultrarapid	216040 Ultrarapid
Dimensões (LxPxA)	mm	400x450x500	600x450x500	600x450x500	400x548x500	600x548x500	600x548x500
Sup. de Cozedura (LxP)	mm	400x350	600x350	600x350	400x350	600x350	600x350
Áreas de cozedura	nº	1	2	2	1	2	2
Potência	W	2000	4000	4000	2000	4000	4000
Voltagem	V-Hz	230-50-1	230-50-1	400-50-2	230-50-1	230-50-1	400-50-3
Peso	Kg	33	47	47	39	54	54

### Salamandras profissionais com um design robusto, facilmente ajustáveis em altura.

- Salamandra profissional com sistema móvel
- Perfeito para grelhar, gratinar e aquecimento
- Construção robusta em aço inox
- Resistências em alumínio de alta durabilidade
- Refletor polido para uma ótima distribuição de calor
- Elevador com suspensão para melhor posicionar
- Com indicador de temperatura
- Grelha em aço inox
- Bandeja inferior em aço inox
- Assenta em 4 pés de borracha



**Actimac®**  
**SÉRIE LIFT**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		LIFT 2.8	LIFT 3.6	LIFT 5.6
Dimensões (LxPxA)	mm	450x450x530	600x450x530	800x450x530
Superfície de cozedura (LxPxA)	mm	440x320x0-140	590x320x0-140	790x320x0-140
Potência	W	2800	3600	5600
Voltagem	V-Hz	230-50-1	230-50-1	400-50-3
Peso	Kg	39	49	63



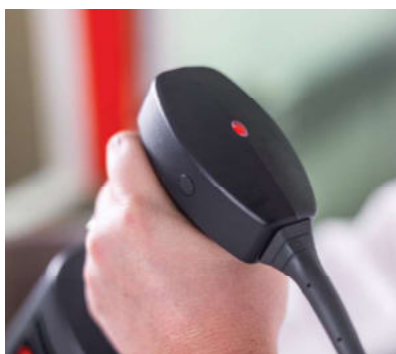

**Trituradores profissionais de uso contínuo, para diferentes preparações sem necessidade de ferramentas acessórias. Homologados pela NSF**

- Lâminas Y-Blade profissionais de aço temperado e fio de longa duração
- Desenho compacto: tamanho lógico e manejável
- Braço desmontável com fecho rápido e seguro
- Capaz de trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento da carcaça.
- Campânula desenhada para evitar salpicos



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XM-12	XM-21	XM-22	XM-31	XM-32
Potência	W	240	300	300	400	400
Capacidade máxima de recipiente	Lts	10	12	15	30	45
Velocidade motor	rpm	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	12000	12000
Diâmetro lâmina / cobre lâmina	mm	44 / 65	50 / 82	50 / 82	55 / 87	55 / 87
Comprimento braço triturador	mm	223	250	300	306	366
Comprimento total	mm	448	514	564	614	674
Peso	Kg	1,4	2,3	2,4	3,34	3,4
Nível de ruído (1 m.)	dB (A)	<80	<80	<80	<80	<80

- Uso intuitivo: muito simples de manusear. Indicador luminoso com LED de duas cores para informar sobre o estado da máquina.
- Fácil limpeza: braço desmontável, lavável sob água corrente da torneira



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XM-33	XM-51	XM-52	XM-71	XM-72
Potência	W	400	570	570	750	750
Capacidade máxima de recipiente	Lts	60	80	120	200	250
Velocidade motor	rpm	12000	12000	12000	12000	12000
Diâmetro lâmina / cobre lâmina	mm	55 / 87	60 / 98	60 / 98	70 / 123	/ 123
Comprimento braço triturador	mm	420	420	520	540	630
Comprimento total	mm	728	760	860	880	970
Peso	Kg	3,6	4,7	4,9	5	5,2
Nível de ruído (1 m.)	dB (A)	<80	<80	<80	<80	<80



**Batedores profissionais ideal para montar natas, preparar merengues, chantilly, molhos maionese, tortilhas, crepes, suflês, etc, de forma rápida e prática sem ferramentas adicionais. Homologados pela NSF**

- Desenho compacto: tamanho lógico e manejável
- Braço desmontável com fecho rápido e seguro
- Uso intuitivo: muito simples de manusear. Indicador luminoso quando ligado à rede elétrica
- Fácil limpeza: braço desmontável, lavável sob água corrente da torneira

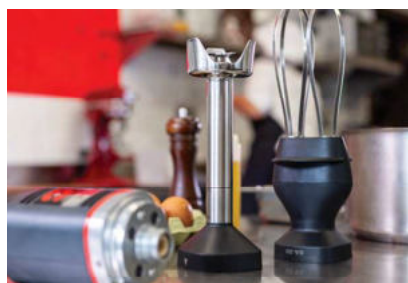


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		B-20	B-30	B-50
Potência	W	300	400	570
Capacidade máxima de recipiente	Lts	15	60	120
Velocidade motor	rpm	200 - 1800	200 - 1500	200 - 1500
Capacidade de claras de ovo	nº	2 a 30	2 a 50	2 a 60
Comprimento braço batedor	mm	306	396	405
Comprimento total	mm	570	706	746
Peso	Kg	2,6	3,4	4,4
Nível de ruído (1 m.)	dB (A)	<80	<80	<80

## COMBINADOS

**Trituradores-batedeiras profissionais homologados pela NSF**

- Velocidade variável
- Braço fabricado totalmente em aço inox
- Colocação e desmontagem do braço simples e instantâneo, sem necessidade de utilizar ferramentas
- Desenho ergonômico
- Fácil de usar e limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Comb MB-21	Comb MB-31	Comb MB-51
Potência	W	300	400	570
Capacidade máxima de recipiente	Lts	12	30	80
Velocidade motor	rpm	1500-15000	1500-12000	1500-12000
Comp. braço triturador / Comp. braço batedor	mm	250 / 306	306 / 396	420 / 405
Comprimento total triturador / batedor	mm	514 / 570	615 / 702	760 / 746
Peso	Kg	2,6	3,4	4,7
Nível de ruído (1 m.)	dB (A)	<80	<80	<80



**Blocos de motor compactos de velocidade variável ou fixa, desenhados para um uso contínuo. Homologados pela NSF**

- Desenho compacto: tamanho lógico e manejável
- Capaz de trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento da carcaça.
- Braço desmontável com fecho rápido e seguro
- Uso intuitivo: manobra muito simples. Indicador luminoso quando ligado à rede elétrica
- Fácil limpeza: braço desmontável, lavável sob água corrente da torneira



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MM-10V	MM-20V	MM-30	MM-30V	MM-50	MM-50V	MM-70
Cap. máx. de recipiente	Lts	10	12	60	60	120	120	250
Potência	W	240	300	400	400	570	570	750
Velocidade do motor	rpm	1500-15000	1500-15000	12000	1500-12000	12000	1500-12000	12000
Peso	Kg	-	1,7	2,5	2,5	3,4	3,4	3,5
ACESSÓRIOS (Braços)		Trit. MA-11 (192mm)	Trit. MA-21 (250mm)	Trit. MA-31 (306mm)	Trit. MA-31 (306mm)	Trit. MA-51 (420mm)	Trit. MA-51 (420mm)	Trit. MA-71 (540mm)
		Trit. MA-12 (223mm)	Trit. MA-22 (300mm)	Trit. MA-32 (366mm)	Trit. MA-32 (366mm)	Trit. MA-52 (519mm)	Trit. MA-52 (519mm)	Trit. MA-72 (630mm)
			Bat. BA-20 (306mm)	Trit. MA-33 (420mm)	Trit. MA-33 (420mm)		Bat. BA-50 (405mm)	
					Bat. BA-30 (396mm)			

## ACESSÓRIOS BLOCOS DE MOTOR







- Máquina robusta e fiável
- Equipada com 5 discos de corte com grande versatilidade
- Capacidade de 50 a 450 kg/hora
- Botão de segurança na tampa
- Assenta em 4 pés de borracha
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VC450
Dimensões (LxPxA)	mm	290x540x400
Potência	W	550
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	22,5
Velocidade	rpm	270

## CUTTERS

**Cutters fortes e fiáveis. Bons acabamentos e velocidade variável. Estrutura e lâmina em aço inox. Única: corta, bate e amassa.**

- Balde redondo, com pegas, facilita a limpeza
- Tampa transparente que permite verificar o resultado
- Velocidade variável 1100-2800 rpm
- Com dois interruptores de segurança
- Lâmina em aço inox em forma de S
- Equipado com abertura de recarga
- Assenta em 4 pés de borracha



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Deluxe 6L	Deluxe 9L
Dimensões (LxPxA)	mm	500x365x400	500x385x440
Capacidade do balde	Lts	6	9
Potência	W	950	950
Voltagem	V-Hz	230-50-1	230-50-1
Peso	Kg	20	21



**Máquinas profissionais de fabrico italiano muito robustas e fiáveis, com a estrutura totalmente em aço inox AISI 304**

- Abrasivos concebidos para permitir ao utilizador operar, limpar e manter com o mínimo de esforço
- Válvula eletrónica de jatos de água
- Painel de controlo digital muito intuitivo e simples de utilizar e de primeira qualidade
- De fácil desmontagem para uma rápida e eficiente limpeza
- Recipiente e filtro incluído nas versões de chão


 FP 104  
FP 105

 FP 100  
FP 101

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		FP 104 Bancada	FP 105 Bancada	FP 100 Gaveta + Filtro	FP 101 Gaveta + Filtro
Dimensões (LxPxA)	mm	530x520x520	530x520x520	530x660x850	530x660x850
Potência	W	370	370	550	550
Voltagem	V-Hz	230-50	230/400-50	230-50	230/400-50
Capacidade	Kg	5	5	10	10
Tempo de ciclo	Seg.	60-90	60-90	90-120	90-120
Produção	Kg/h	150	150	300	300
Peso	Kg	28	28	40	40


 FP 102  
FP 103

 FP 114  
FP 116


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		FP 102 Gaveta + Filtro	FP 103 Gaveta + Filtro	FP 114 Gaveta + Filtro	FP 116 Gaveta + Filtro
Dimensões (LxPxA)	mm	530x660x950	530x660x950	550x800x900	550x800x900
Potência	W	900	900	960	960
Voltagem	V-Hz	230-50	230/400-50	230-50	230/400-50
Capacidade	Kg	18	18	30	30
Tempo de ciclo	Seg.	120-150	120-150	120-150	120-150
Produção	Kg/h	500	500	700	700
Peso	Kg	45	45	60	60



**Construção em alumínio altamente resistente. Descasca por abrasivo, o que desgasta a superfície do produto por fricção. Abrasivo é bastante resistente e duradouro**

- Cilindro Orientável
- Abrasivo: lateral e prato
- Corpo de alumínio
- Painel de comandos com pulsador de arranque, paragem e temporizador de 0 a 6 min.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PP-6+ Monofásico	PP-6+ Trifásico	PP-12+ Monofásico	PP-12+ Trifásico
Dimensões (LxPxA)	mm	395x700x433	395x700x433	395x700x503	395x700x503
Potência	W	400	370	400	370
Voltagem	V-Hz	230-50	230/400-50	230-50	230/400-50
Capacidade	Kg	6	6	12	12
Produção	Kg/h	120/150	120/150	220/270	220/270
Peso	Kg	37	37	38	38
Nível de ruído (1 m.)	dB(A)	70	70	70	70

**Descascadoras profissionais robustos e duráveis, sobre 4 pés de borracha que garantem estabilidade.**



- Estrutura, bandeja de e pernas em aço inox
- Tampa superior transparente
- Placa de descascamento em aço inox robusta e resistente
- Tampa em panela fáceis de remover
- Drenagem para água e resíduos
- Com filtro em aço inox
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		DPP 15	DPP 20
Dimensões (LxPxA)	mm	410x550x1060	494x590x1105
Potência	W	750	950
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Capacidade	Kg	15	20
Produção	Kg/h	300	400
Peso	Kg	58	64





## SÉRIE MERCURIO

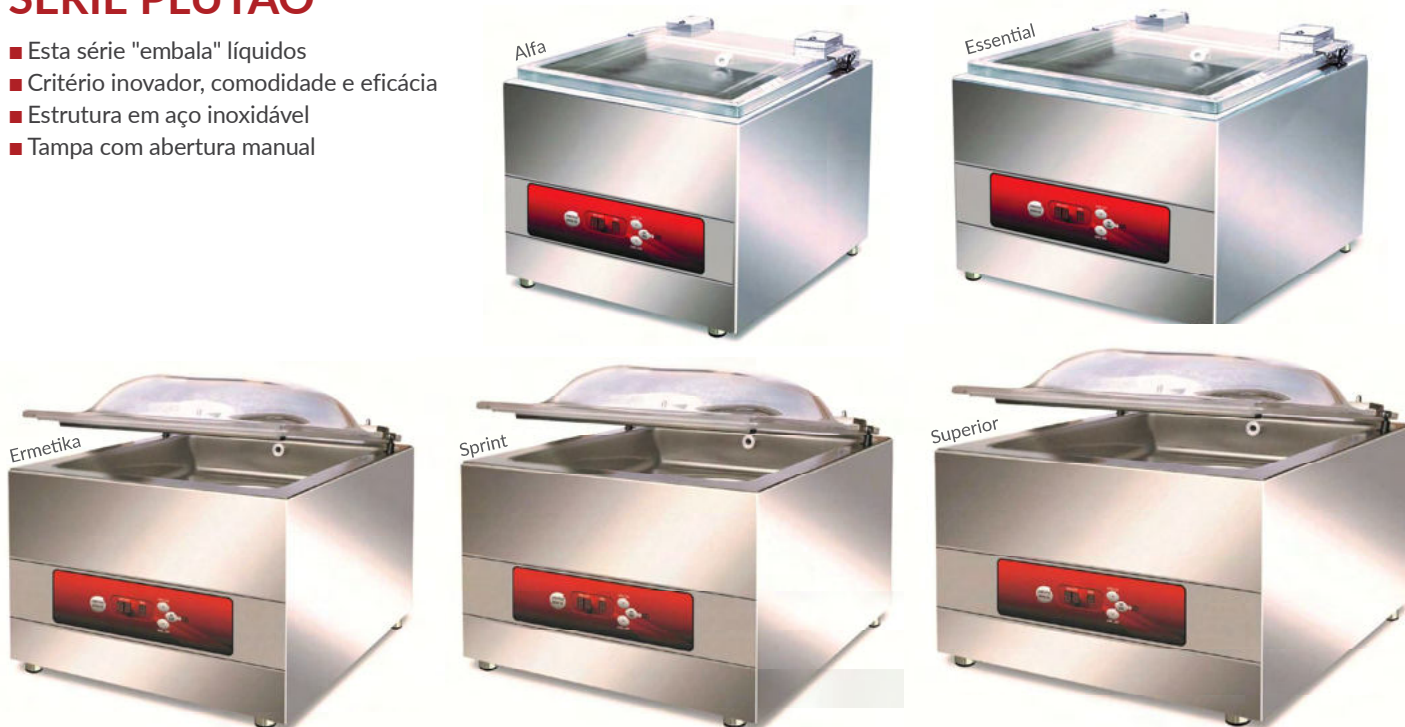
- Esta série não serve para produtos líquidos
- Os sacos nesta série têm de ser com relevo (não lisos)
- Critério inovador, comodidade e eficácia
- Estrutura em aço inoxidável



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SMART (Abs)	EUROMINI	EUROBIG	MATIC 35	MATIC 40	MATIC 50
Suporte		Analogico	Analogico	Analogico	Digital	Digital	Digital
Dimensões (LxPxA)	mm	375x155x80	370x260x130	470x260x130	370x280x170	420x280x170	520x280x170
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Bomba de Vácuo	Lts/min	10	20	20	20	20	40
Barra de soldar	mm	300	350	450	350	400	500
Peso	Kg	2,3	8	10	8	9	12

## SÉRIE PLUTÃO

- Esta série "embala" líquidos
- Critério inovador, comodidade e eficácia
- Estrutura em aço inoxidável
- Tampa com abertura manual



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ALFA	ESSENCIAL	ERMETIKA	SPRINT	SUPERIOR
Suporte		Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Dimensões (LxPxA)	mm	320x500x270	370x530x250	420x530x400	470x550x430	560x610x430
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	260x300x120	310x350x120	360x400x190	410x450x220	500x450x200
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Bomba Vácuo - OIL	m³/h	8	8	8	12	20
Barra Soldar	mm	250	300	350	400	490
Peso	Kg	25	32	40	55	65





## SÉRIE VÊNUS

- Possui câmaras redondas prensadas com barras de vedação amovíveis
- Eletrônica e selagem simples com 18 níveis diferentes para cada tipo de saco
- Limpeza extremamente fácil



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SYSTEM 30	SYSTEM 35	SYSTEM 40	SYSTEM 45
Suporte		Digital	Digital	Digital	Digital
Dimensões (LxPxA)	mm	410x460x420	460x500x420	510x560x450	560x510x450
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	310x350x190	360x400x190	410x450x220	460x500x220
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Bomba Vácuo - OIL	m <sup>3</sup> /h	8	8	20	20
Barra Soldar	mm	300	350	400	450
Peso	Kg	38	42	60	68

## SÉRIE SATURNO

- Critério inovador, comodidade e eficácia
- Estrutura em aço inoxidável
- Visor branco inovador iluminado mostra todas as fases do ciclo de funcionamento das máquinas ■ 10 programas
- Possibilidade de vácuo de containers (kit de mangueira/containers com tampa)
- Sistema STEPVAL (ideal para líquidos porque evita as bolhas de ar)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		POCKET	JUNIOR	MIDY	BASIC	MIXER	MIXER PLUS	MIXER DUO	MIXER XXL
Suporte		Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Dimensões (LxPxA)	mm	360x400x400	410x460x420	460x500x420	510x560x450	560x610x450	620x630x450	600x560x450	920x540x450
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	260x300x160	310x350x190	360x400x190	410x450x200	460x500x220	520x520x220	500x460x220	820x420x180
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Bomba Vácuo - OIL	m <sup>3</sup> /h	8	8	8	20	20	20	20	20
Barra Soldar	mm	250	300	350	400	450	500	2x 450	2x 400
Peso	Kg	32	38	42	60	68	70	70	85



## SÉRIE URANO

**Excelente desempenho, rápida utilização e funcionamento silencioso, Indicado para estabelecimentos de catering.**

- Bombas de vácuo extremamente potentes
- Câmaras de vácuo sem soldaduras
- Controlo eletrónico do vácuo oferece máxima garantia nos resultados
- Estrutura em aço inoxidável



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MIXER/L	MASTER 2	ASTRAL	MAGNUM
Suporte		Digital	Digital	Digital	Digital
Dimensões (LxPxA)	mm	560x610x1050	680x570x1050	620x630x1050	630x760x1050
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	460x500x220	560x450x220	520x520x220	510x650x220
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	400-50
Bomba Vácuo - OIL	m³/h	20	20	20	60
Barra Soldar	mm	450	2x 450	2x 500	500
Peso	Kg	90	110	110	140



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MAJOR	MAXI	SUPER	HYPHER
Suporte		Digital	Digital	Digital	Digital
Dimensões (LxPxA)	mm	840x680x1050	1040x680x1050	1140x590x1050	1680x680x1050
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	720x570x220	920x570x220	1020x420x200	2x 720x570x220
Voltagem	V-Hz	400-50	400-50	400-50	400-50
Bomba Vácuo - OIL	m³/h	60	100	60	100
Barra Soldar	mm	2x 550	900/500	1000	2x (2 x 550)
Peso	Kg	160	110	160	260



## SÉRIE EM

Para selar hermeticamente sacos de diferentes tamanhos e espessuras



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EM 320	EM 420
Dimensões (LxPxA) (aberto)	mm	450x80x260	550x80x260
Barra de Soldar	mm	320	420
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	3,7	4,4



## MÁQUINAS DE EMBALAR

- Construção em aço inox
- Resistência de corte 45cm
- Máquina de embalar por filme com placa de calor
- Interruptor para placa de calor On/Off
- Interruptor para resistência de corte On/Off



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MR-4 Eco
Dimensões (LxPxA)	mm	590x485x135
Voltagem	V-Hz	230-50
Materiais	-	PVC, PE WRAP FILM
Peso	Kg	3

PRODUTO	MR40	MR45	MR60
Bobine de filme	40cm x 1500m	45cm x 1500m	45cm x 300m





Uma técnica de cozedura, a vácuo em baixas temperaturas, com um controle da temperatura muito preciso que permite manter sabor, textura e nutrientes do alimento.

- Temperatura e tempo ajustáveis
- Temperatura máxima 99°C
- Preparação perfeita por água uniforme
- Máquina bem isolada
- Indicação digital em LCD
- Fácil controlo com comandos tácteis
- Com proteção térmica
- Cabo de alimentação destacável
- De limpeza fácil



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Universal Pro	8.5L
Dimensões (LxPxA)	mm	145x185x290	380x250x220
Capacidade significativa	L	30	8,5
Potência	W	1500	800
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	2	4

Cozedores sous-vide profissionais de grande precisão e fiabilidade, de temperatura controlada com agitador.



- Ligação Bluetooth
- HACCP-ready
- Intervalo de temperatura 5°C - 95°C
- Sonda coração opcional
- Atualização contínua do software
- Fácil de utilizar e portátil

ACESSÓRIOS	PREÇO
Sonda Coração Smartvide	240,00€
Membranas Smartvide	43,00€



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SmartVide 5	SmartVide 7	SmartVide 9	SmartVide X
Dim. Exteriores (LxPxA)	mm	116x128x330	124x140x360	124x140x360	125x148x385
Capacidade significativa	L	30	56	56	56
Potência	W	1600	2000	2000	2000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	3,1	3,6	4,2	4,4



## FORNOS COMBINADOS TAP PROFESSIONAL COM ECRÃ TÁTIL

**TÃO INTUITIVO QUANTO O SEU SMARTPHONE** A tela de toque do **TAP** é uma porta de entrada para conteúdo e organização. Com uma interface simples e intuitiva, o **TAP** é uma ferramenta que facilita o trabalho diário.

- **KROMIA**  
Uma cor para cada função: a luz LED sob o botão **TAP** muda de cor e informa o chef sobre o funcionamento do forno.
- **TRUEDATA**  
TrueData é a tecnologia da **TAP** que mostra sempre a temperatura real do forno. Enquanto o **TAP** está funcionando, os parâmetros de cozimento são claramente visíveis de relance graças ao modo de exibição remota automática.

### ECONOMIA DE TEMPO, ENERGIA E MÁTERIA-PRIMA

- **SMARTHEAT** é o sistema que no **TAP** modula o consumo de energia de forma inteligente, calibrando a potência de acordo com a carga da sala.
- **GREEMSTEAM** A caldeira dos fornos gastronômicos **TAP** foi concebida para garantir um elevado desempenho com reduzido consumo de água e energia.
- **SMARTWASH** Os 5 diferentes tipos de lavagem permitem otimizar os tempos em relação às necessidades de limpeza do forno. Além disso, a lavagem mais longa leva apenas 62 minutos: é uma boa economia de tempo no final do dia.
- **LIVRO DE RECEITAS**  
Centenas de receitas completas com imagens e etapas de cozimento detalhadas para se inspirar, experimentar, ter certeza de uma culinária testada.  
Além disso, o chef e o mestre pasteleiro ou padeiro podem modificar a receita mesmo durante a cozedura para adaptá-la aos tamanhos e aos seus desejos. Eles podem salvar as alterações com um simples toque e organizar seus menus e cozinhar em pastas pessoais, para facilitar a pesquisa e o uso.
- **TAP CLOUD**  
Com a função **TAP** Cloud, uma vez criada uma conta, o utilizador pode aceder ao seu forno Tap (ou aos seus fornos, no caso de vários utilizadores) através de uma ligação wi-fi com um PC, portátil e tablet.  
Com **TAP** Cloud o chef pode:
  - **INSERIR E MODIFICAR SUAS PRÓPRIAS RECEITAS DE FORMA FÁCIL.**
  - **COLOQUE OS SEUS PRÓPRIOS FORNOS DE TORNEIRA EM REDE COM ELES.** Esta função é particularmente valiosa para cadeias de restaurantes e grandes retalhistas.

Tap cozinha alimentos diferentes e mutuamente compatíveis ao mesmo tempo, avisando quando é hora de inserir ou remover cada panela.

Funciona em dois modos:

- **NON-STOP-COOKING** para preparações em ciclo contínuo.
- **PRONTO PARA SERVIR** para catering e banquetes.

**GESTÃO DO VAPOR:** Vapor muito fino, parâmetros de cozimento precisos, uso eficiente da água. O forno combinado digital **TAP** permite o gerenciamento preciso e oportuno da humidade na câmara. A torneira satura a câmara rapidamente e produz um vapor muito fino, que preserva as características organolépticas das matérias-primas.

### CLIMAFIX

Graças à função Climafix, o **TAP** gere a humidade na câmara nas diferentes fases de cozedura, ou seja, elimina o excesso de água extraindo rapidamente o vapor ou saturando rapidamente a câmara, conforme necessário. Climafix permite que você mude rapidamente de cozimento húmido para cozimento por convecção (e vice-versa). A percentagem de humidade indicada no display é o que Tap está gerenciando, fase a fase. O cuidadoso equilíbrio de humidade minimiza a perda de peso, mantendo intactas as matérias-primas delicadas, como espinafres ou brócolos, em forma e bem coloridas.

### FUNÇÃO DE SOPRO

Para cozeduras delicadas, especialmente em pastelaria e panificação, está disponível a função "sopro a vapor". Duração do sopro selecionável à vontade.

### PRECISÃO NA COZINHA

**COZINHAR COM SONDA MULTIPOINT PROBE.** Está equipada com uma sonda multiponto que deteta a temperatura do produto a cozinhar em 5 pontos diferentes ao longo da agulha, para tornar mais fácil e precisa a medição da temperatura do núcleo.

A sonda multiponto está alojada dentro da câmara de cozimento: o uso é assim mais fácil e a sonda está sempre à mão.

**SONDA DE AGULHA PARA COZINHAR A VÁCUO.** Disponível como acessório, a sonda de agulha para cozinhar a vácuo está alojada na prática Caixa de Utilidades sob a porta do forno.



### UNIFORMIDADE DE COZEDURA

O LE VENTOLE **TAP** está equipado com inversores e ventiladores de alto desempenho que oferecem alto desempenho: reduzem o consumo e, acima de tudo, permitem o melhor gerenciamento da ventilação e produzem uma distribuição ideal do calor. De fato, o inversor permite que você escolha entre 6 velocidades com autorreversão mais 6 intermitentes, também chamadas de "pulsadas". Com velocidades intermitentes, os ventiladores giram por 30 segundos em uma direção, param por 2,5 minutos e depois reiniciam na outra direção por 30 segundos.

As pausas dos leques são preciosas para obter uma cozedura perfeita para todos os produtos fermentados e em particular para produtos delicados como merengues, macarons e soufflés.

### FUNÇÕES EXTRAS

**GRELHADOR** A função Powergrill permite atingir altas temperaturas para as necessidades particulares de preparação e acabamento de pratos como bifes florentinos ou pizzas crocantes e focaccias. Com Powergrill Tap chega a 300°C.

**HCCP** Registre as temperaturas e os tempos de cozimento de acordo com a lei. Se marcado, os dados são facilmente acessíveis e podem ser descarregados para uma pendrive.

**DOBRADIÇA** Dobradiça de porta ajustável.

**DEFLETOR** O defletor de haste em toda a altura da câmara favorece uma ótima ventilação e uniformidade de cozimento.

**ILUMINAÇÃO** Barra de LED dentro da porta para iluminação uniforme de todas as bandejas.

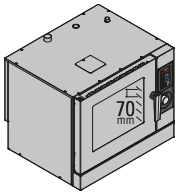

**CAIXA DE UTILIDADES** Os acessórios técnicos da TAP estão localizados dentro da estrutura do forno: acesso USB, conector para sonda de agulha, compartimento de armazenamento, chuveiro roll-up.



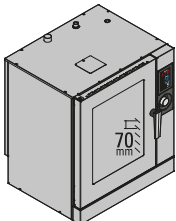



## TAP

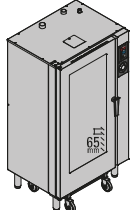

## TAP FORNO MISTO ELÉTRICO, 6x GN 1/1, COM CALDEIRA, TOUCH SCREEN, SONDA E LAVAGEM AUTOMÁTICA

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954609	EFM06TB	10,25	380-415 3N~  HZ 50/60	89	72	74	132,0	0,84

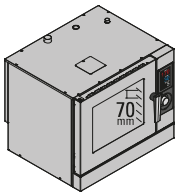

## TAP FORNO MISTO ELÉTRICO, 10x GN 1/1, COM CALDEIRA, TOUCH SCREEN, SONDA E LAVAGEM AUTOMÁTICA

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954610	EFM10TB	20,5	380-415 3N~  HZ 50/60	89	72	102	158,8	1,07

## TAP FORNO MISTO ELÉTRICO, 20x GN 1/1, COM CALDEIRA, TOUCH SCREEN, SONDA E LAVAGEM AUTOMÁTICA, COM CARRO DE TRANSPORTE (COMPATÍVEL COM CARRO DE TRANSPORTE DE PASTELARIA DE 16 NÍVEIS)

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954611	EFM20TB	41	380-415 3N~  HZ 50/60	100	80	186	292,0	2,22

## TAP FORNO MISTO A GÁS, 6x GN 1/1, COM CALDEIRA, TOUCH SCREEN, SONDA E LAVAGEM AUTOMÁTICA

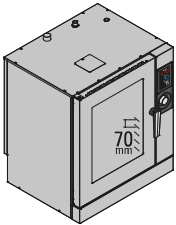
		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954306	GFM06TB	13 + 0,5	220-240 ~  HZ 50/60	89	80	74	87,0	0,84



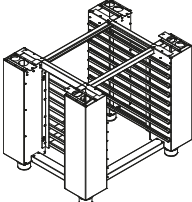


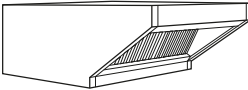
TAP

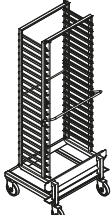
TAP FORNO MISTO A GÁS, 10x GN 1/1, COM CALDEIRA, TOUCH SCREEN, SONDA E LAVAGEM AUTOMÁTICA

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	954307	GFM10TB	23 + 0,5	220-240 ~  HZ 50/60	89	80	102	158,8	1,07

ACESSÓRIOS TAP

	Código	Descrição
	951941	BASE COM PORTA TABULEIROS PARA FORNOS TAP GN 1/1

	Código	Descrição
	951937	EXAUSTOR DE CONDENSAÇÃO PARA FORNOS TAP GN 1/1, MOTOR 230V 50/60 HZ, 0,25W

	Código	Descrição
	961942	CARRO DE TRANSPORTE PARA 16 TABULEIROS 600X400MM



## FORNOS COMBINADOS TECNOCOMBI PROFESSIONAL SÉRIE M - MANUAL

### EXTREMA FACILIDADE DE USO

Os fornos eletromecânicos Tecnoinox são de uso imediato e intuitivo: apenas **3 comandos** para ajustar cada parâmetro conforme desejado. O primeiro botão ajusta a temperatura; o segundo regula a duração da cozedura; o terceiro é o seletor para definir a quantidade de humidade a ser introduzida na câmara, em 7 níveis. Na parte superior, duas luzes indicadoras: uma para indicar que o forno está ligado e outra para indicar quando as resistências de aquecimento estão em funcionamento. Na parte superior do painel encontra-se o botão de abertura do respiradouro para evacuação do vapor da câmara de cozedura; na parte inferior o botão de energia.

Os **modelos a gás** também possuem uma luz de aviso que acende em caso de bloqueio do queimador e um botão de reinício do queimador.

### EXCELENTE DESEMPENHO E FIABILIDADE

Os fornos eletromecânicos operam em convecção (50-275°C) e ciclo misto (60-275°C) com pré-aquecimento. No ciclo misto, podem ser utilizados 7 níveis de humidade.

Os parâmetros de cozimento também podem ser alterados enquanto a receita está em execução.

A uniformidade de confeção é garantida pelo defletor, projetado para a melhor distribuição de calor na câmara e pelas grelhas bem espaçadas, com distância central de 70 mm. A câmara fica bem iluminada durante a confeção.

Os fornos são caracterizados por uma câmara selada em aço inoxidável AISI 304.

Punho de abertura fácil com movimento para a direita/esquerda.

Condensação de vapor para proteção do dreno.

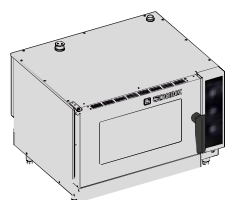
### OPCIONAL

- Abertura de porta reversa
- Bases com porta tabuleiros
- Capas de aspiração
- Kit de empilhamento (apenas para fornos elétricos)
- Tabuleiros
- Chuveiro externo



### TECNOCOMBI M SERIES

#### TECNOCOMBI SÉRIE M FORNO ELÉTRICO MISTO, 4x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

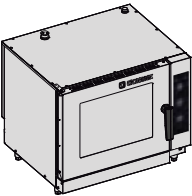



	Código	Modelo	Tot. kW	V/Hz	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
	951641	EOM04M	6,25	380-415 3N~ 50 Hz	86	71	60	63,0	0,68
⚡	951645	EOM04M/1	6,25	220-240 50 Hz	86	71	60	63,0	0,68

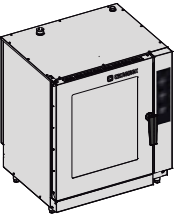



TECNOCOMBI M SERIES



TECNOCOMBI SÉRIE M FORNO ELÉTRICO MISTO, 6x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		951642	EOM06M	8,25	380-415 3N~  HZ 50	86	71	74	90,2	0,79

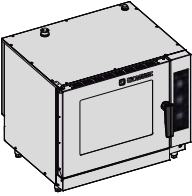

TECNOCOMBI SÉRIE M FORNO ELÉTRICO MISTO, 10x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		951643	EOM10M	16,5	380-415 3N~  HZ 50	86	71	102	117,6	1,04

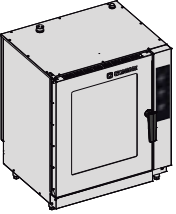

TECNOCOMBI SÉRIE M FORNO ELÉTRICO MISTO, 20x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954613	EFM20M	41	380-415 3N~  HZ 50	86	71	74	90,2	0,79

TECNOCOMBI SÉRIE M FORNO A GÁS MISTO, 6x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		951341	GOM06M	10 + 0,25	220-240 ~  HZ 50	86	71	74	102,0	0,80

TECNOCOMBI SÉRIE M FORNO A GÁS MISTO, 10x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		951342	GOM10M	19 + 0,5	220-240 ~  HZ 50	86	71	102	127,0	1,10



## FORNOS COMBINADOS TECNOCOMBI PROFESSIONAL SÉRIE D - DIGITAL

### EXTREMA FACILIDADE DE UTILIZAÇÃO

Os fornos Tecnoinox são todos projetados para **uso imediato e intuitivo**, tanto nas versões digitais quanto nas versões manual e eletromecânica.

Os painéis da série digital estão equipados com um **display LCD-TFT (matriz ativa) colorido** de alta visibilidade para a melhor visualização das receitas e fases de cozimento. Os painéis estão equipados com **dois visores alfanuméricos**: um para controle de temperatura e outro para estabelecer o tempo de cozimento ou a temperatura da sonda central. O controle de toque, os controles de toque capacitivos e o **conveniente botão push & scroll** aceleram as operações de seleção e confirmação.

Eles gerem até **300 receitas**, incluindo receitas pré-instaladas e pessoais. As receitas podem ser encontradas rapidamente graças aos filtros: por nome da receita, pessoal e recente. As receitas são programas reais que gerem até 8 fases de cozimento, incluindo pré-aquecimento automático.

Importante: todos os parâmetros de cozimento podem ser alterados durante a confeitura.

### GERENCIAMENTO DE TEMPERATURA E HUMIDADE

Os fornos digitais operam por convecção (50-265°C), vapor (60-120°C), com ciclo misto (60-250°C) com pré-aquecimento automático. A temperatura de pré-aquecimento corresponde à da primeira fase de cozedura da receita. Os fornos digitais Tecnocombi e Tecnodual funcionam com **vapor direto**. No ciclo misto, podem ser gerenciados até **19 níveis de humidade**, com intervalos de 5% de 0 a 90%. Eles são equipados com um sopro de vapor programável, com duração selecionável de até 20 segundos. Os parâmetros de cozimento também podem ser alterados durante a execução da receita.

A uniformidade de cozimento perfeita é garantida pelo defletor, projetado para a melhor distribuição de calor na câmara. Os ventiladores com tecnologia inverter, que funcionam com 4 velocidades e param instantaneamente. As guias bem espaçadas, com distância central de 70 mm no Tecnocombi e 85 mm no Tecnobake (versão para tabuleiros 60x40). A maior ventilação da câmara Tecnobake acelera a evacuação do vapor em pouco tempo, conforme necessário para o alto desempenho na panificação e pastelaria.

### TEMPERATURA RÁPIDA

A potência das resistências de aquecimento permitem atingir a temperatura escolhida em poucos minutos.

### HIGIENE PERFEITA EM POUCO TEMPO

Os **3 níveis de lavagem** dos fornos garantem uma higiene perfeita de acordo com o nível de intensidade exigido. São **rápidos e eficazes**: duram apenas 24 minutos no ciclo curto e um máximo de 75 minutos no ciclo intensivo. Extra: um **ciclo de enxaguamento** com duração de 7 minutos.

### EXTRA

- SOPRO DE VAPOR MANUAL
- VACUUM Socket para sonda de agulha de vácuo
- ILUMINAÇÃO A câmara fica bem iluminada durante a cozedura
- PROTEÇÃO DE ESCAPE Condensação de vapor para a proteção de exaustão
- PUNHO Puxador de fácil abertura com movimento para a direita/esquerda



### OPCIONAL

- Abertura de porta reversa
- Bases com porta bandejas
- Capuzes
- Kit de empilhamento (apenas para fornos elétricos)
- Bandejas
- Chuveiro externo

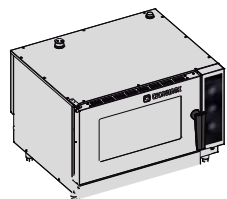



TECNOCOMBI D SERIES

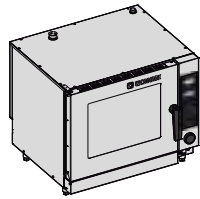

TECNOCOMBI SÉRIE D FORNO ELÉTRICO MISTO, 20x GN 1/1, COM CALDEIRA, CONTROLO ELETRÓNICO, SONDA, LAVAGEM AUTOMÁTICA E CARRO DE TRANSPORTE GN 1/1

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954605	EFM20DSL	41	380-415 3N~	100	80	186	292,0	2,22
					HZ					
					50					

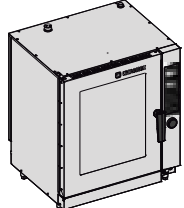

TECNOCOMBI SÉRIE D FORNO ELÉTRICO MISTO, 4x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, CONTROLO ELETRÓNICO, SONDA E LAVAGEM AUTOMÁTICA

		Código	Modelo	Tot. kW	V/Hz	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954641	EOM04DSL	6,25	380-415 3N~ 50/60 Hz	86	71	60	63,0	0,68
954646	EOM04DSL/1	6,25	220-240 50/60 Hz	86	71	60	92,4	0,68		

TECNOCOMBI SÉRIE D FORNO ELÉTRICO MISTO, 6x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, CONTROLO ELETRÓNICO, SONDA E LAVAGEM AUTOMÁTICA

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954642	EOM06DSL	8,25	380-415 3N~	86	71	74	102,4	0,79
					HZ					
					50/60					



TECNOCOMBI SÉRIE D FORNO ELÉTRICO MISTO, 10x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, CONTROLO ELETRÓNICO, SONDA E LAVAGEM AUTOMÁTICA

		Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954643	EOM10DSL	16,5	380-415 3N~	86	71	102	117,6	1,10
					HZ					
					50/60					


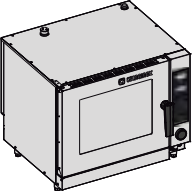


## TECNOCOMBI D SERIES


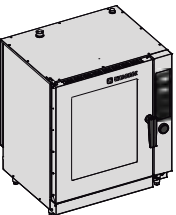
TECNOCOMBI SÉRIE D FORNO ELÉTRICO MISTO, 20x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, CONTROLO ELETRÓNICO, SONDA, LAVAGEM AUTOMÁTICA E CARRO DE TRANSPORTE GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954612	EFM20DSL	41	380-415 3N~  HZ 50	100	80	186	287,6

TECNOCOMBI SÉRIE D FORNO A GÁS MISTO, 6x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, CONTROLO ELETRÓNICO, SONDA E LAVAGEM AUTOMÁTICA

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954341	GOM06DSL	10 + 0,25	220-240 ~  HZ 50/60	86	71	74	117,2

TECNOCOMBI SÉRIE D FORNO A GÁS MISTO, 10x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, CONTROLO ELETRÓNICO, SONDA E LAVAGEM AUTOMÁTICA

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m <sup>3</sup>
		954342	GOM10DSL	19 + 0,5	220-240 ~  HZ 50/60	86	71	102	143,2



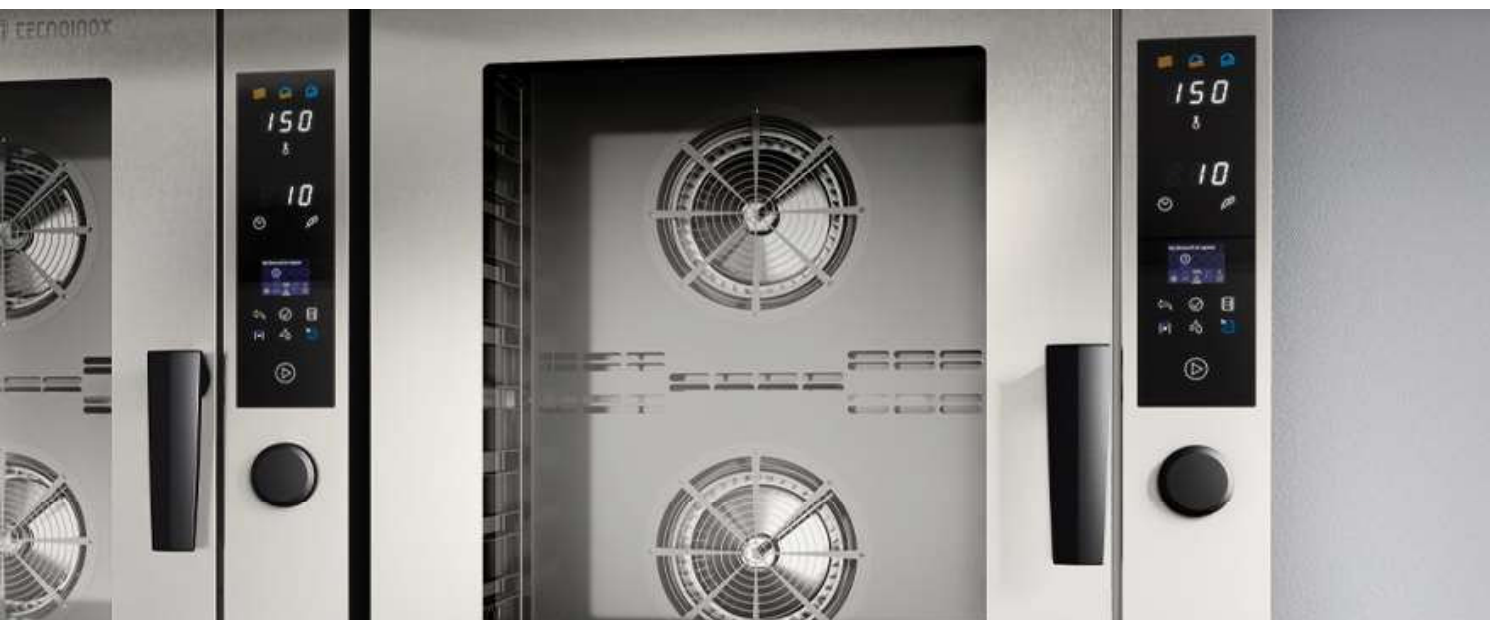




**ACESSÓRIOS TECNOCOMBI D SERIES**

	Código	Descrição	
	951971	<b>EXAUSTOR DE CONDENSAÇÃO KOGC PARA FORNOS TECNOCOMBI 6x GN 1/1, MOTOR 230V 50/60 HZ, 0,19W</b>	

	Código	Descrição	
	951976	<b>BASE COM PORTA TABULEIROS PARA FORNOS TECNOCOMBI GN 1/1</b>	





# TECNOLOGIA DE PONTA, NOVAS PERFORMANCES PARA ALÉM DOS LIMITES

Auto-limpeza, sem preocupações

Novo padrão em lavagem. Um sistema de limpeza fácil e imediata que assegura a máxima higiene.

## AL CAPONE digital



### Características:

- Câmara de cozedura em aço inox
- Suportes bivalentes em aço inox para tabuleiros 600x400 e GN 1/1
- Velocidade das ventoinhas ajustáveis com direções diferentes de operação
- O vidro interno pode ser aberto e facilmente limpo
- Visor lateral fácil de usar no lado direito do forno
- Interruptor 0/1 para desligar total e interrupção da alimentação principal
- Grelha perfurada para furo de drenagem
- Pés ajustáveis

## FUNÇÕES



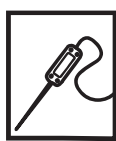
CONVECÇÃO



MISTO



VAPOR



SONDA  
DE NÚCLEO



DELTA T°



LUZ



REGULAÇÃO  
VELOCIDADE  
VENTOINHA



RECEITAS



LAVAGEM

### SABINA

extrator  
(opcional)



Abertura da direita para a esquerda



Botão para ligar  
o extrator Sabina



Fornos digitais de convecção, misto, adequado para tabuleiros ou grelhas (5 e 10) 600x400 ou GN 1/1.

**Modos e funções:**

- Cozedura de convecção com temperatura variável de 30 a 280°C, humidade 0%
- Cozedura mista com temperatura variável de 30 a 260°C, humidade de 10 a 90%
- Cozedura a vapor com temperatura variável de 95 a 105°C, humidade de 90 a 100%
- 4 regulações da velocidade das ventoinhas com auto teste do estado do funcionamento do motor
- 99 receitas programáveis e editáveis
- 5 passos de cozedura programáveis para cada receita
- 4 modos de lavagem "Rinse / Soft / Normal / Full"
- Ajuste do tempo de cozedura em minutos, horas ou modo "infinito"
- Exibição do tempo nominal e real, da temperatura da câmara e humidade
- Unidade de medição da temperatura em °C ou °F



# AL CAPONE digital



**PERMITE  
EMPILHAMENTO  
DE DOIS FORNOS  
AL CAPONE**



CL DIGITAL		5 Tabuleiros/Grelhas FECLDL05VH2OLAV	10 Tabuleiros/Grelhas FECLDL10VH2OLAV
Versão		Elétrico - Digital	Elétrico - Digital
Capacidade		5 600x400 / 5 GN 1/1	10 600x400 / 10 GN 1/1
Distância entre tabuleiros	mm	75	75
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	660x450x440	660x450x840
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	920x840x770	920x840x1170
Potência	kW	6,45	12,7
Voltagem	V	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60
Dimensões Embalado (LxPxA)	mm	960x880x900	960x880x1300
Peso Líquido	Kg	92	130
Peso Bruto	Kg	115	153

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLUIDOS





# TECNOLOGIA DE PONTA, ALTA PERFORMANCE E DESENHO DE PRECISÃO

Os fornos Nerone garantem a excelência italiana na sua cozinha

## NERONE CL digital



### Características:

- Suporte dos tabuleiros em aço cromado
- Interruptor magnético de abertura da porta
- Limitador da temperatura de segurança
- O vidro interno pode ser aberto e facilmente limpo
- Visor lateral fácil de usar no lado direito do forno
- Interruptor 0/1 para desligar total e interrupção da alimentação principal

## FUNÇÕES



CONVECÇÃO



H<sub>2</sub>O



INVERSÃO  
DE MARCHA



RECEITAS



SONDA  
DE NÚCLEO



LUZ



DELTA T°

## SABINA

extrator  
(opcional)



Abertura da direita para a esquerda



Botão para ligar  
o extrator Sabina



Fornos digitais de convecção, com e sem injeção de água, adequado para tabuleiros ou grelhas (5 e 10) 600x400 ou GN 1/1.

# NERONE CL digital

## Modos e funções:

- Cozedura de convecção com temperatura variável de 30 a 280°C
- Cozedura de convecção + Humidade
- Vapor 100°C 100% Humidade
- Temperatura máxima de pré-aquecimento 280°C
- Cozedura de fogão de série
- Cozedura Delta T de série
- 10 PROGRAMAS
- Programa de cozedura definido
- Funcionamento contínuo "INF"
- Exibição do tempo nominal e real, da temperatura da câmara e humidade
- Unidade de medição da temperatura em °C ou °F



**PERMITE  
EMPILHAMENTO  
DE DOIS  
FORNOS CL**



5 600x400 / 5 GN 1/1



10 600x400 / 10 GN 1/1

CL DIGITAL		5 Tabuleiros/Grelhas FECLDL05NEVH20	10 Tabuleiros/Grelhas FECLDL10NEVH20
Versão		Elétrico - Digital	Elétrico - Digital
Capacidade		5 600x400 / 5 GN 1/1	10 600x400 / 10 GN 1/1
Distância entre tabuleiros	mm	75	75
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	660x450x440	660x450x840
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	920x840x770	920x840x1170
Potência	kW	6,45	12,7
Voltagem	V	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60
Dimensões Embalado (LxPxA)	mm	966x880x900	960x880x1300
Peso Líquido	Kg	89	130
Peso Bruto	Kg	112	153

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLUIDOS



# LINHA PENSADA PARA GARANTIR RAPIDEZ E EFICIÊNCIA

Os fornos Nerone garantem a excelência italiana na sua cozinha

## NERONE MID digital



### Características:

- Display duplo
- Possibilidade de memorizar até 9 programas de cozedura
- Entrada de sonda de núcleo
- De acordo com as normas standard IPX3

### Opções/Configurações:

- Pré-aquecimento
- Temperatura da câmara de cozedura
- Tempo de cozedura
- Temperatura sonda de núcleo
- $\Delta^\circ T$  cozedura
- Percentagem de vapor injetado dentro da câmara de cozedura
- Interruptor on/off das luzes internas



Abertura da direita para a esquerda  
(de série)



Abertura da esquerda para a direita  
(opcional)

## FUNÇÕES



CONVECÇÃO



H<sub>2</sub>O



INVERSÃO  
DE MARCHA



RECEITAS



SONDA  
DE NÚCLEO



LUZ



DELTA  $^\circ$

## PAINEL DE CONTROLO DIGITAL COM SONDA DE NÚCLEO







Fornos digitais de convecção, com e sem injeção de água, adequado para tabuleiros ou grelhas (4,5, 6, 7 e 10) 600x400 ou GN 1/1.

# NERONE MID digital



MID DIGITAL		4 Tabuleiros/Grelhas FEDL04NEMIDVH20	5 Tabuleiros/Grelhas FEDL05NEMIDVH20	6 Tabuleiros/Grelhas FEDL06NEMIDVH20	7 Tabuleiros/Grelhas FEDL07NEMIDVH20	10 Tabuleiros/Grelhas FEDL10NEMIDVH20
Versão		Elétrico - Digital	Elétrico - Digital	Elétrico - Digital	Elétrico - Digital	Elétrico - Digital
Capacidade		4 600x400 / 4 GN 1/1	5 600x400 / 5 GN 1/1	6 600x400 / 6 GN 1/1	7 600x400 / 7 GN 1/1	10 600x400 / 10 GN 1/1
Distância entre tabuleiros	mm	80	80	80	80	80
Dimensões Câmara (LxPxxA)	mm	680x520x360	680x480x440	680x480x520	680x520x620	680x480x840
Dimensões Externas (LxPxxA)	mm	840x910x670	840x910x750	840x910x830	840x910x930	840x910x1150
Potência	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Voltagem	V	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Amperagem	A	24,8	29,3	35	49	58
Dimensões Embalado (LxPxxA)	mm	880x955x820	880x955x900	880x955x980	880x955x1080	880x955x1300
Peso Líquido	Kg	79	87	91	106	127
Peso Bruto	Kg	101	109	114	129	150

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLUÍDOS



# COZEDURA HOMOGÊNEA, MÁXIMA FIABILIDADE, FÁCIL DE UTILIZAR

Os fornos Nerone garantem a excelência italiana na sua cozinha

## NERONE MID mecânico



### Características:

- Rápido e preciso
- Alarmes LED
- Robusto e fácil de usar e manter
- De acordo com as normas standard IPX3

### Opções/Configurações:

- Temperatura da câmara de cozedura
- Tempo de cozedura
- Percentagem de vapor injetado dentro da câmara de cozedura



Abertura da direita para a esquerda  
(de série)



Abertura da esquerda para a direita  
(opcional)

## FUNÇÕES



CONVECÇÃO



H<sub>2</sub>O



INVERSÃO  
DE MARCHA



LUZ

## PAINEL DE CONTROLO MECÂNICO







Fornos mecânicos de convecção, com e sem injeção de água, adequado para tabuleiros ou grelhas (4,5, 6, 7 e 10) 600x400 ou GN 1/1.

# NERONE MID mecânico



4 600x400 / 4 GN 1/1



5 600x400 / 5 GN 1/1



6 600x400 / 6 GN 1/1



7 600x400 / 7 GN 1/1



10 600x400 / 10 GN 1/1

MID MECÂNICO		4 Tabuleiros/Grelhas FEM04NEMIDVH20	5 Tabuleiros/Grelhas FEM05NEMIDVH20	6 Tabuleiros/Grelhas FEM06NEMIDVH20	7 Tabuleiros/Grelhas FEM07NEMIDVH20	10 Tabuleiros/Grelhas FEM10NEMIDVH20
Versão		Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico
Capacidade		4 600x400 / 4 GN 1/1	5 600x400 / 5 GN 1/1	6 600x400 / 6 GN 1/1	7 600x400 / 7 GN 1/1	10 600x400 / 10 GN 1/1
Distância entre tabuleiros	mm	80	80	80	80	80
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	680x520x360	680x480x440	680x480x520	680x520x620	680x480x840
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	840x910x670	840x910x750	840x910x830	840x910x930	840x910x1150
Potência	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Voltagem	V	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N
Frequência	Hz	50	50	50	50	50
Amperagem	A	24,8	29,3	35	49	58
Dimensões Embalado (LxPxA)	mm	880x955x820	880x955x900	880x955x980	880x955x1080	880x955x1300
Peso Líquido	Kg	79	87	91	106	127
Peso Bruto	Kg	101	109	114	129	150

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLUÍDOS / DISPONÍVEL VERSÃO 60HZ POR ENCOMENDA



# LINHA DE ALTA POTÊNCIA, LINEAR E ESSENCIAL

Os fornos Nerone garantem a excelência italiana na sua cozinha

## NERONE EKO mecânico

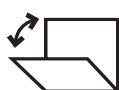


### Características:

- Rápido e preciso
- Alarmes LED
- Robusto e fácil de usar e manter
- De acordo com as normas standard IPX3

### Opções/Configurações:

- Temperatura da câmara de cozedura
- Tempo de cozedura



Abertura de cima para baixo (de série)



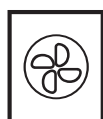
Abertura da direita para a esquerda (opcional)



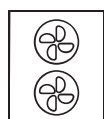
Abertura da esquerda para a direita (opcional)

## FUNÇÕES

(FORNOS 04 e 600)



CONVECÇÃO



DUPLA VENTILAÇÃO



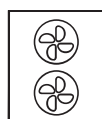
LUZ

## FUNÇÕES

(FORNOS GRILL 04 e 600)



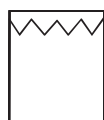
CONVECÇÃO



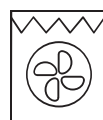
DUPLA VENTILAÇÃO



LUZ



GRILL



GRILL + CONVECÇÃO

## FUNÇÕES

(FORNOS 600 PLUS)



CONVECÇÃO



INVERSÃO DE MARCHA



LUZ

(OPCIONAL)



H<sub>2</sub>O



- 04** - Fornos mecânicos de convecção, adequado para tabuleiros ou grelhas GN 1/1
- 600** - Fornos mecânicos de convecção, adequado para tabuleiros ou grelhas 600x400
- 600 Plus** - Fornos mecânicos de convecção, adequado para tabuleiros ou grelhas GN 1/1

# NERONE EKO mecânico



04 - 4 GN 1/1



04 - 4 GN 1/1 GRILL



600 - 3 60x400



600 - 3 60x400 GRILL



600 PLUS - 3 GN 1/1



600 PLUS - 4 GN 1/1

EKO MECÂNICO		04	04 GRILL	600	600 GRILL	600 PLUS 3T	600 PLUS 4T
		FEM04NEGNV	FEMG04NEGNV	FEM03NEPSV	FEMG03NEPSV	FEM03NEPSV-PLUS	FEM04NEPSV-PLUS
Versão		Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico - Grill	Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico - Grill	Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico
Capacidade		4 GN 1/1	4 GN 1/1	3 600x400	3 600x400	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Dist. entre tabuleiros	mm	84	84	105	105	105	80
Dim. Câmara (LxPxxA)	mm	560x420x370	560x420x370	650x460x350	650x460x350	650x468x350	650x468x350
Dim. Externas (LxPxxA)	mm	686x660x580	686x660x580	775x700x560	775x700x560	775x790x560	775x790x560
Potência	kW	3,15	3,15 / 1,7 Grill	3,15	3,15 / 1,7 Grill	3,66	5,4
Voltagem	V	220-240V 1	220-240V 1	220-240V 1	220-240V 1	220-240V 1+N	380-415V 3+N
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Amperagem	A	14	14	14	14	15,9	-
Dim. Embalado (LxPxxA)	mm	725x720x725	725x720x725	725x750x710	725x750x710	800x830x710	800x830x710
Peso Líquido	Kg	35	35	35	35	43	43
Peso Bruto	Kg	43	43	44	44	51	51

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLUIDOS





# FORNO A CONVECÇÃO ULTRA COMPACTO GN 2/3

O padrão GN 2/3 faz do NERINO uma máquina essencial para pequenas actividades que tenham lanches, pizzas, croissants e pratos quentes.

## NERINO mecânico

### FUNÇÕES



CONVECÇÃO



LUZ

Abertura de cima para baixo  
(de série)<https://bit.ly/3dHEF9f>

Já conhece o  
Abatedor de  
Temperatura  
**ATT02**  
3x GN 2/3  
Pag. 223



IDEAL  
PARA  
ESPAÇOS  
PEQUENOS



#### NERINO

#### 3 Tabuleiros/Grelhas - FEM03NE02V

Versão		Elétrico - Mecânico
Capacidade		3 GN 2/3 (354x325 mm)
Distância entre tabuleiros	mm	80
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	400x370x250
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	600x520x390
Potência	kW	2,5
Voltagem	V	220-240V 1
Frequência	Hz	50 / 60
Amperagem	A	10,8
Dimensões Embalado (LxPxA)	mm	630x550x500
Peso Líquido	Kg	25
Peso Bruto	Kg	28

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLUÍDOS





GRELHAS E TABULEIROS



Grelha Cromada 435x350  
Modelos: Nerone 595



HGFODOA0030\_NEW



Grelha Cromada Pastelaria 600x400  
Modelos: Nerone 600x400



HGFOXPSA0030



Grelha Cromada GN 1/1  
Modelos: Nerone GN

HGFO4NEA0030



Tabuleiro Alumínio GN 2/3  
Modelos: Nerino



FO2S30023



Tabuleiro Alumínio 433x322  
Modelos: Nerone 595



FO4DO0087



Tabuleiro Alumínio Pastelaria 600x400  
Modelos: Nerone 600x400



FOTGLPAS

Veja os nossos Containers GN 1/1  
em aço inox com várias alturas.

Pag. 194



PLACA EM PEDRA REFRAATÁRIA



Placa em Pedra Refratária 450x350x15 mm  
Modelos: Nerone 595

KITPIETRANE595



Placa em Pedra Refratária 530x325x15 mm  
Modelos: Nerone MID / Nerone GN

KITPIETRANEGN



Placa em Pedra Refratária 600x400x15 mm  
Modelos: Nerone MID / Nerone 600 / PLUS

KITPIETRANEPS

**CHEFTOP  
MIND.Maps™**

	20 GN 2/1 BIG	20 GN 1/1 BIG	10 GN 2/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1
<b>PLUS ELÉTRICO ⚡</b>	<b>XEVL-2021-YPRS</b>	<b>XEVL-2011-YPRS</b>	<b>XEVC-1021-EPRM</b>	<b>XEVC-0621-EPRM</b>	<b>XEVC-1011-EPRM</b>
Distância entre tabuleiros	67 mm	67 mm	77 mm	77 mm	67 mm
Frequência	50 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N
Potência Elétrica	65 kW	38,5 kW	30,8 kW	20,5 kW	18,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	892X1164X1875	892x925x1875	860x1145x1162	860x1145x842	750x773x1010
Peso	339 kg	292 kg	170 kg	120 kg	98 kg
<b>PLUS GÁS</b>	<b>XEVL-2021-GPRS</b>	<b>XEVL-2011-GPRS</b>	<b>XEVC-1021-GPRM</b>	<b>XEVC-0621-GPRM</b>	<b>XEVC-1011-GPRM</b>
Distância entre tabuleiros	67 mm	67 mm	77 mm	77mm	67mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	230 V~1N	230 V~1N	230 V~1N	230 V~1N	230 V~1N
Potência Elétrica	2,6 kW	2,5 kW	1,4 kW	1 kW	1 kW
Potência gás nominal máx.	90 kW	48 kW	43	27	22
Dimensões (LxPxA) (mm)	892X1164X1875	892x925x1875	860x1145x1162	860x1145x842	750x783x1010
Peso	363 kg	309 kg	183 kg	155 kg	117 kg
<b>ONE ELÉTRICO</b>		<b>XEVL-2011-E1RS</b>			<b>XEVC-1011-E1RM</b>
Distância entre tabuleiros		67 mm			67 mm
Frequência ⚡		50 / 60			50 / 60 Hz
Voltagem		400 V~3N			400 V~3N
Potência Elétrica		35,5 kW			18,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)		892x925x1875			750x783x1010
Peso		262 Kg			92 kg

**CHEFTOP  
MIND.Maps™**

	20 GN 1/1 PLUS BIG COMPACT	20 GN 1/1 ONE BIG COMPACT
<b>ELÉTRICO ⚡</b>	<b>XECL-2013-YPRS</b>	<b>XECL-2013-E1RS</b>
Distância entre tabuleiros	67 mm	67 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N
Potência Elétrica	38,5 kW	35,5 kW
Dimensões (LxPxA)	650x1002x1875	650x1002x1875
Peso	296 kg	285 kg



	10 GN 1/1 ZERO	7 GN 1/1 ZERO	5 GN 1/1 ZERO
<b>ELÉTRICO ⚡</b>	<b>XEVC-1011-EZRM</b>	<b>XEVC-0711-EZRM</b>	<b>XEVC-0511-EZRM</b>
Distância entre tabuleiros	67 mm	67 mm	67 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N
Potência Elétrica	18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW
Dimensões (LxPxA)	750x783x1010	750x783x843	750x783x685
Peso	85 kg	72 kg	61 kg



7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	COMPACT 10 GN 1/1	COMPACT 5 GN 1/1	COMPACT 5 GN 2/3
<b>XEVC-0711-EPRM</b>	<b>XEVC-0511-EPRM</b>	<b>XEVC-0311-EPRM</b>	<b>XECC-1013-EPRM</b>	<b>XECC-0513-EPRM</b>	<b>XECC-0523-EPR</b>
67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N
11,7 kW	9,3 kW	5 kW	18,5 kW	9,3 kW	5,2 kW
750x783x843	750x783x675	750x783x538	535x872x984	535x872x649	535x672x649
86 kg	70 kg	56 kg	94 kg	68 kg	58 kg
<b>XEVC-0711-GPRM</b>	<b>XEVC-0511-GPRM</b>				
67mm	67mm				
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz				
230 V~1N	230 V~1N				
1 kW	0,6 kW				
19kW	15kW				
750x783x843	750x783x675				
104 kg	83 kg				
<b>XEVC-0711-E1RM</b>	<b>XEVC-0511-E1RM</b>	<b>XEVC-0311-E1RM</b>			<b>XECC-0523-E1RM</b>
67 mm	67 mm	67 mm			67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz			50 / 60 Hz
400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N			230 V~1N / 400 V~3N
11,7 kW	9,3 kW	5 kW			5,2 kW
750x783x843	750x783x675	750x783x538			535x672x649
82 kg	66 kg	54 kg			56 kg

**BAKERTOP  
MIND.Maps™**


	16 600x400 BIG	10 600x400	6 600x400	4 600x400
<b>PLUS ELÉTRICO ⚡</b>	<b>XEBL-16EU-YPRS</b>	<b>XEBC-10EU-EPRM</b>	<b>XEBC-06EU-EPRM</b>	<b>XEBC-04EU-EPRM</b>
Distância entre tabuleiros	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N
Potência Elétrica	38,5 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	892X1018X1875	860x967x1163	860x967x843	860x967x675
Peso	292 kg	148 kg	112 kg	95 kg
<b>PLUS GÁS</b>	<b>XEBL-16EU-GPRS</b>	<b>XEBC-10EU-GPRM</b>	<b>XEBC-06EU-GPRM</b>	
Distância entre tabuleiros	80 mm	80 mm	80 mm	
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltagem	230 V~1N	230 V~1N	230 V~1N	
Potência Elétrica	2,8 kW	1,4 kW	1 kW	
Potência gás nominal máx.	48 kW	25 kW	19	
Dimensões (LxPxA) (mm)	892X1018X1875	860x967x1163	860x967x843	
Peso	309 kg	167 kg	126 kg	
<b>ONE ELÉTRICO</b>	<b>XEBL-16EU-E1RS</b>	<b>XEBC-10EU-E1RM</b>	<b>XEBC-06EU-E1RM</b>	<b>XEBC-04EU-E1RM</b>
Distância entre tabuleiros	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequência ⚡	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N
Potência Elétrica	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	892x1018x1875	860x967x1163	860x967x843	860x967x675
Peso	262 Kg	136 Kg	103	90



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

	BIG	Countertop / Compact	BIG	Countertop / Compact
<b>Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS e ONE</b>				
<b>UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE</b>				
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados	●	●	-	-
CLIMALUX™: controlo total da humidade na câmara de cozedura	●	●	●	●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.	●	●	-	-
AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada	●	●	-	-
SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.	●	●	-	-
<b>UNOX INTENSIVE COOKING</b>				
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	●	●	-	-
<b>DATA DRIVEN COOKING</b>				
Ligação Wi-Fi	●	●	○	○
Ligação Ethernet	○	○	○	○
DDC.Unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos	●	●	●	●
DDC.Stats: análise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno	●	●	-	-
DDC.App: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados	●	●	●	●
DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas	●	●	●	●
<b>COZEDURA MANUAL</b>				
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 + humidade 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 humidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●	●	●
Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T	●	●	●	●
Sonda de núcleo monoponto	-	-	-	●
Sonda de núcleo MULTI.Point - exclui os modelos XEVC-0311-EP*M / XECC-0523-EP*M	●	●	●	-
Sonda de núcleo SOUS-VIDE	○	○	○	○
<b>COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA</b>				
MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura	●	●	●	●
PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando	●	●	●	●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	●	●	-	-
MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente	●	●	-	-
MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.	●	●	-	-
<b>LAVAGEM AUTOMÁTICA</b>				
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-EP*M / XECC-0523-EP*M	●	●	●	●
Container de detergente DET&Rinse™ integrado	●	●	●	●
<b>FUNÇÕES AUXILIARES</b>				
Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa	●	●	●	●
Pré aquecimento até 300 °C configurado pelo utilizador para cada programa	●	●	-	-
Visualização do tempo até a cozedura	●	●	●	●
Função de espera HOLD e função contínuo INF	●	●	●	●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura	●	●	●	●
Unidade de temperatura em °C ou °F	●	●	●	●
<b>DESEMPENHO E SEGURANÇA</b>				
Protex.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta	●	●	●	●
Protex.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real	●	●	-	-
Spido.GAS™: trocadores de calor com canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	-	-	●	-
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos	-	●	-	-
<b>DETALHES TÉCNICOS</b>				
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 controlo capacitivo touch screen 9.5"	●	●	●	-
Painel de controlo resistivo touch screen 7"	-	-	-	●
Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5	●	●	●	●
Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta	●	●	●	●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovador	●	●	●	●
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 paragem da porta em 120° - 180°	●	●	-	-
Posição de paragem 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	●	●	●	●
Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados	●	●	○	○
Interruptor de contato da porta contactless	●	●	●	●
Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes	●	●	●	●
Termostato de segurança	●	●	●	●

Nota: Todos os fornos estão disponíveis com a abertura de porta da esquerda para a direita - código de exemplo XEVC-1011-EPLM (L=esquerda) (R=direita)





<https://bit.ly/2MKpFeZ>

# CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS E ONE

Mais Forte | Mais Resistente | Mais Rápido | Melhor

Os CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS e ONE são fornos incansáveis para cozinhas grandes que precisam da máxima continuidade na qualidade e produtividade da sua cozinha.



PLUS



Display fácil de usar, intuitivo e inteligente.



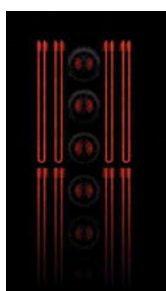
Performance "ilimitada". Textura impecável. Perfeito com cargas completas.



INSPIRE E SEJA INSPIRADO



ONE



Potência e uniformidade. Distribuição do fluxo de ar perfeito. Resistências de alto desempenho.



Preparado para qualquer desafio. Chassis de armação espacial. Não deformável, resistente ao stress. Porta de grande durabilidade.

CHEFTOP BIG		20 GN 2/1 PLUS	20 GN 2/1 PLUS	20 GN 1/1 PLUS	20 GN 1/1 PLUS	20 GN 1/1 ONE
Modelo		XEVL-2021-YPRS	XEVL-2021-GPRS	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-GPRS	XEVL-2011-E1RS
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Gás	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	65	2,5	38,5	2,5	35,5
Potência gás nominal (max.)	KW	-	90	-	48	-
Dimensões (LxPxA)	mm	892x1164x1875	892x1164x1875	892x925x1875	892x925x1875	892x925x1875
Peso Líquido	Kg	339	363	292	309	262

Carro porta tabuleiros incluído. Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVL-2021-YPLS (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce





# CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMPACT PLUS E ONE

Dimensões compactas, enorme desempenho

Os CHEFTOP MIND.Maps™ BIG COMPACT PLUS e ONE são ferramentas inteligentes, ideais para grandes cozinhas que precisam de maximizar a produtividade do espaço.



<https://bit.ly/3ltpFRw>

O FORNO DE TROLLEY MAIS COMPACTO DO MUNDO



PLUS



ONE



COMPATÍVEL  
COM GN1/1,  
GN1/2 E GN1/3



COMPACTO  
POR FORA  
GRANDE  
POR DENTRO

CHEFTOP BIG COMPACT		⚡ 20 GN 1/1 PLUS	20 GN 1/1 ONE
Modelo		XECL-2013-YPRS	XECL-2013-E1RS
Alimentação		Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	38,5	35,5
Dimensões (LxPxA)	mm	650x1002x1875	650x1002x1875
Peso Líquido	Kg	296	292

Carro porta tabuleiros incluído. Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XECL-2013-YPLS (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce

**CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS & ONE | BIG COMPACT PLUS & ONE**


**Exaustor de gás para fornos a gás**

Permite transportar os fumos de combustão para o exterior

**Diâmetro da chaminé:** 150 mm

**Dimensões (LxPxA):** 478x254x150 mm | **Peso:** 4 kg

**XUC072**



**Filtro com carvão ativo** - compatível com Exaustor Ventless

Elimina todos os odores produzidos pelos alimentos durante a cozedura

**Diâmetro da chaminé:** 150 mm

**Dimensões (LxPxA):** 413x655x108 mm | **Peso:** 11 kg

**XUC140** | **Preço:** 613,00€

**Cartucho de reposição**

**XUC141**



**Exaustor Ventless - Modelos BIG PLUS e ONE GN 1/1**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

**Diâmetro da chaminé:** 121 mm

**Dimensões (LxPxA):** 892x1131x342 mm | **Peso:** 30kg

**Circulação de ar min/max:** 310 - 390 m³/h

**Potência elétrica:** 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

**XEAHL-HCFL**



**Exaustor Ventless - Modelos BIG COMPACT PLUS e ONE**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

**Diâmetro da chaminé:** 121 mm

**Dimensões (LxPxA):** 650x1208x342 mm | **Peso:** 25 kg

**Circulação de ar min/max:** 310 - 390 m³/h

**Potência elétrica:** 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

**XECHL-HCFC**



**QUICK.Load - Trolley em aço inoxidável marinho AISI 316 L** resistente à corrosão - **BIG PLUS GN 2/1**

**Capacidade:** 20 GN 2/1 | **Distância tabuleiros:** 67 mm

**Dimensões (LxPxA):** 776x785x1745 mm | **Peso:** 58 kg

**XEVTL-2021**



**QUICK.Load - Trolley em aço inoxidável marinho AISI 316 L** resistente à corrosão - **BIG PLUS e ONE GN 1/1**

**Capacidade:** 20 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 67 mm

**Dimensões (LxPxA):** 776x615x1741 mm | **Peso:** 31 kg

**XEVTL-2011**

**Personalização**

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.

**Encomenda mínima:** 2 trolleys

**Preço adicional por carro XEVTL-2021:**

**Personalização**

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.

**Encomenda mínima:** 2 trolleys

**Preço adicional por carro XEVTL-2011:**



**QUICK.Load - Trolley em aço inoxidável marinho AISI 316 L** resistente à corrosão - **BIG COMPACT PLUS e ONE GN 1/1**

**Capacidade:** 20 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 67 mm

**Dimensões (LxPxA):** 520x668x1745 mm | **Peso:** 41 kg

**XECTL-2013**



**PURE - Sistema de filtragem a resina** (para uma correta instalação é necessário o kit de junção a Y JG 8mm) (modelos **PLUS** é necessário 2 XHC003)

**XHC003**

**Personalização**

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.

**Encomenda mínima:** 2 trolleys

**Preço adicional por carro XECTL-2013:**



**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE**

**XHC004**



**Kit ligação Ethernet**

Ligação à rede internet via cabo

**XEC001**



**SMART.Drain - BIG PLUS GN 2/1**

Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central

**Dimensões (A):** 20 mm

**XUC048**



**Kit ligação Wi-Fi - Modelos Mind.Maps™ PLUS** (produzidos antes de 28 fev. 2020 - ex. X\*VC-\*\*\*\*-EP\*)

**XEC006**



**SMART.Drain - BIG PLUS e ONE GN 1/1**

Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central

**Dimensões (A):** 20 mm

**XUC046**



**Kit ligação Wi-Fi - Modelos Mind.Maps™ ONE**

**XEC016**



# CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS E ONE

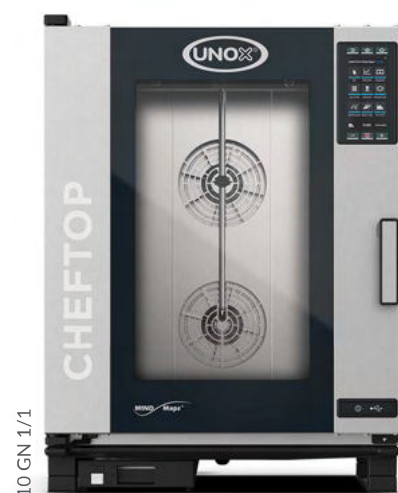
Concebidos para satisfazer as expectativas mais exigentes; as suas.

Os CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS e ONE são fornos combinados inteligentes que grelham, fritam, assam, cozinham com vapor e muito mais. Os ciclos automáticos de cozimento e funções inteligentes criam resultados impecáveis e consistentes.



CHEFTOP		10 GN 2/1 PLUS	10 GN 2/1 PLUS	6 GN 2/1 PLUS	6 GN 2/1 PLUS
Modelo		XEVC-1021-EPRM	XEVC-1021-GPRM	XEVC-0621-EPRM	XEVC-0621-GPRM
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Gás
Distância entre tabuleiros	mm	77	77	77	77
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	31	1,4	20,5	1
Potência gás nominal (max.)	KW	-	43	-	27
Dimensões (LxPxA)	mm	860x1145x1162	860x1145x1162	860x1145x842	860x1145x842
Peso Líquido	Kg	170	183	120	155

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVC-1021-EPLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



CHEFTOP		10 GN 1/1 PLUS	10 GN 1/1 PLUS	10 GN 1/1 ONE	7 GN 1/1 PLUS	7 GN 1/1 PLUS	7 GN 1/1 ONE
Modelo		XEVC-1011-EPRM	XEVC-1011-GPRM	XEVC-1011-E1RM	XEVC-0711-EPRM	XEVC-0711-GPRM	XEVC-0711-E1RM
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Elétrica	Gás	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	18,5	1	18,5	11,7	1	11,7
Potência gás nominal (max.)	KW	-	22	-	-	19	-
Dimensões (LxPxA)	mm	750X783X1010	750X783X1010	750x783x1010	750x783x843	750X783X843	750X783X843
Peso Líquido	Kg	98	117	92	86	104	82

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVC-1011-EPLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce





## CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS E ONE



5 GN 1/1



3 GN 1/1

CHEFTOP		5 GN 1/1 PLUS	5 GN 1/1 PLUS	5 GN 1/1 ONE	3 GN 1/1 PLUS	3 GN 1/1 ONE
Modelo		XEVC-0511-EPRM	XEVC-0511-GPRM	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0311-EPRM	XEVC-0311-E1RM
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~ / 230V 1N~	400V 3N~ / 230V 1N~	400V 3N~ / 230V 1N~
Potência elétrica	kW	9,3	0,6	9,3	5	5
Potência gás nominal (max.)	KW	-	15	-	-	-
Dimensões (LxPxA)	mm	750x783x675	750x783x675	750x783x675	750x783x538	750x783x538
Peso Líquido	Kg	70	83	66	56	54

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVC-0511-EPLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce

## CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT PLUS E ONE

**Compacto ilimitado. Potência em 0,4 metros quadrados.**

Os CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT usa as mais recentes tecnologias inteligentes Unox para oferecer um suporte rápido no seu trabalho. Catering, restaurantes de serviço rápido, lojas de conveniência e qualquer cozinha com espaço limitado, mas sempre com ambição pela excelência.

Os CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT é o forno combinado UNOX com o qual pode criar facilmente qualquer tipo de prato no menor espaço possível. Simples e intuitivo de usar, confiável e perseverante.



10 GN 1/1



5 GN 1/1 e 5 GN 2/3

CHEFTOP COMPACT		10 GN 1/1 COMPACT PLUS	5 GN 1/1 COMPACT PLUS	5 GN 2/3 COMPACT PLUS	5 GN 2/3 COMPACT ONE
Modelo		XECC-1013-EPRM	XECC-0513-EPRM	XECC-0523-EPRM	XECC-0523-E1RM
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 1N~	400V 3N~ / 230V 1N~
Potência elétrica	kW	18,5	9,3	5,2	5,2
Dimensões (LxPxA)	mm	535x872x984	535x872x649	535x672x649	535x672x649
Peso Líquido	Kg	94	68	58	56

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XECC-1013-EPLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



## CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS &amp; ONE | COUNTERTOP COMPACT PLUS &amp; ONE

**Kit de instalação Forno + Detergente para 1 forno**

O Kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes, conexões e 1 litro de Det&Rinse™ PLUS para começar a trabalhar de imediato.

Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE | COMPACT PLUS e ONE

XUC001-DR

P

**Kit de sobreposição para Fornos a Gás**

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos.

Modelos: COUNTERTOP PLUS GN 2/1 XEVC-0621-GP\*M (em baixo) + XEVC-0621-\* (no topo)

XEAQC-00E2-G

**Kit de sobreposição para Fornos Elétricos + Detergente**

O Kit contém componentes em metal, drenagem de água, U-trap e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos, mais 2 litros de Det&Rinse™ PLUS.

Modelos: COUNTERTOP PLUS GN 2/1

XEAQC-00E2-E-DR

**Kit de sobreposição para Fornos a Gás**

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos.

Modelos: COUNTERTOP PLUS GN 1/1 Forno a Gás (em baixo) + XEVC-0511-\* (no topo)

XEVQC-0011-G

**Kit de sobreposição para Fornos a Gás**

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos.

Modelos: COUNTERTOP PLUS GN 1/1 Forno a Gás (em baixo) + XEVC-0711-\* (no topo)

XEVQC-0711-G

**Kit de sobreposição para Fornos Elétricos + Detergente**

O Kit contém componentes em metal, drenagem de água, U-trap e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos, mais 2 litros de Det&Rinse™ PLUS.

Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1

XEVQC-0011-E-DR

**Kit de sobreposição para Fornos Elétricos**

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Modelos: COMPACT PLUS GN 1/1 e 2/3 | ONE GN 2/3

XEQC-0013-E

**SLOWTOP - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**

Forno monofásico ideal para cozaduras lentas, manutenção e cozaduras noturnas.

Capacidade: 7 GN 1/1 | Distância entre tabuleiros: 67 mm

Dimensões (LxPxA): 750x783x961 mm | Peso: 73 kg

Temperatura máxima: 180°C

Potência elétrica: 3150 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEVSC-0711-CRM

**Exaustor Ventless - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 860x1323x258 mm | Peso: 36 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEVHC-HC21

**Exaustor Ventless - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 750x956x258 mm | Peso: 23 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEVHC-HC11

**Exaustor Ventless - COMPACT PLUS GN 1/1**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 535x1018x343 mm | Peso: 20 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

XECHC-HC13

**Exaustor Ventless - COMPACT PLUS e ONE GN 2/3**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 535x818x343 mm | Peso: 20 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

XECHC-HC23

**Exaustor de gás para fornos a gás**

Permite transportar os fumos de combustão para o exterior

Diâmetro da chaminé: 150 mm

Dimensões (LxPxA): 478x254x150 mm | Peso: 3,5 kg

XUC070

**Armário neutro - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**

Capacidade: 8 GN 2/1 | Distância tabuleiros: 57 mm

Dimensões (LxPxA): 860x1038x720 mm | Peso: 42 kg

XWVEC-0821

**Armário Neutro - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**

Capacidade: 8 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 57 mm

Dimensões (LxPxA): 750x676x720 mm | Peso: 32 kg

XWVEC-0811

**Suporte Alto - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**

Capacidade: 7 GN 2/1 | Distância tabuleiros: 60 mm

Dimensões (LxPxA): 842x891x752 mm | Peso: 38 kg

XWVRC-0721-H

**Suporte Baixo - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**

Dimensões (LxPxA): 842x891x305 mm

Peso: 6 kg

XWVRC-0021-L

**Suporte de Fixação - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (LxPxA): 842x891x113 mm

Peso: 9kg

XWVRC-0021-F

**Suporte Ultra Alto - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**

Capacidade: 7 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 60 mm

Dimensões (LxPxA): 732x641x888 mm | Peso: 23 kg

XWVRC-0711-UH

**Suporte Alto - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**

Capacidade: 7 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 60 mm

Dimensões (LxPxA): 732x546x752 mm | Peso: 22 kg

XWVRC-0711-H




**CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS & ONE | COUNTERTOP COMPACT PLUS & ONE**


**Suporte Médio - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**  
 Dimensões (LxPxA): 732x546x462 mm  
 Peso: 10 kg  
**XWVRC-0011-M**



**Suporte Baixo - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**  
 Dimensões (LxPxA): 732x542x305 mm  
 Peso: 5 kg  
**XWVRC-0011-L**



**Suporte de Fixação - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**  
 Obrigatório para fornos posicionados no chão.  
 Dimensões (LxPxA): 732x546x113 mm  
 Peso: 3 kg  
**XWVRC-0011-F**



**Suporte Alto - COMPACT PLUS GN 1/1**  
 Capacidade: 6 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 60 mm  
 Dimensões (LxPxA): 518x779x744 mm | Peso: 24 kg  
**XWCRC-0613-H**



**Suporte Baixo - COMPACT PLUS GN 1/1**  
 Dimensões (LxPxA): 530x696x370 mm  
 Peso: 5kg  
**XWCRC-0013-L**



**Suporte de Fixação - COMPACT PLUS GN 1/1**  
 Obrigatório para fornos posicionados no chão.  
 Dimensões (LxPxA): 530x696x178 mm  
 Peso: 4kg  
**XWCRC-0013-F**



**Suporte Alto - COMPACT PLUS e ONE GN 2/3**  
 Capacidade: 6 GN 2/3 | Distância tabuleiros: 60 mm  
 Dimensões (LxPxA): 515x585x744 mm | Peso: 25 kg  
**XWCRC-0623-H**



**Suporte Baixo - COMPACT PLUS e ONE GN 2/3**  
 Dimensões (LxPxA): 530x496x370 mm  
 Peso: 5 kg  
**XWCRC-0023-L**



**Suporte Lateral - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**  
 Compatível com: XWVRC-0721 | XWVRC-0021  
 Capacidade: 7 GN 2/1  
 Distância tabuleiros: 60 mm  
**XWVLC-0721-H**



**Suporte Lateral - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**  
 Compatível com: XWVRC-0711 | XWVRC-0011  
 Capacidade: 7 GN 1/1  
 Distância tabuleiros: 60 mm  
**XWVLC-0711-H**



**Suporte Lateral - COMPACT PLUS GN 1/1**  
 Compatível com: XWCRC-0613 | XWCRC-0013  
 Capacidade: 6 GN 1/1  
 Distância tabuleiros: 60 mm  
**XWCLC-0613-H**



**Suporte Lateral - COMPACT PLUS e ONE GN 2/3**  
 Compatível com: XWCRC-0623 | XWCRC-0023  
 Capacidade: 6 GN 2/3  
 Distância tabuleiros: 60 mm  
**XWCLC-0623-H**



**Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede**  
 Altura: 110 mm  
 Compatível com Modelos: XWVEC-\* | XWVRC-\*  
**XUC012**



**SMART.Drain - BIG PLUS GN 2/1**  
 Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central  
 Dimensões (A): 20 mm  
**XUC048**



**SMART.Drain - BIG PLUS e ONE GN 1/1**  
 Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central  
 Dimensões (A): 20 mm  
**XUC046**



**Hyper.Smoker**  
 Permite preparar alimentos defumados dentro do forno. Funciona com os materiais mais comuns para fumeiros (como lascas de madeira e aparas) nos fornos preparados para o seu uso. É necessário verificar a compatibilidade com modelos produzidos anteriormente a agosto 2016  
 Modelos: COUNTERTOP PLUS GN 2/1 e GN 1/1  
**XUC090**



**Proteção térmica lateral**  
 Para uso quando o forno estiver instalado próximo a uma fonte de aquecimento (ex. fritadeira). Adequado para ambos os lados do forno  
 Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1  
**XUC040**



**PURE - Sistema de filtragem a resina**  
**XHC003**



**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE**  
**XHC004**



**UNOX.Pure-Ro - Sistema de filtragem por osmose reversa**  
**XHC002**



**Cartucho de reposição para XHC002**  
**XHC006**



**Kit ligação Ethernet - COUNTERTOP PLUS e ONE | COMPACT PLUS e ONE**  
**XEC001**



**Kit ligação Wi-Fi - COUNTERTOP PLUS | COMPACT PLUS (anteriores a 1 março 2020)**  
**XEC006**



**Kit ligação Wi-Fi - COUNTERTOP ONE | COMPACT ONE**  
**XEC002**



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

ZERO

### Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO



#### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

**ADAPTIVE.Cooking™**: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados

-

**CLIMALUX™**: controlo total da humidade na câmara de cozedura

-

**SMART.Preheating**: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.

-

**AUTO.Soft**: controla a subida térmica para torná-la mais delicada

-

**SENSE.Klean**: estima o nível de sujidade do forno e 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

-

#### DATA DRIVEN COOKING

Ligação Wi-Fi

-

Ligação 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**: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados

-

**DDC.Coach**: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas

-

#### COZEDURA MANUAL

Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C

●

Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 48 °C

●

Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C

●

Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 30 °C

●

Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T

-

Sonda de núcleo monoponto

-

Sonda de núcleo MULTI.Point

-

Sonda de núcleo SOUS-VIDE

-

#### COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

**MIND.Maps™**: desenhe diretamente no display os processos de cozedura

-

**PROGRAMAS**: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando

-

**CHEFUNOX**: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.

-

**MULTI.Time**: controla até 10 cozeduras simultaneamente

-

**MISE.EN.PLACE**: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.

-

3 passos de cozedura

●

12 programas rápidos

●

99 programas memorizáveis

●

#### LAVAGEM AUTOMÁTICA

**Rotor.KLEAN™**: 4 programas de lavagem automática

-

**Rotor.KLEAN™**: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-EP\*M / XECC-0523-EP\*M

-

Container de detergente DET&Rinse™ integrado

-

#### FUNÇÕES AUXILIARES

Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa

●

Visualização do tempo até a cozedura

●

Função de espera HOLD e função 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 canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor

-

#### DETALHES TÉCNICOS

Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com cantos arredondados

●

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

●

Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5

●

Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta

●

Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovador

●

Sistema multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

●

Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante

●

Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°

●

Pino da maçaneta em fibra de carbono antiequebra

●

Porta reversível também depois da instalação

○

Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza

●

Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados

○

Interruptor de contato da porta contactless

●

Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes

○

Termostato de segurança

●

Nota: Todos os fornos estão disponíveis com a abertura de porta da esquerda para a direita - código de exemplo XEVC-1011-EZLM (L=esquerda) (R=direita)



# CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO

Alta qualidade, baixo preço.

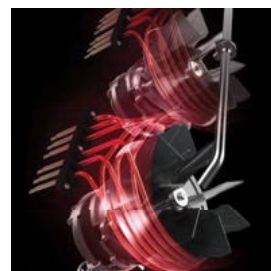
Os CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO são fornos combinados práticos e essenciais, que apresentam tudo o que é essencial e em que nada é supérfluo. Simples de usar, sólido e eficiente.



Display simples e objetivo, com a possibilidade de adicionar humidade ao ciclo de cozimento mais delicado.



Perfeitos para cozinhar a vapor e para os processos mais comuns de cozimento no forno.



Desempenho e fiabilidade na cozinha. O indispensável e nada mais.

INSPIRE  
E SEJA  
INSPIRADO



10 GN 1/1



7 GN 1/1



5 GN 1/1

CHEFTOP ZERO		10 GN 1/1	7 GN 1/1	5 GN 1/1
Modelo		XEVC-1011-EZRM	XEVC-0711-EZRM	XEVC-0511-EZRM
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 1N~
Potência elétrica	kW	18,5	11,7	9,3
Dimensões (LxPxA)	mm	750x783x1010	750x783x843	750x783x675
Peso Líquido	mm	85	72	64

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVC-1013-EZLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



## SPEED.Pro™

Um coração. Duas almas.

O **SPEED.Pro™** é o primeiro forno baking speed: um forno a convecção e um forno micro-ondas em um único equipamento. Pequeno espaço, grande rentabilidade.

<https://bit.ly/2l3Hoz1>

### Bake

**3 tabuleiros 460 x 330**

A espaçosa câmara com dupla velocidade é ideal para conceber produtos de padarias perfumados e dourados. Conquiste o seu cliente, diversifique a sua oferta e aumente o seu lucro.

- 27 Croissants em 16 minutos
- 27 Mini strudels em 25 minutos
- 36 Tortas folhadas em 20 minutos
- 45 Mini rolinhos em 16 minutos

### Speed

**1 tabuleiros 450 x 330**

O prato para o modo Speed torna possível aquecer uma única porção ou várias porções de alimentos em segundos. Os tempos dos serviços são reduzidos para metade, os lucros dobram.

- 9 Croissants recheados em 50 segundos
- 4 Club sandwiches em 125 segundos
- 4 Mistos tostados em 75 segundos
- 250 gr Lasanha em 100 segundos



### Interface Bake

Modo a convecção



O modo BAKE permite realizar programas de cozedura por convecção em várias etapas, armazenar os programas mais usados ou usar os programas automáticos CHEFUNOX.

### Interface Speed

Modo Speed
























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

SPEED.Pro		3 460x330	3 460x330
Modelo		XESW-03HS-EDDN	XESW-03HS-MDDN
Capacidade bake	nº	3 tabuleiros 460 x 330	3 tabuleiros 460 x 330
Capacidade speed	nº	1 tabuleiros 450 x 330	1 tabuleiros 450 x 330
Distância entre tabuleiros	mm	75	75
Frequência	Hz	50	50
Voltagem	V	400V 3N~ / 230V 1N~	230V 1~
Potência elétrica	kW	6,6	3,6
Dimensões (LxPxA)	mm	600x797x541	600x797x541
Dimensões (LxPxA)	Kg	89	89




**CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO | SPEED.Pro™**

 <p><b>Kit de instalação Forno + Detergente para 1 forno</b> O Kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes, conexões e 1 litro de Det&amp;Rinse™ PLUS para começar a trabalhar de imediato.</p> <p>Modelos: <b>ZERO GN 1/1</b></p> <p><b>XUC001-DR</b></p>	 <p><b>Kit de sobreposição para Fornos Elétricos</b> ⚡ O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.</p> <p>Modelos: <b>ZERO GN 1/1</b></p> <p><b>XECQC-0013-E</b></p>
 <p><b>Armário Neutro - ZERO GN 1/1</b> Capacidade: 8 GN 1/1   Distância tabuleiros: 57 mm Dimensões (LxPxA): 750x676x720 mm   Peso: 32 kg</p> <p><b>XWVEC-0811</b></p>	 <p><b>Suporte Ultra Alto - ZERO GN 1/1</b> Capacidade: 7 GN 1/1   Distância tabuleiros: 60 mm Dimensões (LxPxA): 732x641x888 mm   Peso: 23 kg</p> <p><b>XWVRC-0711-UH</b></p>
 <p><b>Suporte Alto - ZERO GN 1/1</b> Capacidade: 7 GN 1/1   Distância tabuleiros: 60 mm Dimensões (LxPxA): 732x546x752 mm   Peso: 22 kg</p> <p><b>XWVRC-0711-H</b></p>	 <p><b>Suporte Médio - ZERO GN 1/1</b> Dimensões (LxPxA): 732x546x462 mm Peso: 10 kg</p> <p><b>XWVRC-0011-M</b></p>
 <p><b>Suporte Baixo - ZERO GN 1/1</b> Dimensões (LxPxA): 732x542x305 mm Peso: 5kg</p> <p><b>XWVRC-0011-L</b></p>	 <p><b>Suporte de Fixação - ZERO GN 1/1</b> Obrigatório para fornos posicionados no chão. Dimensões (LxPxA): 732x546x113 mm Peso: 3kg</p> <p><b>XWVRC-0011-F</b></p>
 <p><b>Suporte Lateral - ZERO 7 GN 1/1</b> Capacidade: 7 GN 1/1 Distância tabuleiros: 60 mm</p> <p><b>XWVLC-0711-H</b></p>	 <p><b>SMART.Drain - ZERO GN 1/1</b> Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central Dimensões (A): 20 mm</p> <p><b>XUC046</b></p>
 <p><b>Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede</b> Altura: 110 mm Compatível com Modelos: <b>ZERO GN 1/1   SPEED.Pro™</b></p> <p><b>XUC012</b></p>	 <p><b>Proteção térmica lateral</b> Para uso quando o forno estiver instalado próximo a uma fonte de aquecimento (ex. fritadeira). Adequado para ambos os lados do forno Modelos: <b>ZERO GN 1/1</b></p> <p><b>XUC040</b></p>
 <p><b>Flat Spatula - SPEED.Pro™</b> Espátula antiaderente com cabo ergonómico e sistema de proteção térmica. 365 x 300 (LxP) Dimensões (LxPxA): 365x477x92 mm</p> <p><b>XUC165</b></p>	 <p><b>Comb Spatula - SPEED.Pro™</b> Espátula de alumínio com cabo ergonómico e sistema de proteção térmica. 365 x 300 (LxP) Dimensões (LxPxA): 365x477x92 mm</p> <p><b>XUC167</b></p>
 <p><b>Suporte Alto - SPEED.Pro™</b> Capacidade: 8 460x330   Distância tabuleiros: 60mm Dimensões (LxPxA): 594x546x738 mm   Peso: 8 kg</p> <p><b>XWKRT-08HS-H</b></p>	 <p><b>Suporte Médio - SPEED.Pro™</b> Capacidade: 6 460x330   Distância tabuleiros: 60mm Dimensões (LxPxA): 594x546x559 mm   Peso: 6 kg</p> <p><b>XWKRT-06HS-M</b></p>
 <p><b>Suporte Baixo - SPEED.Pro™</b> Dimensões (LxPxA): 594x546x355 mm Peso: 6 kg</p> <p><b>XWKRT-00HS-L</b></p>	 <p><b>Suporte de Fixação - SPEED.Pro™</b> Obrigatório para fornos posicionados no chão. Dimensões (LxPxA): 594x546x150 mm Peso: 4 kg</p> <p><b>XWKRT-00HS-F</b></p>
 <p><b>Kit de pés - SPEED.Pro™</b> Obrigatório para fornos posicionados no chão. Fornos 460x330 Dimensões (A): 100 mm</p> <p><b>XUC025</b></p>	 <p><b>Kit ligação Wi-Fi - SPEED.Pro™</b></p> <p><b>XEC012</b></p>
	 <p><b>Kit ligação Ethernet - SPEED.Pro™</b></p> <p><b>XEC011</b></p>





● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

SPEED-X

**Características Principais / Tecnologias Incorporadas no Forno SPEED-X™****UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE**

SMART.Energy: reduz a quantidade de energia utilizada pelo forno para otimizar o consumo com base na utilização real durante a cozedura ●

SMART.Standy: controlo total da humidade na câmara de cozedura ●

SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento. ●

AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada ●

SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada. ●

**UNOX INTENSIVE COOKING**

HYPER.Speed™: combina microondas, vapor e convecção para reduzir os tempos de cozedura ●

CLIMALUX™: medição contínua e regulação da humidade real presente na câmara de cozedura ●

DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura ●

STEAM.Maxi™: produz vapor saturado ●

AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação ●

**DATA DRIVEN COOKING**

Ligação Wi-Fi -

Ligação 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: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados -

DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas -

**COZEDURA MANUAL**

Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C ●

Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 48 °C ●

Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C ●

Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 30 °C ●

Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T -

Sonda de núcleo monoponto -

Sonda de núcleo MULTI.Point -

Sonda de núcleo SOUS-VIDE -

**COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA**

MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura -

PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando -

CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros. -

MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente -

MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento. -

3 passos de cozedura ●

12 programas rápidos ●

99 programas memorizáveis ●

**LAVAGEM AUTOMÁTICA**

Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática -

Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-EP\*M / XECC-0523-EP\*M -

Container de detergente DET&amp;Rinse™ integrado -

**FUNÇÕES AUXILIARES**

Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa ●

Visualização do tempo até a cozedura ●

Função de espera HOLD e função 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 canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor -

**DETALHES TÉCNICOS**

Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com cantos arredondados ●

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 ●

Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5 ●

Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta ●

Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovador ●

Sistema multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação ●

Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante ●

Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180° ●

Pino da maçaneta em fibra de carbono antiequebra ●

Porta reversível também depois da instalação ○

Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza ●

Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados ○

Interruptor de contato da porta contactless ●

Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes ○

Termostato de segurança ●



<https://bit.ly/3qfGJOQ>



## SPEED-X™

Determinação sem negação

**SPEED-X™** é o primeiro forno combinado de cozimento acelerado com lavagem automática da história: a mistura perfeita entre qualidade e velocidade. Desempenho inimaginável, sem renúncias.

A qualidade combina-se com a velocidade

### Modo combinado e modo velocidade

A câmara de cozimento **SPEED-X™** tem uma capacidade de 10 tabuleiros GN 2/3 com distância de 35 mm ou 5 tabuleiros GN 2/3 com distância de 70 mm para o modo combi e uma posição dedicada ao tabuleiro SPEED.Plate para obter até 4 cozimentos acelerados simultaneamente no modo velocidade.

### Cozimento Combinado

A convecção e o vapor combinam-se para garantir um cozimento impecável.

- 15 frangos **em 35 minutos**
- 250 macaons **em 12 minutos**
- 7,5 kg de batata em gomos **em 20 minutos**

### HYPER.Speed

A tecnologia revolucionária que une o cozimento combinado com microondas.

- 6 pedaços peito franco com cogumelos **em 180 segundos**
- 6 pedaços de salmão com legumes **em 150 segundos**
- 1,5 kg de batata inteira **em 420 segundos**



### Digital.ID™

O painel de controle dos seus sonhos



### Lavagem Automática

Sistema de lavagem automática ROTOR.Klean



SPEED-X		5 GN 2/3
Modelo		XEPA-0523-EXRN
Capacidade bake	nº	3 tabuleiros 460 x 330
Distância entre tabuleiros	mm	70mm (5 GN 2/3) ou 35mm (10 GN 2/3)
Frequência	Hz	50
Voltagem		400V 3N~
Potência elétrica	kW	9,7
Dimensões (LxPxA)	mm	535x737x782
Peso Líquido	mm	100



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

	BIG	Bancada / Compact	BIG	Bancada / Compact
	⚡	🔥	⚡	🔥
<b>Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS e ONE</b>				
<b>UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE</b>				
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados	●	●	●	●
CLIMALUX™: controlo total da humidade na câmara de cozedura	●	●	●	●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.	●	●	●	●
AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada	●	●	●	●
SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.	●	●	●	●
<b>UNOX INTENSIVE COOKING</b>				
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	●	●	●	●
<b>DATA DRIVEN COOKING</b>				
Ligação Wi-Fi	●	●	○	○
Ligação 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: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados	●	●	●	●
DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas	●	●	●	●
<b>COZEDURA MANUAL</b>				
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 + humidade 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 humidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●	●	●
Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T	●	●	●	●
Sonda de núcleo monoponto	-	-	●	●
Sonda de núcleo MULTI.Point	●	●	●	●
Sonda de núcleo SOUS-VIDE	○	○	○	○
<b>COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA</b>				
MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura	●	●	●	●
PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando	●	●	●	●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	●	●	●	●
MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente	●	●	●	●
MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.	●	●	●	●
<b>LAVAGEM AUTOMÁTICA</b>				
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente	●	●	●	●
Container de detergente DET&Rinse™ integrado	●	●	●	●
<b>FUNÇÕES AUXILIARES</b>				
Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa	●	●	●	●
Pré aquecimento até 300 °C configurado pelo utilizador para cada programa	●	●	-	-
Visualização do tempo até a cozedura	●	●	●	●
Função de espera HOLD e função contínuo INF	●	●	●	●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura	●	●	●	●
Unidade de temperatura em °C ou °F	●	●	●	●
<b>DESEMPENHO E SEGURANÇA</b>				
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 canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	-	-	-	-
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos	-	-	-	-
<b>DETALHES TÉCNICOS</b>				
Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com cantos arredondados	-	-	●	●
Câmara de cozedura moldada em aço inoxidável marinho AISI 316 L	●	●	-	-
Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de L	●	●	●	●
Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta	●	●	●	●
Painel de controlo capacitivo touch screen 9.5"	●	●	●	●
Painel de controlo resistivo touch screen 7"	-	-	-	-
Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5	●	●	●	●
Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta	●	●	●	●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovador	●	●	●	●
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 paragem da porta em 120° - 180°	●	●	-	-
Posição de paragem 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	●	●	●	●
Fechamento / abertura da porta de segurança em 2 estados	●	●	○	○
Interruptor de contato da porta contactless	●	●	●	●
Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes	●	●	●	●
Termostato de segurança	●	●	●	●

Nota: Todos os fornos estão disponíveis com a abertura de porta da esquerda para a direita - código de exemplo XEVC-1011-EPLM (L=esquerda) (R=direita)

# BAKERTOP MIND.Map™ BIG PLUS E ONE

Desempenho, potência e fiabilidade na sua cozinha

Os BAKERTOP MIND.Map™ BIG PLUS e ONE são fornos da Unox nos quais pode fazer grandes quantidades de PASTELARIA de uma forma simples e intuitiva. Nascido para ser o melhor.



PLUS



Display fácil de usar, intuitivo e inteligente.



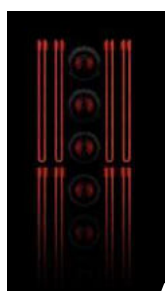
Performance "ilimitada". Textura impecável. Perfeito com cargas completas.



INSPIRE E SEJA INSPIRADO



ONE



Potência e uniformidade. Distribuição do fluxo de ar perfeito. Resistências de alto desempenho.



Preparado para qualquer desafio. Chassis de armação espacial. Não deformável, resistente ao stress. Porta de grande durabilidade.

BAKERTOP BIG		16 600x400	16 600x400	16 600x400
Modelo		XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-GPRS	XEBL-16EU-E1RS
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	81	81	81
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	38,5	2,5	35,5
Potência gás nominal (max.)	KW	-	48	-
Dimensões (LxPxA)	mm	892x925x1875	892x925x1875	892x925x1875
Peso Líquido	Kg	292	309	262

Carro porta tabuleiros incluído. Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEBL-16EU-YPLS (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce





## BAKERTOP MIND.Maps™ BIG PLUS &amp; ONE

**Exaustor Ventless - BIG PLUS e ONE**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

**Diâmetro da chaminé:** 121 mm

**Dimensões (LxPxA):** 892x1131x342 mm | **Peso:** 30 kg

**Circulação de ar min/max:** 310 - 390 m³/h

**Potência elétrica:** 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEAHL-HCFL



**Filtro com carvão ativo - compatível com Exaustor Ventless**  
Elimina todos os odores produzidos pelos alimentos durante a cozedura

**Diâmetro da chaminé:** 150 mm

**Dimensões (LxPxA):** 413x655x108 mm | **Peso:** 11 kg

XUC140

**Cartucho de reposição**

XUC141

**Exaustor de gás para fornos a gás**

Permite transportar os fumos de combustão para o exterior

**Diâmetro da chaminé:** 150 mm

**Dimensões (LxPxA):** 478x254x150 mm | **Peso:** 4 kg

XUC072

**SMART.Drain - BIG PLUS e ONE**

Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central

**Dimensões (A):** 20 mm

XUC047



**QUICK.Load - Trolley em aço inoxidável marinho AISI 316 L resistente à corrosão - BIG PLUS e ONE**

**Capacidade:** 16 600x400 | **Distância tabuleiros:** 81,5 mm

**Dimensões (LxPxA):** 776x615x1741 mm | **Peso:** 31 kg

XEBTL-16EU

**Personalização**

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.

**Encomenda mínima:** 2 trolleys

**Preço adicional por carro XEBTL-16EU:**



**BAKE.Rest - Trolley em aço inoxidável marinho AISI 316 L resistente à corrosão, c/ sist. anti-inclinação - BIG PLUS e ONE**

**Capacidade:** 5 tabuleiros | **Distância tabuleiros:** 250 mm

**Dimensões (LxPxA):** 776x615x1725 mm | **Peso:** 40 kg

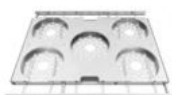
XEBTL-05PN

**Personalização**

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.

**Encomenda mínima:** 2 trolleys

**Preço adicional por carro XEBTL-05PN:**



**PANETTONE.BAKE - Compatível com XEBTL-05PN**

Tabuleiro inox com sistema de agulhas simétricas para panetone de 1kg com molde Ø 165-170mm

**Dimensões (A):** 22 mm

TG480

**Personalização -** A dimensão e a forma dos moldes podem ser realizadas mediante solicitação. Para pedidos superiores a 40 bandejas a personalização é gratuita.

**Personalização**

Tabuleiro único customizado



**COLOMBA.BAKE - Compatível com XEBTL-05PN**

Tabuleiro inox com sistema de agulhas para colomba de Pásco de 750gr com modelo 295 x 205 mm (LxA)

**Dimensões (A):** 22 mm

TG485

**Personalização -** A dimensão e a forma dos moldes podem ser realizadas mediante solicitação. Para pedidos superiores a 40 bandejas a personalização é gratuita.

**Personalização**

Tabuleiro único customizado



**PURE - Sistema de filtragem a resina**

(para uma correta instalação é necessário o kit de junção a Y JG 8mm) (modelos PLUS é necessário 2 XHC003)

XHC003



**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE**

XHC004



**Kit ligação Wi-Fi - Modelos Mind.Maps™ PLUS (produzidos antes de 28 fev. 2020 - ex. X\*VC-\*\*\*\*-EP\*)**

XEC006



**Kit ligação Ethernet**

Ligação à rede internet via cabo

XEC001



**Kit ligação Wi-Fi - Modelos Mind.Maps™ ONE**

XEC016





# BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS E ONE

Para aqueles que amam a arte na cozinha. A essência do forno combinado para pastelaria e padaria.

Os BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS são fornos combinados inteligentes, que fazem autolimpeza, para panificação e pastelaria. Ciclos automáticos e funções inteligentes para resultados sempre impecáveis.

Os BAKERTOP MIND.Maps™ ONE são fornos combinados para pastelaria e panificação: cozimento perfeito e uniforme com qualquer carga de alimentos. Programação intuitiva e possibilidade de memorizar 364 processos.



BAKERTOP		10 600x400 PLUS	10 600x400 PLUS	10 600x400 ONE
Modelo		XEBC-10EU-EPRM	XEBC-10EU-GPRM	XEBC-10EU-E1RM
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	80	80	80
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	21,3	1,4	14,9
Potência gás nominal (max.)	KW	-	25	-
Dimensões (LxPxA)	mm	860x967x1162	860x967x1162	860x967x1162
Peso Líquido	Kg	148	163	136

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVC-1013-EZLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



BAKERTOP		6 600x400 PLUS	6 600x400 PLUS	6 600x400 ONE	4 600x400 PLUS	4 600x400 ONE
Modelo		XEBC-06EU-EPRM	XEBC-06EU-GPRM	XEBC-06EU-E1RM	XEBC-04EU-EPRM	XEBC-04EU-E1RM
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	80	80	80	80	80
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 1N~
Potência elétrica	kW	14	1	10,1	10,6	7,4
Potência gás nominal (max.)	KW	-	19	-	-	-
Dimensões (LxPxA)	mm	860x967x842	860x967x842	860x967x842	860x967x675	860x967x675
Peso Líquido	Kg	112	126	103	95	90

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEBC-06EU-EPLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



## BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS &amp; ONE

**Kit de instalação Forno + Detergente para 1 forno**

O Kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes, conexões e 1 litro de Det&Rinse™ PLUS para começar a trabalhar de imediato.

Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE

XUC001-DR

**Kit de sobreposição para Fornos a Gás**

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos.

Modelos: COUNTERTOP PLUS 600X400  
XEBC-06EU-GP\*M (em baixo) + XEBC-06EU-\*

XEAQC-00E2-G

**Kit de sobreposição para Fornos Elétricos + Detergente**

O Kit contém componentes em metal, drenagem de água, U-trap e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos, mais 2 litros de Det&Rinse™ PLUS.

Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE

XEAQC-00E2-E-DR

**LIEVOX - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Fermentadora com geração rápida de vapor e gestão precisa da temperatura

Capacidade: 12 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 75 mm

Dimensões (LxPxA): 860x978x798 mm | Peso: 40 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2300 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEBPC-12EU-B

**LIEVOX - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Fermentadora com geração rápida de vapor e gestão precisa da temperatura

Capacidade: 8 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 75 mm

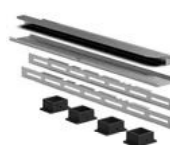
Dimensões (LxPxA): 860x978x658 mm | Peso: 35 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2300 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEBPC-08EU-B

P



**Kit de sobreposição FORNO, DECKTOP & LIEVOX** - contém todos os componentes para a correta instalação e sobreposição

XUC061 (DECKTOP + FORNO)

XEBDC-01EU-D + XEBDC-\*

XUC062 (LIEVOX + FORNO)

XEBPC-\* + XEBDC-01EU-\*

XUC063 (DECKTOP + DECKTOP)

XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D

**DECKTOP - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Forno estático controlado pelo painel do forno

Capacidade: 1 600x400

Dimensões (LxPxA): 860x880x400 mm | Peso: 62 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 2700 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEBDC-01EU-C

**DECKTOP - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Forno estático com controle digital integrado

Capacidade: 1 600x400

Dimensões (LxPxA): 860x880x400 mm | Peso: 62 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 2700 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEBDC-01EU-D

**DECKTOP - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Forno estático controlado pelo painel do forno

Capacidade: 2 600x400

Dimensões (LxPxA): 860x1150x400 mm | Peso: 82 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 5700 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEBDC-02EU-C

Preço: 3.933,00€

**DECKTOP - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Forno estático com controle digital integrado

Capacidade: 2 600x400

Dimensões (LxPxA): 860x880x400 mm | Peso: 78 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 5700 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEBDC-02EU-D

Preço: 4.688,00€

**Exaustor Ventless - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 860x1145x240 mm | Peso: 25 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEBHC-HCEU



**Filtro com carvão ativo** - compatível com Exaustor Ventless  
Elimina todos os odores produzidos pelos alimentos durante a cozedura

Diâmetro da chaminé: 150 mm

Dimensões (LxPxA): 413x655x108 mm | Peso: 11 kg

XUC140

Cartucho de reposição

XUC141

**Exaustor de gás para fornos a gás**

Permite transportar os fumos de combustão para o exterior

Diâmetro da chaminé: 150 mm

Dimensões (LxPxA): 478x254x150 mm | Peso: 3,5 kg

XUC070

**Armário Neutro - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Capacidade: 8 600x400 | Distância tabuleiros: 57 mm

Dimensões (LxPxA): 860x860x720 mm | Peso: 35 kg

XWAEC-08EF


**BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS & ONE**


**Suporte Ultra Alto - COUNTERTOP PLUS e ONE**  
 Capacidade: 7 600x400 | Distância tabuleiros: 60 mm  
 Dimensões (LxPxA): 842x804x888 mm | Peso: 35 kg  
**XWARC-07EF-UH**



**Suporte Alto - COUNTERTOP PLUS e ONE**  
 Capacidade: 7 600x400 | Distância tabuleiros: 60 mm  
 Dimensões (LxPxA): 842x713x752 mm | Peso: 33 kg  
**XWARC-07EF-H**



**Suporte Médio - COUNTERTOP PLUS e ONE**  
 Dimensões (LxPxA): 842x713x462 mm  
 Peso: 9 kg  
**XWARC-00EF-M**



**Suporte Baixo - COUNTERTOP PLUS e ONE**  
 Dimensões (LxPxA): 842x713x305 mm  
 Peso: 5,5 kg  
**XWARC-00EF-L**



**Suporte de Fixação - COUNTERTOP PLUS e ONE**  
 Obrigatório para fornos posicionados no chão.  
 Dimensões (LxPxA): 842x713x113 mm  
 Peso: 4 kg  
**XWARC-00EF-F**



**Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede**  
 Altura: 110 mm  
 Compatível com Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE  
**XUC012**



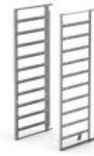
**Suporte lateral para bancada**  
 Compatível com XWARC-07EF-  
 Capacidade: 7 600x400 | Distância tabuleiros: 60 mm  
 Peso: 3 kg  
**XWALC-07EF-H**



**Kit conversão de suporte lateral de 600x400 para GN 1/1**  
 Modelos PLUS e ONE: XEBC-04EU-  
 Capacidade: 4 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 80 mm  
 Peso: 2 kg  
**XUC050**



**Kit conversão de suporte lateral de 600x400 para GN 1/1**  
 Modelos PLUS e ONE: XEBC-06EU-  
 Capacidade: 6 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 80 mm  
 Peso: 3 kg  
**XUC051**



**Kit conversão de suporte lateral de 600x400 para GN 1/1**  
 Modelos PLUS e ONE: XEBC-10EU-  
 Capacidade: 10 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 80 mm  
 Peso: 3 kg  
**XUC052**



**Suporte lateral duplo para 4 GN 1/1 + 600x400**  
 Modelos PLUS e ONE: XEBC-04EU-  
**XUC055**



**Suporte lateral duplo para 6 GN 1/1 + 600x400**  
 Modelos PLUS e ONE: XEBC-06EU-  
**XUC054**



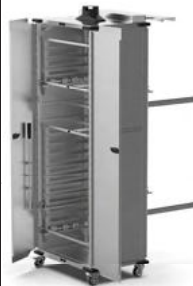
**Suporte lateral duplo para 10 GN 1/1 + 600x400**  
 Modelos PLUS e ONE: XEBC-10EU-  
**XUC057**



**SMART.Drain - BIG PLUS e ONE**  
 Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central  
 Dimensões (A): 20 mm  
**XUC047**



**QUICK.Load 4+10 - Armário móvel, sem portas, com apoio de tabuleiros para carregar, descarregar e transportar**  
 Capacidade: 14 600x400  
 Dimensões (LxPxA): 768x539x1920 mm | Peso: 50 kg  
**XWBYC-14EU**



**QUICK.Load 4+10 com portas - Armário móvel, com apoio de tabuleiros para carregar, descarregar e transportar**  
 Capacidade: 14 600x400  
 Dimensões (LxPxA): 768x539x1920 mm | Peso: 75 kg  
**XWBYC-14EU-D**

Compatível com Coluna Fornos (XEBC-04EU-E\*\*M + XEBC-10EU-E\*\*M + XWARC-00EF-F

Compatível com Coluna Fornos (XEBC-04EU-E\*\*M + XEBC-10EU-E\*\*M + XWARC-00EF-F



## BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS &amp; ONE



**QUICK.Load 6+6** - Armário móvel, sem portas, com apoio de tabuleiros para carregar, descarregar e transportar

Capacidade: 12 600x400

Dimensões (LxPxA): 765x539x1959 mm | Peso: 50 kg

XWBYC-12EU

Compatível com Coluna Fornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E\*\*M + XEBC-10EU-E\*\*M + XWARC-00EF-F



**QUICK.Load 6+6 com portas** - Armário móvel, com apoio de tabuleiros para carregar, descarregar e transportar

Capacidade: 12 600x400

Dimensões (LxPxA): 765x539x1959 mm | Peso: 75 kg

XWBYC-12EU-D

Compatível com Coluna Fornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E\*\*M + XEBC-10EU-E\*\*M + XWARC-00EF-F



**Cesto porta tabuleiros** - Permite o carregamento e a extração rápida de tabuleiros, reduzindo o tempo de abertura da porta

Capacidade: 10 600x400 | Distância tabuleiros: 80 mm

Dimensões (LxPxA): 668x431x862 mm | Peso: 9 kg

XWBBC-10EU

Compatível com XEBC-10EU-\*  
É necessário a compra de XWBYC-00EU



**Trolley para cesto e porta tabuleiros** - Permite a movimentação do cesto porta tabuleiros e o correto acoplamento com o forno

Dimensões (LxPxA): 695x786x961 mm | Peso: 13 kg

Compatível com XWBBC-10EU

XWBYC-00EU

**Kit de acoplamento trolley-armário**  
Permite o acoplamento seguro do trolley a um armário neutro

XWBYC-CKEU

**Kit de acoplamento trolley-suporte**  
Permite o acoplamento seguro do trolley ao suporte

XWBYC-CREU



**PURE** - Sistema de filtragem a resina

XHC003



**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE**

XHC004



**UNOX.Pure-Ro** - Sistema de filtragem por osmose reversa

XHC002



**Cartucho de reposição para XHC002**

XHC006



**Proteção térmica lateral**

Para uso quando o forno estiver instalado próximo a uma fonte de aquecimento (ex. fritadeira). Adequado para ambos os lados do forno

Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1

XUC041



**Kit ligação Wi-Fi** - Modelos Mind.Maps™ PLUS (produzidos antes de 28 fev. 2020 - ex. X\*VC-\*\*\*\*-EP\*)

XEC006



**Kit ligação Wi-Fi** - Modelos Mind.Maps™ ONE

XEC016



**Kit ligação Ethernet**  
Ligação à rede internet via cabo

XEC001



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional – Não disponível

<b>Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos BAKERLUX SHOP.PRO™</b>	<b>MASTER</b>	<b>TOUCH</b>	<b>LED</b>	<b>GO</b>
<b>MODOS DE CONFEIÇÃO MANUAL</b>				
Confeição com convecção com temperatura variável de 30°C - 260°C	●	●	●	●
Confeição com convecção e humidade com temperatura variável 48°C - 260°C	●	●	●	–
Temperatura máxima de pré-aquecimento 260°C	●	●	●	●
<b>PROGRAMAÇÃO AUTOMÁTICA E AVANÇADA</b>				
Passos de confeição	9	9	3	3
PROGRAMAS RÁPIDOS:	–	–	12	12
PROGRAMAS:	896	99	99	99
PROGRAMAS: possibilidade de atribuir nomes e imagens aos programas gravado	●	●	–	–
PROGRAMAS: as receitas podem ser gravadas com um nome	●	●	–	–
MULTI.time: gerir mais de 10 temporizadores diferentes para o controlo da confeição simultânea de produtos diferentes	●	–	–	–
<b>TECNOLOGIAS UNOX INTELLIGENT. PERFORMANCE - UIP</b>				
ADAPTATIVE. Cooking™: um tabuleiro ou carga completa com o mesmo resultado	●	–	–	–
AUTO.Soft: aumento térmico controlado para uniformidade total	●	–	–	–
SMART.Preheating: o forno pré-aquece à temperatura desejada, tendo em conta a utilização anterior	●	–	–	–
AUTOMATIC: abertura automática da porta, interrompendo o processo de assar no momento certo para garantir excelentes resultados	●	●	–	–
<b>TECNOLOGIAS UNOX INTENSIVE.COOKING - UIC</b>				
AIR.Plus: 2 velocidades do fluxo de ar na câmara programadas pelo operador	●	●	●	–
AIR.Plus: ventoinhas múltiplas com inversão de sentido	●	●	●	●
STEAM.Plus: convecção mista - humidade (20-40-60-100%)	●	●	●	–
DRY.Plus: extração da humidade da câmara de confeição	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: 300 segundos para ir de 60 a 260°C	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: certificação ENERGY STAR	●	●	●	●
<b>TECNOLOGIAS DATA DRIVE COOKING - DDC</b>				
Placa de ligação Ethernet para manter o forno ligado ao ddc.unox.com e ao UNOX App	○	○	–	–
Estatísticas DDC: Relatórios de uso e consumo do forno	●	–	–	–
<b>ESTAÇÕES DE CONFEIÇÃO</b>				
MAXI.LINK: permite criar colunas com dois fornos sobrepostos	●	●	●	–
<b>ISOLAMENTO TÉRMICO E SEGURANÇA</b>				
Protek. SAFE™: máxima eficiência térmica e segurança no trabalho	●	●	●	●
Protek. SAFE™: frenagem do motor aquando da abertura da porta para conter dispersões energéticas	●	●	●	●
<b>ABERTURA DA PORTA</b>				
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	–	–	●	●
<b>FUNÇÕES AUXILIARES</b>				
Temperaturas de pré-aquecimento até 260°C definida pelo operador para cada programa	●	●	●	●
Exibição do tempo restante para terminar o programa de confeição programado	●	●	–	–
Funcionamento contínuo «INF»	●	●	●	●
Velocidade do tempo normal e real, da temperatura da câmara, humidade e velocidade das ventoinhas	●	●	●	●
Unidade da Temperatura em °C e °F	●	●	●	●
<b>DETALHES TÉCNICOS</b>				
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 infiltação de vapor na placa eletrónica (IPX4)	●	●	●	●
Estrutura leve - estrutura para cargas elevadas de trabalho utilizando materiais inovadores	●	●	●	●
Interruptor para abertura da porta	●	●	–	–
Limitador para abertura da porta	●	●	●	●
Limitador de temperatura de segurança	●	●	●	●
Painel de vidro interno que pode ser aberto e fácil de limpar (apenas nos modelos de abertura de porta da direita para a esquerda)	●	●	●	●
Painel de vidro interno fácil de limpar (apenas nos modelos de abertura basculante)	–	●	●	●



BAKERLUX  
SHOP.Pro™

	10 600x400	6 600x400	4 600x400	3 600x400
<b>MASTER</b>	<b>XEFT-10EU-EMRV</b>	<b>XEFT-06EU-EMRV</b>	<b>XEFT-04EU-EMRV</b>	<b>XEFT-03EU-EMRV</b>
Nº Passos confeção / Programas	9 / 896	9 / 896	9 / 896	9 / 896
Tipo de abertura	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda
Tipo de fecho	Elétrico	Elétrico	Elétrico	Elétrico
Distância entre tabuleiros	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N
Potência Elétrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg
<b>TOUCH</b>	<b>XEFT-10EU-ETRV</b>	<b>XEFT-06EU-ETRV</b>	<b>XEFT-04EU-ETRV</b>	<b>XEFT-03EU-ETRV</b>
Nº Passos confeção / Programas	9 / 99	9 / 99	9 / 99	9 / 99
Tipo de abertura	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda
Tipo de fecho	Elétrico	Elétrico	Elétrico	Elétrico
Distância entre tabuleiros	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N
Potência Elétrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg
<b>TOUCH Manual</b>	<b>XEFT-10EU-ETRV-MT</b>	<b>XEFT-06EU-ETRV-MT</b>	<b>XEFT-04EU-ETDV</b>	<b>XEFT-03EU-ETDV</b>
Nº Passos confeção / Programas	9 / 99	9 / 99	9 / 99	9 / 99
Tipo de abertura	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Cima para baixo	Cima para baixo
Tipo de fecho	Manual	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N
Potência Elétrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x500	800x811x425
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg
<b>LED</b>	<b>XEFT-10EU-ELRV</b>	<b>XEFT-06EU-ELRV</b>	<b>XEFT-04EU-ELDV</b>	<b>XEFT-03EU-ELDV</b>
Nº Passos confeção / Programas	3 / 99	3 / 99	3 / 99	3 / 99
Tipo de abertura	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Cima para baixo	Cima para baixo
Tipo de fecho	Manual	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N
Potência Elétrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x500	800x811x425
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg
<b>GO (sem humidade)</b>	<b>XEFT-10EU-EGRN</b>	<b>XEFT-06EU-EGRN</b>	<b>XEFT-04EU-EGDN</b>	<b>XEFT-03EU-EGDN</b>
Nº Passos confeção / Programas	3 / 99	3 / 99	3 / 99	3 / 99
Tipo de abertura	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Cima para baixo	Cima para baixo
Tipo de fecho	Manual	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N
Potência Elétrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x500	800x811x425
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg



4 460x330	3 460x330
<b>XEFT-04HS-EMRV</b>	<b>XEFT-03HS-EMRV</b>
9 / 896	9 / 896
Direita para Esquerda	Direita para Esquerda
Elétrico	Elétrico
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~1N	230 V~1N
3,5 kW	3 kW
600x669x502	600x669x427
39 kg	36 kg
<b>XEFT-04HS-ETRV</b>	<b>XEFT-03HS-ETRV</b>
9 / 99	9 / 99
Direita para Esquerda	Direita para Esquerda
Elétrico	Elétrico
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~1N	230 V~1N
3,5 kW	3 kW
600x669x502	600x669x427
39 kg	36 kg
<b>XEFT-04HS-ETDV</b>	<b>XEFT-03HS-ETDV</b>
9 / 99	9 / 99
Cima para baixo	Cima para baixo
Manual	Manual
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~1N	230 V~1N
3,5 kW	3 kW
600x669x500	600x669x425
39 kg	36 kg
<b>XEFT-04HS-ELDV</b>	<b>XEFT-03HS-ELDV</b>
3 / 99	3 / 99
Cima para baixo	Cima para baixo
Manual	Manual
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~1N	230 V~1N
3,5 kW	3 kW
600x669x500	600x669x425
39 kg	36 kg
<b>XEFT-04HS-EGDN</b>	<b>XEFT-03HS-EGDN</b>
3 / 99	3 / 99
Cima para baixo	Cima para baixo
Manual	Manual
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~1N	230 V~1N
3,5 kW	3 kW
600x669x500	600x669x425
39 kg	36 kg



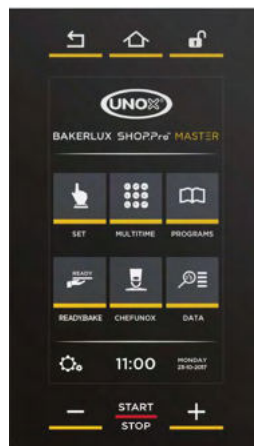


## BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER

Melhor tecnologia para resultados perfeitos sempre.

Os BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER são fornos de referência em termos de desempenho de cozedura, programação automática, inteligência artificial e conectividade à internet em espaços comerciais.

Painel de controlo de 6" com ecrã LCD de 5" touch



### PARÂMETROS DE CONFEÇÃO



9 PASSOS  
CONFEÇÃO



TEMPO  
0 - inf



TEMPERATURA  
50-260°C



HUMIDADE  
0-20-40-60-80-100%



VENTILADOR  
2 VELOCIDADES

### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

### FUNÇÕES RÁPIDAS



896 PROGRAMAS



CONTROLO FERMENTADOR



WI-FI & LAN



MULTI-TIME



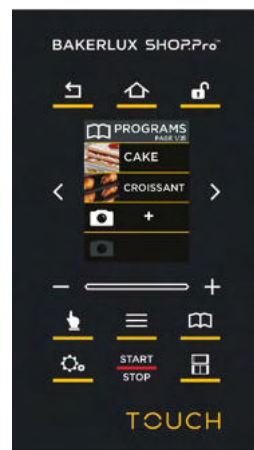
AUTOMATIC BAKING

## BAKERLUX SHOP.PRO™ TOUCH

O gesto extra que te ajuda a fazer a diferença. E que se vê.

Os BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH são linhas de fornos desenhados para os produtos congelados de panificação em ambientes comerciais, onde o tempo é crucial e os volumes são grandes.

Painel de controlo de 5" com ecrã LCD de 2,4" touch



### PARÂMETROS DE CONFEÇÃO



9 PASSOS  
CONFEÇÃO



TEMPO  
0 - inf



TEMPERATURA  
50-260°C



HUMIDADE  
0-20-40-60-80-100%



VENTILADOR  
2 VELOCIDADES

### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

### FUNÇÕES RÁPIDAS



99 PROGRAMAS



CONTROLO FERMENTADOR



WI-FI & LAN



MULTI-TIME



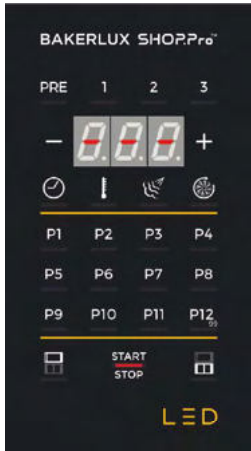
AUTOMATIC BAKING



# BAKERLUX SHOP.PRO™ LED

Adiciona humidade à cozedura, elegante e minimalista.

Os **BAKERLUX SHOP.Pro™ LED** são a solução perfeita para quem procura um forno de convecção de utilização fácil e intuitiva que possa providenciar todas as respostas necessárias para pastelaria.



## PARÂMETROS DE CONFEÇÃO



9 PASSOS  
CONFEÇÃO



TEMPO  
0 - inf



TEMPERATURA  
50-260°C



HUMIDADE  
0-20-40-60-80-100%



VENTILADOR  
2 VELOCIDADES

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

## FUNÇÕES RÁPIDAS



99 PROGRAMAS



CONTROLO FERMENTADOR



WI-FI & LAN



MULTI-TIME

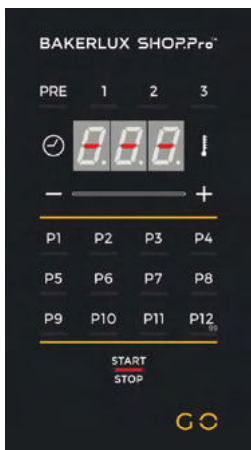


AUTOMATIC BAKING

# BAKERLUX SHOP.PRO™ GO

Fácil e simples, rápido e duradouro.

Os **BAKERLUX SHOP.Pro™ GO** são fornos de convecção incansáveis, desenhados para prepararem de forma eficiente croissants congelados e para dourar pão pré-cozinhado e ultracongelado.



## PARÂMETROS DE CONFEÇÃO



9 PASSOS  
CONFEÇÃO



TEMPO  
0 - inf



TEMPERATURA  
50-260°C



HUMIDADE  
0-20-40-60-80-100%



VENTILADOR  
2 VELOCIDADES

## UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

## FUNÇÕES RÁPIDAS



99 PROGRAMAS



CONTROLO FERMENTADOR



WI-FI & LAN



MULTI-TIME



AUTOMATIC BAKING



## BAKERLUX SHOP.PRO™ CAMILLA 10 600x400



CAMILLA 600X400

10 TABULEIROS 600X400		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFT-10EU-EMRV	XEFT-10EU-ETRV	XEFT-10EU-ETRV-MT	XEFT-10EU-ELRV	XEFT-10EU-EGRN
Passos de confeção	nº	9	9	9	3	3
Programas	nº	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda				
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	15,5	15,5	15,5	15,5	15,5
Dimensões (LxPxA)	mm	800x811x952	800x811x952	800x811x952	800x811x952	800x811x952
Peso Líquido	Kg	96	96	96	96	96

Aumento da distância entre tabuleiros no suporte lateral: CAMILLA 8 tabuleiros 600x400 - 94mm. Art.: XUC154 - Preço adicional sob consulta.  
Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFT-10EU-EMLV / XEFT-10EU-ETLV / XEFT-10EU-ETLV-MT / XEFT-10EU-ELLV / XEFT-10EU-EGLN- Preço acresce

## BAKERLUX SHOP.PRO™ VITTORIA 6 600x400



VITTORIA 600X400

6 TABULEIROS 600X400		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFT-06EU-EMRV	XEFT-06EU-ETRV	XEFT-06EU-ETRV-MT	XEFT-06EU-ELRV	XEFT-06EU-EGRN
Passos de confeção	nº	9	9	9	3	3
Programas	nº	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda				
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	10,3	10,3	10,3	10,3	10,3
Dimensões (LxPxA)	mm	800x811x682	800x811x682	800x811x682	800x811x682	800x811x682
Peso Líquido	Kg	72	72	72	72	72

Aumento da distância entre tabuleiros no suporte lateral: VITTORIA 5 tabuleiros 600x400 - 94mm. Art.: XUC153 - Preço adicional sob consulta.  
Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFT-06EU-EMLV / XEFT-06EU-ETLV / XEFT-06EU-ETLV-MT / XEFT-06EU-ELLV / XEFT-06EU-EGLN- Preço acresce



## BAKERLUX SHOP.PRO™ ROSSELLA 4 600x400



ROSSELLA 600X400



4 TABULEIROS 600X400		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFT-04EU-EMRV	XEFT-04EU-ETRV	XEFT-04EU-ETDV	XEFT-04EU-ELDV	XEFT-04EU-EGDN
Passos de confeção	nº	9	9	9	3	3
Programas	nº	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda		De cima para baixo		
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9
Dimensões (LxPxA)	mm	800x811x502	800x811x502	800x811x500	800x811x500	800x811x500
Peso Líquido	Kg	57	57	57	57	57

Aumento da distância entre tabuleiros no suporte lateral: ROSSELLA 3 tabuleiros 600x400 - 100mm. Art.: XUC152 - Preço adicional sob consulta.  
Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFT-04EU-EMLV / XEFT-04EU-ETLV - Preço acresce

## BAKERLUX SHOP.PRO™ ELENA 3 600x400



ELENA 600X400



3 TABULEIROS 600X400		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFT-03EU-EMRV	XEFT-03EU-ETRV	XEFT-03EU-ETDV	XEFT-03EU-ELDV	XEFT-03EU-EGDN
Passos de confeção	nº	9	9	9	3	3
Programas	nº	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda		De cima para baixo		
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Dimensões (LxPxA)	mm	800x811x427	800x811x427	800x811x425	800x811x425	800x811x425
Peso Líquido	Kg	46	46	46	46	46

Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFT-03EU-EMLV / XEFT-03EU-ETLV - Preço acresce



## BAKERLUX SHOP.PRO™

### ARIANNA 4 460x330



4 TABULEIROS 460X330		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFT-04HS-EMRV	XEFT-04HS-ETRV	XEFT-04HS-ETDV	XEFT-04HS-ELDV	XEFT-04HS-EGDN
Passos de confeção	nº	9	9	9	3	3
Programas	nº	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda		De cima para baixo		
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Dimensões (LxPxA)	mm	600x669x502	600x669x502	600x669x500	600x669x500	600x669x500
Peso Líquido	Kg	39	39	39	39	39

4 Tabuleiros TG 305 incluídos.

Aumento da distância entre tabuleiros no suporte lateral: ARIANNA 3 tabuleiros 460x330 - 100mm. Art.: XUC151 - Preço adicional sob consulta.

Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFT-04HS-EMLV / XEFT-04HS-ETLV - Preço acresce

## BAKERLUX SHOP.PRO™

### STEFANIA 3 460x330



3 TABULEIROS 460X330		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFT-03HS-EMRV	XEFT-03HS-ETRV	XEFT-03HS-ETDV	XEFT-03HS-ELDV	XEFT-03HS-EGDN
Passos de confeção	nº	9	9	9	3	3
Programas	nº	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda		De cima para baixo		
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	3	3	3	3	3
Dimensões (LxPxA)	mm	600x669x427	600x669x427	600x669x425	600x669x425	600x669x425
Peso Líquido	Kg	36	36	36	36	36

3 Tabuleiros TG 305 incluídos.

Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFT-03HS-EMLV / XEFT-03HS-ETLV - Preço acresce


**BAKERLUX SHOP.PRO™ 600X400**

**Kit de instalação Forno com Duche Manual + SPRAY&Rinse 750ml para 1 forno**

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e a lavagem de 1 forno. Contém um SPRAY&Rinse 750ml.

Compatível com: \*-DR e \*-MD

**XHC027**


**Kit de instalação Forno + SPRAY&Rinse 750ml para 1 forno**

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e a lavagem de 1 forno. Contém um SPRAY&Rinse 750ml.

Compatível com: \*-DR e \*-MD

**XUC013**


**Kit de sobreposição para Fornos ROSSELA**

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Compatível com: Coluna de fornos XEFT-04EU-\* (inferior). Obrigatório para a correta sobreposição de Fornos ROSSELA.

**XWKQT-04EF-E**


**Kit de sobreposição para Fornos**

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos elétricos.

**XWKQT-00EF-E**


**LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED**

Fermentadora com geração rápida de vapor e gestão precisa da temperatura

Capacidade: 10 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 68 mm

Dimensões (LxPxA): 800x809x886 mm | Peso: 62 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2300 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

**XEKPT-10EU-B**


**LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED**

Fermentadora com geração rápida de vapor e gestão precisa da temperatura

Capacidade: 8 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 68 mm

Dimensões (LxPxA): 800x811x750 mm | Peso: 55 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2300 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

**XEKPT-08EU-B**


**LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED**

Fermentadora controlada pelo painel do forno

Capacidade: 10 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 68 mm

Dimensões (LxPxA): 800x792x866 mm | Peso: 40 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 1200 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

**XEKPT-10EU-C**


**LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED**

Fermentadora controlada pelo painel do forno

Capacidade: 8 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 68 mm

Dimensões (LxPxA): 800x792x866 mm | Peso: 40 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 1200 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

**XEKPT-08EU-C**


**DECKTOP SHOP.Pro - MASTER, TOUCH e LED**

Forno estático como geração de vapor e controlo digital integrado

Capacidade: 1 600x400

Dimensões (LxPxA): 800x840x405 mm | Peso: 61 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 2700 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

**XEKDT-01EU-S**


**DECKTOP SHOP.Pro - MASTER, TOUCH e LED**

Forno estático com controlo digital integrado

Capacidade: 1 600x400

Dimensões (LxPxA): 800x840x405 mm | Peso: 55 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 2700 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

**XEKDT-01EU-D**


**Exaustor Ventless - MASTER, TOUCH e LED**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 800x863x276 mm | Peso: 24 kg

Circulação de ar min/max: 550 - 750 m³/h

Potência elétrica: 200W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

**XEKHT-HCEU**


**Condensador de Vapor - MASTER, TOUCH, LED e GO**

Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura. Para ser ligado apenas a 1 forno.

Dimensões (LxPxA): 471x320x192 mm | Peso: 10 kg

Potência elétrica: 80W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

**XEKCT-HCEH-M**



## BAKERLUX SHOP.PRO™ 600X400

**Armário Intermédio sem porta - MASTER, TOUCH, LED e GO**

Capacidade: 4 600x400 | Distância tabuleiros: 70 mm

Dimensões (LxPxA): 800x773x400 mm | Peso: 14 kg

XEKIT-04EU

**Suporte Alto - MASTER, TOUCH, LED e GO**

Capacidade: 8 600x400 | Distância tabuleiros: 60 mm

Dimensões (LxPxA): 782x675x738 mm | Peso: 10 kg

XEKRT-08EU-H

**Suporte médio - MASTER, TOUCH, LED e GO**

Capacidade: 6 600x400 | Distância tabuleiros: 60 mm

Dimensões (LxPxA): 794x688x559 mm | Peso: 10 kg

XEKRT-06EU-M

**Suporte baixo - MASTER, TOUCH, LED e GO**

Dimensões (LxPxA): 794x688x355 mm

Peso: 6 kg

XWKRT-00EF-L

**Suporte de Fixação - MASTER, TOUCH, LED e GO**  
Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (LxPxA): 794x688x150 mm

Peso: 4 kg

XWKRT-00EF-F

**Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede**

Altura: 110 mm

Compatível com Modelos: MASTER, TOUCH, LED e GO

XUC012

**Kit de pés para Fermentadoras**

Dimensões (A máxima): 150 mm

Pés reguláveis para o posicionamento de fermentadora

XUC045

**Kit de pés para Fornos**

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (A máxima): 100 mm

Compatível com Modelos: MASTER, TOUCH, LED e GO

XUC035

**PURE**

Sistema de filtragem a resina

Compatível com: X\*FT-10EU-\* e X\*FT-06EU-\*

XHC003

**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE**

XHC004

**BAKERY.PURE**

Sistema de filtragem a resina

Compatível com: X\*FT-04\*-\* e X\*FT-03\*-\*

XHC010

**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina BAKERY.PURE**

XHC011

**Kit ligação Wi-Fi - MASTER e TOUCH**

XEC012

**Kit ligação Ethernet - MASTER e TOUCH**

XEC011



## BAKERLUX SHOP.PRO™ 460X330

**Kit de sobreposição para Fornos**

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos elétricos.

**XWKQT-00HS-E**

**LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED**

Fermentadora com geração de vapor e gestão precisa da temperatura

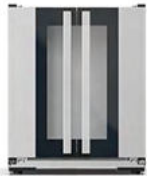
**Capacidade:** 8 460x330 | **Dist. entre tabuleiros:** 68 mm

**Dimensões (LxPxA):** 600x730x750 mm | **Peso:** 42 kg

**Temperatura máxima:** 50°C

**Potência elétrica:** 2300 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

**XEKPT-08HS-B**

**LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED**

Fermentadora controlada pelo painel do forno

**Capacidade:** 8 460x330 | **Dist. entre tabuleiros:** 68 mm

**Dimensões (LxPxA):** 600x711x750 mm | **Peso:** 35 kg

**Temperatura máxima:** 50°C

**Potência elétrica:** 2300 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

**XEKPT-08HS-C**

**Exaustor Ventless - MASTER, TOUCH e LED**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

**Diâmetro da chaminé:** 121 mm

**Dimensões (LxPxA):** 600x731x276 mm | **Peso:** 21 kg

**Circulação de ar min/max:** 550 - 750 m³/h

**Potência elétrica:** 200W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

**XEKHT-HCHS**

**Exaustor Embutido - MASTER, TOUCH, LED e GO**

Com filtro de carvão ativo

**Compatível com:** X\*FT-04HS-\*

**Dimensões (LxPxA):** 600x697x100 mm | **Peso:** 9 kg

**XEKHT-BCHS**

**Condensador de Vapor - MASTER, TOUCH, LED e GO**

Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura. Para ser ligado apenas a 1 forno.

**Dimensões (LxPxA):** 471x320x192 mm | **Peso:** 10 kg

**Potência elétrica:** 80W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

**XEKCT-HCEH-M**

**Suporte Alto - MASTER, TOUCH, LED e GO**

**Capacidade:** 8 460x330 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

**Dimensões (LxPxA):** 594x546x738 mm | **Peso:** 8 kg

**XWKRT-08HS-H**

**Suporte médio - MASTER, TOUCH, LED e GO**

**Capacidade:** 6 460x330 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

**Dimensões (LxPxA):** 594x546x559 mm | **Peso:** 6 kg

**XWKRT-06HS-M**

**Suporte de Fixação - MASTER, TOUCH, LED e GO**

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

**Dimensões (LxPxA):** 594x546x150 mm

**Peso:** 4 kg

**XWKRT-00HS-F**

**Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede**

**Altura:** 110 mm

**Compatível com suportes e fermentadoras**

**XUC012**

**Kit de pés para Fermentadoras**

**Dimensões (A máxima):** 150 mm

Pés reguláveis para o posicionamento de fermentadora

**XUC045**

**Kit de pés para Fornos**

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

**Dimensões (A máxima):** 100 mm

**Compatível com Modelos:** MASTER, TOUCH, LED e GO

**XUC025**

**BAKERY.PURE**

Sistema de filtragem a resina

**Compatível com:** X\*FT-04\*-\* e X\*FT-03\*-\*

**XHC010**

**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina BAKERY.PURE**

**XHC011**

**Kit ligação Wi-Fi - MASTER e TOUCH**

**XEC012**

**Kit ligação Ethernet - MASTER e TOUCH**

**XEC011**





● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

CHEFLUX

**Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos CHEFLUX™****UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE****ADAPTIVE.Cooking™:** regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados

- -

**CLIMALUX™:** controlo total da humidade na câmara de cozedura

- -

**SMART.Preheating:** configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.

- -

**AUTO.Soft:** controla a subida térmica para torná-la mais delicada

- -

**SENSE.Klean:** estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.

- -

**UNOX INTENSIVE COOKING****DRY.Plus™:** extrai a humidade da câmara de cozedura

● ●

**STEAM.Plus™:** cria humidade instantânea a partir de 80 °C

● ●

**AIR.Plus™:** turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade

● ●

**EFFICIENT.Power:** eficiência energética certificada pela ENERGY STAR

- -

**DATA DRIVEN COOKING**

Ligação Wi-Fi

- -

Ligação 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:** monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados

- -

**DDC.Coach:** analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas

- -

**COZEDURA MANUAL**

Cozedura a convecção de 80 °C a 260 °C

● ●

Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 80 °C

● ●

Cozedura com vapor saturado a partir de 80 °C

● ●

Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 80 °C

● ●

Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T

- -

Sonda de núcleo monoponto

- -

Sonda de núcleo MULTI.Point

- -

Sonda de núcleo SOUS-VIDE

- -

**COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA****MIND.Maps™:** desenhe diretamente no display os processos de cozedura

- -

**PROGRAMAS:** até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando

- -

**CHEFUNOX:** escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.

- -

**MULTI.Time:** controla até 10 cozeduras simultaneamente

- -

**MISE.EN.PLACE:** sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.

- -

3 passos de cozedura

- -

12 programas rápidos

- -

99 programas memorizáveis

- -

**LAVAGEM AUTOMÁTICA****Rotor.KLEAN™:** 4 programas de lavagem automática

- -

**Rotor.KLEAN™:** detector de nível de água e nível de detergente

- -

Container de detergente DET&amp;Rinse™ integrado

- -

**FUNÇÕES AUXILIARES**

Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa

- -

Visualização do tempo até a cozedura

- -

Função de espera HOLD e função 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 canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor

- ●

**DETALHES TÉCNICOS**

Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas

● ●

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

- -

Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5

● ●

Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta

● ●

Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovadores

● ●

Sistema multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

● ●

Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante

● ●

Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°

● ●

Pino da maçaneta em fibra de carbono anti quebra

● ●

Porta reversível também depois da instalação

○ ○

Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza

● ●

Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados

- -

Interruptor de contato da porta contactless

- -

Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes

- -

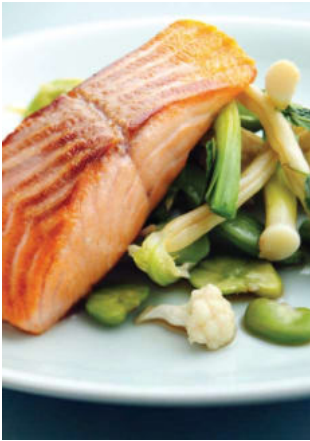
Termostato de segurança

● ●

# CHEFLUX™ MANUAL

Eficiente. Prático. Essencial.

Os CHEFLUX™ são fornos de controlo analógico destinados a profissionais que necessitam um forno altamente produtivo, sem nada supérfluo. A combinação perfeita de capacidade máxima de produção e investimento mínimo.



20 GN 2/1 e 20 GN 1/1 ⚡



12 GN 1/1 ⚡



12 GN 1/1 🔥

CHEFLUX MANUAL		⚡ 20 GN 2/1 BIG	⚡ 20 GN 1/1 BIG	⚡ 12 GN 1/1	🔥 12 GN 1/1
Modelo		XV4093	XV1093	XV893	XV813G
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Elétrica	Gás
Distância entre tabuleiros	mm	66	66	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	46,7	29,7	15,8	1
Potência gás nominal (max.)	KW	-	-	-	17 / 20
Dimensões (LxPxA)	mm	913x1237x1863	913x997x1863	860x882x1250	860x882x1464
Peso Líquido	Kg	285	240	124	130

Carro porta tabuleiros incluído nos modelos XV4093 e XV1093



7 GN 1/1 ⚡



7 GN 1/1 🔥



5 GN 1/1 ⚡

CHEFLUX MANUAL		⚡ 7 GN 1/1	🔥 7 GN 1/1	⚡ 5 GN 1/1
Modelo		XV593	XV513G	XV393
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	230V 1N~ / 400V 3N~
Potência elétrica	kW	10,5	0,7	7,1
Potência gás nominal (max.)	KW	-	17,5	-
Dimensões (LxPxA)	mm	860x882x932	860x882x1144	750x773x772
Peso Líquido	Kg	86	100	67

## CHEFLUX™ MANUAL

**Kit de instalação Forno + Detergente para 1 forno**

O Kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes, conexões e 1 litro de Det&Rinse™ PLUS para começar a trabalhar de imediato.

Modelos: CHEFLUX MANUAL

XUC001-DR



Armário neutro - Compatível com Fornos XV8\* e XV5\*

Capacidade: 7 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 57 mm

Dimensões (LxPxA): 860x772x676 mm | Peso: 25 kg

XR260



Armário neutro - Compatível com Forno XV393

Capacidade: 7 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 57 mm

Dimensões (LxPxA): 750x656x676 mm | Peso: 18 kg

XR218



Suporte Alto - Compatível com Fornos XV8\* e XV5\*

Dimensões (LxPxA): 842x665x692 mm

Peso: 11 kg

XR168



Suporte Alto - Compatível com Forno XV393

Dimensões (LxPxA): 732x546x692 mm

Peso: 10 kg

XR118



Suporte lateral - Compatível com XR168

Capacidade: 7 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 60 mm

Peso: 3 kg

XR727



Suporte lateral - Compatível com XR118

Capacidade: 7 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 60 mm

Peso: 3 kg

XR717



Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede

Altura: 100 mm

Compatível com: XR260 e XR168

XUC010

Preço: 333,00€



Kit duche manual externo + detergente

Permite a lavagem manual do forno e o enchimento dos tabuleiros. Contém uma embalagem de Spray&Rinse™

XC208-SR



PURE - Sistema de filtragem a resina (para uma correta instalação é necessário o kit de junção a Y JG 8-10mm)

XHC003



Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE

XHC004



UNOX.Pure-Ro - Sistema de filtragem por osmose reversa

XHC002



Cartucho de reposição para XHC002

XHC006

● Equipamento de série    ○ Equipamento opcional    - Não disponível

**BAKERLUX**
**Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos BAKERLUX™**

**UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE**
**ADAPTIVE.Cooking™:** regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados

- -

**CLIMALUX™:** controlo total da humidade na câmara de cozedura

- -

**SMART.Preheating:** configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.

- -

**AUTO.Soft:** controla a subida térmica para torná-la mais delicada

- -

**SENSE.Klean:** estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.

- -

**UNOX INTENSIVE COOKING**
**DRY.Plus™:** extrai a humidade da câmara de cozedura

● ●

**STEAM.Plus™:** cria humidade instantânea a partir de 48 °C

● ●

**AIR.Plus™:** turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade

● ●

**EFFICIENT.Power:** eficiência energética certificada pela ENERGY STAR

- -

**DATA DRIVEN COOKING**

Ligação Wi-Fi

- -

Ligação Ethernet

- -

**DDC.Unox.com:** controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos

- -

**DDC.Stats:** análise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno

- -

**DDC.App:** monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados

- -

**DDC.Coach:** analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas

- -

**COZEDURA MANUAL**

Cozedura a convecção de 80 °C a 260 °C

● ●

Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 80 °C

● ●

Cozedura com vapor saturado a partir de 80 °C

● ●

Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 80 °C

● ●

Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T

- -

Sonda de núcleo monoponto

- -

Sonda de núcleo MULTI.Point

- -

Sonda de núcleo SOUS-VIDE

- -

**COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA**
**MIND.Maps™:** desenhe diretamente no display os processos de cozedura

- -

**PROGRAMAS:** até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando

- -

**CHEFUNOX:** escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.

- -

**MULTI.Time:** controla até 10 cozeduras simultaneamente

- -

**MISE.EN.PLACE:** sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.

- -

3 passos de cozedura

- -

12 programas rápidos

- -

99 programas memorizáveis

- -

**LAVAGEM AUTOMÁTICA**
**Rotor.KLEAN™:** 4 programas de lavagem automática

- -

**Rotor.KLEAN™:** detector de nível de água e nível de detergente

- -

Container de detergente DET&amp;Rinse™ integrado

- -

**FUNÇÕES AUXILIARES**

Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa

● ●

Visualização do tempo até a cozedura

● ●

Função de espera HOLD e função 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 canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor

- ●

**DETALHES TÉCNICOS**

Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas

● ●

Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de L

● ●

Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta

- -

Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5

● ●

Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta. Container coleta de gotas ligado ao dreno e removível

● ●

Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovadores

● ●

Sistema multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

● ●

Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante

● ●

Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°

● ●

Pino da maçaneta em fibra de carbono anti quebra

● ●

Porta reversível também depois da instalação

○ ○

Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza

● ●

Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados

- -

Interruptor de contato da porta contactless

- -

Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes

- -

Termostato de segurança

● ●



# BAKERLUX™ MANUAL BIG e COUTERTOP

Eficiente. Prático. Essencial.

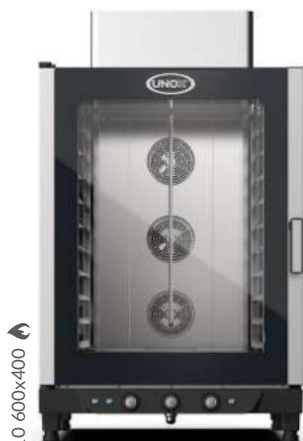
Os BAKERLUX™ são fornos projetados para profissionais que necessitam padaria e pastelaria produtiva, sem nada supérfluo. A combinação perfeita de eficiência e simplicidade. Em menos de um metro quadrado.



16 600x400 BIG ⚡



10 600x400 ⚡



10 600x400 🔥



6 600x400 ⚡



6 600x400 🔥

BAKERLUX		16 600x400 BIG	10 600x400	10 600x400	6 600x400	6 600x400
Modelo		XB1083	XB893	XB813G	XB693	XB613G
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Gás	Elétrica	Gás
Distância entre tabuleiros	mm	80	80	80	80	80
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	29,7	15,8	1	15,5	0,7
Potência gás nominal (max.)	KW	-	-	17 / 20	-	14,6 / 17,5
Dimensões (LxPxA)	mm	913x997x1863	860x882x1252	860x882x1465	860x882x932	860x882x1144
Peso Líquido	Kg	177	112	134	80	108

Carro porta tabuleiros incluído no modelo XB1083





BAKERLUX™ MANUAL BIG E COUNTERTOP



**LIEVOX - BAKERLUX MANUAL BIG**  
Fermentadora com controlo manual integrado

**Capacidade:** 16 600x400 | **Dist. entre tabuleiros:** 80 mm

**Dimensões (LxPxA):** 866x950x1879 mm | **Peso:** 100 kg

**Temperatura máxima:** 50°C

**Potência elétrica:** 2400 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

**XL1003**



**QUICK.Load** - Trolley em aço inoxidável AISI 304 - Compatível com XB1083 e XL1003

**Capacidade:** 16 600x400 | **Distância tabuleiros:** 80 mm

**Dimensões (LxPxA):** 743x643x1725 mm | **Peso:** 25 kg

**XCB1001**

**Personalização**

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.

**Encomenda mínima:** 2 trolleys

**Preço adicional por carro XCB1001**



**Kit de instalação Forno + Detergente para 1 forno**

O Kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes, conexões e 1 litro de Det&Rinse™ PLUS para começar a trabalhar de imediato.

**Modelos:** BAKERLUX MANUAL COUNTERTOP

**XUC001-DR**



**LIEVOX - BAKERLUX MANUAL COUNTERTOP**  
Fermentadora com controlo manual integrado

**Capacidade:** 12 600x400 | **Dist. entre tabuleiros:** 75 mm

**Dimensões (LxPxA):** 860x936x818 mm | **Peso:** 38 kg

**Temperatura máxima:** 50°C

**Potência elétrica:** 2400 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

**XL413**



**Armário neutro - BAKERLUX MANUAL COUNTERTOP**

**Capacidade:** 7 600x400 | **Distância tabuleiros:** 57 mm

**Dimensões (LxPxA):** 860x772x676 mm | **Peso:** 25 kg

**XR258**



**Suporte Alto** - Compatível com Fornos XB8\* e XB6\*

**Dimensões (LxPxA):** 842x665x692 mm

**Peso:** 11 kg

**XR168**



**Suporte lateral** - Compatível com XR168

**Capacidade:** 7 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

**Peso:** 3 kg

**XR727**



**Kit de rodas giratórias com travão** - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede

**Altura:** 100 mm

**Compatível com:** XL413, XR258 e XR168

**XUC010**



**Kit duche manual externo + detergente**  
Permite a lavagem manual do forno e o enchimento dos tabuleiros. Contém uma embalagem de Spray&Rinse™

**XC208-SR**



**PURE** - Sistema de filtragem a resina (para uma correta instalação é necessário o kit de junção a Y JG 8-10mm)

**XHC003**



**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE**

**XHC004**



**UNOX.Pure-Ro** - Sistema de filtragem por osmose reversa

**XHC002**



**Cartucho de reposição para XHC002**

**XHC006**



● Equipamento de série – Não disponível

### Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos LINEMISS™ & LINEMICRO™

	LINEMISS™ MATTIC	LINEMISS™ HUMIDADE	LINEMICRO™
<b>MODOS DE COZEDURA</b>			
Cozedura por convecção 80°C - 260°C	●	●	●
Cozedura por convecção e humidade 90°C - 260°C	●	●	-
<b>DISTRIBUIÇÃO DO AR NA CÂMARA DE COZEDURA</b>			
Tecnologia AIR.Plus: turbinas com inversão de rotação para modelos 600x400	●	●	●
<b>GESTÃO DE CLIMA NA CÂMARA DE COZEDURA</b>			
Tecnologia DRY.Plus: extração rápida da humidade da câmara de cozedura	●	●	●
Tecnologia STEAM.Plus: injeção manual de humidade	●	●	-
<b>TABULEIROS</b>			
Tabuleiros planos de alumínio (para os modelos 460x330 e 342x242)	-	●	●
<b>FUNÇÕES AUXILIARES</b>			
Tecnologia Protek.SAFE™: máxima eficiência térmica e segurança no trabalho	●	●	●
Visualização do tempo de cozedura residual	●	●	●
Funcionamento contínuo «INF»	●	●	●
<b>ABERTURA DA PORTA</b>			
Abertura manual de cima para baixo	-	●	●
Abertura da porta da direita para a esquerda com trava magnética	●	-	-
<b>DETALHES TÉCNICOS</b>			
Câmara de aço inoxidável arredondada para higiene e facilidade de limpeza	●	●	-
Câmara de cozedura arredondada em aço ferrítico de alta resistência para higiene e facilidade de limpeza	-	-	●
Iluminação da câmara através de luzes LED externas	●	●	-
Iluminação da câmara do forno com lâmpada de halogéneo	-	-	●
Peso leve - estrutura reforçada com materiais inovadores	●	●	●
Interruptor de contato de porta por proximidade nos modelos 600x400	●	●	●
Interruptor de temperatura de segurança	●	●	●



## LINEMISS™ MANUAL

**Eficiente. Prático. Essencial.**

Os LINEMISS™ são fornos projetados para profissionais que necessitam padaria e pastelaria produtiva, sem nada supérfluo. A combinação perfeita de eficiência e simplicidade. Em menos de um metro quadrado.



LINEMISS	⚡ 4 600x400 (Matic)	⚡ 4 600x400 (Hum.)	⚡ 3 600x400 (Hum.)	⚡ 4 460x330 (Hum.)	⚡ 3 460x330 (Hum.)
Modelo	XFT197	XFT193	XFT183	XFT133	XFT113
Alimentação	Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Tipo de abertura	Da direita para a esquerda	De cima para baixo	De cima para baixo	De cima para baixo	De cima para baixo
Distância entre tabuleiros	mm 75	mm 75	mm 75	mm 75	mm 75
Frequência	Hz 50 / 60	Hz 50 / 60	Hz 50 / 60	Hz 50 / 60	Hz 50 / 60
Voltagem	230V 1N~ / 400V 3N~	230V 1N~ / 400V 3N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW 6,5	kW 6,5	kW 3,3	kW 3	kW 3
Dimensões (LxPxA)	mm 800x774x509	mm 800x774x509	mm 800x774x429	mm 600x655x509	mm 600x655x429
Peso Líquido	Kg 49	Kg 49	Kg 40	Kg 31	Kg 25



## LINEMICRO™ MANUAL

**Uma ajuda silenciosa, confiável, segura e rápida.**

Os LINEMICRO™ são fornos compactos concebidos como suporte para os processos mais simples de confeitaria/padaria e para preparar produtos de padaria congelados.



LINEMICRO	4 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330	3 342x242
Modelo	XF043 (DOMENICA)	XF033 (DOMENICA)	XF023 (ANNA)	XF013 (LISA)	XF003 (ROBERTA)
Alimentação	Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm 75	mm 90	mm 75	mm 70	mm 70
Frequência	Hz 50 / 60	Hz 50 / 60	Hz 50 / 60	Hz 50 / 60	Hz 50 / 60
Voltagem	400V 3N~ / 230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW 5,3	kW 3,2	kW 3	kW 2,7	kW 2,7
Dimensões (LxPxA)	mm 800x706x472	mm 800x706x472	mm 600x587x472	mm 600x587x402	mm 480x523x402
Peso Líquido	Kg 44	Kg 44	Kg 22	Kg 20	Kg 16



## LINEMISS™ MANUAL E LINEMICRO™ MANUAL

**Kit de sobreposição para Fornos - LINEMISS 600x400**

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos elétricos.

**Kit de sobreposição para Fornos - LINEMISS 460x330**

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos elétricos.

**Kit de ligação ao fornecimento de água**

Permite a ligação ao abastecimento de água e outros equipamentos

Modelos: LINEMISS 600X400 e 460X330

**Electroválvula água**

Permite ligar o forno diretamente ao abastecimento de água

Modelos: LINEMISS 460X330

**LIEVOX - LINEMISS 600x400**

Fermentadora com controlo manual integrado

Capacidade: 8 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 68 mm

Dimensões (LxPxA): 800x759x774 mm | Peso: 37 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 1200 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

**LIEVOX - LINEMISS 460x330**

Fermentadora com controlo manual integrado

Capacidade: 8 460x330 | Dist. entre tabuleiros: 68 mm

Dimensões (LxPxA): 600x678x774 mm | Peso: 22 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 1200 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

**Suporte Alto - LINEMISS e LINEMICRO 600x400**

Capacidade: 8 600x400 | Distância tabuleiros: 70 mm

Dimensões (LxPxA): 798x599x782 mm | Peso: 13 kg

**Suporte Alto - LINEMISS 460x330**

Capacidade: 8 460x330 | Distância tabuleiros: 70 mm

Dimensões (LxPxA): 598x518x782 mm | Peso: 12 kg

**Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede**

Altura: 100 mm

Compatível com: LIEVOX e Suporte Alto LINEMISS

**Kit de pés para Fermentadoras**

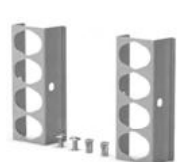
Dimensões (A máxima): 150 mm

Pés reguláveis para o posicionamento de fermentadora

**Kit de conversão suporte lateral de 600x400 para GN 1/1**

Permite utilizar tabuleiros GN1/1 no lugar de 600x400

Compatível com: LINEMISS 600x400

**Kit de conversão suporte lateral de 460x330 para GN 2/3**

Permite utilizar tabuleiros GN2/3 no lugar de 460x330

Compatível com: LINEMISS XFT133

**BAKERY.PURE - Sistema de filtragem a resina**

Para uma correta instalação é necessário o kit de junção JG 8-10mm

Compatível com: LINEMISS 600x400 e 460x330

**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina BAKERY.PURE**


**GRELHAS E TABULEIROS GN 1/1**

	Grelha em inox GRP806		Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos GRP815 STEAM&FRY
	Grelha em inox perfurada antiaderente GRP816 BLACK.FRY		Grelha em inox perfurada para batatas fritas GRP817 POTATO.FRY
	Grelha em inox perfurada antiaderente com tabuleiro de recolha de gordura GRP820 CLEAN.FRY		Grelha em inox antiaderente para grelhar até 8 frangos GRP825 POLLO.BLACK
	Grelha em inox para grelhar até 3 frangos "à diavola" GRP840 POLLO.GRILL		Permite a lavagem de 3 grelhas POLLO GRP825 durante o ciclo de lavagem do forno GRP860 POLLO.WASH
	Tabuleiro em inox (altura 20mm) TG805		Tabuleiro em inox perfurado (altura 20mm) TG810
	Tabuleiro em inox (altura 40mm) TG815		Tabuleiro em inox perfurado (altura 40mm) TG820
	Tabuleiro em inox (altura 65mm) TG825		Tabuleiro em inox perfurado (altura 65mm) TG830
	Grelha removível em aço com tabuleiro antiaderente (altura 20mm) de recolha de gordura TG840 BACON.20		Placa em alumínio lisa/nervurada antiaderente para grelhar (altura 12mm) TG870 FAKIRO.GRILL
	Tabuleiro em alumínio antiaderente lisa/nervurada (altura 12mm) para pizzas/focaccia, pão, lanches TG875 FAKIRO		Tabuleiro em alumínio antiaderente para grelhar. Não é necessário o pré-aquecimento do tabuleiro TG885 GRILL
	Placa em alumínio perfurado antiaderente para produtos de pastelaria/padaria (altura 15mm) TG890 FORO.BLACK		Tabuleiro em inox antiaderente (altura 20mm) TG895 BLACK.20
	Tabuleiro em inox antiaderente (altura 40mm) TG900 BLACK.40		Tabuleiro esmaltado (altura 20mm) TG905 PAN.FRY
	Tabuleiro em alumínio antiaderente para ovos TG935 EGGS 6x2		Tabuleiro em alumínio antiaderente para ovos TG936 EGGS 8x1      Preço: 164,00€
	Grelha em inox perfurada TG944 BACON.GRID		Grelha removível em aço com tabuleiro antiaderente (altura 40mm) de recolha de gordura TG945 BACON
	Placa nervurada em alumínio antiaderente para grelhar, completa com grelha cromada GRP970 para carregar o forno rapidamente TG970 SUPER.GRILL		Tabuleiro em alumínio microperfurado e revestido a silicone para produtos de pastelaria e padaria TG975 FORO.SILICO
	Kit Cooking Essentials Start-up para fornos GN1/1. Disponível para fornos Cheftop MIND.Maps XUC018		


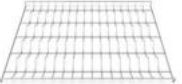

















## GRELHAS E TABULEIROS GN 2/3

	Grelha em inox GRP705		Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos GRP710 STEAM&FRY
	Grelha em inox perfurada para batatas fritas GRP711 POTATO.FRY		Grelha em inox antiaderente para grelhar até 4 frangos GRP715 POLLO
	Tabuleiro em inox (altura 40mm) TG705		Tabuleiro em inox perfurado (altura 40mm) TG710
	Tabuleiro em alumínio para pizza/focaccia TG715 FAKIRO		Tabuleiro em alumínio antiaderente para grelhar. Não é necessário o pré-aquecimento do tabuleiro TG720 GRILL
	Tabuleiro em alumínio microperfurada com revestimento antiaderente TG730 FORO.BLACK		Tabuleiro esmaltado (altura 20mm) TG735 PAN.FRY
	Tabuleiro em alumínio antiaderente com duas superfícies: lisa ou nervurada TG770 FAKIRO		Tabuleiro em alumínio antiaderente TG937 EGGS 5x1

## GRELHAS E TABULEIROS 600x400

	Grelha lisa cromada GRP405		Grelha cromada ultraleve para 5 baguetes grandes GRP410 BAGUETTE
	Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos GRP420 STEAM&FRY		Grelha antiaderente para grelhar até 10 frangos GRP430 POLLO.BLACK
	Tabuleiro em alumínio (altura 15mm) TG405 BAKE		Tabuleiro em alumínio perfurado (altura 15mm) TG410 FORO.BAKE
	Tabuleiro em alumínio microperfurado e para produtos de pastelaria e padaria TG415 FORO.SILICO		Tabuleiro em alumínio para produtos de pastelaria e padaria TG416 BAKE.SILICO
	Tabuleiro em alumínio perfurado antiaderente para produtos de pastelaria e padaria TG430 FORO.BLACK		Tabuleiro em alumínio perfurado antiaderente para 5 baguetes TG435 BLACK.BAGUETTE
	Tabuleiro em alumínio antiaderente com duas superfícies cozadura: lisa ou nervurada TG440 FAKIRO		Tabuleiro em alumínio perfurado para 5 baguetes TG445 FORO.BAGUETTE
	Tabuleiro em inox TG450 STEEL.BAKE		Tabuleiro em alumínio antiaderente TG460 BAKE.BLACK
	Tabuleiro em alumínio antiaderente com duas superfícies cozadura: lisa ou nervurada TG465 FAKIRO.GRILL		


**GRELHAS E TABULEIROS 460x330**

	<b>Grelha lisa cromada</b> GRP305		<b>Grelha cromada ultraleve para 4 baguetes grandes</b> GRP310 BAGUETTE
	<b>Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos</b> GRP350 STEAM&FRY		<b>Tabuleiro em alumínio perfurado</b> TG310 FORO.BAKE
	<b>Tabuleiro em alumínio</b> TG305		<b>Tabuleiro em alumínio antiaderente microperfurado</b> TG330 FORO.BLACK
	<b>Tabuleiro em alumínio microperfurado e revestido a silicone para produtos de pastelaria e padaria</b> TG315 FORO.SILICO		<b>Tabuleiro esmaltado</b> TG350 PAN.FRY
	<b>Tabuleiro em alumínio antiaderente com duas superfícies cozadura: lisa ou nervurada</b> TG335 FAKIRO		

**GRELHAS E TABULEIROS 460x330 PARA BAKERLUX SPEED.Pro™**

	<b>Grelha em inox</b> GRP360		<b>Tabuleiro em alumínio antiaderente com duas superfícies cozadura: lisa ou nervurada</b> TG360 SPEED.Plate
--	---------------------------------	--	---

**GRELHAS E TABULEIROS 342x242**

	<b>Grelha lisa cromada</b> GRP205		<b>Tabuleiro em alumínio</b> TG205 BAKE
--	--------------------------------------	--	--



## CUIDADO E MANUTENÇÃO - DETERGENTES



Det&Rinse™ **PLUS** (Cheftop & Bakertop Mind. Maps™)

Detergente extra forte

Composto por 1 caixa com 10 embalagens de 1lt

DB1014



Det&Rinse™ **ECO** (Cheftop & Bakertop Mind. Maps™)

Detergente extra forte ecológico

Composto por 1 caixa com 10 embalagens de 1lt

DB1018



Det&Rinse™ **ULTRA** (Cheftop & Bakertop Mind. Maps™)

Detergente ultra intenso

Composto por 1 caixa com 10 embalagens de 1lt

DB1050



Det&Rinse™ (Cheflux™ & Bakerlux™)

Detergente extra forte

Composto por 1 caixa com 2 embalagens de 5lts

DB1016



Spray&Rinse™ (Cheflux™, Bakerlux™, Bakerlux Shop.Pro™, Bakerlux™, Linemiss™, Linemicro™)

Detergente em Spray

Composto por 1 caixa com 12 embalagens de 750ml

DB1044

Contacte-nos para maiores quantidades

A utilização dos produtos da  
marca prolonga a vida útil dos  
equipamentos


**Carros para tabuleiros em aço inox, resistentes, fáceis de montar e limpar**

- Prateleiras com cantos arredondos e soldadura dupla
- Robusto com tubos quadrados e extra fortes
- Muito funcional de manuseamento leve e prático
- Excelentes acabamentos sem arestas, cantos soldados e polidos

 Distância entre tabuleiros  
(1/1 GN - 80mm | 60x40 - 85 mm)


4 Rodas (2 com travão)



Travamento dos tabuleiros



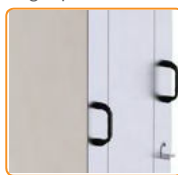
CARACTERÍSTICAS		16 x GN 1/1	16 x 60x40
Capacidade	nº	16 tabuleiros GN 1/1	16 tabuleiros 60x40cm
Dimensões (LxPxA)	mm	440x610x1735	540x680x1735
Tubos	mm	Ø 25	Ø 25
Distância entre tabuleiros	mm	80	85
Rodas	nº	4 (2 com travão)	4 (2 com travão)
Sistema anti-choque	✓/✗	✓	✓
Travão de Tabuleiros	nº	2 (1 em cada lado)	2 (1 em cada lado)
Peso Líquido	Kg	20	20

**Carros fornecidos montados, desenhados para facilitar o transporte e servir alimentos quentes**

- Parede dupla com isolamento térmico em lã de rocha para reduzir a perda de calor e o consumo energético
- Bloco de aquecimento totalmente extraível, com resistência ventilada
- Container com sistema de humidificação incluído
- Interruptor luminoso e termostato digital
- Porta vedada com borracha de silicone para manter a temperatura interior
- Pegas posteriores verticais para facilitar a deslocação
- Batentes de borracha nas esquinas da base do carro
- Puxador com chave incluída



Pegas posteriores


**CARROS QUENTES**


CARACTERÍSTICAS		HTT07080115	HTT07080174	HTT13580174
Capacidade	nº	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	mm	700x830x1150	700x830x1740	1350x830x1740
Potência	W	3000	3000	4000
Distância entre guias	mm	61	61	61
Rodas	nº	4 (2 com travão)	4 (2 com travão)	4 (2 com travão)



## LISOS



ALTURA	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 2/4	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
20 mm									
40 mm									
65 mm									
100 mm									
150 mm									
200 mm									

## PERFURADOS



ALTURA	GN 2/1 - Perforados	GN 1/1 - Perforados	GN 2/3 - Perforados	GN 1/2 - Perforados	GN 1/3 - Perforados
20 mm					
40 mm					
65 mm					
100 mm					
150 mm					
200 mm					

## BARRAS ADAPTADORAS

BARRAS
GN 1/1
GN 1/2







## TAMPAS

TAMPAS (com vedante de silicone)	
GN 2/1	
GN 1/1	
GN 2/3	
GN 2/4	
GN 1/2	
GN 1/3	
GN 1/4	
GN 1/6	
GN 1/9	



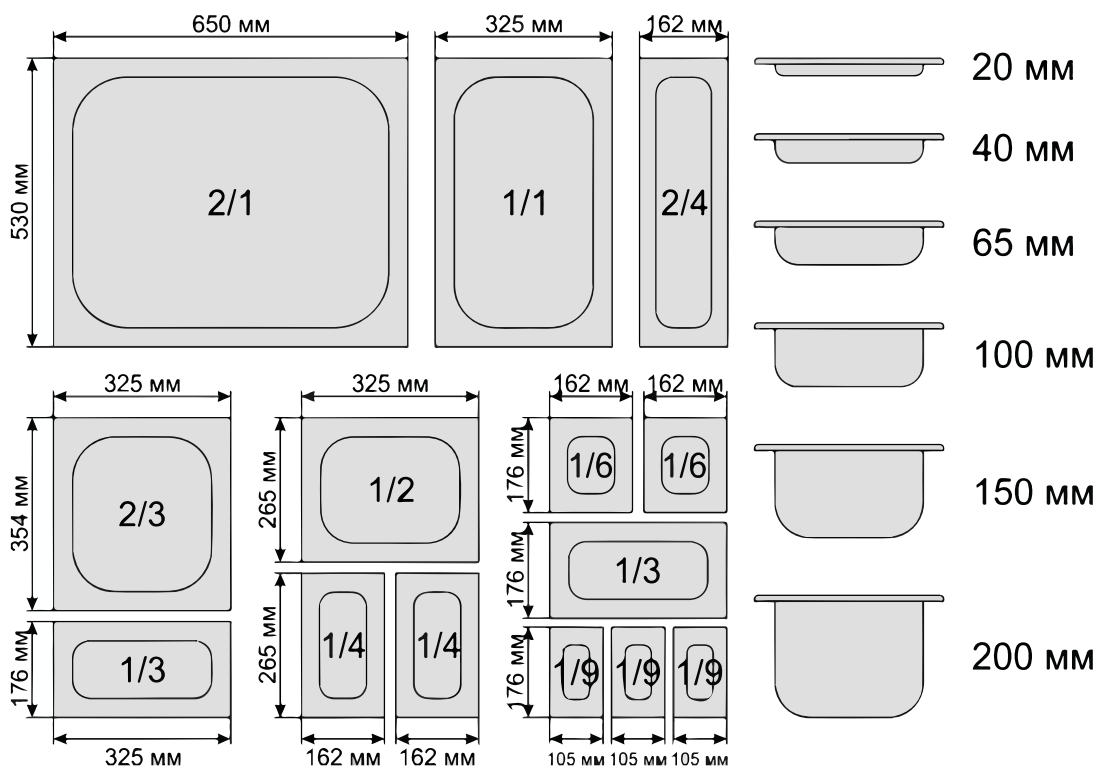
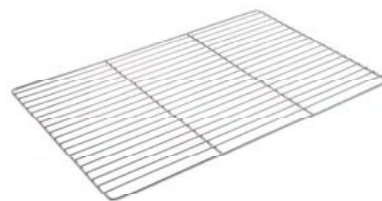
## BASES PERFURADAS

BASES PERFURADAS
GN 1/1
GN 2/3
GN 2/4
GN 1/2
GN 1/3
GN 1/4
GN 1/6



## GRELHAS EM AÇO INOX

GRELHA INOX
GN 1/1
60x40





# Linha DIAMOND



Forno elétrico para pizza, pastelaria e pão, com extrator e estufa. É o primeiro forno que pode ser instalado no meio da sala (panorâmica 360°) agradável ao olhar e hiper funcional. Cozinha espetáculo.

## DESIGN



**360 DIAMOND**  
Um diamante de luz cenográfica.



**4 CORES**  
Em linha com as tendências de design de interiores.



**HARDWARE SECRETO**  
Mecanismos e hardware escondidos.



**TOUCH SCREEN 65K**  
Simplicidade e beleza em um toque.

## EFICIÊNCIA & TECNOLOGIA



**FOLD 3D TECH**  
Menor dispersão do calor para o exterior.



**SMART EVO**  
Funções hiper-tecnológicas.



**HYPER STONE**  
Cozinha perfeita e sabores aprimorados

## POTÊNCIA & AMBIENTE



**MULTIFUNÇÕES**  
3 fornos em 1. Pizzaria, Confeitaria, Padaria.



**PRODUÇÃO RÁPIDA DE QUALIDADE**  
Produção até 9 pizzas por cada câmara de cozedura.



**VELOCIDADE DE AQUECIMENTO**  
Aquecimento ultra-rápido.



**100% RECICLÁVEL**  
Revestimento de alumínio, totalmente reciclável.

## ERGONOMIA



**ABERTURA ERGONÓMICA**  
Pega ergonómica e resistente ao calor.



**VISÃO COMPLETA**  
Uma vista completa a toda a largura.



**ATUALIZAÇÃO MODULAR**  
Manutenção modular simplificada.



PIOMBO



BRONZO



ALLUMINIO



OTTONE

LINHA DIAMOND		1 Câmara CS	1 Câmara FM	2 Câmaras CS	2 Câmaras FM	3 Câmaras CS	3 Câmaras FM
Câmara de Cozedura	nº	1	1	2	2	3	2
Tabuleiros 60x40cm	nº	4	4	8	8	12	12
Diâmetro da Pizza	mm	35	35	35	35	35	35
Nº de Pizza	mm	9	9	18	18	27	27
Dimensões Internas (LxPxA)	mm	1050x1050x170	1050x1050x170	1050x1050x170(x2)	1050x1050x170(x2)	1050x1050x170(x3)	1050x1050x170(x3)
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	1900x1900x1700	1900x1700x1700	1900x1900x2100	1900x1700x2100	1900x1900x2300	1900x1700x2300
Potência Máxima	kW	12,3	12,3	23,3	23,3	34,3	34,3
Alimentação Forno	V	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60
Alimentação Extrator e Estufa	Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Temperatura	°C	0-460	0-460	0-460	0-460	0-460	0-460
Peso	Kg	480	450	740	700	1000	950
<b>PREÇO</b>	Euros	sob consulta	sob consulta	sob consulta	sob consulta	sob consulta	sob consulta

CS = INSTALAÇÃO CENTRAL COM PLACA TRASEIRA FM = INSTALAÇÃO NA PAREDE SEM PLACA TRASEIRA



Linha  
BULL



Forno elétrico para pizza, com suporte e estufa. O primeiro no mundo totalmente revestido com vidro colorido temperado. Modular para ir de encontro às necessidades dos profissionais.

CONFIGURE E PERSONALIZE O SEU BULL



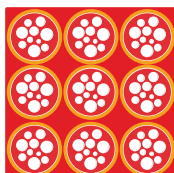
BL "S"

6 pizzas Ø 30cm  
2 Tabuleiros 60x40cm



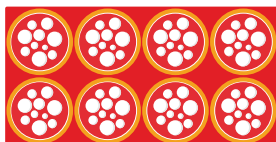
BL "M"

9 pizzas Ø 30cm  
2 Tabuleiros 60x40cm



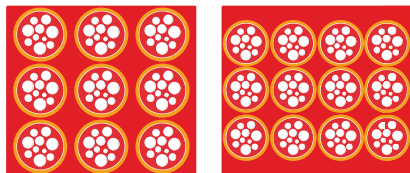
BL "L"

8 pizzas Ø 30cm  
3 Tabuleiros 60x40cm



BL "XL"

12 pizzas Ø 30cm  
9 pizzas Ø 35cm  
5 Tabuleiros 60x40cm



LINHA BULL		BL "S"	BL "M"	BL "L"	BL "XL"
Câmara de Cozedura	nº	1, 2 ou 3	1, 2 ou 3	1, 2 ou 3	1, 2 ou 3
Tabuleiros 60x40cm	nº	2	2	3	5
Dimensões Internas (LxPxA)	mm	930x630x170	930x930x170	1230x630x170	1230x1100x170
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	1335x960x400	1335x1260x400	1635x960x400	1635x1450x400
Potência Máxima	kW	7,3	9,5	8,5	13
Alimentação Forno	V	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60
Alimentação Extrator e Estufa	Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Temperatura	°C	0-450	0-450	0-450	0-460
Peso	Kg	195	260	220	285
<b>PREÇO</b>	Euros	sob consulta	sob consulta	sob consulta	sob consulta

INFORMAÇÃO APENAS DOS FORNOS E POR CÂMARA DE COZEDURA. SUPORTES E ESTUFAS DE SÉRIE



## Linha VISOR



Forno elétrico modular para pizza, pastelaria e pão. É extremamente versátil, pois foi projetado para ser transformado e adaptado de acordo com as necessidades. O modelo mais básico (VN) pode ser equipado com extrator e cárter nas laterais.

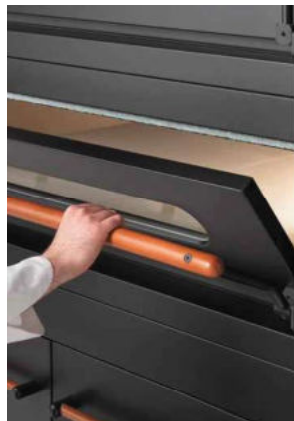
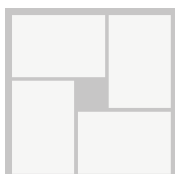
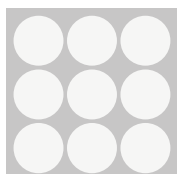
### VS70

6 pizzas Ø 35cm  
2 Tabuleiros 60x40cm



### VS105

6 pizzas Ø 35cm  
2 Tabuleiros 60x40cm



#### MELHOR PARA TRABALHAR

Um puxador confortável e resistente ao calor feito em madeira e um vidro temperado ao longo de todo o comprimento da porta de abertura que permite uma visão completa e prática de toda a câmara de cozedura.

#### FUNÇÃO HI-TECH

O interface do utilizador é uma superfície única de vidro temperado, com um display personalizado que se destaca pela sua concepção e facilidade de utilização.



Consulte-nos para mais informações



#### COMPOSIÇÃO VHL

Natural + Extrator Design + Cárter nas laterais

#### COMPOSIÇÃO VH

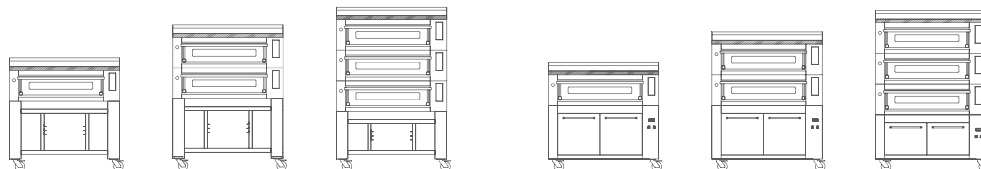
Natural + Extrator Design

#### COMPOSIÇÃO VHL

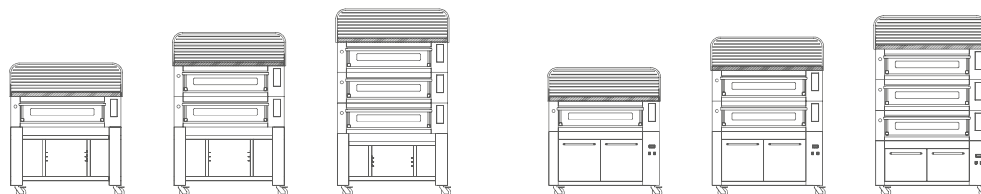
Natural + Módulo Extrator

#### DIMENSÕES E VARIAÇÕES

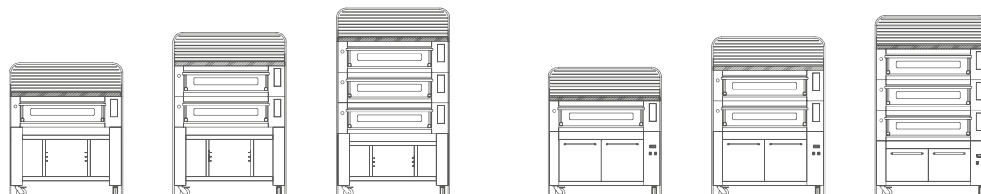
##### COMPOSIÇÃO VN



##### COMPOSIÇÃO VH



##### COMPOSIÇÃO VHL







Linha Elétrica EK



Forno elétrico compacto para pizza com uma ou duas câmaras com chapa de aço revestida de alumínio. Porta de abertura contabalçada. Descarga de vapor. Iluminação interior protegida.

EFICIÊNCIA E TECNOLOGIA



TEMPERATURA MÁXIMA



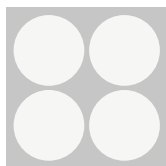
ISOLAMENTO TÉRMICO GARANTIDO



REGULAÇÃO INDEPENDENTE DA POTÊNCIA DE COZEDURA DO PISO E TETO



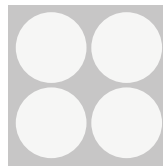
RESISTÊNCIAS BLINDADAS EM AÇO INOX



EK4 (1x4 pizzas)



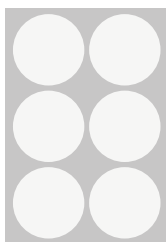
EK4 | EK6



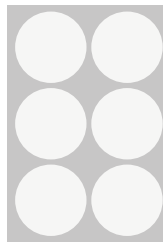
EK44 (2x4 pizzas)



EK44 | EK66



EK6 (1x6 pizzas)



EK66 (2x6 pizzas)

LINHA EK		EK4	EK44	EK6	EK66
Câmara de Cozedura	nº	1	2	1	2
Tabuleiros 60x40cm	nº	1	1+1	2	2+2
Dímetro da Pizza	mm	33	33	33	33
Nº de Pizza	mm	4	4+4	6	6+6
Dimensões Internas (LxPxA)	mm	660x660x140	660x600x140(x2)	660x990x140	660x990x140(x2)
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	890x735x325	890x735x595	890x1065x325	890x1065x595
Potência Máxima	kW	4,5	9	6,5	13
Voltagem	V	400 / 3	400 / 3	400 / 3	400 / 3
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Amperagem	A	7	14	10	20
Temperatura	°C	0-450	0-450	0-450	0-450
Peso	Kg	65	126	80	143

SUPORTES		SEK4	SEK6	RODAS
Dimensões (LxPxA)	mm	905X750X945	905X1080X945	-
Peso	Kg	18	20	-





Linha  
TK

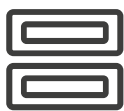


Forno elétrico para pizza e pastelaria com câmara de cozedura em chapa de aço revestida de alumínio. Porta de abertura contrabalançada. Descarga de vapor.

## EFICIÊNCIA E TECNOLOGIA



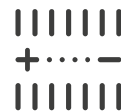
TEMPERATURA MÁXIMA



ISOLAMENTO TÉRMICO GARANTIDO



RESISTÊNCIAS BLINDADAS  
EM AÇO INOX



REGULAÇÃO INDEPENDENTE DA  
TEMPERATURA DE COZEDURA DO  
PISO E TETO (OPCIONAL)



PORTA COM JANELA DE  
VIDRO TEMPERADO



LINHA TK		TKA1 I	TKA1 R	TKA2 I	TKA2 R	TKB1 I	TBA1 R	TKB2 I	TKB2 R	TKC1 I	TKC1 R	TKC2 I	TKC2 R
Câmara de Cozedura	nº	1		2		1		2		1		2	
Tabuleiros 60x40cm	nº	1		1+1		2		2+2		2		2+2	
Diâmetro da Pizza	mm	33		33		33		33		33		33	
Nº de Pizza	mm	4		4+4		6		6+6		9		9+9	
Dimensões Internas (LxPxA)	mm	660x660x150		660x660x150+150		660x990x150		660x990x150+150		990x990x150		990x990x150+150	
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	910x840x430		910x840x700		910x1170x430		910x1170x700		1240x1170x430		1240x1170x700	
Potência Máxima	kW	4,5		9		6,5		13		9,6		19	
Voltagem	V	400 / 3		400 / 3		400 / 3		400 / 3		400 / 3		400 / 3	
Frequência	Hz	50 / 60		50 / 60		50 / 60		50 / 60		50 / 60		50 / 60	
Amperagem	A	7		14		10		20		15		30	
Temperatura	°C	0-450		0-450		0-450		0-450		0-450		0-450	
Peso	Kg	76		122		109		162		120		190	

I = FRENTE EM AÇO INOX | R = FRENTE EM RÚSTICO

SUPORTES		SKA1 / SKA2	SKB1 / SKB2	SKC1 / SKC2	RODAS
Dimensões (LxPxA)	mm	920x800x860/700	920x1130x860/700	1250x1130x860/700	-
Peso	Kg	26/21	28/23	29/24	-
Tabuleiros 60x40cm	nº	7/7	14/14	14/14	-



Linha  
ECO-GÁS



Forno modular a gás para pizza, pastelaria e pão com câmara de cozedura em chapa de aço revestida de alumínio. Porta de abertura contrabalançada. Descarga de vapor.

## EFICIÊNCIA E TECNOLOGIA



TEMPERATURA MÁXIMA



ISOLAMENTO TÉRMICO GARANTIDO



QUEIMADORES ATMOSFÉRICOS COM VÁLVULAS DE SEGURANÇA LOCALIZADAS SOB A PLACA



REGULAÇÃO ELECTRÓNICA INDEPENDENTE DA TEMPERATURA DA CÂMARA DE COZEDURA



FRENTE EM AÇO INOX



FRENTE EM RÚSTICO

LINHA ECO-GÁS		EGA I   EGA R	EGB I   EGB R	EGC I   EGC R
Câmara de Cozedura	nº	1 - 2	1 - 2	1 - 2
Tabuleiros 60x40cm	nº	1	2	4
Diâmetro da Pizza	mm	30	30	30
Nº de Pizza	mm	4	6	12
Dimensões Internas (LxPxA)	mm	610x640x150	640x940x150	1230x930x150
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	960x1050x470+50	960x1350x470+50	1600x1420x470+50
Potência Máxima	Kcal	12000	16300	24000
Voltagem	V	230 / 1	230 / 1	230 / 1
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Temperatura	°C	0-450	0-450	0-450
Peso	Kg	120	150	240

I = FRENTE EM AÇO INOX | R = FRENTE EM RÚSTICO

SUPORTES		SEGA	SEGB	SEGC
Dimensões (LxPxA)	mm	970x740x860/700/500	970x1040x860/700/500	1600x1040x860/700/500
Peso	Kg	25/21/15	26/22/16	50/46/40
Tabuleiros 60x40cm	nº	7/6/3	14/12/6	18/12/6



## LINHA ACTI

- Regulação de temperatura independente para cada resistência superior e inferior em cada câmara.
- Placas refratárias.
- Modelos disponíveis com portas de vidros (PV) e com portas em inox (PI).
- Luz interior (Módulos com portas de vidro).



ACTI 20PI



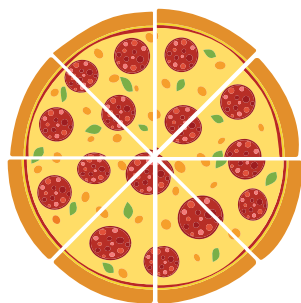
ACTI 20PV



ACTI 35PI



ACTI 35PV



LINHA ACTI		ACTI 20PI	ACTI 20PV	ACTI 35PI	ACTI 35PV
Câmara de Cozedura	nº	1	1 (porta de vidro)	2	2 (porta de vidro)
Diâmetro da Pizza	mm	1 x Ø 350	1 x Ø 350	2 x Ø 350	2 x Ø 350
Dimensões (LxPxA)	mm	560x510x245	560x510x245	560x510x450	560x510x450
Potência	kW	1,9	1,9	3,5	3,5
Voltagem / Frequência	V/Hz	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Peso	Kg	17,8	17,8	31,7	31,7



## LINHA PIADINA

As enformadoras de pizza **PIADINA** foram concebidas para estender até as massas mais duras, com uma grande economia de tempo e sem a necessidade de pessoal especializado. Todos os componentes que estão em contacto com a massa são feitos de materiais certificados para alimentos. Disponível com um par de cilindros inclinados ou paralelos e duplo ajustamento da espessura (de 0 a 5mm). Alto padrão de segurança graças ao microinterruptor na porta de inserção.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ROLL 30	ROLL 40	ROLL 40/TA
Dimensões (LxPxA)	mm	490x510x640	590x510x760	590x510x700
Diâmetro Pizza	Ø mm	140 / 300	260 / 400	260 / 400
Massa por ciclo	gr	80:210	210:700	210:700
Potência	W	370	370	370
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	36	44	45

## LINHA PIZZA

A série **PIZZA** dedica-se à preparação de pizza, pão e focaccia, graças a máquinas que, trabalhando a frio, não alteram as características da massa. Todos os componentes que estão em contacto com a massa são feitos de materiais certificados para alimentos. Disponível com um par de cilindros inclinados ou paralelos e duplo ajustamento da espessura (de 0 a 5mm). Todos os modelos estão equipados de série com um pedal.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		S32	S42	S42RP	S42MR
Dimensões (LxPxA)	mm	440x240x640	540x390x740	540x390x720	540x340x370
Diâmetro Pizza	Ø mm	140 / 310	260 / 400	260 / 400	260 / 400
Massa por ciclo	gr	80:210	210:600	210:600	210:600
Potência	W	370	370	370	370
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	27	33	34	31





## Amassadeiras profissionais fráveis e versáteis

- Cuba, eixo e espiral em aço inox
- Estrutura em ferro fundido e aço
- Modelos de 1 e 2 velocidades
- Grelha protetora
- Micro-switch de segurança
- De acordo com as normas de segurança mais rigorosas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		L10	L22	L33	L42	L53	L62
Dimensões (LxPxA)	mm	300x550x620	400x700x680	450x740x730	510x840x780	560x800x830	560x880x830
Velocidade Espiral/Cuba	rpm	88 / 10	97-180 / 10-20	97-180 / 10-20	97-180 / 10-20	97-180 / 10-20	97-180 / 10-20
Max. Quant. Massa	Kg	8	17	25	33	42	50
Capacidade Cuba	L	10	22	33	42	53	62
Potência 230V (1v)	Hp	0,5	1	1,5	1,5	2,5	2,5
Potência 400V (1v/2v)	Hp	-	1/1,5	1/1,5	2/3	2/3	2/3
Voltagem	V-Hz	230-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50
Peso	Kg	41	65	70	94	95	97

DEVE SER INDICADA A VOLTAGEM PRETENDIDA NA ALTURA DA ENCOMENDA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		LR22 1V	LR22 2V	LR33 1V	LR33 2V	LR42 1V	LR42 2V
Dimensões (LxPxA)	mm	400x700x700	400x700x700	450x740x750	450x740x750	510x840x800	510x840x800
Velocidade Espiral/Cuba	rpm	97 / 10	180 / 20	97 / 10	180 / 20	97 / 10	180 / 20
Max. Quant. Massa	Kg	17	17	25	25	33	33
Capacidade Cuba	L	22	22	33	33	42	42
Potência 230V (1v)	Hp	0,5	1	1,5	1,5	2,5	2,5
Potência 400V (1v/2v)	Hp	-	1/1,5	1/1,5	2/3	2/3	2/3
Voltagem	V-Hz	230/400-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50
Peso	Kg	79	79	87	87	112	112





**Amassadeiras profissionais com motor muito consistente e forte que mistura a massa de forma ideal**

- Cuba, eixo e espiral em aço inox
- Estrutura em metal com revestimento durável
- Guarda metálica de proteção
- Com interruptor de segurança
- Assenta em 4 pés de borracha
- Fácil de limpar

 MSM 20  
MSM 30  
MSM 50


MSM 10



MSM 75



MSM 130



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MSM 10	MSM 20 - 2 Vel.	MSM 30 - 2 Vel.	MSM 50 - 2 Vel.	MSM 75 - 2 Vel.	MSM 130 - 2 Vel.
Dimensões (LxPxA)	mm	300x610x630	427x675x853	432x725x886	532x800x1052	580x920x1142	682x1112x1364
Velocidade Espiral/Cuba	rpm	160 / 15	110-240 / 10-20	110-240 / 10-20	120-240 / 15-30	120-240 / 15-30	126-252 / 17
Max. Quant. Farinha/Massa	Kg	5 / 8	8 / 13	12 / 19	20 / 32	30 / 48	50 / 80
Capacidade Cuba	L	10	20	30	50	75	130
Dimensões Cuba	Ø mm	Ø 270x210(A)	Ø 360x200(A)	Ø 410x270(A)	Ø 500x300(A)	Ø 530x360(A)	Ø 700x360(A)
Potência	W	800	1100	1500	2400	2400	4500
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	400-50	400-50	400-50
Peso	Kg	58	90	106	143	204	404



**Batedeiras poderosas; uma mais valia para a sua cozinha.  
3 acessórios incluídos: gancho, pinha e pá**

- Cuba robusta em aço inox
- Estrutura em metal com revestimento durável
- Guarda metálica de proteção
- Com interruptor de segurança
- Fácil de limpar

**Acessórios Incluídos:**



**MPM 7L**

Disponível em branco, verde, azul, rosa, prata, encarnado, preto e dourado



MPM 10L  
MPM 20L  
MPM 30L



MPM 40L  
MPM 60L



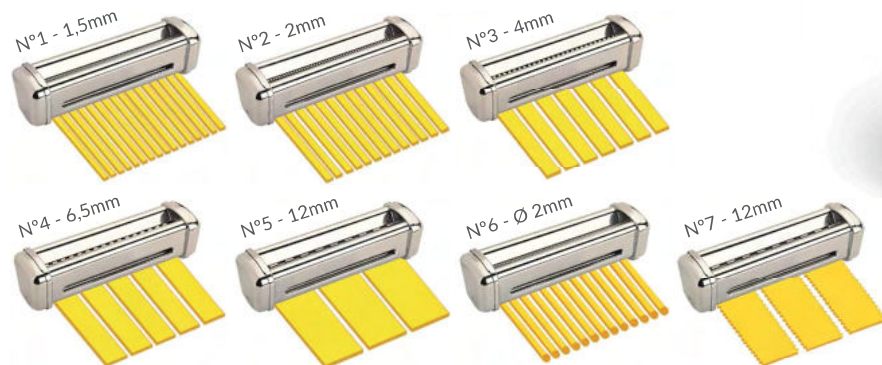
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MPM 7L	MPM 10L	MPM 20L	MPM 30L	MPM 40L	MPM 60L
Dimensões (LxPxA)	mm	240x425x425	366x450x606	440x520x790	420x545x790	630x620x1011	724x652x1300
Velocidades	nº/rpm	11 / 100-938	3 / 110-178-390	3 / 105-180-408	3 / 110-200-420	3 / 80-160-310	3 / 74-150-288
Capacidade Cuba	L	7	10	20	30	40	60
Max. Quant. Massa Pizza	Kg	2 (1Kg farinha)	5 (2,5Kg farinha)	10 (5Kg farinha)	15 (7,5Kg farinha)	20 (10Kg farinha)	30 (15Kg farinha)
Max. Quant. Massa Pão	Kg	1,5 (0,75Kg farinha)	4 (2Kg farinha)	8 (4Kg farinha)	12 (6Kg farinha)	16 (8Kg farinha)	24 (12Kg farinha)
Potência	W	350	550	750	1100	1500	2500
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	400-50
Peso	Kg	16	57	76	80	150	230



**Laminador profissional em aço inox AISI 304 reforçado, com botão regulador com indicador numerado para 10 espessuras de folha passada. Massa para lasanha, esparguete, entre outras**

- Engrenagens de aço temperado que giram em pinos de terra
- Rolamentos autolubrificantes
- Fácil de limpar

**LÂMINAS OPCIONAIS**  
(equipamento de série sem lâminas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		FAMA FSEI 100
Dimensões (LxPxA)	mm	220x300x250
Produção	Kg/h	12
Largura máxima da folha	mm	210
Potência	W/Hp	190 / 0,25
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	15

# XTS

INTERNATIONAL

## SÉRIE EASY

**Máquinas fabricadas segundo critérios modernos de eficácia e funcionalidade. Podem trabalhar qualquer tipo de massa, até à espessura mais fina**

- Cilindros retificados e transmissão de alta precisão
- Correias transportadoras com velocidades diferenciadas
- Estrutura em aço com pintura à prova de riscos
- Manuseamento de rodas e bancas eleváveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EASY 400 M	EASY 500 SM 3PH (400V)	EASY 500 SM 1PH (230V)
Dimensões (Aberto) (LxPxA)	mm	682x972x405	827x972x477	827x972x477
Dimensões (Fechado) (LxP)	mm	300x682	300x827	300x827
Espessura da massa	mm	0,1 : 28	0,1 : 28	0,1 : 28
Massa por ciclo	Kg	4	4	4
Potência / Voltagem	W/V-Hz	Manual	370 / 400-50	370 / 230-50
Peso	Kg	35	70	70

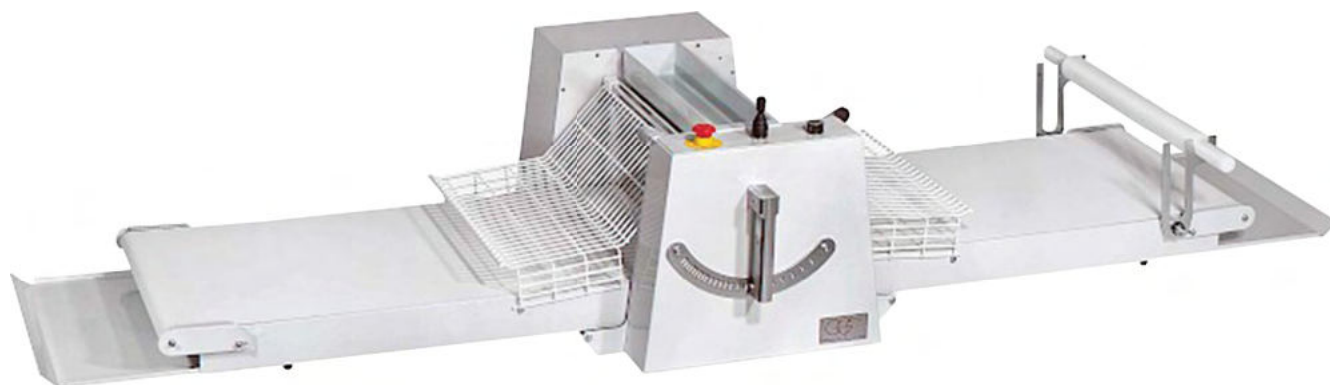
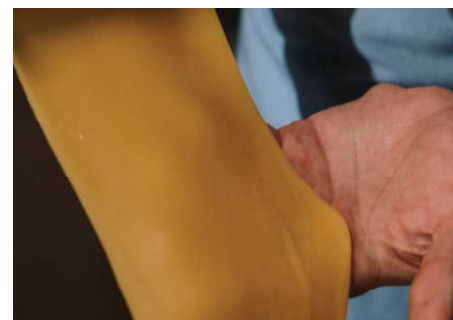




## SÉRIE GP-BC

Máquinas fabricadas segundo critérios modernos de eficácia e funcionalidade. Podem trabalhar qualquer tipo de massa, até à espessura mais fina

- Cilindros retificados e transmissão de alta precisão
- Correias transportadoras com velocidades diferenciadas
- Estrutura em aço com pintura à prova de riscos
- Manuseamento de rodas e bancas eleváveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		GP-BC 500-800	GP-BC 500-1000	GP-BC 600-1000	GP-BC 600-1200
Dimensões (LxPxA)	mm	880x2050x460	880x2450x460	980x2450x460	980x2850x460
Espessura da massa	mm	0,1:34	0,1:34	0,1:34	0,1:34
Massa por ciclo	Kg	8	8	10	10
Potência	W	370	370	370	370
Voltagem	V-Hz	400-50	400-50	400-50	400-50
Peso	Kg	105	115	130	140

230V/1P - Acresce | 2 Velocidades - Acresce

## LAMINADORES DE CHÃO

### SÉRIE GP

- 1 e 2 Velocidades
- Manuseamento de rodas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		GP 500-800	GP 500-1000	GP 600-1000	GP 600-1200
Dimensões (LxPxA)	mm	955x2050x1280	955x2450x1280	1055x2450x1280	1055x2850x1280
Espessura da massa	mm	0,1:34	0,1:34	0,1:34	0,1:34
Massa por ciclo	Kg	8	8	8	8
Potência	W	550	550	550	370-550
Voltagem	V-Hz	400-50	400-50	400-50	400-50
Peso	Kg	138	143	170	175

230V/1P - Acresce | 2 Velocidades (370-550W) - Acresce



**Cortadores de pão semi-automáticos de bancada (C42) e de chão (C42S). Adequados para uso geral, para pão compacto ou com crosta cozida de dureza média**

- Estrutura em aço revestida com tinta em pó
- Capacidade de corte: 420 mm
- Espessuras de corte (mm): 7-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20-21
- Adequado para pequenos e médios estabelecimentos



Bancada com Rodas para C42  
510L x 515P x 640Amm



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		C42	C42-S
Dimensões Máximas (LxPxA)	mm	652x613x758	654x751x1240
Dimensões Máximas Pão	mm	420x300	420x300
Máxima Altura de Corte	mm	180	180
Potência	W	750	750
Voltagem	V-Hz	380-50	380-50
Peso	Kg	101	135

**Cortador de pão, 420mm, com espessura de corte variável de 3 a 30mm. Adequado para uso com um operador em estabelecimentos ou fábricas de panificação.**

- Estrutura em aço revestida com tinta em pó
- 4 modos de cortes diferentes
- Alto nível de segurança graças à unidade de controlo eletrónico e detetores de presença
- Ecrã touch screen a cores
- 130 cortes por minuto

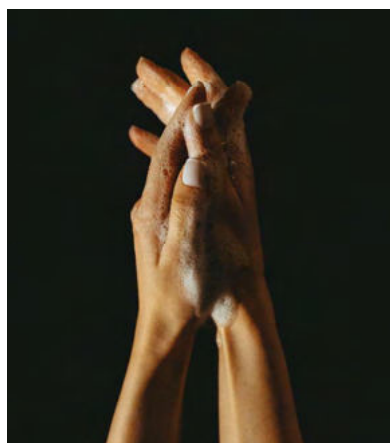


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		S50
Dimensões Máximas (LxPxA)	mm	990x1131 (1390 c/ tampa aberta) x 822
Dimensões Máximas Pão	mm	500x300
Máxima Altura de Corte	mm	170
Potência	W	1100
Voltagem	V-Hz	400-50
Peso	Kg	263



**Lava Mãos com construção em aço inox**

- Cuba em aço inox redonda ou quadrada (PM)
- Pedal tipo alavanca com misturador monopedal duas águas ou pulso de pé, regulador de temperaturas e válvula anti retorno (PM)
- Dois tanques de 10 litros, um para água limpa e outro para água suja (WP)
- Sistema com pulsador hidráulico que bombeia água limpa (WP)
- Equipamento com pega traseira e rodas para facilitar o transporte (WP)
- Porta amovível para fácil acesso aos tanques de água (WP)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDLM C400 PM	XDLM C400 WP
Modelo		Pedal Alavanca	Bomba de pé portátil
Dimensões (LxPxA)	mm	400x400x910	400x400x1080
Peso	Kg	10	14,1

**BALDES DO LIXO****Baldes do lixo de construção geral em aço inox**

- Construção em aço inox
- Sistema de pedal
- Tampa amovível
- Pega para transporte do balde
- Rodas giratórias



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		50L	100L
Capacidade	L	50L	100L
Dimensões (ØxA)	mm	395x580	460x660
Peso	Kg	8,6	12



### Caixa de Gorduras totalmente construída em inox

- Tampa em aço inox amovível
- Cesto com pés em chapa perfurada de aço inox com furos redondos de 2mm
- 4 fechos em aço inox
- Tubo para entrada e saída de água
- Ponteiras para escoamento de água com rosca de 3/4
- Facilidade de limpeza dos resíduos sólidos
- Facilidade de instalação
- Baixo custo de manutenção
- Separação eficiente das gorduras



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDCG 50
Capacidade	L	50L
Capacidade Útil	L	33
Dimensões (LxPxA)	mm	670x340x310
Peso	Kg	14

## ELECTROCOLADORES

### MGI - 40 ACT

- Construído na Europa em aço inox AISI 304
- Aparelhos de placa adesiva para instalar na parede
- Combina a descrição com eficácia, garantindo uma ótima saída de luz UV direta, com um design contemporâneo e discreto



### TRAP - 30 ACT

- Construído na Europa em aço inox AISI 304
- Design aberto sem barreiras à entrada de insetos voadores
- Equipado com tubos inquebráveis



### MGI - 20 ACT

- Apliques de placa adesiva com frontal curvo
- Design moderno
- Aparelhos de placa adesiva para instalar na parede



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MGI - 40 ACT	TRAP - 30 ACT	MGI - 20 ACT
Dimensões (LxPxA)	mm	495x280x65	465x160x355	460x172x205
Cobertura	m <sup>2</sup>	80	80	40
Lâmpada	W	2x 20	2x 15	1x 20
Peso	Kg	3,3	3,2	1,2

**Trituradores de carne com construção em aço inox**

- Interruptor de inversão de marcha.
- Auto afiação de chapa e faca
- Motor trifásico resfriado por ventilador



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CGT 12 MEC	CGT 22 MEC	CGT 32 MEC 400V
Produção	Kg/h	120	250	500
Dimensões (LxPxA)	mm	240x480x400	240x450x480	260x530x520
Velocidade da Lâmina	rpm	1400	1400	1400
Consumo Máximo	A	5	7	13,5
Potência do Motor	Hp	1	1,1	3 (3 fases)
Potência	W	750	1000	2200
Voltagem	V-Hz	230/400 - 50	230/400 - 50	400-50
Peso	Kg	23	32	41

**Trituradores de carne, refrigerados, com estrutura em aço inox**

- Boca - parafuso - porca de anel de fusão de aço inoxidável
- Motor trifásico ventilado
- Engrenagens de aço
- Grupo de refrigerador estático selado



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CGT 22 MEC Refrigerado	CGT 32 MEC Refrigerado
Produção	Kg/h	200	300
Dimensões (LxPxA)	mm	420x400x550	430x440x570
Potência do Motor	Hp	1,5 (3 fases)	3 (3 fases)
Potência	W	1100	2200
Voltagem	V-Hz	400-50	400-50
Peso	Kg	58	80




**Enformadoras de hambúrguer PRESS**

- Construção em alumínio anodizado e aço inox
- Pode ser usada para carne, peixe e legumes
- A quantidade de produto determina a espessura
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PRESS 100	PRESS 130
Diâmetro do pistão e enformadora	mm	Ø 100	Ø 130
Dimensões (LxPxA)	mm	235x230x275	235x230x275
Peso	Kg	5,24	5,62

**RALADOR TAGLIAMOZZARELLA**

- Capacidade de produção média de 50 Kg/h
- Motor monofásico de 0,35 Hp de potência
- Velocidade do motor de 1400 rpm



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CGT
Dimensões (LxPxA)	mm	260x310x340
Potência	W	270
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	14


**MÁQUINA DE ENCHIDOS**

- Construção em aço inox
- 2 capacidades: 7 e 14 Litros

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CGT L7	CGT L14
Capacidade	L	7	14
Dimensões (LxPxA)	mm	690x200x240	840x240x280
Peso	Kg	27	35





**Indispensável para talhos, peixarias, indústrias de carne e peixe congelado. Muito útil para restaurante, cantinas, etc.**

- Bancada de trabalho em aço inox
- Fita de serra em aço especial temperado com 1830mm
- Estrutura em alumínio anodizado
- Altura máxima de corte 260 mm
- Largura máxima de corte 210 mm



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CGT 183 - 230V e 400V	
Dimensões (LxPxA)	mm	525x465x945	
Dimensões bancada (LxP)	mm	410x390	
Potência do Motor	Hp	1,5	
Potência	W	1100	
Voltagem	V-Hz	230/400 - 50	
Peso	Kg	47	

**Máquinas com construção muito robusta em aço inox, preparadas para trabalhar nos ambientes mais exigentes**



- Controlo automático de tensão pré-definido
- Fácil limpeza com água sob pressão
- Limpadores destacáveis para fácil limpeza, sem o uso de ferramentas
- Índice de proteção IP65
- Máquina em conformidade com a Directiva 2006/42/EC



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ST 200	ST 230	ST 270	ST 320
Dimensões (LxPxA)	mm	540x475x825	630x540x940	680x610x1050	680x660x1200
Fita da serra / Altura de corte	mm	1600 / 190	1740 / 220	1985 / 270	2340 / 320
Diâmetro da Poli	mm	Ø 200	Ø 220	Ø 250	Ø 300
Potência motor	Hp	1	1	1,5	2
Voltagem	V-Hz	230/400 - 50	230/400 - 50	400 - 50	400 - 50
Peso	Kg	57	73	85	97



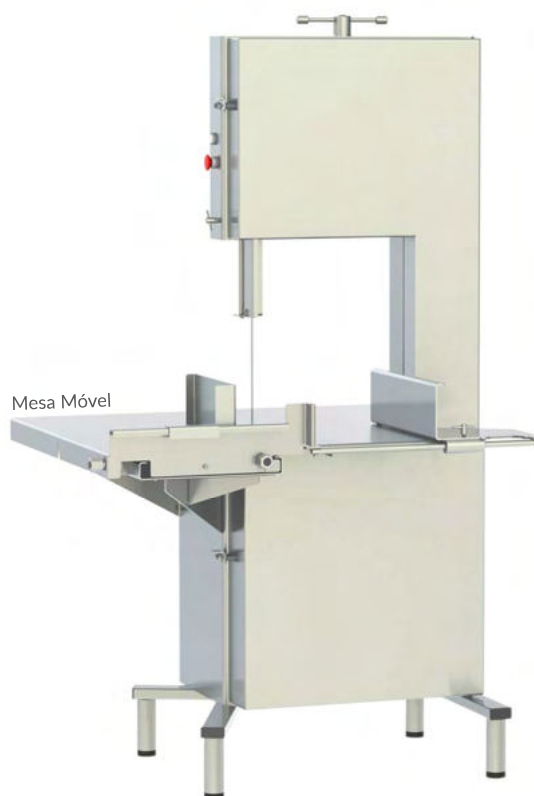


**Máquinas com uma robustez especial e um procedimento operacional fácil, para as indústrias de processamento de carne e peixe.**

- O design facilita uma boa integração nas diferentes linhas de processo de corte
- Construção robusta em aço inox 18/10
- Polias em aço inox com aba dupla
- Processo automático de controlo de tensão
- Dispositivo de segurança para parar o funcionamento da lâmina em 4 segundos
- Interruptor On/Off com botão de emergência IP65
- Dispositivo de segurança ao abrir porta
- Sem possibilidade de arranque involuntário
- Limpeza fácil com pressão de água
- Fabrico com lâmina sobre o lado direito e esquerdo
- A construção do corpo único facilita uma melhor limpeza da plataforma
- Dispositivos de limpeza removíveis sem necessidade de ferramentas
- Raspadores para a limpeza de roldanas no processo de corte



Mesa Fixa



Mesa Móvel

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		STL 350	STL 390	STL 430	STL 480
Dimensões (LxPxA) (Mesa Fixa)	mm	790x745x1670	845x930x1780	960x1020x1840	960x1090x1950
Dimensões (LxPxA) (Mesa Móvel)	mm	810x860x1730	870x1025x1840	980x1115x1900	980x1185x2010
Fita da serra / Altura de corte	mm	2500 / 350	2910 / 400	3155 / 420	3500 / 480
Diâmetro Polia	mm	Ø 300	Ø 360	Ø 400	Ø 450
Potência motor	Hp	3	4	4	5,5
Voltagem	V-Hz	400 - 50	400 - 50	400 - 50	400 - 50
Peso Mesa Fixa / Mesa Móvel	Kg	155 / 210	190 / 250	205 / 270	235 / 305



## LINHA HARMONY

Projetada para cortar frescos: queijo, carne e pão

- Base em alumínio fundido com oxidação anódica polida
- Capa de lâmina e bandeja de alimentos em alumínio fundido com oxidação anódica polida
- Motor ventilado profissional para limitar o aquecimento e torná-lo silencioso
- Lâmina cromada temperada profissional
- Anel de proteção da lâmina fixa
- Braço porta alimentos em alumínio anodizado
- Espessura de corte até 14 ÷ 16 mm



SISTEMA "EASY CLEAN"



### OPCIONAIS - DISCOS TEFLON

Cortadoras 220/250

Cortadoras 300

Cortadoras 350

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		HARMONY 22 GS	HARMONY 25 GS	HARMONY 300 ES
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	530x480x355	530x480x375	550x480x430
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 220	Ø 250	Ø 300
Dimensão do prato (LxP)	mm	400x250	400x250	400x250
Capacidade de corte	mm	230x165 (±5)	230x185 (±5)	210x180 (±5)
Curso	mm	255	255	255
Potência	W	140	140	180
Peso	kg	13	14	17,5

## LINHA DOLLY

Cortadora profissional estudada para cortar carnes frias, queijo, pão e peixe. Desenvolvida ao mínimo detalhe, arredondada e sem qualquer bordas permite uma limpeza fácil e completa

- Base em alumínio fundido com oxidação anódica polida
- Capa de lâmina, bandeja de alimentos, anteparo de regulação de fatias, anel que cobre a lâmina e braço de suporte de alimentos em alumínio com oxidação anódica polida para obter um produto higiênico limpo e anticorrosivo
- Motor ventilado profissional para limitar o aquecimento e torná-lo silencioso
- Eixo que segura a lâmina montada num rolamento de esferas duplo, que torna o cortador silencioso
- Lâmina profissional cromada, temperada e com grande precisão, para uma grande eficiência de corte
- Afiador fixo com esmeril duplo para afiar e remover a rebarba feita durante a afiação



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		220 S	250 S	300 S	350 S
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	425x500x355	475x410x365	570x480x420	680x515x480
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 220	Ø 250	Ø 300	Ø 350
Dimensão do prato (LxP)	mm	205x235	205x235	260x285	260x285
Máxima espessura de corte	mm	15	15	15	15
Capacidade de corte	mm	210x155	210x175	245x220	290x255
Curso	mm	245	245	270	310
Potência	W	140	140	180	300
Peso	kg	15	15,5	24	36



## LINHA DOLLY AUTOMÁTICA

**Cortadora automática profissional estudada para cortar carnes frias, queijo, pão e peixe. O mecanismo de avanço automático é operado por uma pequena alavanca sob o suporte da bandeja de alimentos, que permite ao operador decidir se comanda a fatiadora também manualmente**

- Base em alumínio fundido com oxidação anódica polida e corpo em aço inox
- Capa de lâmina, bandeja de alimentos, anteparo de regulação de fatias, anel que cobre a lâmina e braço de suporte de alimentos em alumínio com oxidação anódica polida para obter um produto higiênico limpo e anticorrosivo
- Motor ventilado profissional para limitar o aquecimento e torná-lo silencioso
- Eixo que segura a lâmina montada num rolamento de esferas duplo que, torna o cortador silencioso
- Lâmina profissional cromada, temperada e com grande precisão, para uma grande eficiência de corte
- Afiador fixo com esmeril duplo para afiar e remover a rebarba feita durante a afiação

Braço Prensador PVP: sob consulta



Contador PVP: sob consulta



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		DOLLY AU-300/S (1 Velocidade e 1 Curso)	
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	630x480x630	
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 300	
Dimensões do prato	mm	260x260	
Espessura máxima de corte	mm	15	
Capacidade de corte	mm	245x195 (± 5 mm)	
Curso	mm	270	
Potência	W	230	
Peso	Kg	49	

## LINHA KELLY AUTOMÁTICA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		1 velocidade e 1 curso		3 velocidades e 3 cursos	
		KELLY AU-300 MG 1V	KELLY AU-350 M 1V	KELLY AU-300 MG 3V	KELLY AU-350 M 3V
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	685x540x630	715x555x677	685x540x545	715x
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 300	Ø 350	Ø 300	Ø 350
Espessura máxima de corte	mm	15	15	15	15
Capacidade de corte	mm	290X200 (± 5 mm)	280X220 (± 5 mm)	290X200 (± 5 mm)	280X220 (± 5 mm)
Curso	mm	325	325	325	325
Potência	W	230	300	230	300
Peso	Kg	49	54	49	54





## LINHA MG

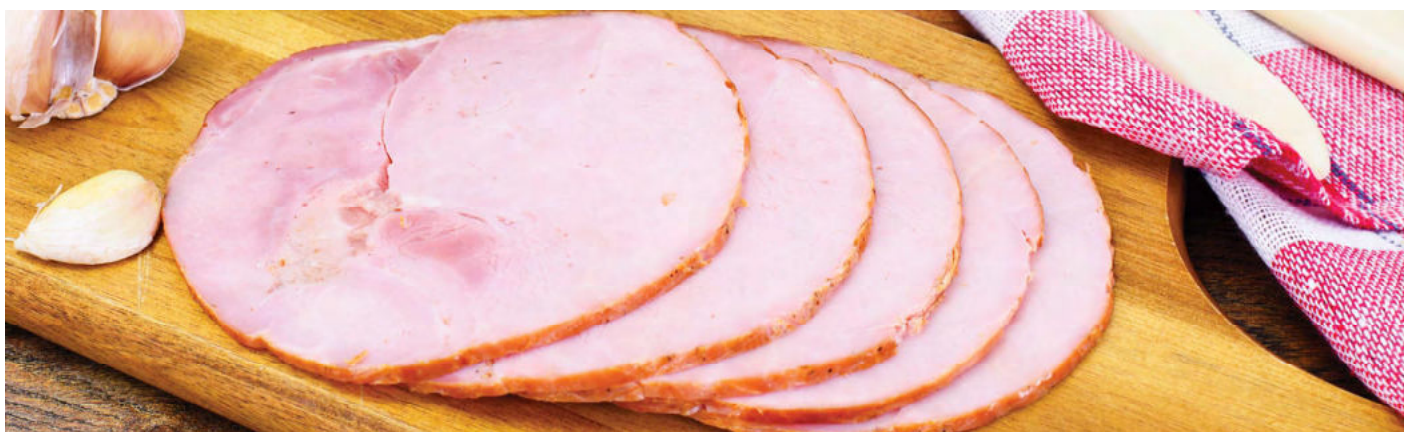
Cortadoras profissionais adequadas para aplicações profissionais e industriais. Uma gama de excelente qualidade a preços competitivos.

- Construção em aço inox 18/8
- Anel de proteção da lâmina
- Dispositivo de segurança com cobertura da lâmina
- Sistema de segurança de 24 V. de baixa tensão
- Transmissão por engrenagem
- Índice de proteção IP65
- Lâmina alemã G + B
- Afiador automático de lâminas
- Espessura de corte: 0-25mm



OPCIONAL

Disco Teflon



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MG 300	MG 350
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	725x570x435	775x590x455
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 292	Ø 350
Capacidade de corte máxima Ø	mm	195	250
Capacidade de corte máxima	mm	265x160	305x205
Curso	mm	255	255
Potência	HP	0,4	0,4
Peso	kg	62	68

Os armários de esterilização em aço inox são imprescindíveis para garantir a higiene das facas na sua cozinha. A radiação germicida da lâmpada UV-C esteriliza as facas

- Estrutura geral e porta-facas em aço inox
- Indicador luminoso de operação
- Temporizador regulável de 0 a 120 minutos
- Duração aconselhada para esterilização de 20 a 30 minutos
- Proteção das portas contra raios UV-C com Safety Switch
- Fechadura com chave (chave incluída)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDEF 20F	XDEF 40F
Nº de facas	nº	20	40
Dimensões (LxPxA)	mm	500x150x560	970x150x560
Lâmpada germicida UV-C	W	1 x 15W	2 x 15W
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	6,40	11,40





# MÁXIMA RAPIDEZ NO PROCESSO DE REDUÇÃO DA TEMPERATURA

Perfeito para armazenar e prolongar a vida média dos alimentos

série  
**ATTILA**  
digital  
touch display



## Características Gerais:

- Interior e exterior em aço inox, excepto a base externa em aço galvanizado
- Cantos internos arredondados
- Espessura do isolamento 40mm
- Porta de fecho automático magnéticas
- Refrigeração ventilada
- Abertura da grelha traseira e unidade removível para facilitar a manutenção
- Descongelamento com tempo de evaporação no fim do ciclo e bandeja inferior para a água condensada
- Ciclos podem ser configurados com uma sonda de núcleo entre +3°C e -18°C ou por tempo
- Pés em aço inox ajustáveis (60/90mm)
- Tabuleiros GN 1/1 e 600x400mm
- Sonda câmara e sonda agulha de série
- Guias universais em aço GN1/1 e 600x400m de série

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



VENTILAÇÃO



ABATIMENTO



CONGELAMENTO  
FLASH



SONDA DE  
NÚCLEO



TEMPORIZADOR



DESCONGELAR



ALARME

## PAINEL DE CONTROLO DIGITAL DE TOQUE

### Características:

- Display digital
- 8 teclas que usam a tecnologia capacitiva Touch
- Controle de temperatura do núcleo com sonda
- Ergonómico
- Descongelamento manual

## TEMPERATURA DE OPERAÇÃO

+ 3°C

- 18°C

- 40°C \*





série  
**ATTILA**  
digital  
touch display



ATT03 T - 3 TABULEIROS



ATT05 T - 5 TABULEIROS



ATT20 T - 20 TABULEIROS



ATT15 T - 15 TABULEIROS



ATT07 T - 7 TABULEIROS | ATT10 T - 10 TABULEIROS

DIGITAL TOUCH		ATT03 T	ATT05 T	ATT07 T	ATT10 T	ATT15 T	ATT20 T
Dim. Câmara (LxPxA)	mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x1120	610x410x1360
Dim. Externas (LxPxA)	mm	750x740x750/780	750x740x870/900	750x740x1300/1320	750x740x1300/1320	750x740x1860/1890	750x740x2090/2120
Tabuleiros	nº	3x GN1/1   60x40	5x GN1/1   60x40	7x GN1/1   60x40	10x GN1/1   60x40	15x GN1/1   60x40	20x GN1/1   60x40
Volume	L	70	100	190	190	280	340
Dist. entre Tabuleiros	mm	70	70	105	70	70	70
Abatimento +3°C	Kg	15	23	25	25	45	60
Congelação -18°C	Kg	9	12	15	15	25	35
Dados de teste	°C/RH	+40°C / 60%	+40°C / 60%	+40°C / 60%	+40°C / 60%	+40°C / 60%	+40°C / 60%
Potência	W	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Alimentação	V-Hz	220/240-1-50	220/240-1-50	220/240-1-50	220/240-1-50	380-3P+N-50	380-3P+N-50
Peso Líquido	Kg	82	92	111	112	166	184
Peso Bruto	Kg	89	98	119	120	177	195

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLUIDOS



ATT03 - 3 TABULEIROS



ATT05 - 5 TABULEIROS



# série ATTILA digital

CONTROLO DIGITAL



ATT20 - 20 TABULEIROS



ATT15 - 15 TABULEIROS



ATT07 - 7 TABULEIROS | ATT10 - 10 TABULEIROS



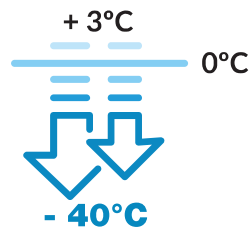
DIGITAL		ATT03	ATT05	ATT07	ATT10	ATT15	ATT20
Dim. Câmara (LxPxA)	mm	610x410x280	610x410x410	610x410x760	610x410x760	610x410x1120	610x410x1360
Dim. Externas (LxPxA)	mm	750x740x750/780	750x740x870/900	750x740x1300/1320	750x740x1300/1320	750x740x1860/1890	750x740x2090/2120
Tabuleiros	nº	3x GN1/1   60x40	5x GN1/1   60x40	7x GN1/1   60x40	10x GN1/1   60x40	15x GN1/1   60x40	20x GN1/1   60x40
Volume	L	70	100	190	190	280	340
Dist. entre Tabuleiros	mm	70	70	105	70	70	70
Abatimento +3°C	Kg	15	23	25	25	45	60
Congelação -18°C	Kg	9	12	15	15	25	35
Dados de teste	°C/RH	+40°C / 60%	+40°C / 60%	+40°C / 60%	+40°C / 60%	+40°C / 60%	+40°C / 60%
Potência	W	1150	1424	1490	1490	1820	2040
Alimentação	V-Hz	220/240-1-50	220/240-1-50	220/240-1-50	220/240-1-50	380-3P+N-50	380-3P+N-50
Peso Líquido	Kg	82	92	111	112	166	184
Peso Bruto	Kg	89	98	119	120	177	195

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLuíDOS





# SUPER PODEROSO E SUPER COMPACTO



## série **ATT02** 3x GN2/3



### Características

- Com um motor muito poderoso que é capaz de fazer a câmara alcançar -40°C em poucos minutos.
- Graças às pequenas dimensões (658 L x 630P x 420 A mm) pode ser colocado em qualquer lugar.
- O painel de controle digital permite definir vários parâmetros a fim de satisfazer qualquer pedido. O núcleo da sonda está incluído.
- A sua capacidade é de 3 grelhas ou tabuleiros com medidas padrão GN 2/3 (354x325 mm).

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



VENTILAÇÃO



ABATIMENTO



CONGELAMENTO  
FLASH



SONDA DE  
NÚCLEO



TEMPORIZADOR



DESCONGELAR



ALARME

DIGITAL		ATT02
Dim. Câmara (LxPxA)	mm	340X363X270
Dim. Externas (LxPxA)	mm	658X630X420
Tabuleiros	nº	3x GN2/3 (354X325mm)
Dist. entre Tabuleiros	mm	70
Abatimento +3°C	Kg	9
Congelamento -18°C	Kg	7
Dados de teste	°C/RH	+40°C / 60%
Potência	W	520
Alimentação	V-Hz	220/240-1-50
Peso Líquido	Kg	45
Peso Bruto	Kg	56

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLUIDOS





# MATERIAIS DE ALTA QUALIDADE, ATENÇÃO AOS DETALHES, DESIGN

Criados especificamente para gastronomia, restauração, pastelaria, gelados, carnes, peixe e farmacêuticas

## série ARMÁRIOS REFRIGERADOS

### EKO

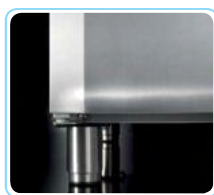


#### Características Gerais:

- Interior e exterior em aço inox. Aço galvanizado exterior na base, topo e costas
- Cantos internos arredondados
- Poliuretano injetado a alta pressão, sem o uso de CFC perigosos
- Espessura do isolamento 60mm
- Porta de fecho automático magnéticas
- Painel de controlo eletrónico frontal com 1 sonda NTC nos modelos TN e 2 sondas NTC nos modelos BT
- Unidade de refrigeração tropicalizada standard com monobloco removível (+40°C temp. ambiente, 60% humidade relativa) utilizando gás R452A
- Descongelamento automático e evaporação da condensação
- Pés em aço inox ajustáveis (110-190mm)
- Pronto a utilizar



Cantos internos arredondados



Pés em aço inox ajustáveis em altura (110-190 A mm)



Ventoinha



Controlo eletrónico

#### Vídeos de funcionamento dos kits



<https://bit.ly/3cKJRYD>



#### Versatilidade de utilização dos armários

- Ganchos de plástico resistentes capazes de suportar pesos até 300 kgs
- Este sistema inclui uma vasta gama de acessórios opcionais para uma total versatilidade na organização interna dos armários de forma a satisfazer as necessidades de cada cliente.

#### O KIT DEFINE O USO DE ACORDO COM AS SUAS NECESSIDADES



KIT GASTRONOMIA



KIT PASTELARIA



KIT CARNE



KIT PEIXE



KIT FRUTAS E VEGETAIS



KIT FARMÁCIA





**KIT GASTRONOMIA - PREÇO SOB CONSULTA**

**INCLUI:** GN Rack Kit (4 (700) 8 (1400) racks com 31 furos + 12 (700) 24 (1400) Ganchos) + 2 Guias GN "C"



**KIT PASTELARIA - PREÇO SOB CONSULTA**

**INCLUI:** Past Rack Kit (4 (700) 8 (1400) racks com 21 furos + 12 (700) 24 (1400) Ganchos) + 2 Guias PS "L"



**KIT CARNE - PREÇO SOB CONSULTA**

**INCLUI:**  
Kit de Ganchos para Armários L



**KIT PEIXE - PREÇO SOB CONSULTA**

**INCLUI:** Container GN 1/1 100mm + GN Rack Kit (4 (700) 8 (1400) racks com 31 furos + 12 (700) 24 (1400) Ganchos) + 2 Guias GN "C"



**KIT FRUTA E VEGETAIS - PREÇO SOB CONSULTA**

**INCLUI:** Kit Gaveta (1 gaveta + 2 sliders com ganchos)



**KIT FARMÁCIA - PREÇO SOB CONSULTA**

**INCLUI:** Kit Gaveta (1 gaveta + 2 sliders com ganchos)

**EKO  
700  
(GN 2/1)**

**Equipamento de série**

- 3 grelhas plastificadas GN 2/1
- 3 kits de ganchos
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod. congelação)

**Tipo de Refrigeração**

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF07EKOMTN	AF07EKOMBT	AF07EKOMTNPV	AF07EKOMBTPV
Características		Conservação Porta Inox	Congelação Porta Inox	Conservação Porta Vidro	Congelação Porta Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	710x800x2030/2100	710x800x2030/2100	710x800x2030/2100	710x800x2030/2100
Temperatura	°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	700	700	700	700
Potência	W	385	650	385	650
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	110	122	132	144



# EKO 700 (GN 2/1)

## Armários de 2 zonas / misto

**TN** Temperatura Normal 0°C / +10°C

**BT** Baixa Temperatura -18°C / -22°C

### Equipamento de série

- 4 grelhas plastificadas GN 2/1
- 4 kits de ganchos
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod. congelação)

### Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		A207EKOPP	A207EKONN	A207EKOPN
Características		Conservação 2 Portas Inox	Congelação 2 Portas Inox	Congelação + Conservação 2 Portas inox
Dimensões (LxPxA)	mm	710x800x2030/2100	710x800x2030/2100	710x800x2030/2100
Temperatura	°C	0°C / +10°C (TN) 0°C / +10°C (TN)	-18°C / -22°C (BT) -18°C / -22°C (BT)	0°C / +10°C (TN) -18°C / -22°C (BT)
Capacidade	L	700	700	700
Potência	W	385 + 385	650 + 650	385 + 650
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	150	150	150

## ACESSÓRIOS PARA EKO 700 E 1400



Conjunto de 4 rodas com travão

RUOAF



Luz interna neon

LUXN07



Luz interna

LUX07



Fechadura com chave para uma porta

SER07



**EKO  
1400  
(GN 2/1)**

**Equipamento de série**

- 6 grelhas plastificadas GN 2/1
- 6 kits de ganchos
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod. congelação)

**Tipo de Refrigeração**

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF14EKOMTN	AF14EKOMBT	AF14EKOMTNPV	AF14EKOMBTPV
Características		Conservação 2 Portas Inox	Congelação 2 Portas Inox	Conservação 2 Portas Vidro	Congelação 2 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100
Temperatura	°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	1400	1400	1400	1400
Potência	W	570	700	570	700
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	150	159	190	199

**EKO  
1400  
(GN 2/1)**

**Equipamento de série**

- 7 grelhas plastificadas GN 2/1 (versões 3 portas)
- 7 kits de gancho (versões 3 portas)
- 8 grelhas plastificadas GN 2/1 (versões 4 portas)
- 8 kits de gancho (versões 4 portas)
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod.congelação)

**Tipo de Refrigeração**

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		A314EKOMTN	A314EKOMB	A414EKOMTN	A414EKOMB
Características		Conservação 3 Portas Inox	Congelação 3 Portas Inox	Conservação 4 Portas Inox	Congelação 4 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100
Temperatura	°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	1400	1400	1400	1400
Potência	W	570	700	570	700
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	153	162	156	165

**Equipamento de série**

- 6 grelhas plastificadas GN 2/1
- 6 kits de ganchos
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod. congelação)

**Armários de 2 zonas / misto**

- TN** Temperatura Normal 0°C / +10°C
- BT** Baixa Temperatura -18°C / -22°C

**EKO**  
**1400**  
**(GN 2/1)**

**Tipo de Refrigeração**

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF14EKOPP	AF14EKONN	AF14EKOPN
Características		Conservação 2 Portas Inox	Congelação 2 Portas Inox	Congelação + Conservação 2 Portas inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100
Temperatura	°C	0°C / +10°C (TN) 0°C / +10°C (TN)	-18°C / -22°C (BT) -18°C / -22°C (BT)	0°C / +10°C (TN) -18°C / -22°C (BT)
Capacidade	L	1380	1380	1380
Potência	W	385 + 385	650 + 650	385 + 650
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	150	150	150

**EKO**  
**400**

**Equipamento de série**

- 3 grelhas plastificadas 500x440mm
- 3 kits de ganchos
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod. congelação)

**Tipo de Refrigeração**

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF04EKOTN	AF04EKOBT	AF04EKOTNPV	AF04EKOBTPV
Características		Conservação Porta Inox	Congelação Porta Inox	Conservação Porta Vidro	Congelação Porta Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	600x620x1900/2080	600x620x1900/2080	600x620x1900/2080	600x620x1900/2080
Temperatura	°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C	0°C / +10°C	-18 °C/ -22°C
Capacidade	L	400	400	400	400
Potência	W	385	650	385	650
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	68	80	78	90



**Equipamento de série**

- 5 grelhas plastificadas 600x800
- 5 pares de guias "C"
- Microswitch nas portas

**Tipo de Refrigeração**

- Ventilado (V)

**BIG**  
900 | 1800  
(600x800)



Capacidade de couvetes: 42 unidades

Dimensões (LxPxA) (mm): 165x360x150

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF10BIGBT	AF10BIGTNP	AF10BIGTICE	AF10BIGTIPS
Características		Congelação Porta Inox	Conservação Porta Inox	Congelação Porta Inox	Congelação Porta Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	800x1020x2030/2100	800x1020x2030/2100	800x1020x2030/2100	800x1020x2030/2100
Temperatura	°C	-18°C / -22°C	-2°C / +10°C	-18°C / -25°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	900	900	900	900
Potência	W	1160	470	1500	1160
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	171	153	179	158

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF10BIG80PP	AF10BIG80PN	AF10BIG80NNICE	AF10BIG80NN
Características		Conservação 2 Portas Inox	Conservação + Congelação 2 Portas Inox	Congelação 2 Portas Inox	Congelação 2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1600x1045x2030/2100	1600x1045x2030/2100	1600x1045x2030/2100	1600x1045x2030/2100
Temperatura	°C	-2°C / +10°C (TN) -2°C / +10°C (TN)	-2°C / +10°C (TN) -18°C / -22°C (BT)	-18°C / -25°C (BT) -18°C / -25°C (BT)	-18°C / -22°C (BT) -18°C / -22°C (BT)
Capacidade	L	1800	1800	1800	1800
Potência	W	470 + 470	470 + 1160	1500 + 1500	1160 + 1160
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	261	279	313	297



**Características gerais**

- Interior e exterior em aço inox. Aço galvanizado exterior na base.
- Cantos internos arredondados ■ Espessura do isolamento 40mm
- Isolamento em Poliuretano injectado a alta pressão, sem o uso de CFC perigosos
- Porta de fecho automático magnéticas
- Painel de controlo eletrónico frontal com sonda NTC
- Unidade de refrigeração tropicalizada standard com monobloco removível (+43°C temp. ambiente, 65% humidade relativa) utilizando gás R404A/R507
- Descongelamento e evaporação da condensação automático
- Pés em aço inox ajustáveis ■ Frio ventilado

**série  
600  
(2 portas)**

**TF02MID60** - Com bancada de trabalho

**TF02MID60AL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm

**TF02MID60SP** - Sem bancada de trabalho



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF02MID60	TF02MID60AL	TF02MID60SP
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1460x600x850/920	1460x600x950/1020	1460x600x800/870
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	270	270	270
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	83	84	81

**TF02MID60** - Com bancada de trabalho

**TF02MID60AL** - Com bancada de trabalho  
de topo traseiro com 100mm

**TF02MID60SP** - Sem bancada de trabalho

**série  
600  
(3 portas)**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MID60	TF03MID60AL	TF03MID60SP
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1910x600x850/920	1910x600x950/1020	1910x600x800/870
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	400	400	400
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	100	101	98



**TF04MID60** - Com bancada de trabalho  
**TF04MID60AL** - Com bancada de trabalho de topo traseiro com 100mm  
**TF04MID60SP** - Sem bancada de trabalho

**série  
600  
(4 portas)**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MID60	TF04MID60AL	TF04MID60SP
Características		4 Portas Inox	4 Portas Inox	4 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	2360x600x850/920	2360x600x850/920	2360x600x800/870
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	530	530	530
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	116	118	113

ACESSÓRIOS



Conjunto de gavetas 1/3 + 2/3

CBMID60

Conjunto de gavetas 2 x 1/2

C2MID60

Conjunto de gavetas 3 x 1/3

C3MID60



**TF02MIDGN** - Com bancada de trabalho

**TF02MIDGNAL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm

**TF02MIDSP** - Sem bancada de trabalho

Também disponível com motor à esquerda (série SX) e à distância

**série**  
**700**  
(GN 1/1)  
(2 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF02MIDGN	TF02MIDGNAL	TF02MIDSP
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x700x850/920	1420x700x950/1020	1420x700x800/870
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	310	310	310
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	86	87	82

**TF02MIDGNL** - Com bancada de trabalho e 1 lavatório

**TF02MIDGNGRA** - Com bancada de trabalho em granito

**TF02MIDGNLAL** - Com bancada de trabalho de topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

**série**  
**700**  
(GN 1/1)  
(2 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF02MIDGNL	TF02MIDGNGRA	TF02MIDGNLAL
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x700x1150/1200	1430x700x850/920	1420x700x1150/1200
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	310	310	310
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	87	177	88



- TF02MIDPV** - Com bancada de trabalho
- TF02MIDPVAL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm
- TF02MIDPVSP** - Sem bancada de trabalho

Também disponível com motor à esquerda e à distância

- Com luz neon interna



**série**  
**700**  
(GN 1/1)  
(2 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF02MIDPV	TF02MIDPVAL	TF02MIDPVSP
Características		2 Portas Vidro	2 Portas Vidro	2 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x700x850/920	1420x700x950/1020	1420x700x800/870
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	310	310	310
Potência	W	513	513	513
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	115	118	111

- TF02MIDPVL** - Com bancada de trabalho e 1 lavatório
- TF02MIDPVGRA** - Com bancada de trabalho em granito
- TF02MIDPVLAL** - Com bancada de trabalho de topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

Também disponível com motor à esquerda e à distância

- Com luz neon interna



**série**  
**700**  
(GN 1/1)  
(2 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF02MIDPVL	TF02MIDPVGRA	TF02MIDPVLAL
Características		2 Portas Vidro	2 Portas Vidro	2 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x700x1150/1200	1430x700x850/920	1420x700x1150/1200
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	310	310	310
Potência	W	513	513	513
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	117	187	118





**TF03MIDGN** - Com bancada de trabalho

**TF03MIDGNAL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm

**TF03MIDSP** - Sem bancada de trabalho

Também disponível com motor à esquerda e à distância

**série**  
**700**  
(GN 1/1)  
(3 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MIDGN	TF03MIDGNAL	TF03MIDSP
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1870x700x850/920	1870x700x950/1020	1870x700x800/870
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	460	460	460
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50

**TF03MIDGNL** - Com bancada de trabalho e 1 lavatório

**TF03MIDGNGRA** - Com bancada de trabalho em granito

**TF03MIDGNLAL** - Com bancada de trabalho de topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

**série**  
**700**  
(GN 1/1)  
(3 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MIDGNL	TF03MIDGNGRA	TF03MIDGNLAL
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1870x700x1150/1200	1880x700x850/920	1870x700x1150/1200
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	460	460	460
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	104	225	108
<b>PREÇO</b>	Euros	3.146,00€	3.234,00€	3.313,00€





**TF03MIDPV** - Com bancada de trabalho  
**TF03MIDPVAL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm  
**TF03MIDPVSP** - Sem bancada de trabalho

Também disponível com motor à esquerda e à distância

- Com luz neon interna



TF03MIDPVAL

**série 700**  
 (GN 1/1)  
 (3 portas)



TF03MIDPV



TF03MIDPVSP

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MIDPV	TF03MIDPVAL	TF03MIDPVSP
Características		3 Portas Vidro	3 Portas Vidro	3 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	1870x700x850/920	1870x700x950/1020	1870x700x800/870
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	460	460	460
Potência	W	531	531	531
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	138	142	132

**TF03MIDPVL** - Com bancada de trabalho e 1 lavatório  
**TF03MIDPVGRA** - Com bancada de trabalho em granito  
**TF03MIDPVLAL** - Com bancada de trabalho de topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

Também disponível com motor à esquerda e à distância

- Com luz neon interna



TF03MIDPVGRA

**série 700**  
 (GN 1/1)  
 (3 portas)



TF03MIDPVL



TF03MIDPVLAL

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MIDPVL	TF03MIDPVGRA	TF03MIDPVLAL
Características		3 Portas Vidro	3 Portas Vidro	3 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	1870x700x1150/1200	1870x700x850/920	1870x700x1150/1200
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	460	460	460
Potência	W	531	531	531
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	140	240	144



**TF04MIDGN** - Com bancada de trabalho

**TF04MIDGNAL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm

**TF04MIDSP** - Sem bancada de trabalho

Também disponível com motor à esquerda e à distância

**série**  
**700**  
(GN 1/1)  
(4 portas)



TF04MIDGNAL



TF04MIDGN



TF04MIDSP

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MIDGN	TF04MIDGNAL	TF04MIDSP
Características		4 Portas Inox	4 Portas Inox	4 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	2320x700x850/920	2320x700x950/1020	2320x700x845/870
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	620	620	620
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	118	123	117

**TF04MIDGNL** - Com bancada de trabalho e 1 lavatório

**TF04MIDGNGRA** - Com bancada de trabalho em granito

**TF04MIDGNLAL** - Com bancada de trabalho de topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

**série**  
**700**  
(GN 1/1)  
(4 portas)



TF04MIDGNGRA



TF04MIDGNL



TF04MIDGNLAL

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MIDGNL	TF04MIDGNGRA	TF04MIDGNLAL
Características		4 Portas Inox	4 Portas Inox	4 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	2320x700x1150/1200	2330x700x850/920	2320x700x1150/1200
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	620	620	620
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	120	256	125



**TF04MIDPV** - Com bancada de trabalho  
**TF04MIDPVAL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm  
**TF04MIDPVSP** - Sem bancada de trabalho

Também disponível com motor à esquerda e à distância

- Com luz neon interna



**série 700**  
 (GN 1/1)  
 (4 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MIDPV	TF04MIDPVAL	TF04MIDPVSP
Características		4 Portas Vidro	4 Portas Vidro	4 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	2320x700x850/920	2320x700x950/1020	230x700x800/870
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	620	620	620
Potência	W	549	549	549
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	164	168	157

**TF04MIDPVL** - Com bancada de trabalho e 1 lavatório  
**TF04MIDPVGRA** - Com bancada de trabalho em granito  
**TF04MIDPVLAL** - Com bancada de trabalho de topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

Também disponível com motor à esquerda e à distância

- Com luz neon interna



**série 700**  
 (GN 1/1)  
 (4 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MIDPVL	TF04MIDPVGRA	TF04MIDPVLAL
Características		4 Portas Vidro	4 Portas Vidro	4 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	2320x700x1150/1200	2330x700x850/920	2320x700x1150/1200
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	620	620	620
Potência	W	549	549	549
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	166	276	171





**TF02/03MIDBT** - Com bancada de trabalho

**TF02/03MIDBTAL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm

**TF02/03MIDBTSP** - Sem bancada de trabalho

**TF02/03MIDBTGRA** - Com bancada de trabalho em granito

Também disponível com motor à esquerda e à distância

**série  
700**  
(congelção)  
(GN 1/1)  
(2 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF02MIDBT	TF02MIDBTAL	TF02MIDBTSP	TF02MIDBTGRA
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x715x850/920	1420x715x950/1020	1420x715x800/870	1430x715x850/920
Temperatura	°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	310	310	310	310
Potência	W	655	655	655	655
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	99	100	95	171

**série  
700**  
(congelção)  
(GN 1/1)  
(3 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MIDBT	TF03MIDBTAL	TF03MIDBTSP	TF03MIDBTGRA
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1870x715x850/920	1870x715x950/1020	1870x715x800/870	1880x715x850/920
Temperatura	°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	460	460	460	460
Potência	W	700	700	700	700
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	122	127	115	234



- TF04MIDBT** - Com bancada de trabalho
- TF04MIDBTAL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm
- TF04MIDBTSP** - Sem bancada de trabalho
- TF04MIDBTGRA** - Com bancada de trabalho em granito

Também disponível com motor à esquerda e à distância

**série**  
**700**  
(congelção)  
(GN 1/1)  
(4 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MIDBT	TF04MIDBTAL	TF04MIDBTSP	TF04MIDBTGRA
Características		4 Portas Inox	4 Portas Inox	4 Portas Inox	4 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	2320x715x850/920	2320x715x950/1020	2320x715x800x870	2330x715x850/920
Temperatura	°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	670	670	670	670
Potência	W	728	728	728	728
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	147	152	140	259

ACESSÓRIOS



Conjunto de gavetas 1/3 + 2/3

C1MIDGN

Conjunto de gavetas 2 x 1/2

C2MIDGN

Conjunto de gavetas 3 x 1/3

C3MIDGN



Fechadura dupla

SERE2



Kit de 4 rodas com travão

RUOTV



Fechadura Tripla

SERE3



Kit luz neon 36W (standard nos modelos PV)

LUXNTV



Fechadura quadrupla

SERE4





## Bonitas bancadas refrigeradas, ideal para garrafas, latas e snacks. Gás refrigerante R600a /CFC free.

- Portas com fechadura e vidros duplos
- Grelhas ajustáveis em aço inox
- Interior com revestimentos de alumínio
- Sistema de arrefecimento com ventilador
- Descongelamento automático
- Iluminação LED no interior
- Controlador de temperatura digital Dixell
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		BC1	BC2	BC3
Dimensões externas (LxPxA)	mm	600x515x850	920x515x850	1350x515x850
Dimensões internas (LxPxA)	mm	536x433x660	856x433x660	1286x433x660
Temperatura	°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C
Capacidade	L	142	227	341
Potência	W	174	200	250
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	50	70	90

## VERSÃO COM PORTAS DE CORRER



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		BCS 2	BCS 3
Dimensões externas (LxPxA)	mm	920x515x850	1350x515x850
Dimensões internas (LxPxA)	mm	856x433x660	1286x433x660
Temperatura	°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C
Capacidade	L	227	341
Potência	W	200	250
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	70	90



# PARA A DISTRIBUIÇÃO E PREPARAÇÃO RÁPIDA DE SALADAS, LEGUMES, APERITIVOS E PRATOS FRIOS EM GERAL OU PARA PIZZA

Preparado para qualquer uso de gastronomia, pizza, snacks, carnes curadas, frios e laticínios



## série SALADETES

### Características Gerais:

- Interior e exterior em aço inox.
- Aço galvanizado exterior na base,
- Cantos internos arredondados
- Poliuretano injetado a alta pressão, sem o uso de CFC perigosos
- Espessura do isolamento 40mm
- Porta de fecho automático magnéticas
- Pannel de controlo eletrónico frontal com sonda NTC
- Unidade de refrigeração removível e tropicalizada standard (+43°C temp. ambiente, 65% humidade relativa) utilizando gás R404A/R507
- Refrigeração estática com ventilador
- Descongelamento automático e evaporação da condensação
- Pés em aço inox ajustáveis (80-10mm)
- Pronto a utilizar

### Equipamento de série

- 1 prateleira plastificada RILSAN GN 1/1
- 2 guias em "L" em aço inox por porta



Tampo abre para colocar Containers

**SL02EKO** - Com tampo no topo, pré-preparado para 2 containers GN 1/1 e 2 containers GN 1/4  
**SL02NX** - Com bancada de trabalho  
**SL02AL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro

**2 Portas**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SL02EKO	SL02NX	SL02AL
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxAl)	mm	900x700x880	904x700x880	904x700x980
Temperatura	°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
Capacidade	L	220	220	220
Potência	W	280	280	280
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	60	65	605





**SL02GR** - Com bancada em granito

**SL02VD** - Com vidro temperado direito, pré-preparado para 10 containers GN 1/6

**SL02VC** - Com vidro temperado curvo, pré-preparado para 10 containers GN 1/6

2 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SL02GR	SL02VD	SL02VC
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	904x700x870	900x700x1058	900x700x1150
Temperatura	°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
Capacidade	L	220	220	220
Potência	W	280	280	280
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	100	63	63

**SL02AI** - Com bancada em granito, pré-preparado para 5 containers GN 1/6

**SL02C6** - Com bancada de trabalho e traseira em granito e 6 gavetas

**SL02C6VR4** - Com bancada de trabalho e traseira em granito, 6 gavetas e expositor refrigerado

2 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SL02AI	SL02C6	SL02C6VR4
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox + 6 Gavetas	2 Portas Inox + 6 Gavetas + Expositor
Dimensões (LxPxA)	mm	900x700x1080	1410x700x1070	1410x700x1525
Temperatura	°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
Capacidade	L	220	216	220
Potência	W	280	280	280 Saladete   360 Expositor
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	96	216	245



**SL03EKO** - Com tampo no topo, pré-preparado para 4 containers GN 1/1

**SL03NX** - Com bancada de trabalho

**SL03AL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro

**3 Portas**



Tampo abre para colocar Containers

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SL03EKO	SL03NX	SL03AL
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1380x700x880	1384x700x880	1384x700x980
Temperatura	°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
Capacidade	L	350	350	350
Potência	W	300	300	300
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	85	89	107

**SL03GR** - Com bancada em granito

**SL03VD** - Com vidro temperado direito, pré-preparado para 16 containers GN 1/6

**SL03VC** - Com vidro temperado curvo, pré-preparado para 16 containers GN 1/6

**3 Portas**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SL03GR	SL03VD	SL03VC
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1410x700x870	1380x700x1058	1380x700x1150
Temperatura	°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
Capacidade	L	350	350	350
Potência	W	300	300	300
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	157	91	91



**SL03AI** - Com bancada em granito, pré-preparado para 8 containers GN 1/6

**SL03PZ** - Com bancada de trabalho e traseira em granito

**SL03PZR4** - Com bancada de trabalho e traseira em granito, expositor refrigerado

3 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SL03AI	SL03PZ	SL03PZR4
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1380x700x1080	1410x700x1070	1410x700x1525
Temperatura	°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
Capacidade	L	350	350	350
Potência	W	300	300	300 Saladete   360 Expositor
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	140	186	215

**SL03C6** - Com bancada de trabalho e traseira em granito e 6 gavetas

**SL03C6VR4** - Com bancada de trabalho e traseira em granito, 6 gavetas e expositor refrigerado

3 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SL03C6	SL03C6VR4
Características		3 Portas Inox + 6 Gavetas	3 Portas Inox + 6 Gavetas + Expositor
Dimensões (LxPxA)	mm	1900x700x1070	1900x700x1525
Temperatura	°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
Capacidade	L	350	350
Potência	W	300	300 Saladete   360 Expositor
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	227	350





ACESSÓRIOS



Conjunto de gavetas para serem colocadas no lado esquerdo

CDSLSX

Conjunto de gavetas para serem colocadas ao meio

CDSLCE

Conjunto de gavetas para serem colocadas no lado direito

C2SLDX



Conjunto de 4 pés plásticos

PDSAL



Kit de 4 rodas com travão

RUOSL

BANCADAS DE PIZZA

**BANCADAS DE PIZZA  
FEITAS PELOS VERDADEIROS  
ESPECIALISTAS.  
"MADE IN ITALY"**

Preparado para tudo o que precisa de guardar e armazenar para fazer as pizzas mais deliciosas.

**série  
BANCADAS  
DE PIZZA**



**Características Gerais:**

- Interior e exterior em aço inox.
- Aço galvanizado exterior na base,
- Cantos internos arredondados
- Poliuretano injetado a alta pressão, sem o uso de CFC perigosos
- Espessura do isolamento 40mm
- Porta de fecho automático magnéticas
- Pannel de controlo eletrónico frontal com sonda NTC
- Unidade de refrigeração removível e tropicalizada standard (+43°C temp. ambiente, 65% humidade relativa) utilizando gás R404A/R507
- Refrigeração estática com ventilador
- Descongelamento automático e evaporação da condensação
- Pés em aço inox ajustáveis (80-10mm)
- Pronto a utilizar

**Equipamento de série**

- 1 prateleira plastificada RILSAN GN 1/1
- 2 guias em "L" em aço inox por porta



**PZ02EKOgn** - Com bancada em granito

**PZ02EKOC1** - Com bancada em granito e 1 gaveta neutras

**PZ02EKOC3** - Com bancada em granito e 3 gavetas neutras

**VR3160VD** - vitrina superior refrigerada 6 x GN 1/3

**VR4160VD** - vitrina superior refrigerada 7 x GN 1/4

2 Portas



PZ02EKOC1



PZ02EKOgn



PZ02EKOC3

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PZ02EKOgn	PZ02EKOC1	PZ02EKOC3
Características		2 Portas Inox GN 1/1	2 Portas Inox GN 1/1 + 1 Gaveta	2 Portas Inox GN 1/1 + 3 Gavetas
Dimensões (LxPxA)	mm	1610x750x1030/110	1610x750x1030/1100	1610x750x1030/1100
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	310	310	310
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	83	84	86
<b>PREÇO BANCADA</b>				
<b>BANCADA + VR3160VD</b>	Euros			
<b>BANCADA + VR4160VD</b>				

**PZ02EKOC6** - Com bancada em granito e 6 gavetas neutras

**PZ03EKOC6** - Com bancada em granito e 6 gavetas neutras

1 e 2 Portas

**VR3150VD** - vitrina superior refrigerada 5 x GN 1/3

**VR3200VD** - vitrina superior refrigerada 8 x GN 1/3

**VR4150VD** - vitrina superior refrigerada 6 x GN 1/4

**VR4200VD** - vitrina superior refrigerada 9 x GN 1/4



PZ02EKOC6



PZ03EKOC6

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PZ02EKOC6	PZ03EKOC6
Características		1 Porta Inox GN 1/1 + 6 Gavetas	2 Portas Inox GN 1/1 + 6 Gavetas
Dimensões (LxPxA)	mm	1520x750x1030/1100	2000x750x1030/1100
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	155	310
Potência	W	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	240	296
<b>PREÇO BANCADA</b>			
<b>BANCADA + VITRINE</b>	Euros		
<b>BANCADA + VITRINE</b>			



- PZ03EKOgn** - Com bancada em granito
- PZ03EKOC1** - Com bancada em granito e 1 gaveta neutras
- PZ03EKOC3** - Com bancada em granito e 3 gavetas neutras

- VR3203VD** - vitrina superior refrigerada 8 x GN 1/3
- VR4203VD** - vitrina superior refrigerada 9 x GN 1/4

**3 Portas**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PZ03EKOgn	PZ03EKOC1	PZ03EKOC3
Características		3 Portas Inox GN 1/1	3 Portas Inox GN 1/1 + 1 Gaveta	3 Portas Inox GN 1/1 + 3 Gavetas
Dimensões (LxPxA)	mm	2040x750x1030/1100	2040x750x1030/1100	2040x750x1030/1100
Temperatura	°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	460	460	460
Potência	W	495	495	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	108	109	110
<b>PREÇO BANCADA</b>				
<b>BANCADA + VR3203VD</b>	Euros			
<b>BANCADA + VR4203VD</b>				

- PZ04EKOC6** - Com bancada em granito e 6 gavetas neutras

- VR3240VD** - vitrina superior refrigerada 10 x GN 1/3
- VR4240VD** - vitrina superior refrigerada 12 x GN 1/4

**3 Portas**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PZ04EKOC6
Características		3 Portas Inox GN 1/1 + 6 Gavetas
Dimensões (LxPxA)	mm	2420x750x1030/1100
Temperatura	°C	0°C / +10°C
Capacidade	L	460
Potência	W	495
Voltagem	V-Hz	230-1-50
Peso	Kg	340
<b>PREÇO BANCADA</b>		
<b>BANCADA + VR3240VD</b>	Euros	
<b>BANCADA + VR4240VD</b>		



## ACESSÓRIOS



## VITRINA COM VIDROS DIREITOS (Cod. VR4160VD) (Frio tropicalizado)

Capacidade	GN	7 x GN 1/4
Temperatura	°C	0°C / 10°C
Potência	W	360
Voltagem	V-Hz	230-1-50
Largura	mm	160

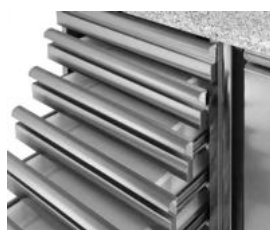


## VITRINA COM VIDROS DIREITOS (Cod. VR4215VD) (Frio tropicalizado)

Capacidade	GN	10 x GN 1/4
Temperatura	°C	0°C / 10°C
Potência	W	360
Voltagem	V-Hz	230-1-50
Largura	mm	215



## Conjunto de 2 x 1/2 gavetas (Cod. C2PZGN)



## Conjunto de 6 gavetas (Cod. C6PZGN)



## Conjunto de 1 x 1/3 + 1 x 2/3 gavetas

C1PZGN | Preço: 476,00€



## Conjunto de 3 x 1/3 gavetas

C3PZGN | Preço: 559,00€



## Conjunto de 4 pés metálicos

VR4PD | Preço: 60,00€



## Kit de 4 rodas com travão

RUOT3 | Preço: 173,00€





**Expositor com design bonito, elegante e vidro duplo nos 4 lados. CFC free.**

- Equipado com grelhas revestidas
- Equipado com fechadura
- Com ventilador de refrigeração
- Sistema de arrefecimento com ventilador
- Descongelamento automático
- Controlador de temperatura digital Dixell
- Iluminação LED no interior
- Pés fixos

Disponível em branco



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		58L	78L	98L	235L
Dimensões (LxPxA)	mm	428x386x810	428x386x960	428x386x1110	515x485x16930
Temperatura	°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C
Capacidade	L	58	78	98	235
Potência	W	180	180	180	250
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	30	34	38	76





## ARMÁRIOS VERTICAIS DE CONSERVAÇÃO

- Equipado com 5 prateleiras ajustáveis
  - Interior com design especialmente concebido para obter grande capacidade
  - Luz interna para melhor visibilidade do produto
  - Descongelação automática
  - Portas com sistema de auto-fecho
  - Termómetro digital de série
- Modelos "L" com display iluminado
  - Pés ajustáveis
  - Modelos USD374 DTK SRP tem 5 prateleiras demadeira e filtro de carbono para eliminar cheiros. Este modelo faz entre 10°C e 18°C para receber todos os tipos de vinhos.



**BEST  
SELLER**



**vinhos**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		USS 374 DTK BK	USS 374 DTK	USS 374 D2K	USS 374 DTK SRP
Dimensões externas (LxPxA)	mm	595x640x1840	595x640x1840	595x640x1840	595x640x1840
Dimensões internas (LxPxA)	mm	505x462x1555	505x462x1555	505x462x1555	505x462x1555
Dimensões embalagem (LxPxA)	mm	610x660x1920	610x660x1920	610x660x1920	610x660x1920
Temperatura	°C	+1°C / +10°C	+1°C / +10°C	+1°C / +10°C	+10°C / +18°C
Volume Líquido / Bruto	L	345 / 372	345 / 372	345 / 372	345 / 372
Latas (330ml) / Garrafas (500ml)	nº	471 / 238	471 / 238	471 / 238	471 / 238
Gás refrigerante		R600a	R600a	R600a	R600a
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido / Bruto	Kg	64 / 70	74 / 81	79 / 86	74 / 83,4

## CAVES DE VINHOS

- **CVP 107-145-186**
  - Sistema de Inverno
  - Fecho com Chave
  - Controle Mecânico/Eletrónico
  - 1 zona de temperatura
- **CVP 210**
  - Filtro de carvão ativo
  - 5 Prateleiras arame/madeira
  - Termómetro analógico
  - Pés reguláveis em altura



**BEST  
PRICE**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CVP 107 PV <sup>2</sup>	CVP 145 PV <sup>2</sup>	CVP 186 PV <sup>2</sup>	CVP 210 PV <sup>2</sup>
Dimensões externas (LxPxA)	mm	620x710x1070	620x710x1450	620x710x1860	620x710x1860
Temperatura	°C	+5°C / +18°C	+5°C / +18°C	+5°C / +18°C	+5°C / +20°C
Volume Líquido / Bruto	L	209 / 244	317 / 374	432 / 500	427 / 447
Garrafas (bordeaux 0,75cl)	nº	142	178	264	264
Prateleiras	nº	2	3	5	5
Gás refrigerante		R600a	R600a	R600a	R134a
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido / Bruto	Kg	52 / 57	65 / 72	72 / 78	86 / 94



## ARMÁRIOS VERTICAIS DE CONSERVAÇÃO

- Equipado com 10 prateleiras ajustáveis
- Interior com design especialmente concebido para obter grande capacidade
- Luz interna para melhor visibilidade do produto
- Descongelação automática
- Portas reversíveis com sistema de auto-fecho
- Termómetro digital de série
- Modelos "L" com display iluminado
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		USS 748 D2KL (2 portas) (10 prateleiras)	USS 1100 DSCL (2 portas deslizantes) (4 prateleiras + 1 prateleira de baixo)
Dimensões externas (LxPxA)	mm	1190x640x1980	1110x822x2000
Dimensões internas (LxPxA)	mm	(2x505)x462x1555	1000x750x1533
Dimensões embalagem (LxPxA)	mm	1270x720x2080	1170x920x2160
Temperatura	°C	+1°C / +10°C	+1°C / +10°C
Volume Líquido / Bruto	L	690 / 744	686 / 988,5
Latas (330ml) / Garrafas (500ml)	n°	399x2 / 259x2	1190 / 833
Gás refrigerante		R600a	R600a
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido / Bruto	Kg	154 / 166	171 / 186

## ARMÁRIOS VERTICAIS DE CONGELAÇÃO

- Temperatura entre -12°C e -22°C
- Frio estático e descongelação automática
- Iluminação interior
- Vidro de portas temperado
- Grande espaço interior entre as prateleiras para pode colocar volumes maiores



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		UDD 370 DTK BK	UDD 370 DTK
Dimensões externas (LxPxA)	mm	595x640x1840	595x600x1840
Dimensões internas (LxPxA)	mm	475x440x1550	475x440x1550
Dimensões embalagem (LxPxA)	mm	680x710x1950	665x685x1950
Temperatura	°C	-12°C / -22°C	-12°C / -22°C
Volume Líquido / Bruto	L	270 / 300	270 / 300
Latas (330ml) / Garrafas (500ml)	n°	399x2 / 259x2	1190 / 833
Gás refrigerante		R290	R290
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido / Bruto	Kg	70 / 80	92,5 / 102

**INTEGRA** LINE

**Projetado para fácil integração em qualquer espaço e para qualquer produto**

- Visibilidade sempre perfeita, com vidro de alta qualidade
- Construção sem hardware, para uma maior visibilidade
- LED duplo a cada altura para uma iluminação perfeita
- Grandes prateleiras de vidro temperado ajustáveis
- Dispositivo compacto pronto a ser usado
- Equipado com potentes unidades de refrigeração
- Bases personalizáveis em altura, cores e acabamentos
- Possibilidade de self-service ou com a opção Grab & Go
- Termostato touchscreen intuitivo e tecnologia de ponta, com conectividade para tarefas de supervisão



IN-60-115A

IN-60-115



IN-60-85



## INTEGRA COMPACTA 60

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN-60-85	IN-60-115	IN-60-115A
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x850	600x600x1150	600x600x1150
Estantes Reguláveis	nº	2	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C
Rodas	✓/✗	✗	✗	✗
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓
Peso	Kg	70	85	87





**INTEGRA LINE**

IN60/80-140G



IN60/50-110



IN60/50-140



IN60/80-140



INTEGRA COM BASE 60

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN60/50-110	IN60/50-110G	IN60/50-140	IN60/50-140G	IN60/80-140	IN60/80-140A	IN60/80-140G
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x1100	600x600x1100	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	515	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	Grab&Go	✗	Grab&Go	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+4°C / +8°C	+6°C / +10°C	+4°C / +8°C	+6°C / +10°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+6°C / +10°C
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	90	92	105	107	112	112	112

IN100/50-140



IN100/80-140



IN120/80-140



IN120/80-140



IN100/50-110



INTEGRA COM BASE 100

INTEGRA COM BASE 120

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN100/50-110	IN100/50-140	IN100/80-140	IN100/80-140A	IN120/80-140	IN120/80-140A
Dimensões (LxPxA)	mm	1000x600x1100	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400	1200x600x1400	1200x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	815	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	3	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	✗	✓	✗	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	135	135	150	150	180	180



## PAK LINE

### Expositores espetaculares, de linha recta ou curva que vão aumentar as suas vendas

- Visibilidade total: com área de exibição maximizada para os produtos
- Iluminação total: cada prateleira com iluminação dupla
- Economia total: isolamento até 22mm garantem máximo desempenho com o mínimo consumo
- Otimização total: prateleiras removíveis e ajustáveis de alta capacidade com iluminação integrada sem fios
- Reclame total: iluminação integrada na parte frontal e lateral (RGB opcional controlada à distância para obter o maior impacto possível)
- Modular: Possibilidade de criar uma grande linha de exposição



LEDS **RGB**  
(opcional)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		LINHA RETA			LINHA CURVA		
		RAA	RCA	RAC	CAA	CCA	CAC
Dimensões (LxPxA)	mm	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x1240
Estantes reguláveis	nº	3	3	3	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✓	✓	✗	✓	✓	✗
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✗	✓	✓	✗	✓
Temperatura	°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C
LED frontal	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
LED estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	185	185	185	180	180	180





**PAK WINE LINE**

**Expositor espetacular modular com portas de vidro duplo e auto-fechamento e sistema de frio ventilado**

- Grande acessibilidade com portas dianteira e traseiras
- Máximo aproveitamento da área de exibição
- Vista perfeita e iluminação das garrafas
- Protetor incorporado de mudança de tensão
- Desenhado para manter o contacto do vinho com a rolha
- Display tátil de tamanho grande e muito intuitivo



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		RAA-W	RCA-W	RAC-W
Dimensões (LxPxA)	mm	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x1240
Estantes reguláveis	nº	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✓	✓	✗
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✗	✓
Temperatura	°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C
LED frontal	✓/✗	✓	✓	✓
LED estantes	✓/✗	✓	✓	✓
Peso	Kg	-	-	-


**COMPAK LINE**

Perfeito para usar como expositor de parede ou integrado no balcão, com superfície superior plana

- Grande acessibilidade com portas dianteira e traseiras
- Estantes iluminadas de grande capacidade
- Máximo aproveitamento da área de exibição
- Portas de vidro duplo e auto-fechamento
- Sistema de refrigeração ventilado de alta performance
- Possibilidade de combinar estantes de vidro e de garrafas



Display tátil de tamanho grande e muito intuitivo



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		COMPAK		COMPAK WINE	
		CPAK-RAA	CPAK-RAC	CPAK-RAA-W	CPAK-RAC-W
Dimensões (LxPxA)	mm	1015x620x950	1015x620x950	1015x620x950	1015x620x950
Estantes	nº	2	2	2	2
Acesso frontal	✓/✗	✓	✗	✓	✗
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C
LED frontal	✓/✗	✓	✓	✓	✓
LED estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	150	150	150	150





**TOWER LINE**

**Expositor de linhas retas de grande capacidade, ideal para estar embutido ou sobre o balcão**

- Construção sólida em aço inox e vidro temperado
- Três grandes prateleiras de vidro ajustáveis
- Dois níveis de exposição na base
- Topo plano com 700x300mm
- LEDs de última geração de consumo muito baixo
- Iluminação interior em cada prateleira



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TWB (em branco)   TW (em preto)	
Dimensões (LxPxAl)	mm	710x535x900	
Estantes (LxP) (x3)	mm	695x250	
Temperatura	°C	+4°C / +8°C	
Com humidade	✓/✗	✗	
Power LED	✓/✗	✓	
Peso	Kg	82	

**VELA LINE**

**Design espetacular que oferece uma experiência visual única de grande impacto**

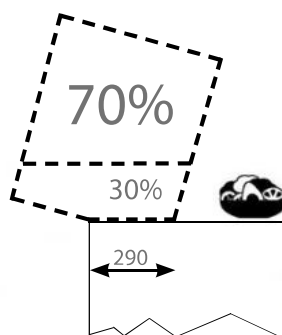
- Construção sólida em aço inox e vidro temperado
- Três grandes prateleiras de vidro ajustáveis
- Dois níveis de exposição na base
- Topo plano com 700x300mm
- LEDs de última geração de consumo muito baixo
- Iluminação interior em cada prateleira



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VV	
Dimensões (LxPxAl)	mm	800x700x740	
Estantes (LxP) (x2)	mm	695x250	
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	
Estantes reguláveis	✓/✗	✓	
Power LED	✓/✗	✓	
Peso	Kg	90	


**QBO LINE**
**QBO leva a exposição a outro nível. Converte os seus produtos em autênticas joias**

- Totalmente construída com janelas de vidro duplo para evitar a condensação e manter sempre a máxima visibilidade do produto exposto e favorece fortemente a poupança de energia
- A mais recente tecnologia angular projetada em linhas retas com uma grande abertura traseira de 90° para facilitar a utilização e a limpeza
- A forma perfeita de expor produtos gourmet, como queijo, champanhe, e frutas exóticas, mas a sua grande versatilidade permite qualquer produto
- Base com luz de fundo com RGB opcional, o que torna este expositor o mais camaleónico do mercado
- Não precisa de sistema de drenagem ou instalação
- 1 ou 2 estantes opcional


**LEDS RGB**  
 (opcional)


20 u

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		QBO	QBO-L	QBO-R
Dimensões (LxPxAl)	mm	620x670x670	620x670x670	620x670x670
Estantes (opcional)	nº	1 (85,00€)   2 (150,00€)	1 (85,00€)   2 (150,00€)	1 (85,00€)   2 (150,00€)
Temperatura	°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C
Base retroiluminada	✓/✗	✗	✓	✓
RGB	✓/✗	✗	✗	✓
Peso	Kg	80	80	80





## DOLCE LINE

Uma linha vertical e circular de exposição com um design revolucionário e sofisticado

- Circulação de ar super lenta para evitar secagem
- Parte da frente completamente em vidro
- Potentes luzes LEDs de 3500K
- Prateleiras destacáveis e ajustáveis em altura
- Espaço reduzido de motor com consumo baixo
- Não precisa de sistema de drenagem ou instalação



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VD
Dimensões (LxPxA)	mm	435x435x900
Estantes (Ø) (x4)	mm	Ø 315
Temperatura	°C	+8°C / +12°C
LED	✓/✗	✓
Peso	Kg	78

## TOPPING LINE

Expositores muito versáteis, de tamanho compacto, que se adaptam a qualquer espaço

- Ideal para gelatarias, iogurterias, pizzarias ou buffets de pequeno-almoço
- Construído em aço inox e vidro temperado
- High Power LEDs de última geração
- Sem necessidade de instalação



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TBT (Topping Box)	TBM (Topping Mini)
Dimensões (LxPxA)	mm	785x675x525/300	575x610x400
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	8 GN 1/6 x 65mm	6 GN 1/6 x 65mm
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+4°C / +8°C
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	65	50



**XL LINE**
**Expositor com design muito atrativo de duplo acesso para a exposição de peixe, saladas, sobremesas e alimentos frescos em geral**

- Equipado com uma bandeja fria e um evaporador estático para garantir frescura na "zona alimentar" sem secar o produto
- Espaço de motor oculto ao cliente
- Ampla visão panorâmica com vidros deslizantes temperados
- High Power LEDs de última geração
- Modelo compacto que não precisa de instalação


**CORES DISPONÍVEIS**


**Aço inoxidável  
AISI 316**  
apropriado para  
ambientes salinos  
(peixe, mariscos ...)


**Opcional**
**Suporte - Carro em aço inox**
**Suporte - Isósceles**

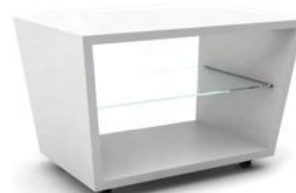
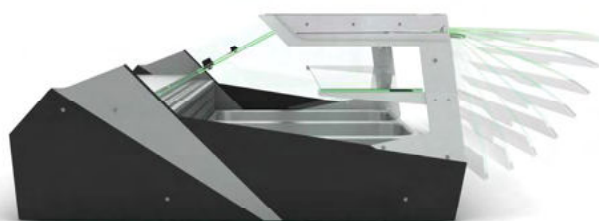
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VX2S	VX3S
Dimensões (LxPxA)	mm	680x882x400	1000x882x400
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN	n°	2 GN 1/1 x 65mm	3 GN 1/1 x 65mm
Power LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	50	70



**BLOCK LINE**

**Expositor versátil para todo o tipo de frescos, peixe, marisco, sushi, carne, saladas e sobremesas em estabelecimentos self-services**

- Equipado com uma bandeja fria e um evaporador estático para garantir frescura na "zona alimentar" sem secar o produto
- Acesso duplo para a exibição de produtos frescos
- Vidro frontal deslizante permite deixar expositor todo aberto
- Espaço de motor oculto ao cliente
- Prateleira intermédia em vidro e porta traseira
- High Power LEDs de última geração
- Modelo compacto que não precisa de instalação



Opcional  
**Suporte - Isósceles**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		BLK2	BLK3
Dimensões (LxPxA)	mm	680x882x400	1000x882x400
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN	nº	2 GN 1/1 x 65mm	+4°C / +8°C
Power LED	✓ / ✗	✓	✓
Peso	Kg	50	70

**SPLENDID LINE****Expositor de grande capacidade, elegante e resistente, para tabuleiros GN 1/1**

- Construído em aço inox AISI 316 e vidros temperados
- Estante intermédia de vidro temperado para aumentar a capacidade
- Sem necessidade de instalação e com pés reguláveis
- High Power LEDs de última geração
- Drenagem incorporada de fácil limpeza



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VS2	VS3
Dimensões (LxPxA)	mm	880x650x420	1210x650x420
Estantes Neutra (LxP)	mm	600x195	1000x195
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	2 GN 1/1 x 65mm	3 GN 1/1 x 65mm
Power LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	50	70

**CUBE LINE****Expositor prático e diferente, com balcão de apoio, que encanta os designers contemporâneos**

- Tripla exposição no mesmo espaço
- Construído em aço inox e vidro intermédio temperado
- Estante superior protegida de golpes
- High Power LEDs de última geração
- Sem necessidade de instalação e com pés ajustáveis

**Modelos disponíveis em cuba plana****Opcional: Dupla iluminação na estante**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VCB4	VCB6	VCB8
Dimensões (LxPxA)	mm	1085x395x350	1438x395x350	1788x395x350
Estantes Neutra (LxP)	mm	720x195	1075x195	1425x195
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓
Peso	Kg	45	50	70



**LOGIC LINE**

**Expositor com todos os vidros duplos, que une a simplicidade e elegância para a melhor exposição**

- Ampla superfície superior plana
- Vidro frontal completo e todos os vidros são duplos e temperados
- O grupo motor compacto, mais reduzido do mercado
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Componentes de máxima qualidade
- Perfil de proteção de vidros
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Drenagem incorporada de fácil limpeza
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VTLG4	VTLG6	VTLG8	VTLG4P	VTLG6P	VTLG8P
Dimensões (LxPxA)	mm	970x380x225	1320x380x225	1680x380x225	970x380x225	1320x380x225	1680x380x225
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	n°	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	Cuba Plana	Cuba Plana	Cuba Plana
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	35	45	55	35	45	55

**LOGIC TRIPLE LINE**

**Expositores até 3 níveis e superfície superior plana, com versões de cuba plana ou tabuleiros GN**

- Construído em aço inox e vidro temperado
- Termostato eletrónico ajustável com leitura digital constante
- Sensores eletrónicos ocultos sem possibilidade de manuseio
- Cuba prensada com drenagem, sem ângulos para facilitar a limpeza
- Portas de correr fáceis de extrair e limpar
- Tampa de vidro vitrificado resistente a choques, fricção, ácidos e detergentes
- Compressor silencioso Danfoss de alta qualidade à prova de água
- Modelos compactos, projetados para uso em bancada
- Não precisa de instalação e com pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VTLG24	VTLG26	VTLG28	VTLG24P	VTLG26P	VTLG28P
Dimensões (LxPxA)	mm	970x380x460	1320x380x460	1680x380x460	970x380x460	1320x380x460	1680x380x460
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	Cuba Plana	Cuba Plana	Cuba Plana
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	35	45	55	35	45	55
<b>1 estante</b>							
<b>2 estantes</b>							





## SHARK 1P LINE

**Expositor com espetacular design e uma tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia**

- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Sensores eletrónicos ocultos de possíveis manipulações
- Porta de correr de fácil extração e limpeza
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Topo em vidro serigrafado resistente a golpes, fricção e ácidos
- Compressor hermético silenciado com duplo condensador turbo ventilado de alta qualidade Danfoss
- Modelos compactos de balcão sem necessidade de instalação
- Zona de serviço
- Pés ajustáveis



**CUBA GN**

SK6 | SK8

**CUBA PLANA**

SK6P | SK8P

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SK6	SK8	SK6P	SK8P
Dimensões (LxPxAl)	mm	1438x395x270	1788x395x270	1438x395x270	1788x395x270
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	n°	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm profundidade)	s/ tabuleiros (15mm profundidade)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	45	65	45	65

**SHARK 2P LINE**

Com estante intermédia em vidro



CUBA GN

SK26 | SK28

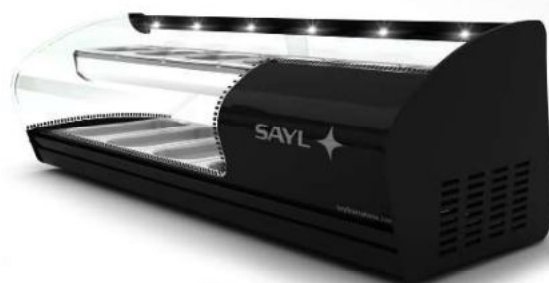
CUBA PLANA

SK26P | SK28P

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SK26	SK28	SK26P	SK28P
Dimensões (LxPxA)	mm	1438x395x340	1788x395x340	1438x395x340	1788x395x340
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm profundidade)	s/ tabuleiros (15mm profundidade)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	50	70	50	70

**SHARK 46-68 LINE**

Com dois níveis de exposição refrigerada



Modelos disponíveis em cuba plana

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		V46	V68
Dimensões (LxPxA)	mm	1084x395x340	1788x395x340
Temperatura (food zone e estante)	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	6 GN 1/6 x 40mm + 4 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/6 x 40mm + 6 GN 1/3 x 40mm
Power LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	50	70



**SELF-SERVICE LINE**

**Expositor com design original e dinâmico que permite adaptar o seu uso de acordo com as necessidades**

- Frente rebatível e portas traseiras para facilitar a função self-service
- Portas de fácil extração e limpeza
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Cuba embutida em aço inox com drenagem, sem ângulos que facilitam a limpeza
- High Power LEDs de última geração e consumo mínimo
- Compressor hermético silenciado com duplo condensador turbo ventilado de alta qualidade Danfoss



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		S4N	S6N	S8N	S0N	S4NP	S6NP	S8NP	S0NP
Dimensões (LxPxA)	mm	1085x395x245	1438x395x245	1788x395x245	2140x395x245	1085x395x245	1438x395x245	1788x395x245	2140x395x245
Portas Dianteiras/Traseiras	nº	2/2	3/3	4/4	5/5	2/2	3/3	4/4	5/5
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	10 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	40	45	50	60	40	45	50	60

**SLIM LINE**

**O expositor mais estreito do mercado, com detalhes que fazem a diferença.**

- Estante de vidro intermédia
- High Power LEDs de última geração de mínimo consumo
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Vidro temperado



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VSL7
Dimensões (LxPxA)	mm	1350x260x400
Estantes Neutra (LxP)	mm	1130x150
Temperatura	°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	°C	7 GN 1/6 x 40mm
Power LED	nº	✓
Peso	Kg	35



**MAXISELF LINE****Expositor que oferece uma vista panorâmica dos produtos apresentados**

- Acesso frontal e traseiro, ideal para self-service
- Grande capacidade para tabuleiros GN 1/1 x 65mm
- Opção de estante superior para aumentar a capacidade
- Construído em aço inox e vidros temperados
- High Power LEDs de última geração
- Modelos compactos de balcão sem necessidade de instalação
- Drenagem incorporada de fácil limpeza
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VMX2 (s/ estante)	VMX3 (s/ estante)	VMX2E (c/ estante)	VMX3E (c/ estante)
Dimensões (LxPxA)	mm	880x650x320	1210x650x320	880x650x320	1210x650x320
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	n°	2 GN 1/1 x 65mm	3 GN 1/1 x 65mm	2 GN 1/1 x 65mm	3 GN 1/1 x 65mm
Power LED	✓ / ✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	50	70	55	75



**STANDARD LINE**

**Expositor líder com tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia**

- Superfície superior plana ■ Dobradiça frontal invisível
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Cuba embutida em aço inox com drenagem, sem ângulos que facilitam a limpeza
- High Power LEDs de última geração e consumo mínimo
- Compressor hermético turbo silencioso, de qualidade de topo "Secop"
- Design pensado para evitar que o ar quente seja expulso na direção do cliente
- Vidro rebatível para facilitar a sua limpeza



CUBA GN	V4E	V4A	V4R	V4N	V4B
	V6E	V6A	V6R	V6N	V6B
	V8E	V8A	V8R	V8N	V8B
	V10E	V10A	V10R	V10N	V10B
CUBA PLANA	V4EP	V4AP	V4RP	V4NP	V4BP
	V6EP	V6AP	V6RP	V6NP	V6BP
	V8EP	V8AP	V8RP	V8NP	V8BP
	V10EP	V10AP	V10RP	V10NP	V10BP

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		V4	V6	V8	V10	V4P	V6P	V8P	V10P
Dimensões (LxPxA)	mm	1085x395x245	1438x395x245	1788x395x245	2140x395x245	1085x395x245	1438x395x245	1788x395x245	2140x395x245
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	10 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	40	45	50	60	40	45	50	60

**DOIS PISOS LINE**

**O expositor de dois níveis com estante neutra, que permite um maior número de exposição e acesso**

- Portas de correr para fácil extração e limpeza
- High Power LEDs de última geração de mínimo consumo
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Compressor hermético turbo silencioso, de qualidade de topo "Secop"



CUBA GN	V24E	V24A	V24R	V24N	V24B
	V26E	V26A	V26R	V26N	V26B
	V28E	V28A	V28R	V28N	V28B
	V24EP	V24AP	V24RP	V24NP	V24BP
CUBA PLANA	V26EP	V26AP	V26RP	V26NP	V26BP
	V28EP	V28AP	V28RP	V28NP	V28BP

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		V24	V26	V28	V24P	V26P	V28P
Dimensões (LxPxA)	mm	1085x395x360	1438x395x360	1788x395x360	1085x395x360	1438x395x360	1788x395x360
Estantes Neutra (LxP)	mm	720x195	1075x195	1425x195	720x195	1075x195	1425x195
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	45	50	70	45	50	70



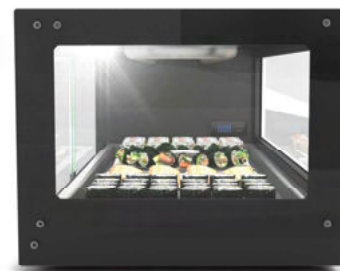


## LOGIC LINE

Modelos disponíveis em cuba plana

**Expositor com todos os vidros duplos, que une a simplicidade e elegância para a melhor exposição**

- Ampla superfície superior plana
- Perfil de proteção de vidros
- Vidro frontal completo e todos os vidros são duplos e temperados
- O grupo motor compacto, mais reduzido do mercado
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Componentes de máxima qualidade
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Drenagem incorporada de fácil limpeza
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VTLG65
Dimensões (LxPxA)	mm	1320x380x300
Temperatura	°C	+0°C / +4°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	6 GN 1/3 x 40mm
Power LED	✓/✗	✓
Peso	Kg	65

## SLIM LINE

**O expositor mais estreito do mercado, com detalhes que fazem a diferença.**

- Estante de vidro intermédia refrigerada
- High Power LEDs de última geração de mínimo consumo
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Vidros temperado



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VSL7S
Dimensões (LxPxA)	mm	1350x260x400
Estantes (LxP) / (°C)	mm	1130x150   +8°C/+12°C
Temperatura	°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	7 GN 1/6 x 40mm
Power LED	✓/✗	✓
Peso	Kg	35

## SHARK 1P LINE

**Expositor com espetacular design e uma tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia**

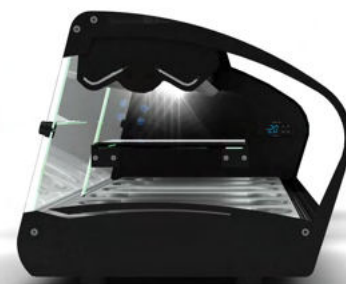
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Sensores eletrónicos ocultos de possíveis manipulações
- Porta de correr de fácil extração e limpeza
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Topo em vidro serigrafado resistente a golpes, fricção e ácidos
- Compressor hermético silenciado com duplo condensador turbo ventilado de alta qualidade Danfoss
- Modelos compactos de balcão sem necessidade de instalação
- Zona de serviço ■ Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SK6S	SK8S	SK6SP	SK8SP
Dimensões (LxPxA)	mm	1438x395x270	1788x395x270	1438x395x270	1788x395x270
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	n°	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	50	70	50	70

## SHARK 2P LINE

**Com estante intermédia em vidro refrigerada +8°C/+12°C**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SK26S	SK28S	SK26SP	SK28SP
Dimensões (LxPxA)	mm	1438x395x340	1788x395x340	1438x395x340	1788x395x340
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	n°	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	55	75	55	75



## STANDARD LINE

### Expositor líder com tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia

- Superfície superior plana ■ Dobradiça frontal invisível
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Cuba embutida em aço inox com drenagem, sem ângulos que facilitam a limpeza
- High Power LEDs de última geração e consumo mínimo
- Compressor hermético turbo silencioso, de qualidade de topo "Secop"
- Design pensado para evitar que o ar quente seja expulso na direção do cliente
- Vidro rebatível para facilitar a sua limpeza



CUBA GN	V4E	V4A	V4R	V4N	V4B
	V6E	V6A	V6R	V6N	V6B
	V8E	V8A	V8R	V8N	V8B
	V10E	V10A	V10R	V10N	V10B
CUBA PLANA	V4EP	V4AP	V4RP	V4NP	V4BP
	V6EP	V6AP	V6RP	V6NP	V6BP
	V8EP	V8AP	V8RP	V8NP	V8BP
	V10EP	V10AP	V10RP	V10NP	V10BP

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VS4	VS6	VS8	VS10	VS4P	VS6P	VS8P	VS10P
Dimensões (LxPxAl)	mm	1085x395x245	1438x395x245	1788x395x245	2140x395x245	1085x395x245	1438x395x245	1788x395x245	2140x395x245
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	10 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	45	50	55	65	45	50	55	65





**INTEGRA LINE**

**Projetado para fácil integração em qualquer espaço e para qualquer produto**

- Visibilidade sempre perfeita, com vidro de alta qualidade
- Construção sem hardware, para uma maior visibilidade
- LED duplo a cada altura para uma iluminação perfeita
- Grandes prateleiras de vidro temperado ajustáveis
- Dispositivo compacto pronto a ser usado
- Equipado com potentes unidades para top performance
- Bases personalizáveis em altura, cores e acabamentos
- Possibilidade de self-service ou com a opção Grab & Go
- Termostato touchscreen intuitivo e tecnologia de ponta, com conectividade para tarefas de supervisão



IN-60-90CG

IN-60-90C

IN-60-90CA

IN-60-60C



INTEGRA COMPACTA 60

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN-60-60CG	IN-60-60C	IN-60-90C	IN-60-90CA	IN-60-90CG
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x650	600x600x650	600x600x950	600x600x950	600x600x950
Estantes Reguláveis	nº	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/x	Grab&Go	x	x	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/x	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C
Rodas	✓/x	x	x	x	x	x
Duplo LED Estantes	✓/x	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	62	60	80	82	75




**INTEGRA LINE**


		INTEGRA COMPACTA 100					INTEGRA COMPACTA 120	
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN-100-60CG	IN-100-60C	IN-100-90CG	IN-100-90C	IN-100-90CA	IN-120-90C	IN-120-90CA
Dimensões (LxPxA)	mm	1000x600x650	1000x600x650	1000x600x950	1000x600x950	1000x600x950	1200x600x950	1200x600x950
Estantes Reguláveis	nº	2	2	3	3	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	Grab&Go	✗	Grab&Go	✗	✓	✗	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C
Rodas	✓/✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	80	82	105	110	114	130	135



		INTEGRA COM BASE 60						
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN60/50-110C	IN60/50-110CG	IN60/50-140C	IN60/50-140CG	IN60/80-140C	IN60/80-140CA	IN60/80-140CG
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x1100	600x600x1100	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	515	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	Grab&Go	✗	Grab&Go	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	90	85	105	107	112	112	112



**INTEGRA** LINE

IN100/50-110



IN100/50-140



IN100/80-140



INTEGRA COM BASE 100

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN100/50-110C	IN100/50-140C	IN100/50-140CG	IN100/80-140C	IN100/80-140CA	IN100/80-140CG
Dimensões (LxPxA)	mm	1000x600x1100	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	Grab&Go	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C	+60°C
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	130	150	145	150	150	150

IN120/80-140C



IN120/80-140



INTEGRA COM BASE 120

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN120/80-140C	IN120/90-140CA
Dimensões (LxPxA)	mm	1200x600x1400	1200x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	815	815
Estantes Reguláveis	nº	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓
Temperatura	°C	+60°C	+60°C
Rodas	✓/✗	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	180	180



## HONDA LINE

**Um expositor cativante que eleva a temperatura no interior para manter os seus produtos quentes**

- Construído em aço inox e vidros temperados rebatíveis
- High Power LEDs de última geração em ambos os pisos
- Interior removível para fácil limpeza
- Máxima versatilidade com vista panorâmica
- Tabuleiro com água para prevenir que os alimentos sequem
- Temperatura regulável
- Zona de serviço



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		HONDA
Dimensões (LxPxAl)	mm	1100x510x635
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	6 GN 2/3 x 20mm
Temperatura	°C	+30°C / +80°C
LED	✓/✗	✓
Potência	W	1.650
Peso	Kg	60

## DOLCE LINE

**Uma linha vertical e circular de exposição com um design revolucionário e sofisticado**

- Abertura de porta de 180° para fácil limpeza e acesso
- Parte da frente completamente em vidro
- Potentes luzes LEDs de 3500K
- Prateleiras destacáveis e ajustáveis em altura



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CEDL
Dimensões (LxPxAl)	mm	435x435x710
Estantes (Ø) (x4)	mm	Ø 315
Temperatura	°C	+60°C
LED	✓/✗	✓
Peso	Kg	25





**MAXISELF LINE**

**SAHARA**

**Expositor que oferece uma vista panorâmica dos produtos apresentados**

- Construído em aço inox e vidros temperados
- Acesso frontal e traseiro, ideal para self-service
- Opção de estante superior para aumentar a capacidade
- High Power LEDs de última geração
- Modelos compactos de balcão sem necessidade de instalação
- Interior removível para uma fácil limpeza
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CSMX2 (s/ estante)	CSMX3 (s/ estante)	CSMX2E (c/ estante)	CSMX3E (c/ estante)
Dimensões (LxPxA)	mm	690x650x320	1020x650x320	690x650x320	1020x650x320
Temperatura	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	1.210	1.210	1.210	1.210
LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	40	50	45	55

**BANHO MARIA**



Opcional

Suporte - Isósceles

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CMX2 (s/ estante)	CMX3 (s/ estante)	CMX2E (c/ estante)	CMX3E (c/ estante)
Dimensões (LxPxA)	mm	690x650x320	1020x650x320	690x650x320	1020x650x320
Tabuleiros GN (incluídos)	Nº	2 GN 1/1 x 65mm	3 GN 1/1 x 65mm	2 GN 1/1 x 65mm	3 GN 1/1 x 65mm
Temperatura	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	1.210	1.210	1.210	1.210
LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	35	45	40	50





## LOGIC 1P LINE

## SAHARA

Expositor com todos os vidros duplos, que une a simplicidade e elegância para a melhor exposição

- Ampla superfície superior plana
- Perfil de proteção de vidros
- Vidro frontal completo e todos os vidros são duplos e temperados
- O grupo motor compacto, mais reduzido do mercado
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Componentes de máxima qualidade
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Drenagem incorporada de fácil limpeza
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CLO4S	CLO6S	CLO4SL	CLO6SL
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x225	1190x395x225	840x395x225	1190x395x225
Temperatura (Máx.)	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.000	800	1.000
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	20	30	20	30

## BANHO MARIA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CLO4B	CLO6B	CLO4BL	CLO6BL
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x225	1190x395x225	840x395x225	1190x395x225
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.000	800	1.000
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	20	30	20	30



**LOGIC TRIPLE LINE**

**SAHARA**

Expositores até 3 níveis e superfície superior plana,

- Construído em aço inox e vidro temperado
- Termostato eletrônico ajustável com leitura digital constante
- Sensores eletrônicos ocultos sem possibilidade de manuseio
- Cuba prensada com drenagem, sem ângulos para facilitar a limpeza
- Portas de correr fáceis de extrair e limpar
- Tampa de vidro vitrificado resistente a choques, fricção, ácidos e detergentes
- Compressor silencioso Danfoss de alta qualidade à prova de água
- Modelos compactos, projetados para uso em bancada
- Não precisa de instalação e com pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CLO24S	CLO26S
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x460	1190x395x460
Temperatura (Máx.)	°C	+70°C	+70°C
Potência	W	800	1.000
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	35	40
<b>1 estante</b>			
<b>2 estantes</b>			



**BANHO MARIA**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CLO24B	CLO26B
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x460	1190x395x460
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+80°C	+80°C
Potência	W	800	1.000
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	35	40
<b>1 estante</b>			
<b>2 estantes</b>			


**SPLENDID LINE**
**SAHARA**
**Expositor de grande capacidade, elegante e resistente, para tabuleiros GN 1/1**

- Construído em aço inox AISI 304 e vidros temperados
- Estante intermédia de vidro temperado para aumentar a capacidade
- Sem necessidade de instalação e com pés reguláveis
- High Power LEDs de última geração
- Drenagem incorporada de fácil limpeza



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CS2S	CS3S
Dimensões (LxPxA)	mm	690x650x420	1020x650x420
Estantes (LxP)	mm	670x195	1000x195
Tabuleiros GN (incluídos)	GN	2 GN 1/1 x 65mm	3 GN 1/1 x 65mm
Temperatura	°C	+90°C	+90°C
Potência	W	1.210	1.210
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	35	45

**BANHO MARIA**


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CS2	CS3
Dimensões (LxPxA)	mm	690x650x420	1020x650x420
Estantes (LxP)	mm	670x195	1000x195
Tabuleiros GN (incluídos)	GN	2 GN 1/1 x 65mm	3 GN 1/1 x 65mm
Temperatura	°C	+90°C	+90°C
Potência	W	1.210	1.210
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	35	45



**SELF-SERVICE LINE**

**SAHARA**

**Expositor com design original e dinâmico que permite adaptar o seu uso de acordo com as necessidades**

- Frente rebatível e portas traseiras para facilitar a função self-service
- Portas de fácil extração e limpeza
- Controlo digital regulável da temperatura, exceto mod. SHM
- Cuba embutida em aço inox com drenagem, sem ângulos que facilitam a limpeza
- High Power LEDs de última geração e consumo mínimo



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SHM	SHS4	SHS6	SHS4L	SHS6L
Dimensões (LxPxA)	mm	500x350x230	840x395x245	1190x395x245	840x395x245	1190x395x245
Portas Dianteiras/Traseiras	nº	1/1	2/2	3/3	2/2	3/3
Temperatura (Máx.)	°C	+60°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	400	800	1.000	800	1.000
LED	✓/✗	✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	20	25	35	25	35



**BANHO MARIA**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CSS4	CSS6	CSS4L	CSS6L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x245	1190x395x245	840x395x245	1190x395x245
Portas Dianteiras/Traseiras	nº	2/2	3/3	2/2	3/3
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.000	800	1.000
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	25	35	25	35



**SHARK 1P LINE****SAHARA**

**Expositor com espetacular design e uma tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia**

- Controlo digital regulável da temperatura
- Porta de correr de fácil extração e limpeza
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Topo em vidro serigrafado resistente a golpes, fricção e ácidos
- Superfície apta para apoiar pratos
- Modelos compactos de balcão sem necessidade de instalação
- Zona de serviço ■ Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SHK4	SHK6	SHK4L	SHK6L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x270	1190x395x270	840x395x270	1190x395x270
Temperatura (Máx.)	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.000	800	1.000
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	25	35	25	35

**BANHO MARIA**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CK4	CK6	CK4L	CK6L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x270	1190x395x270	840x395x270	1190x395x270
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.000	800	1.000
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	25	35	25	35



**SHARK 2P LINE**

**SAHARA**

Com estante intermédia em vidro



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SHK24	SHK26	SHK24L	SHK26L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x340	1190x395x340	840x395x340	1190x395x340
Temperatura (Máx.)	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.000	800	1.000
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	30	40	30	40

**BANHO MARIA**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CK24	CK26	CK24L	CK26L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x340	1190x395x340	840x395x340	1190x395x340
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.000	800	1.000
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	30	40	30	40

**STANDARD LINE****SAHARA**

**Expositor líder com tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia**

- Superfície superior plana ■ Dobradiça frontal invisível
- Controlo digital regulável da temperatura
- Tabuleiro de migalhas removível
- High Power LEDs de última geração e consumo mínimo
- Interior desmontável e vidro rebatível para fácil limpeza



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SH4	SH6	SH4L	SH6L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x245	1190x395x245	840x395x245	1190x395x245
Temperatura	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.00	800	1.00
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	20	30	20	30

**BANHO MARIA**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		C4	C6	C4L	C6L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x245	1190x395x245	840x395x245	1190x395x245
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.000	800	1.000
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	20	30	20	30

**DOIS PISOS LINE**

**SAHARA**

O expositor de dois níveis com estante neutra, que permite um maior número de exposição e acesso

- Portas de correr para fácil extração e limpeza
- High Power LEDs de última geração de mínimo consumo
- Controlo digital regulável da temperatura
- Interior desmontável e vidro rebatível para fácil limpeza



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SH24	SH26	SH24L	SH26L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x360	1190x395x360	840x395x360	1190x395x360
Temperatura	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.00	800	1.00
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	25	35	25	35

**BANHO MARIA**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		C24	C26	C24L	C26L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x360	1190x395x360	840x395x360	1190x395x360
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+90°C	+90°C	+90°C	+90°C
Potência	W	800	1.000	800	1.000
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	25	35	25	35



**INTEGRA** LINE

Projetado para fácil integração em qualquer espaço e para qualquer produto

- Visibilidade sempre perfeita, com vidro de alta qualidade
- Construção sem hardware, para uma maior visibilidade
- LED duplo a cada altura para uma iluminação perfeita
- Grandes prateleiras de vidro temperado ajustáveis
- Dispositivo compacto pronto a ser usado
- Bases personalizáveis em altura, cores e acabamentos
- Possibilidade de self-service ou com a opção Grab & Go



IN-60-80N

IN-60-80NA

IN-100-80N

IN-100-80NA

IN-60-50N



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		INTEGRA COMPACTA 60			INTEGRA COMPACTA 100		
		IN-60-50N	IN-60-80N	IN-60-80NA	IN-100-50N	IN-100-80N	IN-100-80NA
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x515	600x600x815	600x600x815	1000x600x515	1000x600x815	1000x600x815
Estantes Reguláveis	nº	2	3	3	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	✓	✗	✗	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra
Rodas	✓/✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	50	70	72	100	100	104



IN-120-80N



IN-120-80NA



INTEGRA COMPACTA 120

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN-120-80N	IN-120-80NA
Dimensões (LxPxA)	mm	1200x600x815	1200x600x815
Estantes Reguláveis	nº	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓
Temperatura	°C	Neutra	Neutra
Rodas	✓/✗	✗	✗
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	110	135

IN60/80-140NG



IN60/50-110



IN60/50-140



IN60/80-140



INTEGRA COM BASE 60

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN60/50-110N	IN60/50-110NG	IN60/50-140N	IN60/50-140NG	IN60/80-140N	IN60/80-140NA	IN60/80-140NG
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x1100	600x600x1100	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	515	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	Grab&Go	✗	Grab&Go	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	90	85	105	107	112	112	112


**INTEGRA** LINE

IN100/50-110



IN100/50-140



IN100/80-140



## INTEGRA COM BASE 100

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN100/50-110N	IN100/50-140N	IN100/50-140NG	IN100/80-140N	IN100/80-140NA	IN100/80-140NG
Dimensões (LxPxA)	mm	1000x600x1100	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	Grab&Go	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	130	150	145	150	150	150

IN120/80-140



IN120/80-140



## INTEGRA COM BASE 120

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN120/80-140N	IN120/90-140NA
Dimensões (LxPxA)	mm	1200x600x1400	1200x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	815	815
Estantes Reguláveis	nº	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓
Temperatura	°C	Neutra	Neutra
Rodas	✓/✗	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	180	180



**VISION** LINE

**Expositores com máxima transparência, com estantes reguláveis e duplo LED em cada altura**

- Totalmente em vidro temperado
- Sem estrutura que prejudique a visualização do produto, para uma máxima visibilidade sem interferências
- Estantes reguláveis para máxima otimização do espaço
- O produto é iluminado por duas linhas de luz para alcançar uma iluminação perfeita sem sombras indesejáveis
- É aberta por baixo sem base



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EPV60	EPV100
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x515	1000x1600x515
Estantes (LxP)	mm	500x400	900x400
Vidro temperado	✓/✗	✓	✓
Portas de vidro	✓/✗	✓	✓
Duplo LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	15	20





## DOLCE LINE

Uma linha vertical e circular de exposição com um design revolucionário e sofisticado

- Abertura de porta de 180° para fácil limpeza e acesso
- Parte da frente completamente em vidro
- Potentes luzes LEDs de 3500K
- Prateleiras destacáveis e ajustáveis em altura



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EDL
Dimensões (LxPxA)	mm	+435x435x720
Estantes (Ø) (x4)	mm	Ø 315
LED	✓/✗	✓
Peso	Kg	20

## ZEPPELIN LINE

Expositores neutros com estante e passa pratos

- Base em vidro temperado
- Perfil protetor de vidro
- Zona livre com 260mm de altura



Opicional: Porta dupla de self-service

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EP36ZS	EP36ZSL	EP36ZM	EP36ZML
Dimensões (LxPxA)	mm	555x390x635	555x390x635	920x390x635	920x390x635
Estantes (LxP)	mm	300x535	300x535	300x900	300x900
Vidro temperado	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Portas traseiras	✓/✗	✓	✓	✓	✓
LED	✓/✗	✗	✓	✗	✓
Peso	Kg	15	15	20	20

**NEUTRAL 1P LINE**

**CURVO**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		E4	E6	E4L	E6L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x380x170	1190x380x170	840x395x170	1190x380x170
Portas traseiras	✓/✗	✓	✓	✓	✓
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	15	18	15	18

**NEUTRAL 2P LINE**

**CURVO**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		E24	E26	E24L	E26L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x380x290	1190x380x290	840x380x290	1190x380x290
Estantes (LxP)	mm	825x195	1175x195	825x195	1175x195
Portas traseiras	✓/✗	✓	✓	✓	✓
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	20	24	20	24

**NEUTRAL 1P** LINE

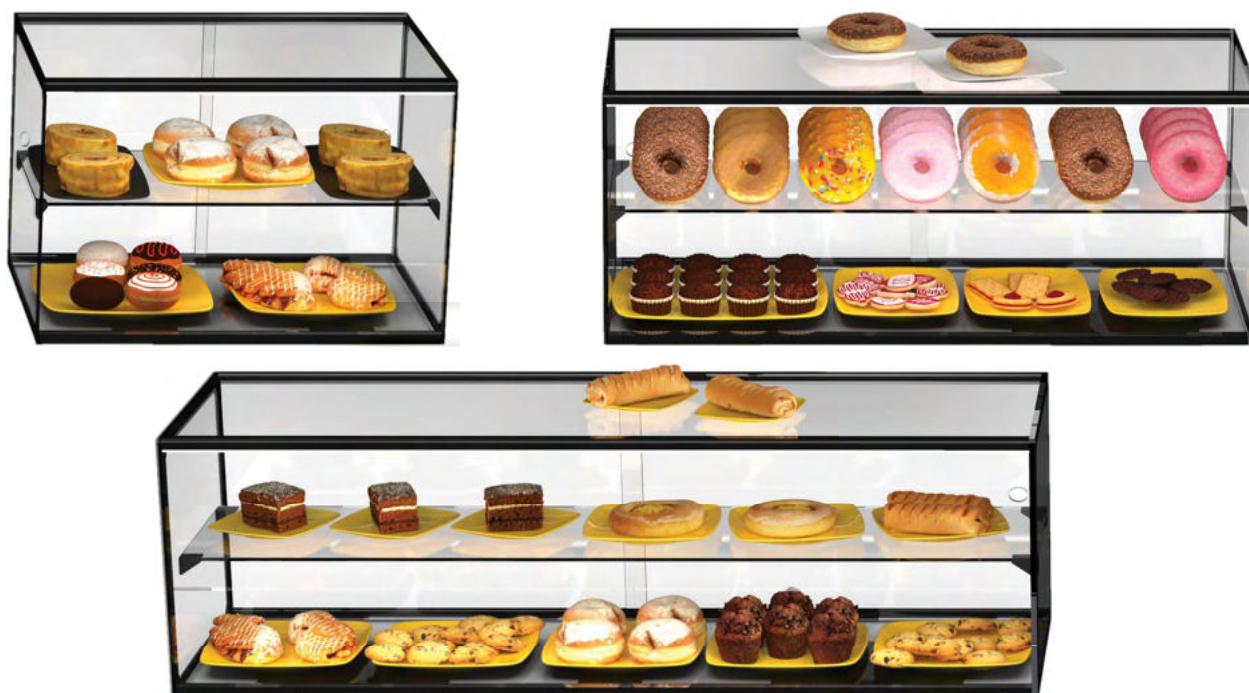
PLANO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EP20S	EP20SL	EP20M	EP20ML	EP20B	EP20BL
Dimensões (LxPxP)	mm	555x330x215	555x330x215	920x330x215	920x330x215	1200x330x215	1200x330x215
Estantes (LxP)	mm	×	×	×	×	×	×
Portas Traseiras	✓/×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
LED	✓/×	×	✓	×	✓	×	✓
Peso	Kg	15	15	20	20	25	25

**NEUTRAL 2P** LINE

PLANO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EP36S	EP36SL	EP30M	EP30ML	EP36M	EP36ML	EP36B	EP36BL
Dimensões (LxPxP)	mm	555x390x375	555x390x375	920x330x315	920x330x315	920x390x375	920x390x375	1200x390x375	1200x390x375
Estantes (LxP)	mm	535x300	535x300	900x200	900x200	900x300	900x300	1180x300	1180x300
Portas traseiras	✓/×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
LED	✓/×	×	✓	×	✓	×	✓	×	✓
Peso	Kg	20	20	25	25	30	30	35	35



**Expositores de pastelaria em aço inox com acabamento Scotch Bryte, 8mm de lado e portas em acrílico transparentes nos dois lados mais compridos**

- Disponível em 1, 2 ou 3 prateleiras e dois comprimentos
- Prateleira do meio e de baixo são removíveis para mais fácil limpeza

**NEUTROS**


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VEN 510 INOX	VEN 520 INOX	VEN 810 INOX	VEN 820 INOX
Dimensões (LxPxA)	mm	500x350x200	500x350x340	800x350x200	800x350x340
Nº de Pisos	nº	1	2	1	2
Peso	Kg	5,6	8,5	8,6	12,2

- Termóstato de ajuste de temperatura de 30° a 90°C
- Com interruptor luminoso, luz de aviso de funcionamento e dispositivo de humidificação
- Gaveta para colocação de água

**QUENTES**


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VEC 510 INOX	VEC 520 INOX	VEC 810 INOX	VEC 820 INOX
Dimensões (LxPxA)	mm	500x350x200	500x350x340	800x350x200	800x350x340
Nº de Pisos	nº	1	2	1	2
Potência	W	450	450	700	700
Voltagem	V	230	230	230	230
Peso	Kg	9,8	12,6	13,6	18,2




**BUFFET LINE**

Desenhado para oferecer soluções para a apresentação e preservação de comida e bebida para cocktails, buffets e self-service

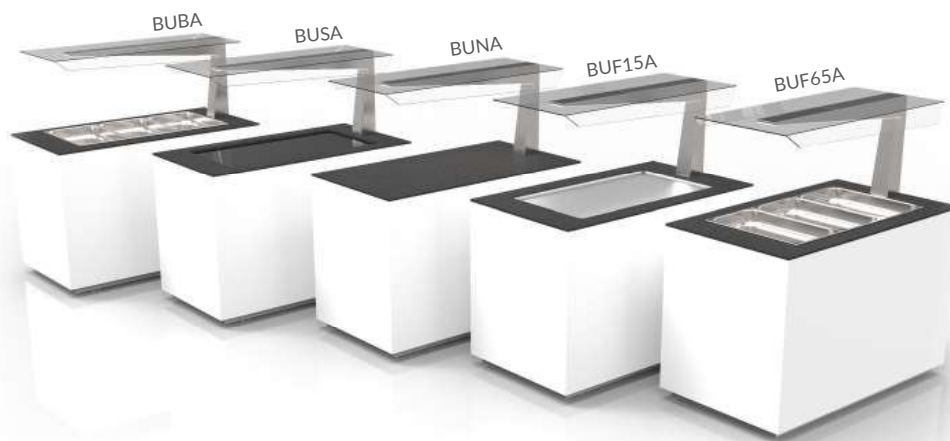
- Placa fria com tabuleiros Gastronorm ou Planas
- Efeito de pedra laminada de alta pressão
- Módulos independentes com rodas
- Cobertura de proteção em aço inox
- Estantes interiores



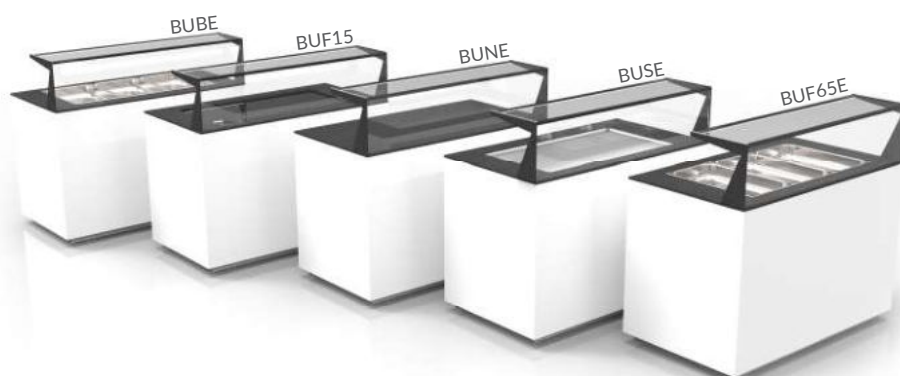
Opcional: Iluminação indireta na base

Opcional: Proteção superior iluminada

Opcional: Passa tabuleiros em todos modelos


**BUFFETS COM COBERTURA ANTI SALPICOS**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		BUF65A	BUF15A	BUNA	BUSA	BUBA
Dimensões (LxPxA)	mm	1300x700x1400	1300x700x1400	1300x700x1400	1300x700x1400	1300x700x1400
Tipo		Placa Fria	Placa Fria	Neutra	Placa Quente	Banho Maria
Temperatura	°C	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C	Neutra	+60°C	+80°C
Tabuleiros GN (incluídos)	°n	3 GN 1/1 x 65mm	✗	✗	✗	3 GN 1/1 x 65mm
Termóstato Digital	✓/✗	✓	✓	✗	✓	✓
Estantes interiores	✓/✗	1	1	2	1	1
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	90	90	80	85	85

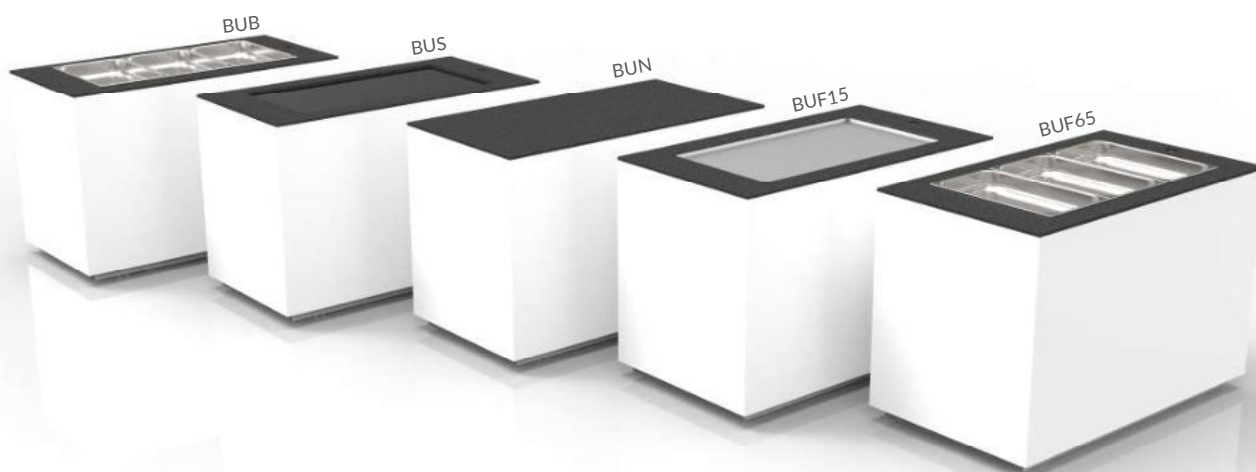

**BUFFETS DE SERVIÇO**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		BUF65E	BUF15E	BUNE	BUSE	BUBE
Dimensões (LxPxA)	mm	1300x700x1300	1300x700x1300	1300x700x1300	1300x700x1300	1300x700x1300
Tipo		Placa Fria	Placa Fria	Neutra	Placa Quente	Banho Maria
Temperatura	°C	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C	Neutra	+60°C	+80°C
Tabuleiros GN (incluídos)	°n	3 GN 1/1 x 65mm	✗	✗	✗	3 GN 1/1 x 65mm
Termóstato Digital	✓/✗	✓	✓	✗	✓	✓
Estantes interiores	✓/✗	1	1	2	1	1
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	85	85	75	80	80


**BUFFET LINE**


BUFFETS DE SOBREMESA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		BUF60I	BUF60IA	BUF60IG	BUF120I	BUF120IA
Dimensões Expositor (LxP)	mm	1300x700x1700	1300x700x1700	1300x700x1700	1300x700x1700	1300x700x1700
Tipo		Frio Ventilado	Frio Ventilado	Frio Ventilado	Frio Ventilado	Frio Ventilado
Temperatura	°C	+2°C/+6°C	+2°C/+6°C	+6°C/+10°C	+2°C/+6°C	+2°C/+6°C
Termóstato Digital	✓/✗	✓	✓	✗	✓	✓
Estantes Iluminadas	✓/✗	3	3	3	3	3
Estantes interiores	nº	1	1	1	1	1
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	145	147	147	155	157



BUFFETS BASE

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		BUF65	BUF15	BUN	BUS	BUB
Dimensões (LxPxA)	mm	1300x700x900	1300x700x900	1300x700x900	1300x700x900	1300x700x900
Tipo		Placa Fria	Placa Fria	Neutra	Placa Quente	Banho Maria
Temperatura	°C	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C	Neutra	+60°C	+80°C
Tabuleiros GN (incluídos)	ºn	3 GN 1/1 x 65mm	✗	✗	✗	3 GN 1/1 x 65mm
Termóstato Digital	✓/✗	✓	✓	✗	✓	✓
Estantes interiores	✓/✗	1	1	2	1	1
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	70	70	60	65	65



## PASTELARIA

Vitrines verticais para pastelaria, de frio positivo (ventilado) e frio negativo (estático)

- Construção geral em aço inox AISI 304
- Exposição nos 4 lados e 5 estantes reguláveis
- Portas reversíveis e de fecho automático
- Sistema de resistências anticondensação
- Câmara em vidro duplo (frio positivo) e de vidro triplo (frio negativo)
- Controlo digital

NOVI  
DADE



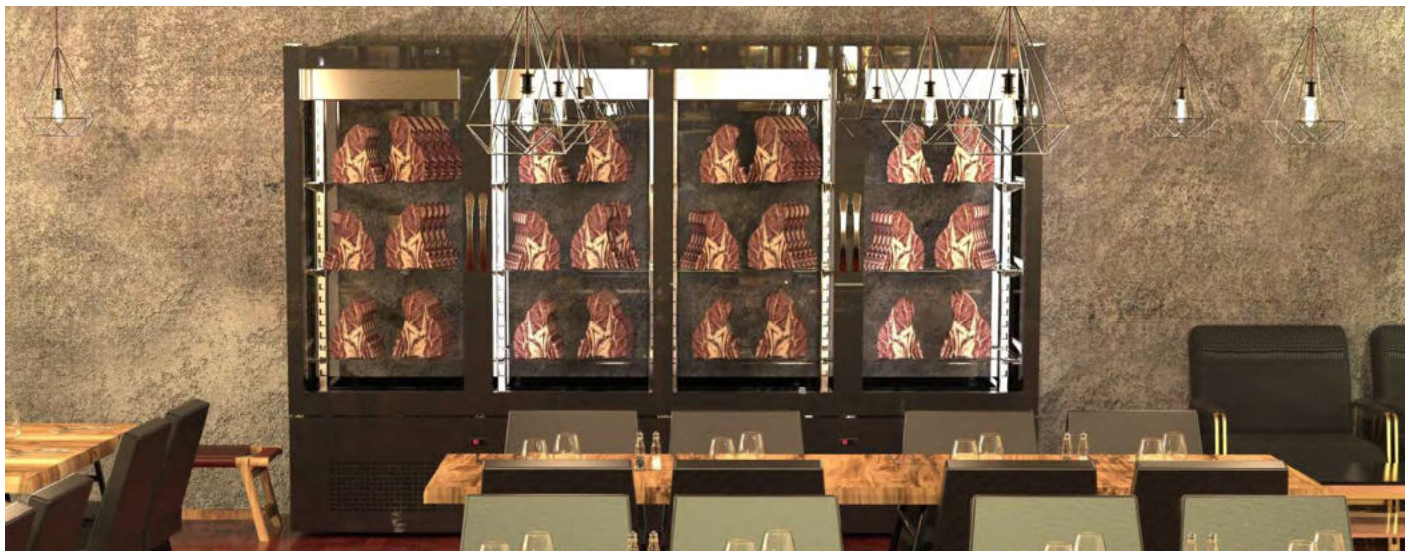
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AVV6P	AVV6N	AVV12P	AVV12N
Dimensões (LxPxA)	mm	620x660x1960	620x660x1960	1250x660x1960	1250x660x1960
Estantes	nº	5 Reguláveis	6 Fixas	5 Reguláveis	6 Fixas
Volume	Lt	420	420	900	900
Tipo frio		Positivo Ventilado	Negativo Estático	Positivo Ventilado	Negativo Estático
Temperatura	°C	+5°C / +15°C	-14°C / -24°C	+5°C / +15°C	-14°C / -24°C
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓
LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Potência	W	650	700	1300	1400
Alimentação	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	195	195	390	390



## CARNE

Vitrines verticais para carne de frio positivo, com iluminação específica para carne

- Exposição nos 4 lados e 3 estantes reguláveis
- Portas reversíveis e de fecho automático
- Sistema de resistências anticondensação
- Câmara em vidro duplo
- Lâmpada UV - Germicida
- Controlo digital



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AVV6PC	AVV12PC
Dimensões (LxPxA)	mm	620x660x1960	1250x660x1960
Estantes	nº	3 Reguláveis	3 Reguláveis
Volume	Lt	420	9000
Temperatura	°C	-2°C / +4°C	-2°C / +4°C
Humidade	%	60 - 90%	60 - 90%
Rodas	✓/✗	✓	✓
LED	✓/✗	✓	✓
Potência	W	650	1300
Alimentação	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	195	390





## Organize e exiba todos os seus produtos de uma forma profissional

### Características gerais

- Área ocupada reduzida
- Tecnologia, design e produção italiana
- Fácil instalação
- Sistema anti-embaçamento de vidro com ar quente
- Sem armazenamento refrigerado
- Baixo consumo de energia e baixo impacto ambiental
- Tanque feito sem o uso de CFC

### Versões disponíveis

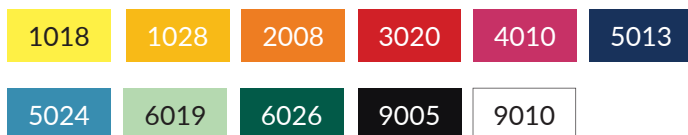
- Com vidro direito (VD)
- Com frente baixa (FB) e frente alta (FA) com lados baixos e altos com isolante (40mm espessura)
- Com unidade integrada (CG)
- Versão remota (SG)
- Placa quente

### Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)
- Neutro (N)

### Cores RAL standard

Frente



### Equipamento de série

- Isolamento com 40mm de espessura nas laterais
- Painéis laterais de vidros temperados preparados para instalação em prateleiras intermediárias;
- Iluminação LED superior
- Tampo de trabalho em aço inoxidável
- Superfície de exposição em aço inox com sistema de recolha de líquidos
- Bandeja de evaporação-condensação automática apenas na versão com unidade integrada (CG)
- Descongelamento padrão fora de ciclo para CG (com unidade integrada) nas versões com M 800 e 900
- Descongelamento eléctrico para as versões CG (com grupo incorporado) para a série M 1000
- Descongelamento eléctrico para as versões SG (com unidade incorporada)
- Estrutura superior com vidro reto panorâmico temperado, vidro de abertura frontal.

série

M

800-900-1000

+ 2°C

+ 5°C



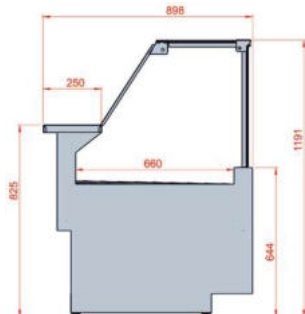
Frontal Baixo



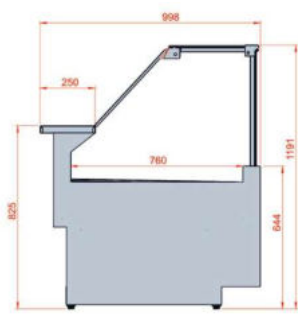
Frontal Alto



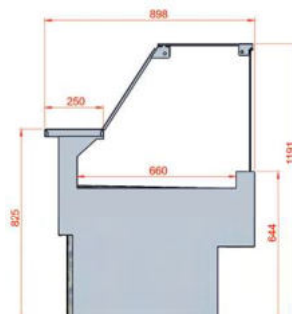
M - 800 FB



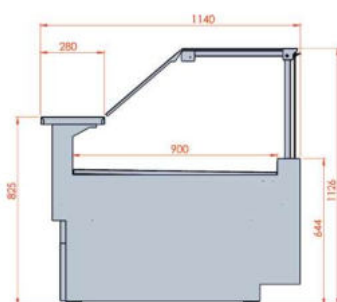
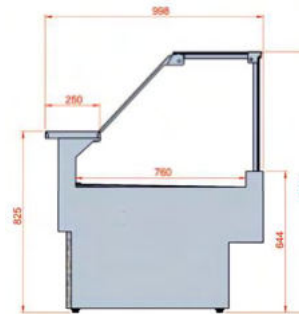
M - 900 FB



M - 800 FA

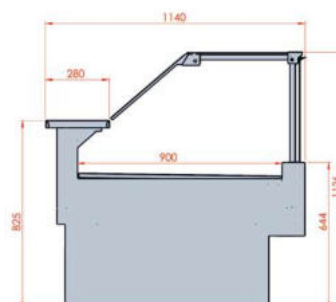


M - 900 FA



M - 1000 FB

Consulte-nos para mais informações



M - 1000 FA



## A oitava maravilha do mundo com Design prático e moderno

### Características gerais

- Grande área de exposição em aço inox
- Vidro nítido de qualidade superior
- Estrutura superior com vidro temperado
- Multiplexable
- Tecnologia, design e produção "Made in Italy"
- Baixo consumo energético e impacto ambiental
- Tanque fabricado sem a utilização de CFC
- Fácil instalação

### Versões disponíveis

- VC - Vidro curvo temperado
- VCC\_W - Vidro curvo temperado com cobertura
- VCP - Vidro curvo temperado elevatório com suspensão e cobertura
- VD - Vidro direito temperado
- VDP - Vidro direito temperado elevatório com suspensão
- VSELF - Vidro baixo temperado, self service

### Cores RAL standard

Frente

1018	1028	2008	3020
4010	5013	5024	6019
6026	9005	9010	

### Equipamento de série

- Paredes laterais em aço inox isoladas (espessura de 40mm cada)
- Ventilado
- Painel de controlo eletrónico
- Armazenamento refrigerado
- Tabuleiro de evaporação de água automática
- Luz LED e Vidro defletor

### Opcionais

- Kit de descongelação elétrico
- Kit de 4 rodas
- Prateleira intermédia em vidro temperado com suportes (com e sem LED)
- Portas atrás de correr em Plexiglass
- Unidade de tropicalização
- Luz LED cor de rosa
- Variador de velocidade da ventoinha
- Pára-choques

série  
**MR9.5**

+ 3°C

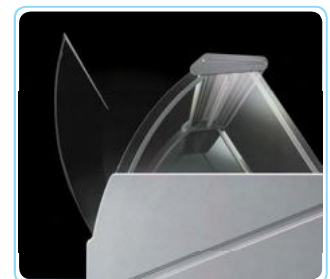
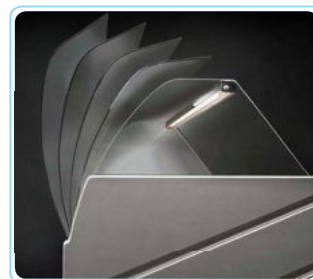
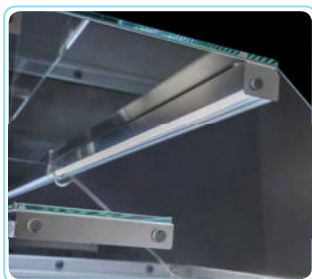
+ 5°C



**8 Medidas**

Largura - 1040 a 3830 mm  
Profundidade - 900 mm

Consulte-nos para mais informações



**Posicionamento e instalação rápida. Profundidade 90 cm****Características gerais**

- Ideal para locais estreitos
- Área ocupada reduzida (profundidade de 900mm)
- Tecnologia, design e produção italiana
- Fácil instalação
- Baixo consumo de energia e baixo impacto ambiental
- Tanque em chapa de aço pré-pintado de branco atóxico (adequado para alimentos) sem uso de CFC
- Sistema anti-embaciamento com resistência elétrica

**Equipamento opcional**

- Prateleira intermédia
- Portas de correr em Plexiglass

**Versões disponíveis**

- Com vidros curvos temperados (VC)
- Com vidros curvos temperados e dossel em aço pintado (VCC)
- Com vidros diretos temperados (VD)
- Self-service (SELF)

**Tipo de Refrigeração**

- Semi-Ventilado (SV)

**Cores RAL standard**

Frente

1018

2008

3020

5013

6026

9005

9010

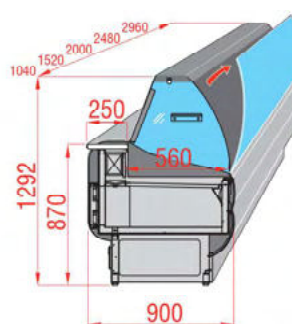
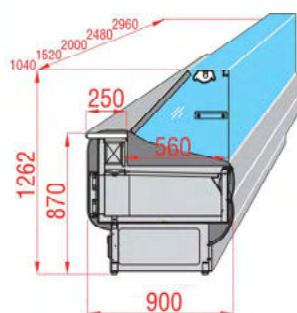
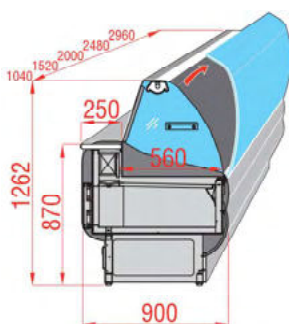
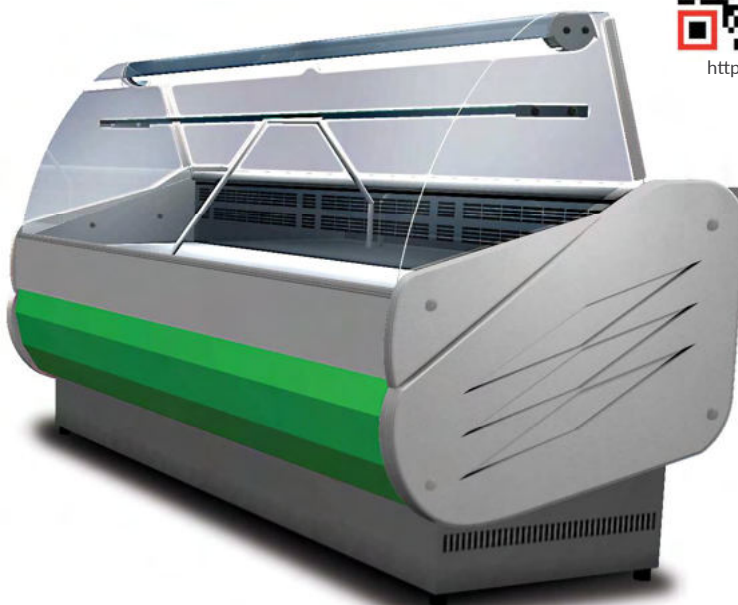
**Equipamento de série**

- Paredes laterais termoformadas e isoladas com painéis laterais de vidro temperado (espessura de 40mm cada)
- Painel de controlo eletrónico
- Armazenamento refrigerado com portas
- Iluminação LED superior
- Tampo de trabalho em aço inoxidável
- Tabuleiro de remoção manual da evaporação da condensação
- Descongelamento padrão fora de ciclo para CG (com unidade integrada) nas versões com M 800 e 900
- Descongelamento fora do ciclo

**SALINA  
80**

+ 3°C

+ 5°C

<https://bit.ly/32dA5ex>

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		100	150	200	250	300
Largura total com laterais incluídas (40mm/cada)	mm	1040	1520	2000	2480	2960
Potência total (versão standard) com unidade frigorífica interna	W/A	712 / 2,8	663 / 2,61	831 / 3,35	913 / 3,67	1025 / 4,2
Dimensão da superfície de exposição	m <sup>2</sup>	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Volume das reservas	L	120	249	332	415	498
Nº de portas da zona de reserva (dimensão 240x440mm)	nº	1	2	2	3	3
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso (com embalagem standard)	Kg	125	150	180	220	260
<b>PREÇO (VC/VCC/VD)</b>						
<b>PREÇO (Versão Self)</b>						
<b>PREÇO Prateleira Intermédia</b>						
<b>PREÇO Portas de Correr Plexiglass</b>						





## Ideal para espaços estreitos

### Características gerais

- Ideal para locais estreitos
- Área ocupada reduzida (profundidade de 900mm)
- Tecnologia, design e produção italiana
- Fácil instalação
- Baixo consumo de energia e baixo impacto ambiental
- Bandeja em chapa de aço pré-pintado de branco (adequado para alimentos) sem uso de CFC

### Equipamento opcional

- Prateleira intermédia
- Portas de correr em Plexiglass
- Luz LED na base

### Versões disponíveis

- Com vidros curvos temperados (VC)
- Com vidros diretos temperados (VD)

### Tipo de Refrigeração

- Semi-Ventilado (SV)

### Cores RAL standard

Painel frontal inferior MDF cor de madeira



Ombros e laterais standard



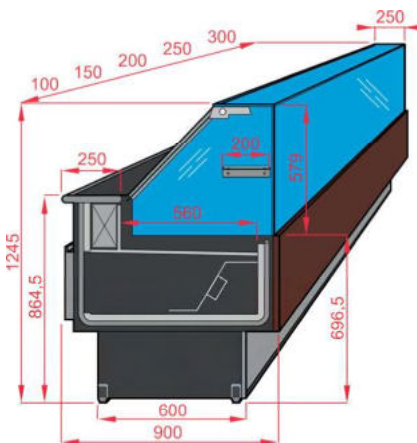
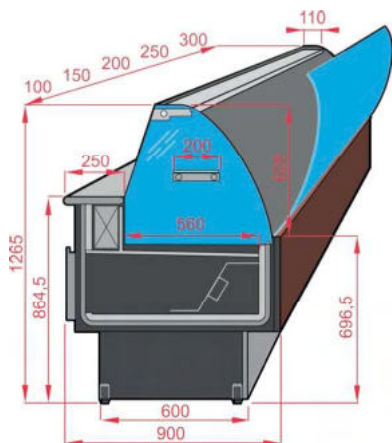
### Equipamento de série

- Paredes laterais termoformadas e isoladas com painéis laterais de vidro temperado (espessura de 50mm cada)
- Painel de controlo eletrónico
- Armazenamento refrigerado com portas
- Iluminação LED superior
- Tampo de trabalho em aço inoxidável
- Tabuleiro de remoção manual da evaporação da condensação
- Sistema anti-embaciamento com resistência elétrica
- Acabamento frontal em MDF cor de madeira
- Descongelação fora do ciclo

**série  
KIBUK**

+ 3°C

+ 5°C



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		100	150	200	250	300
Largura total com laterais incluídas (50mm/cada)	mm	1060	1540	2020	2500	2980
Potência total (versão standard) c/ unidade frigorífica interna	W	712 / 2.8	663 / 2.61	831 / 3.35	913 / 3.67	1025 / 4.2
Dimensão da superfície de exposição	m <sup>2</sup>	0,6	0,83	1,1	1,38	1,66
Volume das reservas	L	120	249	332	415	498
Nº de portas da zona de reserva (dimensão 240x440mm)	nº	1	2	2	3	3
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso (com embalagem standard)	Kg	125	150	180	220	260
<b>PREÇO (VC/VD)</b>						
<b>PREÇO Prateleira Intermédia</b>						
<b>PREÇO Portas de Correr Plexiglass</b>						





## Excelente visibilidade dos produtos expostos

### Características gerais

- Bandejas de exposição fáceis de remover para garantir uma limpeza fácil do visor e equipadas com um canal de recolha de migalhas ou líquidos
- Os acabamentos frontais e laterais podem ser facilmente desmontados e personalizados
- Compartimentos abertos
- Vidro com sistema anti-embaçamento com ar quente

### Versões disponíveis

- Com vidros direitos temperados (VD)
- Com vidros direitos temperados + 1 prateleira
- Com vidros direitos temperados + 2 prateleira

### Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)

### Cores RAL standard

9010

GRAY

### Equipamento de série

- Luzes LED
- Bancada de trabalho em aço inox
- 2 prateleiras traseiras (operador)
- Bandeja de evaporação da condensação com resistência PTC

### Modelos Disponíveis

- PK3R - PK4R - PK5R

série  
**PUNTOK**

0°C

+ 5°C

+ 2°C

+ 5°C

+ 55°C

+ 80°C

<https://bit.ly/31iqZOd>

**TOTALMENTE  
CUSTOMIZÁVEL**

Consulte-nos para mais  
informações





**Adequado para qualquer estação de self-service**

**Características gerais**

- Ampla área de exposição com prateleiras refrigeradas e iluminadas
- Iluminação standard LED em todas as prateleiras
- Abertura do vidro frontal
- Portas de correr de vidro duplo com fecho vertical
- Prateleiras inferiores amovíveis
- Evaporação automática da condensação
- Sistema anti-embaciamento por ar quente

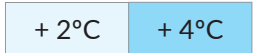
**Equipamento de série**

- 3 prateleiras de vidro ajustáveis em altura
- Painel de controlo eletrónico
- Iluminação superior
- Descongelação fora do ciclo
- Embalagem em caixa de madeira



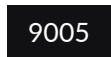
**Tipo de Refrigeração**

- Ventilado (V)
- Neutro (N)



**Cores RAL standard**

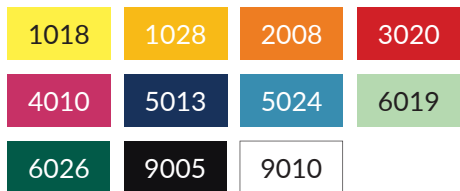
Base



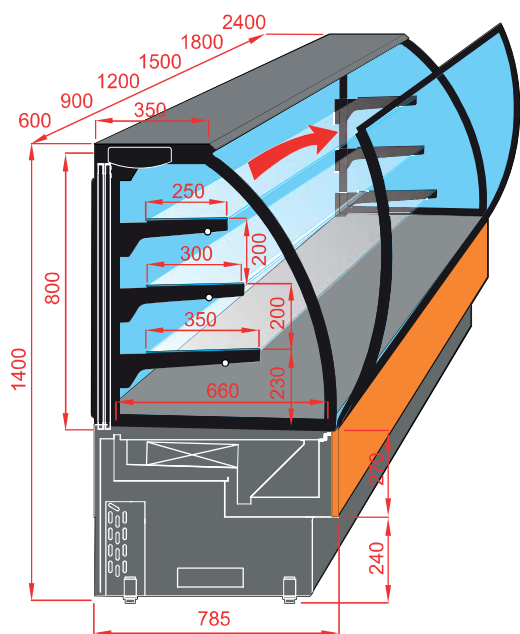
Topo e estruturas



Topo e estruturas



Também disponível em aço inox



Kit de 4 rodas com travão

RUOEVO

Preço: 150,00€

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		60	90	120	150	180	240
Largura	mm	600	900	1200	1500	1800	2400
Potência total (versão standard) com unidade frigorífica interna	W/A	737 / 2.9	921 / 3.7	944 / 3.8	1404 / 5.8	1358 / 5.6	1890 / 7.2
Dimensão da superfície de exposição	m <sup>2</sup>	0,99	1,41	1,88	2,34	2,81	3,76
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso (com embalagem standard)	Kg	115	135	155	170	220	310
<b>PREÇO (unidade frigorífica interna)</b>							
<b>PREÇO (Neutro)</b>							



## Murais com vidro direito: apresenta-se no seu melhor

### Características gerais

- Ampla área de exposição com prateleiras refrigeradas e iluminadas
- Iluminação standard LED em todas as prateleiras
- Abertura do vidro frontal
- Portas de correr de vidro duplo com fecho vertical
- Prateleiras inferiores amovíveis
- Evaporação automática da condensação
- Sistema anti-embaciamento por ar quente

### Equipamento de série

- 3 prateleiras de vidro ajustáveis em altura
- Painel de controlo eletrónico
- Iluminação superior
- Descongelação fora do ciclo
- Embalagem em caixa de madeira

### Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)
- Neut.ro (N)

série  
**EVOKLUX**

+ 4°C

+ 8°C

### Cores RAL standard

Base

9005

9010

Topo e estruturas

9005

9010

Topo e estruturas

1018

1028

2008

3020

4010

5013

5024

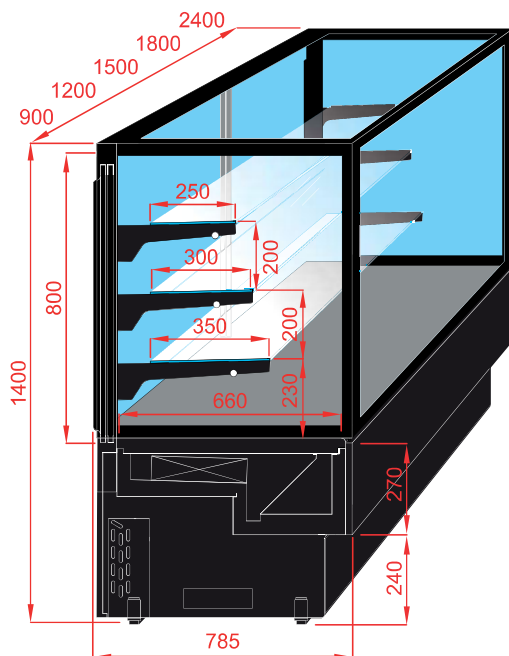
6019

6026

9005

9010

Também disponível em aço inox



Kit de 4 rodas com travão

RUOEVO

Preço: 150,00€

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		90	120	150	180	240
Largura	mm	900	1200	1500	1800	2400
Potência total (versão standard) com unidade frigorífica interna	W/A	921 / 3.7	944 / 3.8	1404 / 5.8	1358 / 5.6	1890 / 7.2
Dimensão da superfície de exposição	m <sup>2</sup>	1,41	1,88	2,34	2,81	3,76
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso (com embalagem standard)	Kg	135	155	170	220	310
<b>PREÇO (unidade frigorífica interna)</b>						
<b>PREÇO (Neutro)</b>						





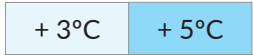
**Adequado para qualquer estação de self-service**

**Características gerais**

- Sistema de refrigeração eficiente e fiável
- Design elegante adequado para qualquer tipo de mobiliário
- Costas internas e externas, e prateleiras standard em aço inoxidável
- Costas interiores perfuradas e topo para uma melhor circulação de ar
- Isolamento de poliuretano de alta densidade de CFC
- Prateleiras inferiores amovíveis

**Equipamento de série**

- Paredes laterais de vidro duplo temperado
- 3 prateleiras em aço inox
- Painel de controlo eletrónico
- Iluminação superior
- Deflector em vidro temperado
- Descongelação fora do ciclo
- Embalagem em caixa de madeira

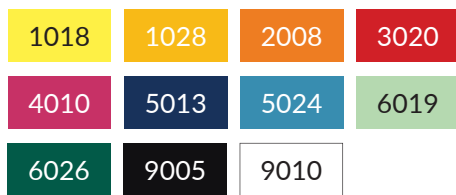


**Tipo de Refrigeração**

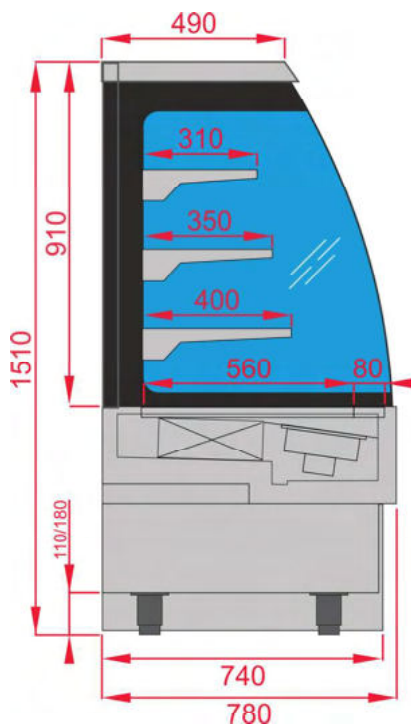
- Ventilado (V)

**Cores RAL standard**

Frente



Também disponível em aço inox e aço inox preto



Kit de 4 rodas com travão

RUOEVO

Preço: 150,00€

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		90	120	150	180	240
Largura	mm	900	1200	1500	1800	2400
Potência total (versão standard) com unidade frigorífica interna	W/A	1266 / 5.2	1151 / 4.7	1496 / 6.2	1588 / 6.6	2669 / 11.3
Dimensão da superfície de exposição	m <sup>2</sup>	1,41	1,94	2,43	2,91	3,84
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso (com embalagem standard)	Kg	135	155	170	220	310
<b>PREÇO (unidade frigorífica interna)</b>						
<b>PREÇO (Neutro)</b>						









## Todos os alimentos no lugar certo. Três equipamentos disponíveis

### Características gerais

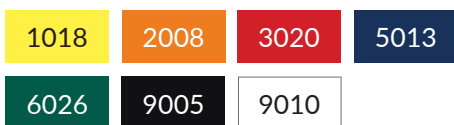
- Adequado para pequenos, médios e grandes pontos de venda
- Tecnologia, design e produção italiana
- Fácil instalação
- Sistema de limpeza otimizado
- Baixo consumo de energia e baixo impacto ambiental
- Tanque construído sem o uso de CFC

### Tipo de Refrigeração

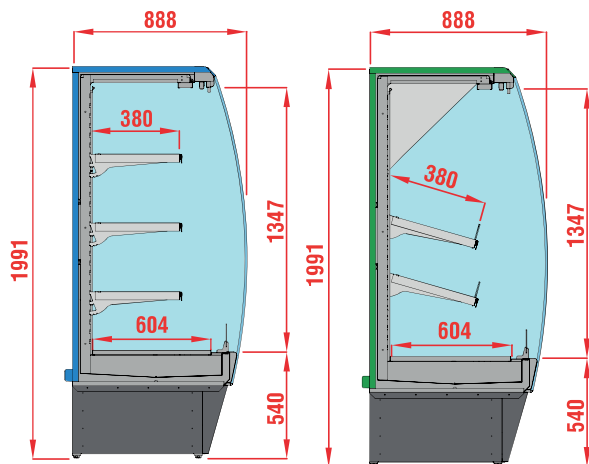
- Ventilado (V)

### Cores RAL standard

Frente



Também disponível em aço inox



### Equipamento de série

- Paredes laterais com vidros duplos (espessura de 30mm cada)
- Painel de controlo eletrónico
- Iluminação LED superior
- Evaporação automática da condensação via bobina de aço inox
- Cortina noturna manual
- Descongelamento temporizado / fora do ciclo
- Descongelamento elétrico (apenas versão "C")
- **Versão "SL":** 3 prateleiras em chapa de aço pintada de branco atóxico ou em aço inox (nas versões inox), equipadas com suportes de preço
- **Versão "FV":** 2 prateleiras inclinadas em chapa de aço pintada de branco atóxico ou em aço inox (nas versões inox), equipadas com suportes de preço e espelho superior inclinado
- **Versão "C":** 3 prateleiras reguláveis em altura em chapa de metal pintada de branco atóxico ou em aço inox (nas versões inox), equipadas com suportes de preço, sem iluminação

série  
LIDO

+ 3°C + 5°C SL

SL - Charcutaria e Lacticínios

+ 6°C + 8°C FV

FV - Fruta e Verduras

0°C + 2°C C

C - Carne pré-embalada



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		100	125	187	250
Largura	mm	1060	1310	1935	2560
Potência total (versão standard) com unidade frigorífica interna	W	1450 / 6.0	1450 / 6.0	2370 / 10.0	2400 / 10.1
Superfície de exposição SL/FV	m <sup>2</sup>	1,8	2,64	3,50	4,60
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso (com embalagem standard)	Kg	180	240	300	400
<b>PREÇO versão SL / SL INOX</b>					
<b>PREÇO versão FV / FV INOX</b>					
<b>PREÇO versão C / C INOX</b>					





**Para máxima extensão multiplexável**

**Características gerais**

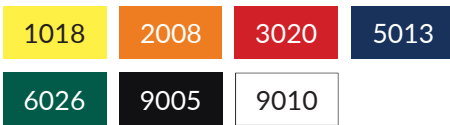
- Adequado para grandes pontos de venda a retalho
- Tecnologia, design e produção italiana
- Fácil instalação
- Sistema de limpeza otimizado
- Baixo consumo de energia e baixo impacto ambiental
- Tanque construído sem o uso de CFC

**Tipo de Refrigeração**

- Ventilado (V)

**Cores RAL standard**

Frente



**Equipamento de série**

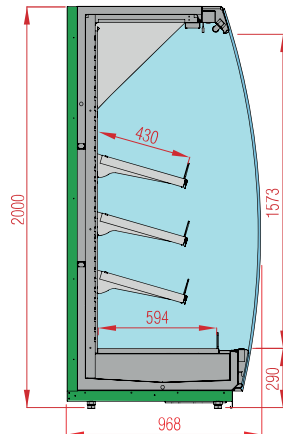
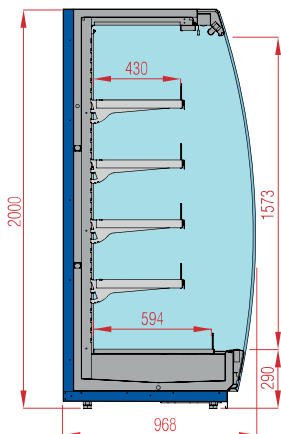
- Paredes laterais com vidros duplos (espessura de 30mm cada)
- Painel de controlo eletrónico
- Iluminação LED superior
- Cortina noturna manual
- Descongelamento temporizado / fora do ciclo
- Descongelação elétrica (apenas versão "C")
- Versão "SL": 4 prateleiras em chapa de aço pintada de branco atóxico, reguláveis em altura, equipadas com suportes de preço
- Versão "FV": 3 prateleiras em chapa de aço pintada de branco atóxico, equipadas com suportes de preço e espelho superior inclinado
- Versão "C": 4 prateleiras em chapa de aço pintada de branco atóxico, reguláveis em altura, equipadas com suportes de preço. Deflector de ar para temperatura constante

**série STROMBOLI**

+ 3°C	+ 5°C	SL
SL - Charcutaria e Laticínios		
+ 6°C	+ 8°C	FV
FV - Fruta e Verduras		
0°C	+ 2°C	C
C - Carne pré-embalada		



Consulte-nos para mais informações





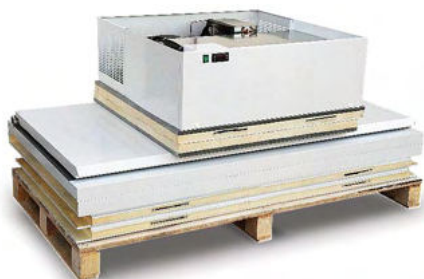
**Características gerais**

- A Minicella 100 é projetada para satisfazer todos os tipos de necessidade de conservação
- As suas dimensões de 100x100x212cm fazem com que seja fácil de instalar mesmo em espaços curtos
- As diversas possibilidades de construção do interior facilitam a carga e a utilização diária em qualquer função
- A câmara é composta por chão em aço inox, porta com autofecho, monobloco fixado no painel do teto, com evaporador automático da água por condensação
- A Minicella 100 é fornecida de série montada e pronto para instalação, mas pode vir desmontada e fornecida numa palete embalada
- Unidade remota como opção

**MINICELLA  
100**

0°C + 10°C TN

-18°C -20°C BT



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TN	BT
Dimensões com o grupo (LxPxA)	mm	1000x1000x2120	1000x1000x2120
Dimensões sem o grupo (LxPxA)	mm	1000x1000x2120	1000x1000x2120
Dimensões da embalagem (LxPxA)	mm	1120x1190x230	1120x1190x2300
Peso	Kg	190	190
Espessura do painel	mm	60	60
Capacidade	L	1400	1400
Abertura da porta (LxPxA)	mm	700x1860	1400
Temperatura	°C	0°C/+10°C	-18°C/-20°C
Condições ambientais	°C/RH	+43°C / 65%	+43°C / 65%
Potência	W	570	700
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50
<b>(Minicella Branca)</b>			
<b>(Minicella Inox)</b>			

## Câmaras Frigoríficas com painéis modulares com diferentes dimensões

### Características gerais

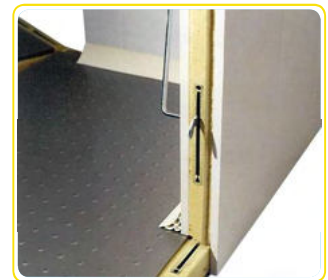
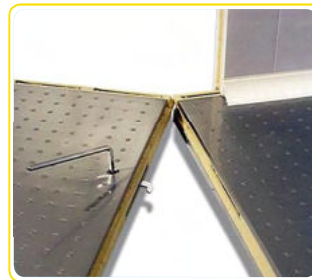
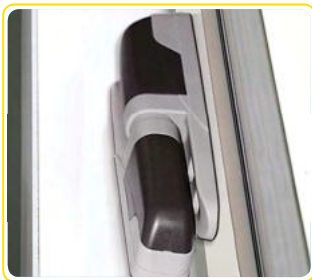
- Câmaras com ou sem piso
- Porta standard com L 600/700/800/900 x A 1850 mm
- Fornecido desmontado em embalagem de palete
- Dobradiças facilmente ajustáveis em 3 direções ou com corrediças
- Manipulo com fechadura com chave e abertura de segurança interna
- Chão standard (não roll-in) com cobertura em aço inox antiderrapante com reforço interno
- Instalação rápida e fácil do piso e painéis por meio de fixação
- Motores na câmara ou à distância



**SUPEREKO**  
**70/100/130**  
(espessura isolamento)



Adequado para a conservação de:



Consulte-nos para mais informações





## SÉRIE SS

## Cubos de Cubo Cheio

### Cubos de gelo gourmet grandes e compactos

A série **ICETECH SS** é composta por uma gama de máquinas de cubo cheios especialmente projetados para a indústria hoteleira. O cubo de gelo Gourmet é o cubo mais desejado tanto por profissionais como por consumidores e pode ser usado com refrigerantes ou bebidas espirituosas.

Todas as peças em contacto com a água foram concebidas de modo a minimizar o seu atrito e para garantir a tensão máxima de superfície, reduzindo substancialmente o nível sonoro.

Este cubo derrete lentamente permitindo que os clientes desfrutem de bebidas refrigeradas durante mais tempo.

Simple, fáceis de operar e de prático acesso para manutenção. São altamente fiáveis e têm custo de manutenção muito baixo.

Na sua construção utilizam poliuretano livre de HCFC o que permite um isolamento excelente, o que se traduz em economia energética e numa melhor preservação do gelo produzido.



#### Especificações Técnicas

<b>Cubo de Gelo</b>	SS25: 14 gr.   Restante gama SS: 22gr., 40 gr. (opcional)
<b>Corpo da máquina</b>	Aço Inox AISI304
<b>Sistema Spray</b>	O sistema de spray especial patenteado <b>ICETECH</b> tem bicos de pulverização flexíveis projetados para evitar o acumular de calcário
<b>Controlo electromecânico</b>	SS135, SS150
<b>Controlo eletrónico</b>	SS25, SS35, SS45, SS60, SS80, SS400
<b>Interruptor Exterior</b>	On/Off
<b>Máquinas tropicalizadas</b>	Classe T
<b>Gama</b>	Temp. do ar: 5-40°C   Temp. da água: 5-35°C   Pressão: 0,7-6 bar
<b>Produção de gelo (Kg/24h)</b>	Em temperatura ambiente de 21°C, temperatura da água 15°C
<b>Certificação</b>	ISO 9001, CE
<b>Outros</b>	Refrigerante: R452A & R290   Entrada água Ø: 3/4"   Ligação esgoto Ø: 20mm   Potência Monofásica: 220V-50Hz



MODELO	Sistema Condensação	Cubo (grs)	Produção (Kg/24h)	Capacidade Contendor (Kg)	Potência Máxima (W)	Dimensões (LxPxA) (mm)	Peso (Kg)
SS 25 R290	Ar	14	23	6	260	350x475x595	32
	Água		24		260		
SS 35 R290	Ar	22   40	33	15	356	435x605x695*	41
	Água	22   40	37		260		
SS 45 R290	Ar	22   40	43	15	510	435x605x695*	44
	Água	22   40	45		510		
SS 60 R290	Ar	22   40	58	30	540	515x645x840*	54
	Água	22   40	60		540		
SS 80 R290	Ar	22   40	79	40	720	645x645x870**	62
	Água	22   40	81		720		
SS 135 R290	Ar	22   40	134	60	1150	930x565x915**	102
	Água	22   40	136		1150		
SS 150 R290	Ar	22   40	147	Modular	1200	775x625x805	102
	Água	22   40	150		1200		
SS 400 (trif) R290 (mono)	Ar	22   40	380	Modular	3350	1321x638x978	165
	Água	22   40	380		3100		





## SÉRIE CD

## Gelo em forma natural

### A solução ideal para uma frescura de longa duração

As máquinas **ICETECH CD** fabricam gelo granulado para uma ampla variedade de produtos e aplicações.

Para displays com alimentos frescos nos supermercados, restaurantes de serviço rápido, restaurantes de peixe, conservação de peixe e cocktails. Estes são apenas alguns exemplos do dia-a-dia.

São igualmente usados em laboratórios, cuidados de saúde, indústria e muitos outros ambientes científicos.

O gelo em flocos permite que vários sectores mantenham as temperaturas controladas, e, dessa forma asseguram a segurança dos alimentos, comercial, científico e industrial.

Alta qualidade do aço inox utilizado e a superior densidade do isolamento, asseguram uma otimização do consumo de energia.



CD55



CD90



#### Especificações Técnicas

<b>Cubo de Gelo</b>	Gelo "pérola seco", suave e de longa duração. Grau Hum.: 20% (±2%)
<b>Corpo da máquina</b>	Aço Inox AISI304
<b>Sistema de evaporador cilíndrico vertical</b>	Possui um evaporador vertical bastante resistente no topo. O gelo "diamante" é feito pela compressão dos flocos de gelo.
<b>Controlo electromecânico</b>	As máquinas são controladas por temporizador e termostato. Fáceis de utilizar e de manutenção fácil, muito fiáveis e com baixo custo de manutenção.
<b>Interruptor Exterior</b>	On/Off
<b>Máquinas tropicalizadas</b>	Classe T
<b>Gama</b>	Temp. do ar: 5-40°C   Temp. da água: 5-35°C   Pressão: 0,7-6 bar
<b>Produção de gelo (Kg/24h)</b>	Em temperatura ambiente de 21°C, temperatura da água 15°C
<b>Certificação</b>	ISO 9001, CE
<b>Outros</b>	Refrigerante: R290   Entrada água Ø: 3/4"   Ligação esgoto Ø: 20mm   Potência Monofásica: 220V-50Hz



MODELO	Sistema Condensação	Gelo	Produção (Kg/24h)	Capacidade Contenedor (Kg)	Potência Máxima (W)	Dimensões (LxPxA) (mm)	Peso (Kg)
CD 55 R290	Ar Água	Granulado Seco	55 58	20	421 421	465x595x790	58
CD 90 R290P	Ar Água	Granulado Seco	94 90	20	470 470	465x595x790	58





## SÉRIE GR

## Gelo em forma natural

### A solução ideal para uma frescura de longa duração

As máquinas **ICETECH GR** fabricam gelo granulado para uma ampla variedade de produtos e aplicações.

Para displays com alimentos frescos nos supermercados, restaurantes de serviço rápido, restaurantes de peixe, conservação de peixe e cocktails. Estes são apenas alguns exemplos do dia-a-dia.

São igualmente usados em laboratórios, cuidados de saúde, indústria e muitos outros ambientes científicos.

O gelo em flocos permite que vários sectores mantenham as temperaturas controladas, e, dessa forma asseguram a segurança dos alimentos, comercial, científico e industrial.

Alta qualidade do aço inox utilizado e a superior densidade do isolamento, asseguram uma otimização do consumo de energia.



#### Especificações Técnicas

<b>Cubo de Gelo</b>	Floco de gelo húmido, ideal para balcões de peixe, buffet de saladas, expositor de frutas e refrigerantes. Grau Hum.: 25% (±2%)
<b>Corpo da máquina</b>	Aço Inox AISI304
<b>Sistema de evaporador cilíndrico vertical</b>	A caixa de engrenagens, a proteção do motor e os rolamentos foram desenvolvidos pela ICETECH para serem bastante fiáveis e duradouros por um período de vida bastante dilatado.
<b>Interruptor Exterior</b>	On/Off
<b>Acessórios</b>	As máquinas vêm com colher, distribuidor para contentor e filtro de água.
<b>Gama</b>	Temp. do ar: 5-40°C   Temp. da água: 5-35°C   Pressão: 0,7-6 bar
<b>Produção de gelo (Kg/24h)</b>	Em temperatura ambiente de 21°C, temperatura da água 15°C
<b>Certificação</b>	ISO 9001, CE
<b>Outros</b>	Refrigerante: R452A   Entrada água Ø: 3/4"   Ligação esgoto Ø: 20mm   Potência Monofásica: 220V-50Hz   Potência Trifásica: 380V-50Hz (560)



MODELO	Sistema Condensação	Gelo	Produção (Kg/24h)	Capacidade Contentor (Kg)	Potência Máxima (W)	Dimensões (LxPxA) (mm)	Peso (Kg)
GR 165 R290	Ar Água	Granulado Húmido	164 166	40	700 540	515x550x1355	75
GR 220 R290	Ar Água	Granulado Húmido	230 234	Modular	780 780	515x550x575	52
GR 400 R290	Ar Água	Granulado Húmido	450 395	Modular	1350 1300	675x550x660	82
GR 610 R290	Ar Água	Granulado Húmido	655 634	Modular	1850 1490	675x550x800	105
GR 560 SPLIT	-	Granulado Húmido	565	Modular	600	525x410x815	70
GR 850 CO2 SPLIT	-	Granulado Húmido	850	Modular	600	525x410x815	88
GR 1100	Ar Água	Granulado Húmido	1125 1130	Modular	3700 3900	1335x610x815	210


**SÉRIE SC / SC Split**
**Gelo em flocos**
**Flocos de gelo plano, muito frios e secos**

O gelo tem uma aparência muito agradável, em escamas planas que deslizam uns sobre os outros e com uma grande capacidade de refrigeração por longo tempo.

As suas aplicações são muito diversas: indústria de pesca, portos, mercados de peixe, supermercados, peixarias, indústrias de carne, padarias, pastelarias, distribuição vegetal, construção...

São máquinas compactas, com gerador e unidade de condensação na mesma bancada, só para colocar corretamente, ligá-lo e começar a fazer gelo.

O gerador pode ser fornecido em uma bancada e da unidade de condensação em outra para ser conectado remotamente.

SC 400 / SC 600


**Especificações Técnicas**

<b>Cubo de Gelo</b>	Gelo plano, muito frio e seco em escamas, com uma média de -7°C, com uma espessura de 1,5-3 mm. Grau Hum.: 2% (±2%)
<b>Sistema de evaporador cilíndrico vertical</b>	Evaporador cilíndrico vertical feito em aço e com isolamento para impedir perda de rendimento. A face interna é chapeada em níquel. Um eixo interno em rotação livre corta a fina camada de gelo formada na parede do evaporador.
<b>Ecológico</b>	100% da água é usada para a produção de gelo. A água não congelada é recolhida e recircula de volta para o começo da distribuição.
<b>Gama</b>	Temp. do ar: 5-40°C   Temp. da água: 5-35°C   Pressão: 1,5-5 bar
<b>Produção de gelo (Kg/24h)</b>	Em temperatura ambiente de 21°C, temperatura da água 15°C
<b>Certificação</b>	ISO 9001, CE
<b>Outros</b>	Refrigerante: R449A   Temp. de evaporação: -22°C   Entrada água Ø: 3/4"   Ligação esgoto Ø: 21 mm & 8 mm   Potência Trifásica: 380V-50Hz



MODELO	Produção (Kg/24h)	Potência Máxima (W)	Ø Medida Gelo (mm)	Dimensões (LxPxA) (mm)	Peso (Kg)
SC 400	400	1600	326	1100x700x760	180
SC 600	600	3300	326	1255x755x835	197
SC 1TN	1000	3400	480	1360x1050x1000	249
SC 1.5TN	1500	6640	480	1405x1645x1447	508
SC 2TN	2000	7500	480	1405x1613x1600	513
SC 3TN	3000	10500	480	2600x1150x1300	550
SC 5TN	5000	20000	900	3900x1220x1550	1450
SC 10TN	10000	32000	900	5575x1300x1920	1950
SC 400 SPLIT	400	190	480	1090x700x720	94
SC 600 SPLIT	600	190	326	1250x750x835	120
SC 1 TN SPLIT	1000	200	480	1050x750x870	170
SC 1,5 TN SPLIT	1500	200	480	1050x750x1050	200
SC 2TN SPLIT	2000	200	480	1050x750x1040	182



## SÉRIE BIN

## Contentores para o gelo

### Sistema de armazenamento

Sistema de armazenamento **ICETECH BIN** para grandes quantidades de gelo num curto período de tempo. Uma comprovada e otimizada solução para um correto armazenamento de gelo. O adequado para todas as formas de gelo. Uma forma fácil e prática de extrair o gelo. Com todas as garantias higiénicas e sanitárias necessárias.

### Contentores com inclinação frontal



### Contentores combinado



#### Especificações Técnicas

Gelo	Todas as formas de gelo
Corpo da máquina	Aço Inox AISI304
Certificação	ISO 9001, CE

#### Contentores combinado



MODELO	Capacidade Contentor (Kg)	Volume (m <sup>3</sup> )	Dimensões (LxPxA) (mm)	Peso (Kg)
B 210	225	0,48	762x819x1071	56
B 340	350	0,70	1067x819x1071	69
B 400	400	0,81	1219x819x1071	75
B 500	480	0,99	1321x872x1122	94
BCS 150	137	0,29	762x1016x1320	75
BCS 300	300	0,62	762x1016x1865	95
BCD 400	413	0,85	1524x1016x1520	140
BCD 600	617	1,28	1524x1016x1820	160
BCD 800	812	1,68	1524x1016x2084	175
C 100 / Cestas	109 / 70	-	622x1054x722/887	35 / 8



## TORNEIRA DE BANCADA DE COTOVELO



Características Técnicas		Código 155202	
Peso		Kg	2
Máxima capacidade 3 bar		L/min	17
Furos de fixação: min. - max.		Ø (mm)	30 - 32
Máxima pressão de trabalho		bar	5

## TORNEIRA MISTURADORA COM CHUVEIRO COMPRIDO



Sem Bica  
Cod. 958401



Com Bica  
Cod. 958407



Características Técnicas			
Peso		Kg	6
Altura		mm	1200
Máxima capacidade 3 bar		L/min	17
Máxima pressão de trabalho		bar	5
(Cod. 958401)			
(Cod. 958407)			

## TORNEIRA MISTURADORA COM CHUVEIRO CURTO



Sem Bica  
Cod. 958516



Com Bica  
Cod. 958518



Características Técnicas			
Peso		Kg	4
Altura		mm	600
Máxima capacidade 3 bar		L/min	17
Máxima pressão de trabalho		bar	5
(Cod. 958516)			
(Cod. 958518)			





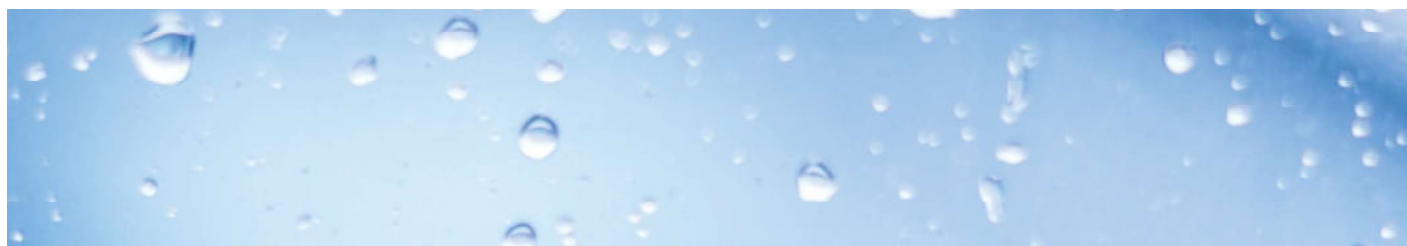
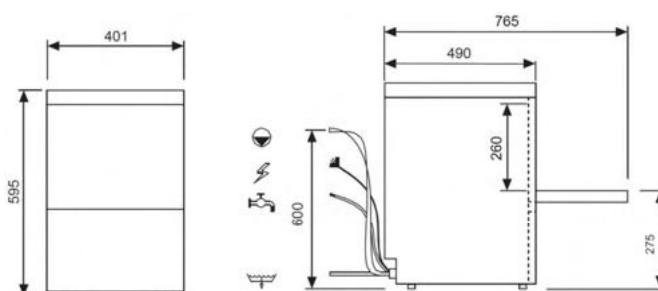
## ACTI35DIG

### Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- A **ACTI35** tem como particularidade a porta alta permitindo a **lavagem de copos altos**.
- Com braço de lavagem click clack de última geração (de fácil encaixe sem porcas nem anilhas).
- Com duplo filtro na cuba



### Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999354	Cesto quadrado para copos	2
Kit doseador de detergente	999347	Cesto para talheres	1
		Suporte para pires	1

Características Técnicas			ACTI35DIG		
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	401x490(765*)x595	Potência da resistência da cuba	kW	0,6
Abertura da porta	mm	260	Potência da resistência da caldeira	kW	2,6
Altura máxima dos copos	mm	250	Potência da bomba	kW	0,15
Altura máxima dos pratos	mm	250	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	90-120-150	Temperatura de lavagem	°C	60
Dimensão do cesto	mm	350x350	Temperatura de enxaguamento	°C	65
Produção teórica máxima	cestos/h	40	Consumo de água	lts/Ciclo	1,5
Capacidade da cuba	lts	7	Voltagem	V/Hz/N	230 / 50 / 1
Capacidade da caldeira	lts	2,6	Potência	Amp/kW	16 / 3,5



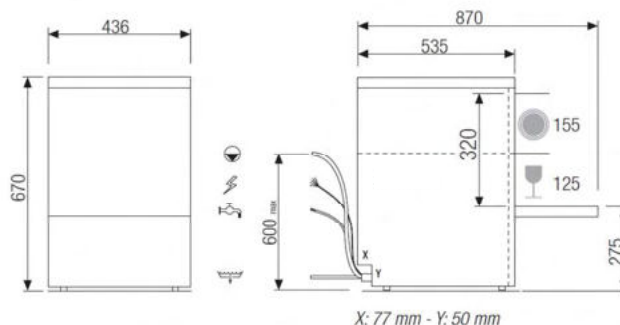
## ACTI40DIG

### Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
  - Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.
  - Com braços de lavagem click clack de última geração (de fácil encaixe sem porcas nem anilhas).
    - Com braço de lavagem superior.



#### Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999354	Cesto quadrado para copos	2
Kit doseador de detergente	999347	Cesto para talheres	1
		Suporte para pratos	1

Características Técnicas			ACTI40DIG		
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	436x535(870*)x670	Potência da resistência da cuba	kW	0,6
Abertura da porta	mm	320	Potência da resistência da caldeira	kW	2,6
Altura máxima dos copos	mm	300	Potência da bomba	kW	0,2
Altura máxima dos pratos	mm	300	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração clico de lavagem	seg.	90-120-150	Temperatura de lavagem	°C	60
Dimensão do cesto	mm	390x390	Temperatura de enxaguamento	°C	65
Produção teórica máxima	cestos/h	40	Consumo de água	lts/Ciclo	1,5
Capacidade da cuba	lts	8	Voltagem	V/Hz/N	230 / 50 / 1
Capacidade da caldeira	lts	2,6	Potência	Amp/kW	16 / 3,5



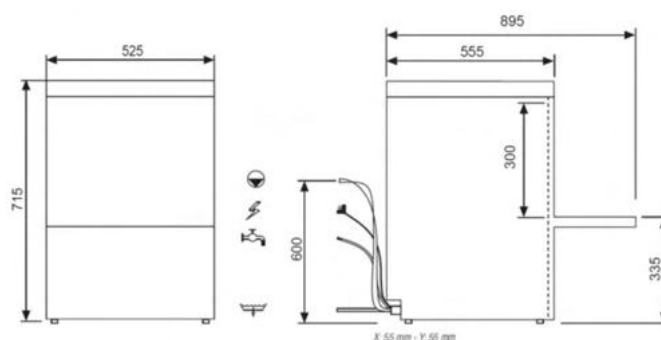
## ACTI45DIG

### Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.
- Com braço de lavagem click clack de última geração (de fácil encaixe sem porcas nem anilhas).



### Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999357	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	999347	Cesto quadrado para copos	1
		Cesto para talheres	1

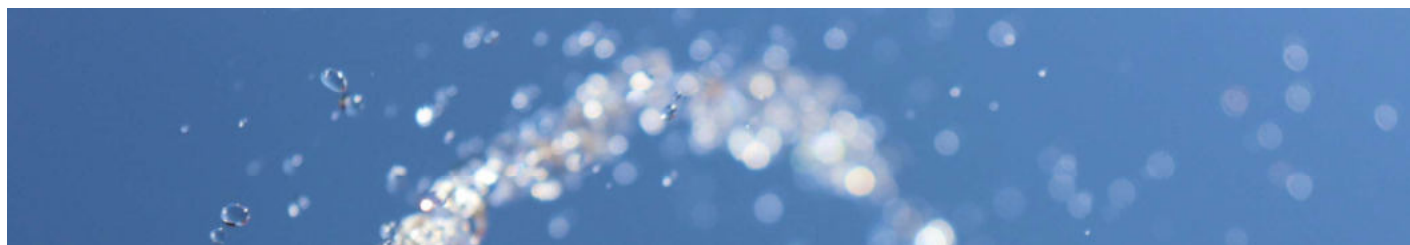
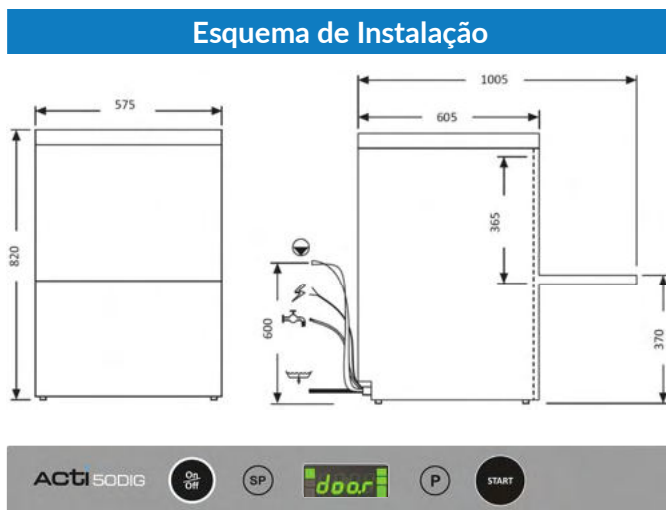
Características Técnicas			ACTI45DIG		
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	525x555(895*)x715	Potência da resistência da cuba	kW	1,4
Abertura da porta	mm	300	Potência da resistência da caldeira	kW	2,9
Altura máxima dos copos	mm	280	Potência da bomba	kW	0,2
Altura máxima dos pratos	mm	280	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração clico de lavagem	seg.	90-120-150	Temperatura de lavagem	°C	60
Dimensão do cesto	mm	450x450	Temperatura de enxaguamento	°C	65
Produção teórica máxima	cestos/h	40	Consumo de água	lts/Ciclo	1,8
Capacidade da cuba	lts	14	Voltagem	V/Hz/N	230 / 50 / 1
Capacidade da caldeira	lts	2,6	Potência	Amp/kW	16 / 3,5




## ACTI50DIG | ACTI51DIG

Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
  - Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.
    - Com braços de lavagem click clack de última geração (de fácil encaixe sem porcas nem anilhas).
      - Com cuba estampada, dupla parece parcial.



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999342	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	999347	Cesto quadrado para copos	1
 Base elevatória em aço inox fechado cm (57,5 L x 56,6 P x (38,9 a 45,4 A))	798006	Cesto para talheres	1

Características Técnicas		ACTI50DIG   ACTI51DIG			
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	575x605(1005*)x820	Potência da resistência da cuba	kW	2,1 (ACTI50) 1,4 (ACTI51)
Abertura da porta	mm	365	Potência da resistência da caldeira	kW	3,0 (ACTI50) 4,9 (ACTI51)
Altura máxima dos copos	mm	325	Potência da bomba	kW	0,47
Altura máxima dos pratos	mm	325	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	60 - 90 - 180	Temperatura de lavagem	°C	60 (45-->70)
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	80 (60-->88)
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	2,0
Capacidade da cuba	lts	20	Voltagem	V/Hz/N	230 / 50 / 1 (ACTI50) 400 / 50 / 3 (ACTI51)
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	16 / 3,5 (ACTI50) 16 / 6,8 (ACTI51)





## ACTI61DIG

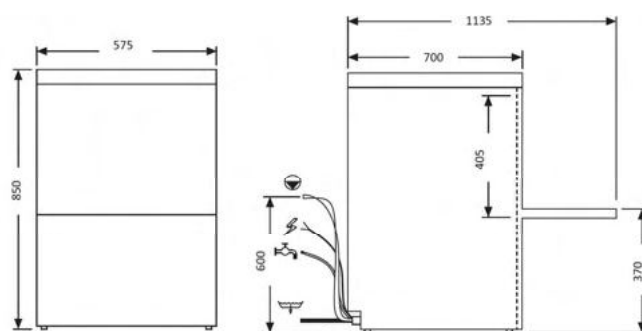
### Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.
- Potência elevada de lavagem.
- Cesto 60x50



\* Cesto da imagem opcional (712028)

### Esquema de Instalação



ACTI61DIG



SP



P



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999342	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	999347	Cesto quadrado para copos	1
Cesto em aço inox para 5 tabuleiros (com 6,5 cm de prof.)	712028 *		

Características Técnicas			ACTI61DIG		
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	575x700(1135*)x850	Potência da resistência da cuba	kW	2,1
Abertura da porta	mm	405	Potência da resistência da caldeira	kW	7,0
Altura máxima dos copos	mm	380	Potência da bomba	kW	0,7
Altura máxima dos pratos	mm	380	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	60-90-150	Temperatura de lavagem	°C	60 (45-->65)
Dimensão do cesto	mm	500x600	Temperatura de enxaguamento	°C	80 (67-->85)
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	2
Capacidade da cuba	lts	23	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	7	Potência	Amp/kW	16 / 9,8



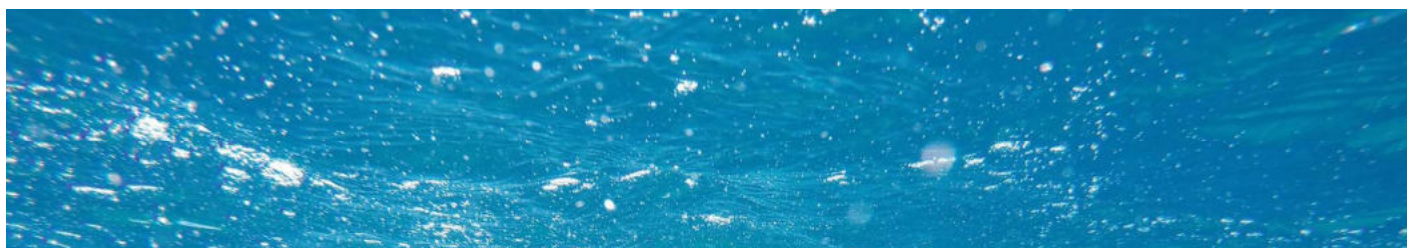
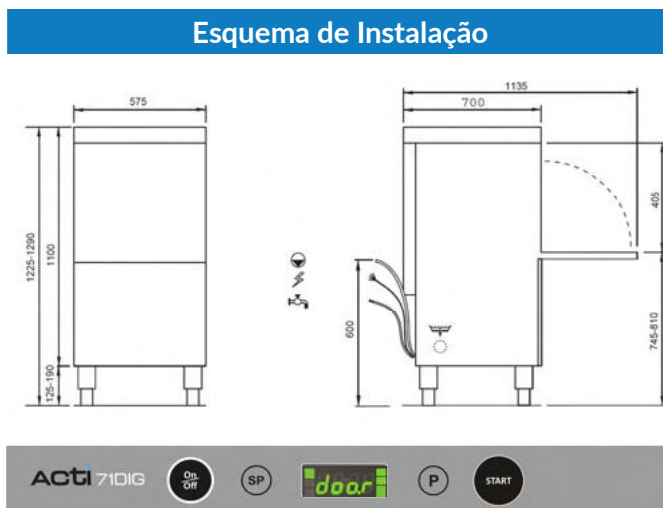
## ACTI71DIG

Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.



\* Cesto da imagem opcional (712028)



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999342	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	999347	Cesto quadrado para copos	1
Cesto em aço inox para 5 tabuleiros (com 6,5 cm de prof.)	712028 *		

Características Técnicas			ACTI71DIG		
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	575x700(1135*)x1228	Potência da resistência da cuba	kW	2,1
Abertura da porta	mm	405	Potência da resistência da caldeira	kW	7,0
Altura máxima dos copos	mm	380	Potência da bomba	kW	0,7
Altura máxima dos pratos	mm	380	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	60-90-150	Temperatura de lavagem	°C	60 (45-->65)
Dimensão do cesto	mm	500x600	Temperatura de enxaguamento	°C	80 (67-->85)
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	2
Capacidade da cuba	lts	23	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	7	Potência	Amp/kW	16 / 9,8



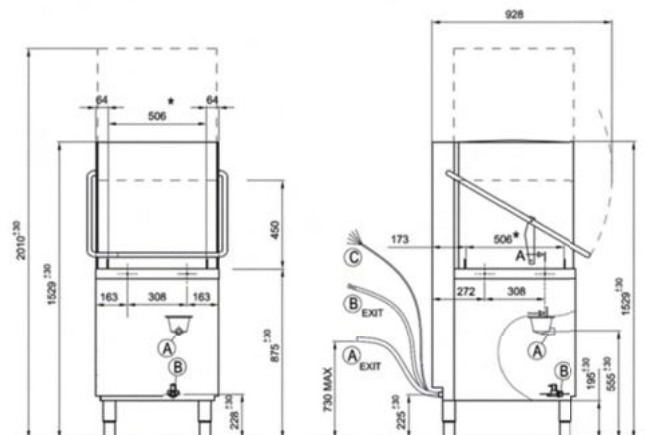
## ACTI80DIG

### Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.



### Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	70810	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	67954	Cesto quadrado para copos	1
		Cesto para talheres	1

Características Técnicas		ACTI80DIG			
Dimensões (LxPxA)	mm	724x818x1529(2010*)	Potência da resistência da cuba	kW	2,1
Abertura da porta	mm	450	Potência da resistência da caldeira	kW	7,0
Altura máxima dos copos	mm	425	Potência da bomba	kW	0,47
Altura máxima dos pratos	mm	425	Pressão da alimentação	bar	2 → 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	60 - 90 - 180	Temperatura de lavagem	°C	60 (45-->72)
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	80 (60-->88)
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	2,0
Capacidade da cuba	lts	15	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	16 / 9,6



### TOPTECH 36-20 D

Com doseador de detergente e abrillantador.

### TOPTECH 36-23 D

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga, caldeira atmosférica e bomba de enxaguamento.



## TOPTECH 36-20 D TOPTECH 36-23 D

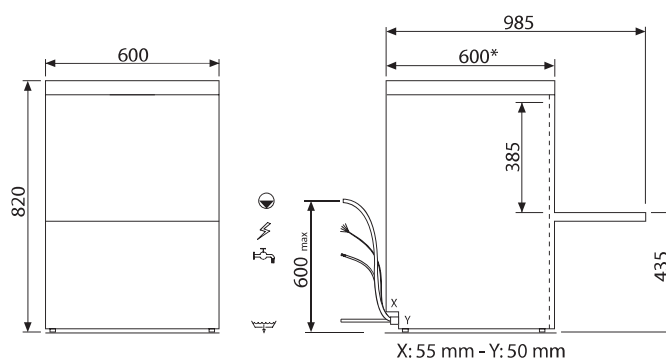
### Construção

Construção completa em parede dupla, com porta contrabalançada e termicamente isolada. A cuba é uma peça única moldada, equipada com um completo filtro de superfície integral que devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos.

### Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

### Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999344	Cesto quadrado para copos	1
Kit sensor de nível eletrónico	999257	Cesto quadrado para pratos	1
Suporte de aço inox fechado 575x566 x (389-454)mm	798008	Cesto para talheres	1

Características Técnicas		TOPTECH 36-20 D (Cod. 917176) / 36-23 D (Cod. 917179)			
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x820	Potência da resistência da cuba	kW	1,4
Abertura da porta	mm	385	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Altura máxima dos copos	mm	355	Potência da bomba	kW	0,47
Altura máxima dos pratos	mm	390	Pressão da alimentação	bar	2 → 4 (36-20D) 1 → 4 (36-23D)
Duração ciclo de lavagem	seg.	-	Temperatura de lavagem	°C	-
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	-
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	-
Capacidade da cuba	lts	15	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	16 / 7,9





## TOPTECH 38-20 D

## TOPTECH 38-23 D

### Construção

Construção completa em parede dupla, capota com isolamento térmico-acústico. A capota levanta de forma suave e fácil, diminuindo assim a fadiga do utilizador. A abertura da capota é de 46,5 cm, que é das maiores neste segmento de mercado. A cuba é uma peça única moldada sem soldaduras e sem pontas afiadas. É equipado com um completo filtro de superfície integral que devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. O suporte é articulado ao painel traseiro para facilitar a limpeza.

### Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

### TOPTECH 38-20 D

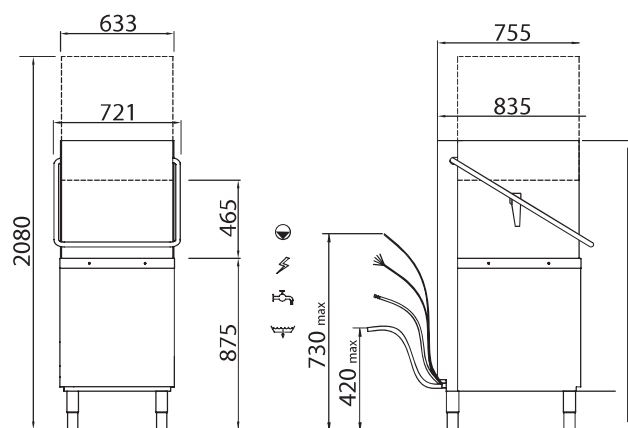
Com doseador de detergente e abrillantador.

### TOPTECH 38-23 D

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga, caldeira atmosférica e bomba de enxaguamento.



### Esquema de Instalação



Pés ajustáveis em altura +/- 3 cm



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	70810	Cesto quadrado para copos	1
Kit sensor de nível eletrónico	999257	Cesto quadrado para pratos	1
		Cesto para talheres	1

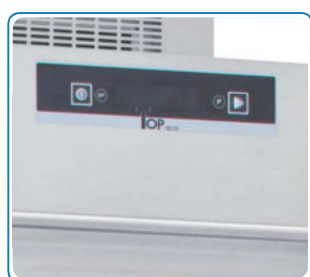
Características Técnicas		TOPTECH 38-20 D (Cod. TT3820DD) / 38-23 D (Cod. TT3823D)			
Dimensões (LxPxA)	mm	633x755x1565	Potência da resistência da cuba	kW	2,5
Abertura da porta	mm	-	Potência da resistência da caldeira	kW	7,0
Altura máxima dos copos	mm	450	Potência da bomba	kW	0,70
Altura máxima dos pratos	mm	450	Pressão da alimentação	bar	2 → 4 (38-20D) 1 → 4 (38-23D)
Duração ciclo de lavagem	seg.	-	Temperatura de lavagem	°C	-
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	-
Produção teórica máxima	cestos/h	65	Consumo de água	lts/Ciclo	-
Capacidade da cuba	lts	22	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6 (20) / 12 (23)	Potência	Amp/kW	16 / 10,2



## TOPTECH 38-23 D NRG

### TOPTECH 38-23 D NRG

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento. Sistema de recuperador de calor.



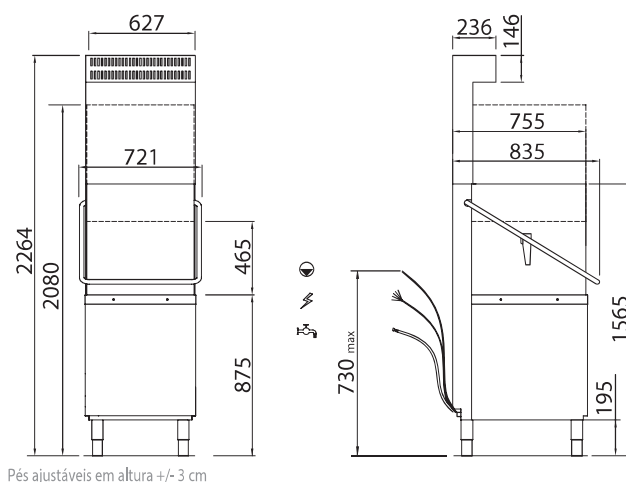
### Construção

Construção completa em parede dupla, capota com isolamento térmico-acústico. A capota levanta de forma suave e fácil, diminuindo assim a fadiga do utilizador. A abertura da capota é de 46,5 cm, que é das maiores neste segmento de mercado. A cuba é uma peça única moldada sem soldaduras e sem pontas afiadas. É equipado com um completo filtro de superfície integral que devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. O suporte é articulado ao painel traseiro para facilitar a limpeza.

### Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

### Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	70810	Cesto quadrado para copos	1
Kit sensor de nível eletrónico	999257	Cesto quadrado para pratos	1
		Cesto para talheres	1

Características Técnicas		TOPTECH 38-23 D NRG (Cod. TT3823RDD+RC)			
Dimensões (LxPxA)	mm	633x755x2264	Potência da resistência da cuba	kW	1,4
Abertura da porta	mm	-	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Altura máxima dos copos	mm	450	Potência da bomba	kW	0,47
Altura máxima dos pratos	mm	450	Pressão da alimentação	bar	2 → 4 (36-20D)
Duração clico de lavagem	seg.	-	Temperatura de lavagem	°C	-
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	-
Produção teórica máxima	cestos/h	65	Consumo de água	lts/Ciclo	-
Capacidade da cuba	lts	22	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	12	Potência	Amp/kW	16 / 7,9



## ISYTECH 32-10 D.4

## ISYTECH 32-11 D.4

Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 56x63cm

### Construção

Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

### Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD de 4 caracteres com duas barras laterais indicadoras localizadas na parte inferior. Uma cuidadosa escolha da combinação de cores e símbolos gráficos fornecem uma indicação clara do estado e progresso do ciclo de lavagem com um simples relance. As temperaturas do tanque e da caldeira podem ser ajustadas, assim como as unidades de dosagem peristálticas para o abrillantador e o detergente (se presente).

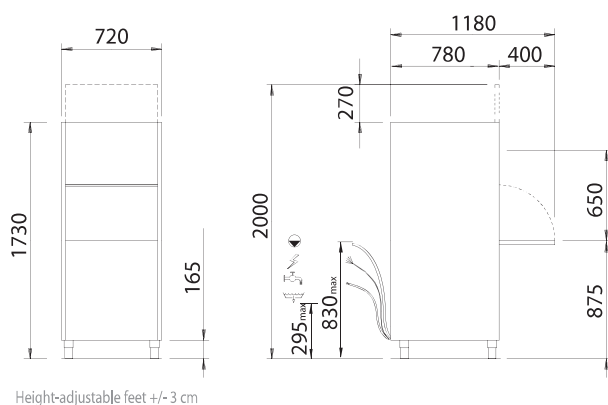
### ISYTECH 32-10 D.4

Com doseador de detergente e abrillantador.

### ISYTECH 32-11 D.4

Com doseador de detergente e abrillantador, drenagem parcial com bomba.

### Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit bomba de descarga	67610	Suporte em aço inox externo 56x63cm - interno 54x60,5cm	41305	1

Características Técnicas		ISYTECH 32-10 D.4 (Cod. LP410CDDD) / 32-11 D.4 (Cod. LP411CDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	720x780x1730	Potência da resistência da cuba	kW	3,0
Abertura da porta	mm	650	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Altura máxima dos copos	mm	-	Potência da bomba	kW	1,5
Altura máxima dos pratos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	2 → 4
Duração ciclos de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de lavagem	°C	45-65
Dimensão do cesto	mm	560x630	Temperatura de enxaguamento	°C	80-85
Produção teórica	cestos/h	30	Consumo de água	lts/Ciclo	3,5
Capacidade da cuba	lts	37	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	20 / 10,5



**ISYTECH 32-10 D.5**

Com doseador de detergente e abrillantador.

**ISYTECH 32-11 D.5**

Com doseador de detergente e abrillantador, drenagem parcial com bomba.

**ISYTECH 32-10 D.5**  
**ISYTECH 32-11 D.5**

Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 56x63cm

**Construção**

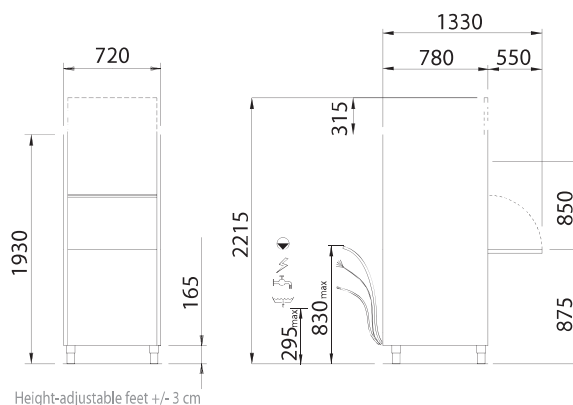
Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

**Interface do utilizador**

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD de 4 caracteres com duas barras laterais indicadoras localizadas na parte inferior. Uma cuidadosa escolha da combinação de cores e símbolos gráficos fornecem uma indicação clara do estado e progresso do ciclo de lavagem com um simples relance.

As temperaturas do tanque e da caldeira podem ser ajustadas, assim como as unidades de dosagem peristálticas para o abrillantador e o detergente (se presente)

**Esquema de Instalação**



Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit bomba de descarga	67610	Suporte em aço inox externo 56x63cm - interno 54x60,5cm	41305	1

Características Técnicas		ISYTECH 32-10 D.5 (Cod. LP510CDDD) / 32-11 D.5 (Cod. LP511CDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	720x780x1930	Potência da resistência da cuba	kW	3,0
Abertura da porta	mm	850	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Altura máxima dos copos	mm	-	Potência da bomba	kW	1,5
Altura máxima dos pratos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	2 → 4
Duração ciclos de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de lavagem	°C	45-65
Dimensão do cesto	mm	560x630	Temperatura de enxaguamento	°C	80-85
Produção teórica	cestos/h	30	Consumo de água	lts/Ciclo	3,5
Capacidade da cuba	lts	37	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	20 / 10,5







## TOPTECH 32-23 D.2

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento.

Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 50x60cm

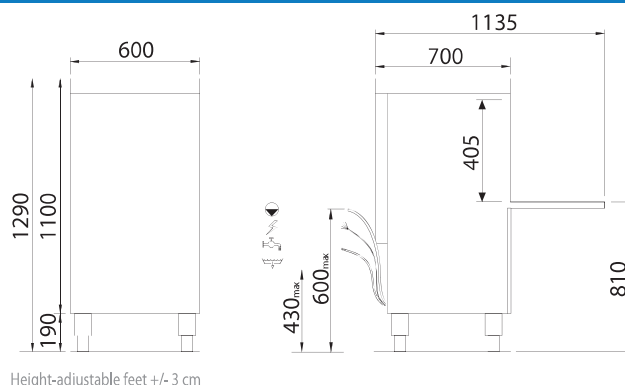
### Construção

Construção completa em parede dupla, porta com isolamento térmico-acústico. O tanque é soldado no fundo e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

### Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD grande retroiluminado policromático. Ao contrário de outras máquinas no mercado, não é apenas um botão; a totalidade do ecrã muda de cor de acordo com o estado de operação da máquina e do ciclo de lavagem; esta característica, combinada com a posição em cima, torna o ecrã fácil de ler e interpretar mesmo à distância. As temperaturas do tanque e da caldeira podem ser ajustadas, assim como as unidades de dosagem peristálticas para o abrillantador e o detergente (se presente).

### Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit sensor de nível eletrónico (1 unid)	999257	Suporte em aço inox externo 50x60cm - interno 47x57cm	706129	1
Inserção inox para 5 bandejas	712028			
Grelha para prateleiras	433032			

Características Técnicas		TOPTECH 32-23 D.2 (Cod. 918487)			
Dimensões (LxPxA)	mm	600x700x1290	Potência da resistência da cuba	kW	2,1
Abertura da porta	mm	405	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Altura máxima dos copos	mm	-	Potência da bomba	kW	0,7
Altura máxima dos pratos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	1 → 4
Duração ciclos de lavagem	seg.	de 90 a 720	Temperatura de lavagem	°C	45-72
Dimensão do cesto	mm	500x600	Temperatura de enxaguamento	°C	80-85
Produção teórica	cestos/h	30	Consumo de água	lts/Ciclo	3,0
Capacidade da cuba	lts	23	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	16 / 8,8



## TOPTECH 32-23 D.4

## TOPTECH 32-23 D.4 NRG

Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 56x63cm

### Construção

Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

### Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

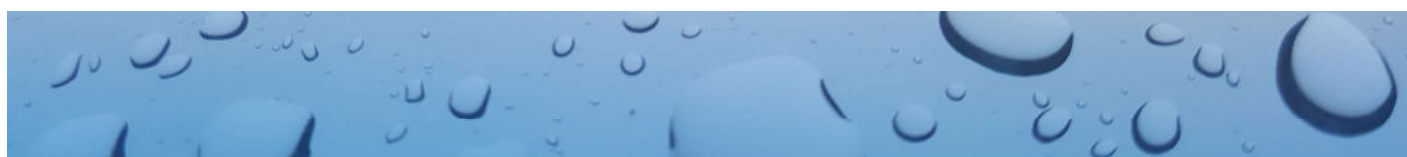
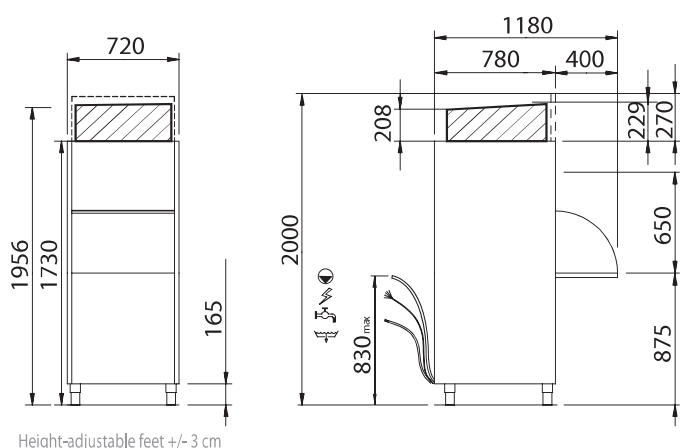
### TOPTECH 32-23 D.4

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento.

### TOPTECH 32-23 D.4 NRG

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento. Sistema de recuperador de calor.

### Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit sensor de nível eletrónico (1 unid)	999257	Suporte em aço inox externo 56x63cm - interno 54x60,5cm	41305	1

Características Técnicas		TOPTECH 32-23 D.4 (Cod. LP423CDDD) / 32.23 D.4 NRG (Cod. LP423RCDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	720x780x1730	Potência da resistência da cuba	kW	3,0
Dimensões (LxPxA) (NRG)	mm	720x780x1960	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Abertura da porta	mm	650	Potência da bomba	kW	1,5
Altura máxima dos copos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	1 → 6
Altura máxima dos pratos	mm	-	Temperatura de lavagem	°C	45 - 65
Duração ciclo de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de enxaguamento	°C	80 - 85
Dimensão do cesto	mm	560x630	Consumo de água	lts/Ciclo	3,5
Produção teórica	cestos/h	30	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da cuba	lts	37	Potência	Amp/kW	20 / 10,5
Capacidade da caldeira	lts	12			



**TOPTECH 32-23 D.5**

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento.

**TOPTECH 32-23 D.5 NRG**

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento. Sistema de recuperador de calor.

**TOPTECH 32-23 D.5**  
**TOPTECH 32-23 D.5 NRG**

Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 56x63cm

**Construção**

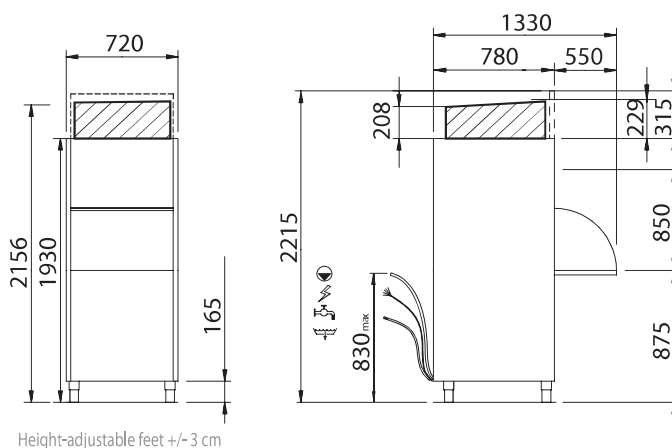
Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

**Interface do utilizador**

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.



**Esquema de Instalação**



Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit sensor de nível eletrónico (1 unid)	999257	Suporte em aço inox externo 56x63cm - interno 54x60,5cm	41305	1

Características Técnicas		TOPTECH 32-23 D.5 (Cod. LP523CDDD) / 32.23 D.5 NRG (Cod. LP523RCDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	720x780x1930	Potência da resistência da cuba	kW	3,0
Dimensões (LxPxA) (NRG)	mm	720x780x2150	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Abertura da porta	mm	850	Potência da bomba	kW	1,5
Altura máxima dos copos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	1 → 6
Altura máxima dos pratos	mm	-	Temperatura de lavagem	°C	45 - 65
Duração ciclo de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de enxaguamento	°C	80 - 85
Dimensão do cesto	mm	560x630	Consumo de água	lts/Ciclo	3,5
Produção teórica	cestos/h	30	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da cuba	lts	37	Potência	Amp/kW	20 / 10,5
Capacidade da caldeira	lts	12			





## TOPTECH 32-23 D.6

### TOPTECH 32-23 D.6 NRG

Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 70x70cm

#### Construção

Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

#### Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

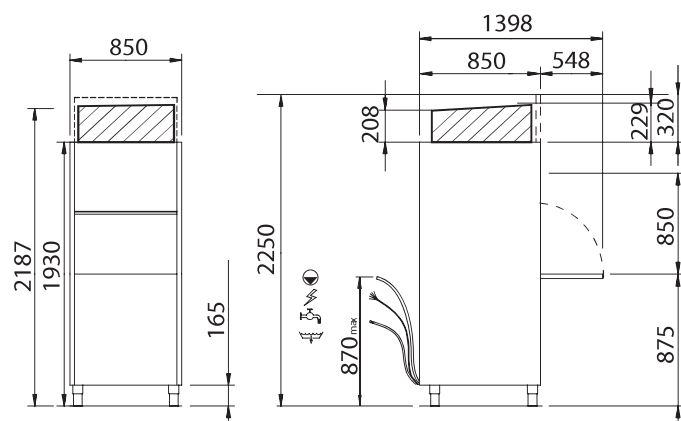
#### TOPTECH 32-23 D.6

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de engaguamento.

#### TOPTECH 32-23 D.6 NRG

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de engaguamento. Sistema de recuperador de calor.

#### Esquema de Instalação



Height-adjustable feet +/- 3 cm



Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit sensor de nível eletrónico (1 unid)	999257	Suporte em aço inox externo 70x70cm - interno 67x67cm	42305	1

Características Técnicas		TOPTECH 32-23 D.6 (Cod. LP623CDDD) / 32.23 D.6 NRG (Cod. LP623RCDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	850x850x1960	Potência da resistência da cuba	kW	8,0
Dimensões (LxPxA) (NRG)	mm	850x850x2190	Potência da resistência da caldeira	kW	8,0
Abertura da porta	mm	850	Potência da bomba	kW	2,7
Altura máxima dos copos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	1 → 6
Altura máxima dos pratos	mm	-	Temperatura de lavagem	°C	45 - 65
Duração ciclo de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de enxaguamento	°C	80 - 85
Dimensão do cesto	mm	700x700	Consumo de água	lts/Ciclo	6,0
Produção teórica	cestos/h	30	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da cuba	lts	68	Potência	Amp/kW	32 / 18,7
Capacidade da caldeira	lts	12			



**TOPTECH 32-23 D.7**

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento.

**TOPTECH 32-23 D.7 NRG**

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento. Sistema de recuperador de calor.

**TOPTECH 32-23 D.7**  
**TOPTECH 32-23 D.7 NRG**

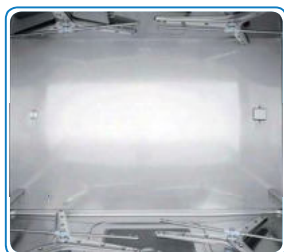
Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 131x70cm

**Construção**

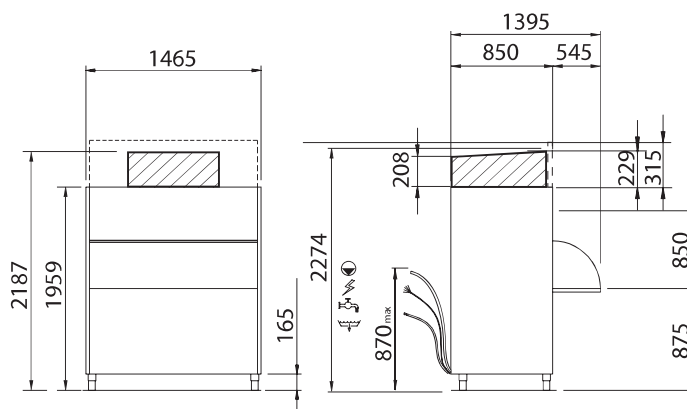
Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

**Interface do utilizador**

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.



**Esquema de Instalação**



Height-adjustable feet +/- 3 cm











Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit sensor de nível eletrónico (1 unid)	999257	Suporte em aço inox externo 131x70cm - interno 127,5x67cm	43305	1

Características Técnicas		TOPTECH 32-23 D.7 (Cod. LP723CDDD) / 32.23 D.7 NRG (Cod. LP723RCDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	1470x850x1960	Potência da resistência da cuba	kW	10,5
Dimensões (LxPxA) (NRG)	mm	1470x850x2190	Potência da resistência da caldeira	kW	10,5
Abertura da porta	mm	850	Potência da bomba	kW	2 x 2,7
Altura máxima dos copos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	1 → 4
Altura máxima dos pratos	mm	-	Temperatura de lavagem	°C	45 - 65
Duração ciclo de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de enxaguamento	°C	80 - 85
Dimensão do cesto	mm	131x70	Consumo de água	lts/Ciclo	8,0
Produção teórica	cestos/h	30	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da cuba	lts	131	Potência	Amp/kW	320 / 15,9
Capacidade da caldeira	lts	12			




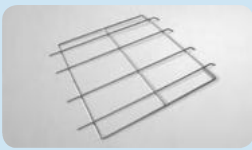




## ACESSÓRIOS

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código	
Suporte em aço inox para 8 tabuleiros (com 4 cm de profundidade)	50x50		H.324660	
Suporte em aço inox para 5 tabuleiros (com 6,5 cm de profundidade)	50x50		712028	
Recipiente Inox com tampa (excepto modelos D.1 e D.2)	externo 53x59x21		67905	
	interno 52x57x21			
Suporte em aço inox para GN 1/1 (53x32) 10-15-20 cm de profundidade (excepto modelos D.1 e D.2)			67906	
Suporte em aço inox para GN 1/1 (53x32) 10 cm de profundidade (excepto modelos D.1 e D.2)			67907	
Suporte em aço inox Isytech 32-23D.1, Isytech 32-23D.2	externo 50x60		706129	
	interno 47x57			



## ACESSÓRIOS

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código
Suporte em aço inox Isytech 32-10D.4, Isytech 32-11D.4, Isytech 32-10D.5, Isytech 32-11D.5, Isytech 32-23D.4, Isytech 32-23D.5	externo 56x63		41305
	interno 54x60,5		
Suporte em aço inox Toptech 32-23D.6	externo 70x70		42305
	interno 67x67		
Suporte em aço inox Toptech 32-23D.7	externo 131x70		43305
	interno 127x67		
Grelha para suportes Isytech 32-10D.1, Isytech 32-10D.2, Isytech 32-11D.1, Isytech 32-11D.2, Isytech 32-23D.1, Isytech 32-23D.2			433032
Suporte em aço inox para funil e bolsa	Ø 17		7060128
Cesto em aço inox para talheres e utensílios	15x15		712017





## ISYTECH

### Principais Benefícios

- Alto desempenho e excelentes resultados
- Uso versátil e flexível
- Intuitivo e fácil de utilizar
- Reduzidos custos de operação
- Conectividade garantida por ligação USB no dispositivo de controlo
- Ergonómico e de fácil limpeza
- Segurança e qualidade

### Eficiência e rapidez

Máquinas de lavar de túnel de uma geração inovadora, que são uma referência do sector pelas suas vantagens para os utilizadores e um perfeito rácio preço vs desempenho.

Estão disponíveis em dois níveis de instalação:

A versão de entrada **31-10** com um notável desempenho e consumo de apenas 1,3l por cesto.

A versão **31-11** com um mais completo equipamento, inclui bomba de enxaguamento, consome 1,2l por cesto. Tem uma grande versatilidade de uso e alta produção, graças a um sistema de enxaguamento adaptativo muito avançado.

Uma gama compacta mas perfeitamente articulável como as **isytech**, permite que os utilizadores encontrem a sua máquina ideal para uma máxima eficiência de lavagem com a maior rapidez possível e com custos reduzidos de instalação e operação.

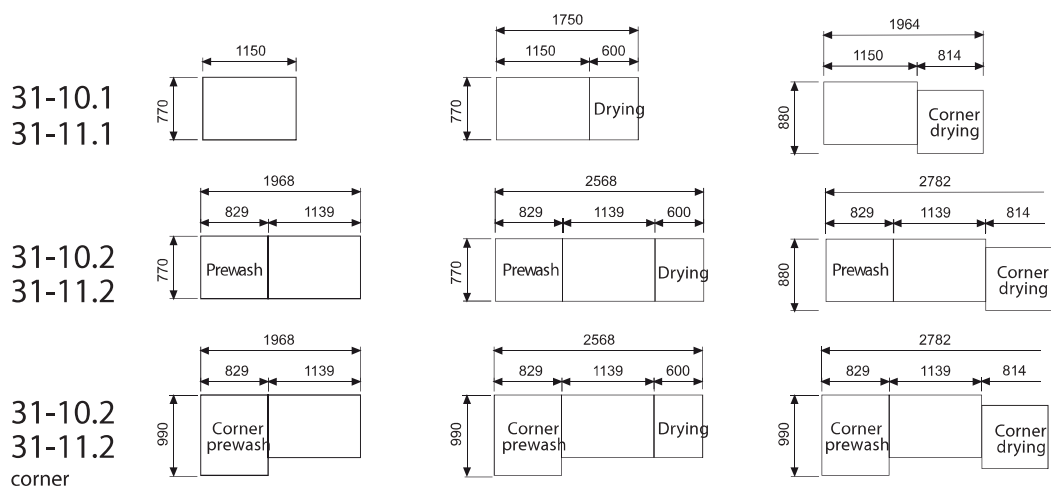


31-10.1  
31-11.1



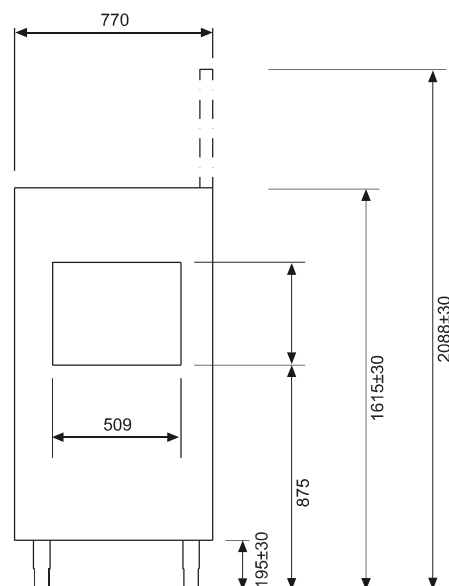
31-10.2  
31-11.2

### Dimensões Gerais





## Grande Abertura



## Características Técnicas

## Potência

	Temp. de Lavagem	Tempe. Enxaguamento	Capacidade	Consumo Enxaguamento	Consumo Enxaguamento	Potência Total	Potência Total	Potência Total
	°C	°C	Cestos/hora	litros/hora	litros/cesto	Alimentação Água Quente (40-60 °C) kW	Alimentação Água Fria (15-40°C) Recuperador Calor kW	Alimentação Água Fria (15-40 °C) kW

## isytech 31-10.1

400 V - 50 Hz - 3N

Max. Capacidade	60	82	120	160	1,3	22,0	24,7	28,5
Contacto Prolongado*	60	82	60	160	2,7	22,0	24,7	28,5

## isytech 31-10.2

400 V - 50 Hz - 3N

Max. Capacidade	60	82	200	270	1,4	29,5	34,2	41,0
Contacto Prolongado*	60	82	110	270	2,5	29,5	34,2	41,0

## isytech 31-11.1

400 V - 50 Hz - 3N

Alta Capacidade	63	82	160	200	1,2	22,2	24,9	31,7
Propósito Geral	60	82	120	140	1,2	22,2	24,9	31,7
Contacto Prolongado*	63	82	60	140	2,3	22,2	24,9	31,7
Copos	60	65	60	200	2,5	22,2	24,9	31,7

## isytech 31-11.2

400 V - 50 Hz - 3N

Alta Capacidade	63	82	270	320	1,2	29,7	34,4	41,2
Propósito Geral	60	82	200	240	1,2	29,7	34,4	41,2
Contacto Prolongado*	63	82	110	240	2,2	29,7	34,4	41,2
Copos (sem pré-lavagem)	60	65	135	320	2,5	29,7	34,4	41,2

\* 2' acc. DIN specc 10534



## PROTECH

### Eficiência e rapidez

Máquinas de lavar de túnel com enxaguamentos múltiplos e de alto desempenho, designadas em duas classificações diferentes:

**31-20** O sistema de enxaguamento sequencial DuoRinse para uso particularmente intensivo com talheres muito sujos em todos os cilos.

**31-21** O UltraRinse triplo, capaz de combinar alta produtividade e baixo consumo de água, energia e detergente.

Uma gama compacta mas perfeitamente articulável como as **isytech**, permite que os utilizadores encontrem a sua máquina ideal para uma máxima eficiência de lavagem com a maior rapidez possível e com custos reduzidos de instalação e operação.

Foi dada a máxima atenção à facilidade de limpeza e manutenção. Por exemplo o módulo de enxaguamento vem agora equipado com uma ampla abertura de porta que oferece acessibilidade ideal sem diminuir a facilidade de uso garantida pelo painel de controlo com interface LED intuitivo.

### Principais Benefícios

- Alto desempenho e excelentes resultados
- Uso versátil e flexível
- Intuitivo e fácil de utilizar
- Reduzidos custos de operação
- Conectividade garantida por ligação USB no dispositivo de controlo
- Ergonómico e de fácil limpeza
- Segurança e qualidade



## Dimensões Gerais

31-20.1			
31-21.1			
31-20.2			
31-21.2			
31-20.2 corner			
31-21.3			
31-20.3			
31-21.3 corner			



Equipamento de série	Código	Quantidade
Cesto quadrado para copos	780072	1
Cesto quadrado para pratos	780135	1
Cesto para talheres	780139	1



Características Técnicas						Potência			
	Temp. de Lavagem	Tempe. Enxaguamento	Capacidade	Consumo Enxaguamento	Consumo Enxaguamento	Potência Total Alimentação Água Quente (40-60 °C)	Potência Total Alimentação Água Fria (15-40°C) Recuperador Calor kW		Potência Total Alimentação Água Fria (15-40 °C)
	°C	°C	Cestos/hora	litros/hora	litros/cesto	kW	ProHeat	ProHeat Plus	kW
<b>protech 31-20.1</b>						400 V - 50 Hz - 3N			
Max. Capacidade	60	80	200	300	1,5	26,9	35,6	34,1	40,9
Propósito Geral	60	80	150	300	1,5	26,9	35,6	34,1	40,9
<b>protech 31-21.1</b>						400 V - 50 Hz - 3N			
Max. Capacidade	63	85	200	160	0,8	21,0	25,1	23,6	29,0
Propósito Geral	60	85	150	130	0,9	21,0	25,1	23,6	29,0
Contacto Prolongado*	63	85	95	130	1,4	21,0	25,1	23,6	29,0
Copos (sem pré-lavagem)	60	65	95	160	1,7	21,0	25,1	23,6	29,0
<b>protech 31-20.2</b>						400 V - 50 Hz - 3N			
Alta Capacidade	60	80	270	400	1,5	30,9	40,6	39,1	46,4
Propósito Geral	60	80	270	400	1,5	30,9	40,6	39,1	46,4
<b>protech 31-21.2</b>						400 V - 50 Hz - 3N			
Alta Capacidade	63	85	270	220	0,8	25,0	28,6	27,1	34,4
Propósito Geral	60	85	200	160	0,8	25,0	28,6	27,1	34,4
Contacto Prolongado*	63	85	140	160	1,1	25,0	28,6	27,1	34,4
Copos	60	65	140	220	1,6	25,0	28,6	27,1	34,4
<b>protech 31-20.3</b>						400 V - 50 Hz - 3N			
Alta Capacidade	60	80	320	490	1,5	43,9	59,1	57,6	64,4
Propósito Geral	60	80	250	490	1,5	43,9	59,1	57,6	64,4
<b>protech 31-21.3</b>						400 V - 50 Hz - 3N			
Alta Capacidade	63	85	270	220	0,8	25,0	28,6	27,1	34,4
Propósito Geral	60	85	200	160	0,8	25,0	28,6	27,1	34,4
Contacto Prolongado*	63	85	140	160	1,1	25,0	28,6	27,1	34,4
Copos	60	65	140	220	1,6	25,0	28,6	27,1	34,4

\* 2' acc. DIN specc 10534





## TOPTECH

Eficiência e rapidez

Máquinas de lavar de túnel de uma geração inovadora, que são uma referência do sector pelas suas vantagens para os utilizadores e um perfeito rácio preço vs desempenho.

Uma gama compacta mas perfeitamente articulável como as toptech, permite que os utilizadores encontrem a sua máquina idela para uma máxima eficiência de lavagem com a maior rapidez possível e com custos reduzidos de instalação e operação.

As toptech de lavar loiça de túnel estão disponíveis em um nível de configuração: 31-22 que incluem um recuperador de calor e um túnel de secagem em linha, caracterizada pela sua tecnologia avançada e um consumo reduzido até 0,6 litros por cesto.

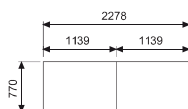
Principais Benefícios

- Alto desempenho e excelentes resultados
- Uso versátil e flexível
- Intuitivo e fácil de utilizar
- Reduzidos custos de operação
- Conectividade garantida por ligação USB no dispositivo de controlo
- Ergonómico e de fácil limpeza
- Segurança e qualidade
- Filtros metálicos de gaveta

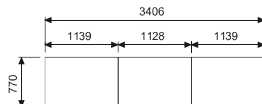
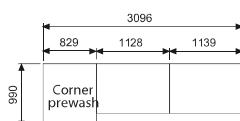


## Dimensões Gerais

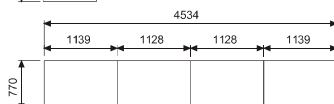
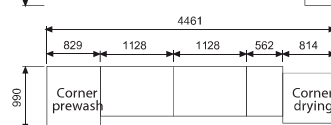
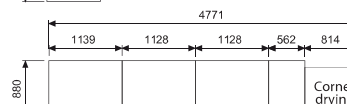
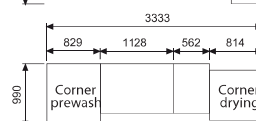
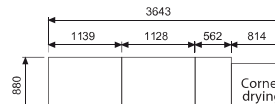
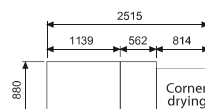
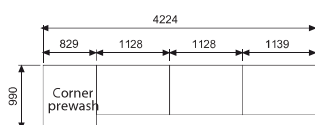
31-22.1



31-22.2

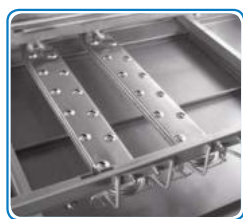
31-22.2  
corner prewash

31-22.3

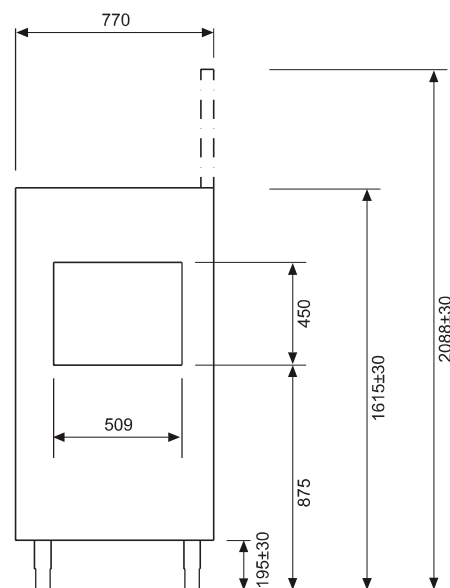
31-22.3  
corner prewash



Equipamento de série	Código	Quantidade
Cesto quadrado para copos	780072	1
Cesto quadrado para pratos	780135	1
Cesto para talheres	780139	1



### Grande Abertura



### Características Técnicas

	Temp. de Lavagem	Tempe. Enxaguamento	Capacidade	Consumo Enxaguamento	Consumo Enxaguamento	Repartição Sup/Inf	Potência
	°C	°C	Cestos/hora	litros/hora	litros/cesto	%	Potência Total Alimentação Água Fria (15-40 °C) kW

#### toptech 31-22.1

400 V - 50 Hz - 3N

Alta Capacidade	63	82	210	140	0,7	57/43	37,4
Propósito Geral	60	82	160	120	0,8	50/50	37,4
Contacto Prolongado*	60	82	95	120	1,3	50/50	37,4
Intensivo	63	82	120	160	1,3	50/50	37,4
Copos	60	65	120	140	1,2	43/57	37,4

#### toptech 31-22.2

400 V - 50 Hz - 3N

Alta Capacidade	63	82	270	170	0,6	59/41	44,1
Propósito Geral	60	82	210	150	0,7	53/47	44,1
Contacto Prolongado*	60	82	165	150	0,9	53/47	44,1
Intensivo	63	82	180	200	0,9	50/50	44,1
Copos (sem pré-lavagem)	60	65	160	180	1,1	44/56	44,1

#### toptech 31-22.3





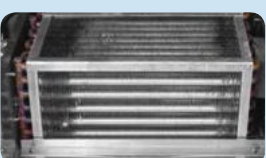


400 V - 50 Hz - 3N

Alta Capacidade	63	82	300	170	0,6	59/41	46,8
Propósito Geral	60	82	250	170	0,7	59/41	46,8
Contacto Prolongado*	60	82	230	150	0,7	53/47	46,8
Intensivo	63	82	210	200	0,9	50/50	46,8
Copos (sem pré-lavagem)	60	65	160	180	1,1	44/56	46,8

\* 2' acc. DIN specc 10534



## ACESSÓRIOS

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código	
Pré-Lavagem de Ângulo	99x82x156,5		P	
Unid. Secagem Reta para isytech e protech	60x77x177,5		A	1400 m³/h 400 V - 50 Hz -3N 6,0 kW + 0,55 kW (exaustor)
			L	1400 m³/h 400 V - 50 Hz -3N 9,0 kW + 0,55 kW (exaustor)
Unid. Secagem de Canto para isytech e protech	82x87,9x177,5		B	1400 m³/h 400 V - 50 Hz -3N 6,0 kW + 0,55 kW (exaustor)
			I	1400 m³/h 400 V - 50 Hz -3N 9,0 kW + 0,55 kW (exaustor)
Unid. Secagem de Canto para toptech 31-22.1, 31-22.2, 31-22.3	82x87,9x177,5		U	1400 m³/h 400 V - 50 Hz -3N 9,0 kW + 0,55 kW (exaustor)
Extrator de Vapor para isytech e protech	Ø 25 - Alt. 21		E	700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Recuperador de Calor para isytech e protech	Ø 25 - Alt. 21		R	700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Recuperador de Calor Plus para protech			RR	700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Recuperador de Calor para osmose inversa de água para isytech e protech	Ø 25 - Alt. 21		Z1	700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Recuperador de Calor para osmose inversa de água para protech			ZZ	700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Recuperador de Calor para osmose inversa de água para toptech	Ø 25 - Alt. 21		Z2	700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Doseador de detergente e abrillantador			Y	
Alimentação de água fria para isytech e protech			W	+9,5 kW
Botão de emergência			X	



## ACESSÓRIOS

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código	
Mesa de entrada ou saída com micro interruptor de fim de curso	70x70x85		75482	
	110x70x85		75483	
Mesa de saída com módulo de secagem com micro interruptor de limite	70x70x85		75484	
	110x70x85		75485	
Unidade de canto mecanizada para alimentação em rack para máquina de saída direita	60x65x85		75480	
Unidade de canto mecanizada para alimentação em rack para máquina de saída esquerda	60x65x85		75481	
Tabela de ligação	100x60		717099	
	100x60		717100	
Mesa de triagem com pia e proteção contra respingos para máquina de saída direita	120x70x85		75451	Dimensões da pia 50x40x25cm
	150x70x85		75452	
	180x70x85		75453	
Mesa de triagem com pia e proteção contra respingos para máquina de saída esquerda	120x70x85		75456	Dimensões da pia 50x40x25cm
	150x70x85		75457	
	180x70x85		75458	
Mesa de triagem com pia, furo de despejo e proteção contra respingos para máquina de saída direita	120x70x85		75446	Dimensões da pia 50x40x25cm
	150x70x85		75447	
	180x70x85		75448	
Mesa de triagem com pia, furo de despejo e proteção contra respingos para máquina de saída esquerda	120x70x85		75441	Dimensões da pia 50x40x25cm
	150x70x85		75442	
	180x70x85		75443	
Unidade de rolos reta com lavatórios e pernas interruptor de limite	110 (114,5)x63x87,5		717066	Com elemento de fechamento (A) + 4,5cm longer
	160 (164,5)x63x87,5		717067	
	210 (214,5)x63x87,5		717086	
	260 (264,5)x63x87,5		717087	
Unidade móvel de rolos com interruptor de limite defletor tipo E	114,5x64x87,5		717069	
	164,5x64x87,5		717070	
	214,5x64x87,5		717088	
Rolo de curva 90° com lavatório e pernas	110x110x87,5		717068	
Curva mecânica de 90° apenas para descarga <small>Apenas para racks 780072, 780135 Não compatível com unid. sacagem de canto</small>	80x80x87,5		75500	
Curva mecânica de 90° apenas para descarga para máquina de saída direita <small>Apenas para racks 780072, 780135 Não compatível com unid. sacagem de canto</small>	140x80x87,5		75660DX	
Curva mecânica de 90° apenas para descarga para máquina de saída esquerda <small>Apenas para racks 780072, 780135 Não compatível com unid. sacagem de canto</small>	140x80x87,5		75660SX	





Bases profissionais para fazer crepes. Design simples e robusto para tornar fácil a sua utilização.

- Construção geral em aço inox
- Poderoso dispositivo para confecionar rapidamente
- Gaveta e tabuleiro de armazenamento em aço inox
- Base redonda com Ø 400 mm
- Placa de ferro fundido com revestimento antiaderente
- Distribuição do calor otimizado
- Termostato ajustável de 0°C a 300°C
- Luz indicadora de temperatura
- Suporte sobre quatro pés de borracha
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Simples	Dupla
Nº de Base	nº	1	2
Base (mm)	Ø	400	400 x2
Dimensões (LxPxA)	mm	450x485x240	860x500x250
Potência	W	3000	2x 3000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	15	33

## COZEDOR DE OVOS

- Construído em aço inox
- Equipado com termostato
- Termostato de segurança
- Interruptor On/Off



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDCE 6E
Dimensões (LxPxA)	mm	340x310x290
Capacidade de Ovos	nº	6
Capacidade	GN	GN 1/3 200
Potência	W	1050
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	4,1

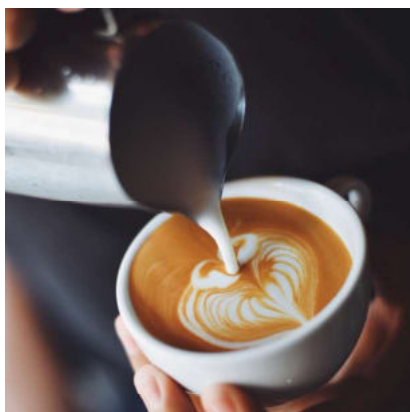


- Construção geral em aço inox
- Depósito em alumínio para 2 pacotes
  - Resistência blindada
  - Regulação de temperatura
- Pega em inox para pacotes de leite
  - Interruptor On/Off



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		2 Pacotes	3 Pacotes
Dimensões (LxPxA)	mm	195x145x250	275x145x250
Potência	W	650	1050
Voltagem	V	230	230
Peso	Kg	5,8	7,7

- Aço inox de qualidade área alimentar
- Depósito de banho-maria em aço inox
- Depósito de leite em aço inox
- Resistência em aço inox
- Termostato de temperatura 0-85°C
- Torneira de saída do leite
- Aparadeira recolhe pingos em aço inox
- Pés antiderrapantes
- Fácil limpeza



## TERMOS DE LEITE



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		5L	5L + 5L
Dimensões (LxPxA)	mm	280X310X520	540X310X520
Potência	W	1200	2400 (2x 1200)
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	8	16



Aquecedor de salsichas profissional com aquecimento para o pão.  
O cesto resistente e o cilindro em vidro manterão as suas salsichas quentes e prontas para uso.

- Construção geral em aço inox
- Bandeja da água em alumínio
- Indicador de temperatura
- Cilindro em vidro: Ø 200 mm x A240 mm
- Termostato ajustável de 30°C a 100°C
- Placa de aquecimento: Ø 200 mm
- Protegido com interruptor On/Off
- Suporte sobre quatro pés de borracha e equipado com pegas
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ADS 2
Dimensões (LxPxA)	mm	580x360x460
Potência	W	2x 800
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	9,96

## COZEDOR DE SALSICHAS

- Construção em aço inox
- Regulação de temperatura até 90°C
- Com torneira
- Interruptor On/Off



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDCS 01	XDCS 02
Dimensões (LxPxA)	mm	265x350x235	530x350x235
Capacidade	GN	GN 1/2 150	2x GN 1/2 150
Potência	W	1000	2000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	6,7	14





- Interior e exterior em aço inox
- Adequado para pratos com Ø 330 mm
  - Capacidade 25 litros
- Temporizador até 30 minutos
  - 6 níveis de potência
  - Interior com luz



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACTI 25L
Dimensões (LxPxA)	mm	483x420x281
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	340x344x220
Potência	W	900
Peso	Kg	14



- Construção geral em aço inox
  - Capacidade 25 litros
- Descongelação automática
  - 5 níveis de potência
- Prato rotativo de Ø 315 mm
  - Função Grill



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACTI FD925
Dimensões (LxPxA)	mm	513x424x307
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	328x368x206
Potência	W	900
Peso	Kg	14,8





**Micro-ondas profissional com capacidade de 30 litros e 1800W de potência, indicado para cozinhas industriais e hotelaria. Os vários programas (20) e a sua alta potência permitem uma utilização muito variada e capacidade de resposta.**

- Porta transparente sem fechadura, fácil de abrir e fechar, interior com iluminação
- Painel de controlo com temporizador digital
- Resistência no topo e fundo do micro-ondas
- Prato de cerâmica no fundo para melhor distribuição do calor
- Permite um prato extra e aquecer 2 pratos ao mesmo tempo
- 3 diferentes "níveis de potência":  
Descongelar = 30% | Medio = 80% | Alto = 100%
- Apropriado para pratos com um diâmetro de 360mm
- Adequado para tabuleiros (Plásticos) 1/2GN e mais pequenos



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACTI 30L
Dimensões (LxPxA)	mm	490x637x405
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	374x378x224
Potência	W	1800
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	35

## PLACAS DE INDUÇÃO

**Placas de indução 3,5kW com placas de vidro de alta qualidade. Painel de controlo por toque em material de vidro.**

- Placa de indução de construção geral em aço inox
- Equipado com proteção elétrica para sobreaquecimento
- Temperatura pode ser definida em 10 passos
- Temporizador: Display LD (0-180 minutos)
- Temperatura ajustável de 60 a 240°C
- Fácil de limpar e manter a superfície lisa



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACTI IND3500	ACTI IND3500XL 40	ACTI IND5000
Dimensões (LxPxA)	mm	330x425x105	440x540x130	402x525x183
Dimensões da placa máxima	mm	Ø 28	Ø 40	Ø 32
Potência	W	3500	3500	5000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	400-50
Peso	Kg	5,2	8,9	10,3



**Panela de sopa profissional. Muito bom equipamento.**

- Taça e tampa em aço inox
- Tampa com alça e abertura para colher
  - Construção com banho-maria
  - Revestimento em pó durável
- Termostato regulável: 30°C a 90°C
  - Indicador de temperatura
  - Várias etiquetas incluídas
- Apoia-se em três pés de borracha
  - Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACTI 10L
Dimensões (LxPxA)	mm	330x330x360
Capacidade	L	10
Potência	W	400
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	4,8

## MÁQUINAS DE WAFFLES CLASSIC

**Máquinas de alto desempenho com um poderoso elemento de aquecimento que prepara o molde rapidamente e o mantém quente.**

- Estrutura em aço inox.
- Controle da temperatura de 0 - 300°C
- Placa em ferro fundido com revestimento antiaderente
- Superfície fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Simple	Dupla
Dimensões (LxPxA)	mm	300x380x270	630x380x270
Potência	W	1600	2x 1000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	10	18



**Produção de granulado seco, ideal para cocktails, bandejas de apresentação/conservação de peixe, etc**

- Fácil regulação das dimensões do granulado por regulação mecânica
- Superprodução: 6 Kg/minuto (360 Kg/h)
- Robusto: construído em aço inox de alta qualidade
- Com microinterruptores na tampa e na porta
- O gelo é recolhido numa bandeja, de série, GN 1/3 com 150mm de altura.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

030020 -IR/O

Capacidade do tanque	Kg	3-3,5
Dimensões (LxPxA)	mm	240x430x490
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	9,96



**Precisa de pouco espaço e rapidamente transforma cubos de gelo em perfeito gelo triturado**

- Estrutura em aço inox
- De fácil limpeza garante a higiene
- Custos de energia reduzido

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

TR3 INOX

Capacidade do tanque	Kg	3
Dimensões (LxPxA)	mm	180x330x320
Depósito	Kg	1
Peso	Kg	10

**LAMINADOR DE GELO****ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

1332380777

Capacidade	Kg/h	65
Dimensões (LxPxA)	mm	210X420X430
Potência	W	250
Peso	Kg	12





**Perfeitos para a preparação de cocktails, drinks e outros. Vai permitir uma considerável expansão da oferta**

- Copos em plástico (P100 e P100D) e aço inox (P103)
- Fácil e prático de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		P100	P103	P100D
Dimensões (LxPxA)	mm	200x200x460	230x230x520	350x200x460
Copo Capacidade	L	Plástico (1,5)	Aço inox (3,0)	Plástico (2x 1,5)
Motor 2 Velocidades	rpm	I 10000 (50Hz) II 15000 (50Hz)	I 12000 (50Hz) II 22000 (50Hz)	I 10000 (50Hz) II 15000 (50Hz)
Potência	W	400	1000	800
Peso	Kg	4,0	5,5	8,0

**Blender de desempenho máximo com um copo grande de 2,5L. O potente motor de 2HP atinge as 28.000 rpm. Lâminas fortes em aço inox AISI 304. O copo é 100% BFA Free.**

- Adequado para cargas intensivas por longos períodos
- Equipado com função pulse
- Conjunto de 6 lâminas desmontável
- Abertura na tampa para recarga
- Proteção termal
- Fácil de desmontar e limpar



## BLENDERS



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Extreme Power Blender XL
Dimensões (LxPxA)	mm	260x253x566
Copo	L	2,5
Produção dia (Copos)	nº	75
Potência	W	1800
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	5,5





Máquinas compactas e de fácil utilização, com recipiente removível e arrefecido indiretamente. Adequado para a produção de 100 litros de chantilly por hora.

- Estrutura, depósito e suporte de bandeja em aço inox
- Simples e robustos interruptores de funcionamento
- Display digital da temperatura com precisão
- Fácil de desmontar e limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		2L	5L
Dimensões (LxPxA)	mm	250x410x400	280x440x400
Potência	W	300	2x 1000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	26	18

## MÁQUINA DE GELADOS

Máquinas de Gelado Soft e logurte Gelado alimentadas por gravidade. Gelados e logurtes, que são uma tendência, cada vez mais procurados

- Modelo de Bancada SOFTGEL 320 (com trolley opcional)
- Modelo de chão SOFTGEL 336
- 2 cilindros para dois sabores e um sabor misto
- Fácil de usar e com uma manutenção diária muito rápida
- Pode ser utilizado em cones ou copos
- O suporte do cone tem 2 tubos



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SOFTGEL 320	SOFTGEL 336
Dimensões (LxPxA)	mm	500x550x720	500x550x1450
Potência	W	2400	3800
Voltagem	V-Hz	230-50-1 / 400-50-3	400-50-3
Reservatório	L	6x2	8x2
Produção Hora, Cones 75 G	Nº	180	300
Máxima Produção Hora	Kg	13,5	22,5

NOVI  
DADE**TELME**  
gelato and pastry machines



Liquidificadores de mesa (LAR 04 e 10) e Liquidificadores de chão (LAR 15 e 25) de baixa rotação em aço inoxidável.

- Sistema robusto de encaixe sextavado
- Copo monobloco em aço inox
  - Evita o acumular de resíduos
  - Proporciona um alto rendimento nos processos
- Tampa de borracha atóxica justo ao copo
- Estrutura em aço inox facilita a sua limpeza
- Robusto conjunto de lâmina de corte
- Rolamentos blindados
- Avançado sistema de vedação



LAR04



LAR10



LAR25



LAR15

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		LAR04 MB-HD	LAR10 MB-HD	LAR15 LMB-HD	LAR25 LMB-HD
Capacidade de copo	L	4	10	15	25
Dimensões (LxPxA)	mm	280x290x660	330x340x780	525x420x1070	525x450x1180
Peso Líquido	Kg	10,5	11,3	24,5	25,5
Potência	Hp	0,66	0,66	1,3	1,3
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Velocidade	rpm	3.500	3.500	3.500	3.500



Espremedores de citrinos profissionais em aço inox, robustos e duradouros para todo o tipo de estabelecimentos.

- Produção 200 laranjas/hora
- Versão de pressão manual (ECM)
- Versão de pressão por alavanca (ECP)
- Fácil de limpar e usar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ECP	ECM
Dimensões (LxPxA)	mm	200x300x370	200x280x340
Potência	W	130	130
Nível de ruído (1 m.)	dB(A)	60	60
Ruído de fundo	dB(A)	25	25
Peso	Kg	8	7

Espremedores de citrinos de qualidade de topo para gastronomia. Perfeito para qualquer cozinha.

- Design de luxo em alumínio com tampa em ABS preto
- Anti-corrosão e resistente a riscos
- Partes plásticas duráveis e filtro removível
- Motor silencioso e poderoso de 1/4 HP
- Proteção termal e botões resistentes à água
- Fácil de limpar e peças laváveis em máquina



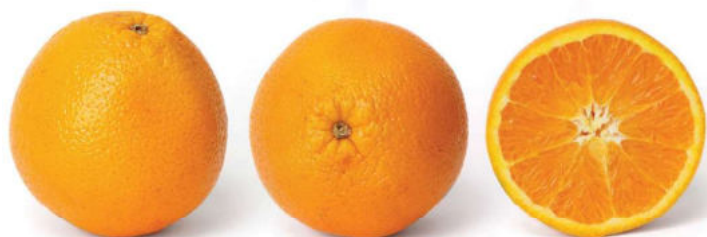
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		32LH	32LH XL Automática
Dimensões (LxPxA)	mm	220x310x360	210x475x336
Potência	W	180	230
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Velocidade	rpm	1800	1800
Peso	Kg	4,5	8





Máquina de sumos automática muito robusta com construção base, depósito e cesto superior em aço inox. É um modelo de mesa compacto e faz o seu trabalho rápido e bem.

- Motor forte e sistema de sumo com engrenagens de metal
- Altura máxima do copo / garrafa 16cm
- Peças de prensa anticorrosivas
- Múltiplos interruptores de segurança
- Interruptor on/off no lado
- Uma grande vantagem é a facilidade de limpeza



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MAJ-25
Capacidade (Ø 60-80mm)	nº	18-25 unid./min.
Capacidade de carga	kg	8
Dimensões (LxPxA)	mm	450x360x775
Potência	W	20
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	41

## DISPENSADORES DE SUMOS

Design moderno e elegante, com regulação de temperatura automático. Arrefece rapidamente e funciona silenciosamente. 100% BFA Free

- Estrutura em aço inox.
- Recipientes fortes em policarbonato
- Equipado com bandeja para escoamento
- Termostato variável de 7°C a 12°C
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		DP1-18	DP2-18
Capacidade Cuba	L	18	2x 18
Dimensões (LxPxA)	mm	340x450x700	490x450x700
Potência	W	151	244
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	25	32





- Design colorido e compacto
- Sistema de mistura de pá
- Fácil enchimento da cuba
- Bandeja removível
- Fácil de utilizar
- Limpeza fácil de todos os componentes
- Muito baixo consumo de energia
- Temperatura de bebida ajustável
- Versão especial iogurte disponível por encomenda
- Versão VL preparada para sumos com polpa



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Break 108	Break 216	Break 324
Capacidade Cuba	L	8	2x 8	3x 8
Dimensões (LxPxA)	mm	290x330x635	550x330x635	790x330x635
Potência	W	280	280	450
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	14	26	36



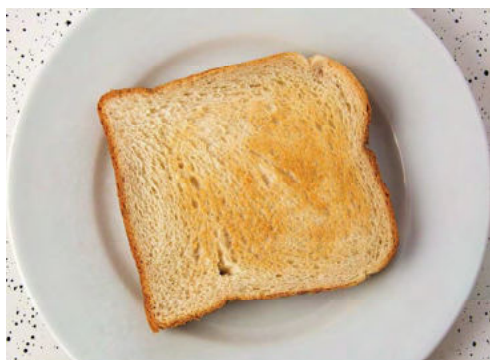
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VL 112	VL 125	VL 223
Capacidade Cuba	L	12	25	2x 12
Dimensões (LxPxA)	mm	180x460x670	335x460x670	335x460x670
Potência Compressor	Hp	1/8	1/6	1/6
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Gás refrigerante		R134a	R134a	R134a
Peso	Kg	18	28	28



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VL 250	VL 334	VL 446
Capacidade Cuba	L	2x 25	3x 12	4x 12
Dimensões (LxPxA)	mm	655x460x760	500x460x670	655x460x670
Potência Compressor	Hp	1/3	1/4	1/3
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Gás refrigerante		R134a	R134a	R134a
Peso	Kg	43	36	43


**Modelos em Sílica**

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDT 1TI (Simples)	XDT 2TI (Dupla)
Dimensões (LxPxA)	mm	535x275x250	535x275x365
Capacidade Fatias	nº	6	2x 6
Potência	W	2400	3600
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	7,7	9,4

**Modelos em Cromoníquel**

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDTB 1TI (Simples)	XDTB 2TI (Dupla)
Dimensões (LxPxA)	mm	535x270(+50)x275	535x275x365
Capacidade Fatias	nº	6	2x 6
Potência	W	2200	3300
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	7	9



Torradeiras de resistência sílica verticais. Ideal para hotelaria, este equipamento é aquecido por resistências cerâmicas (2 por nível). Cada nível é controlado de forma independente pelos interruptores localizados na parte inferior do aparelho.

- Construção em aço inox durável e grelhas em aço níquelado
- Disponível com câmaras duplas e triplas com controle independente de cada câmara
- Resistências em quartzo na parte superior central e na parte inferior
- Interruptor de luz independente "ON/OFF" para cada nível de aquecimento
- Capacidade por câmara: 4 torradas (pão de forma)
- Com temporizador



XDTE 2TI



XDTE 3TI



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDTE 2TI	XDTE 3TI
Dimensões (LxPxA)	mm	355x255x400	535x255x505
Dimensões interior câmara (LxPxA)	mm	250x210x60	250x210x60
Nº de pisos	nº	2	3
Potência	W	1800	2400
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	6,5	8,9

## TORRADEIRAS DE BUFFET

Torradeiras de de buffet, com bandeja superior para manter os alimentos quentes.

- Construção em aço inox
- Controlos de potência independentes
- Regulação de velocidade
- Tapete em aço inoxidável
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDTV 210	XDTV 280	XDTV 375
Dimensões (LxPxA)	mm	430x570x435	500x570x435	595x600x450
Dimensões interior (LxA)	mm	210x75	280x75	375x75
Potência	W	2600	3000	4000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	20,6	24,8	30





Grelhadores de prensa profissionais com grelhas pesadas de ferro fundido. Inclui uma escova de limpeza, que facilita e ajuda bastante, a manter o grelhador limpo.

- Estrutura e pega em aço inox
- Distribuição de calor otimizado
- Ambos os lados nervurados
- Indicador de temperatura luminoso
- Termostato variável de 0°C a 300°C
- Equipado com tabuleiro coletor
- Ideal para diversas preparações



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MCG GR	MCG BIG GR	MCG Panini
Dimensões (LxPxA)	mm	290x305x210	570x305x210	410x305x210
Placa Superior (LxP)	mm	214x214	2x 214x214	335x220
Placa Inferior (LxP)	mm	220x235	2x 220x235	335x220
Potência	W	1800	2x 1800	2200
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	12	24	18



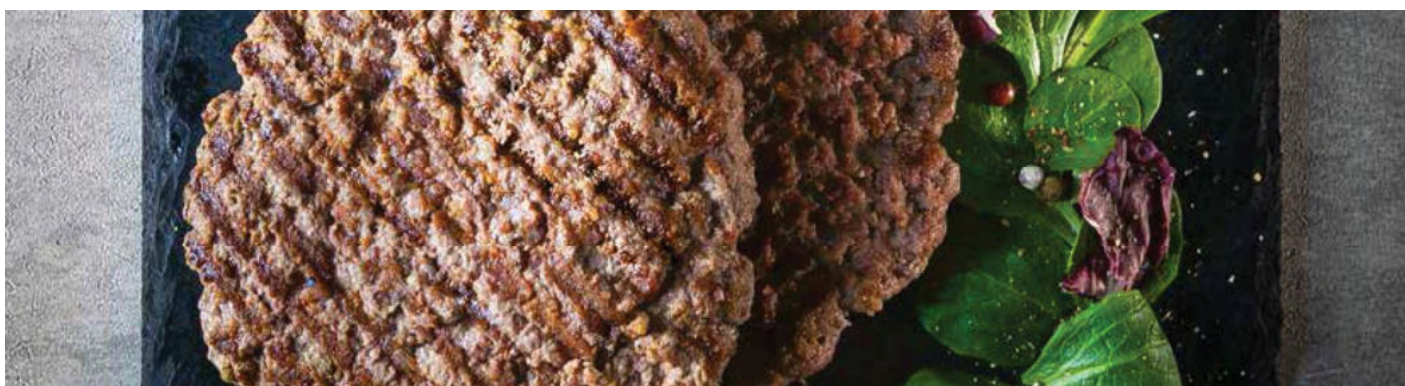


Grelhadores de contacto, com placas lisas ou nervuradas de bastante fácil utilização e excelentes resultados.

Uma ferramenta valiosa na cozinha

- A possibilidade de chegar aos 400°C oferece uma grande versatilidade
- Redução do tempo em 60% resulta em alta poupança energética
- Distribuição uniforme do calor
- De fácil limpeza e manutenção. Sempre pronto de usar

Tipo de Placa	Superior / Inferior
P	Lisa / Lisa
PR	Nervurada / Lisa
PR-B	Nervurada / Nervurada



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SP010P	SP010PR	SP015PR	SP015PR-B	SP020P	SP020PR
Tipo de Controlo		Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Dimensões (LxPxA)	mm	331x458x176	331x458x176	481x457x182	481x457x182	617x459x176	619x458x176
Dimensões Placa (LxP)	mm	250x250	250x250	400x300	400x300	2x 250x250	2x 250x250
Potência	W	15000	1500	3000	2800	3000	3000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	10	10	13	14,9	17	17


**Modelos de alta qualidade e luxuosos. Perfeita moagem para os seus grãos de café frescos**

- Produção: 500 gr em 5 minutos
- Motor com proteção térmica
- Container de plástico transparente
- Moinhos de aço temperado Ø 60 mm
- Grau da moagem ajustável
- Dosagem ajustável de grãos de café moídos
- Temporizador para a moagem dos grãos
- Alavanca do dispensador: esquerda ou direita



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Automática 2000 gr	Digital 1000 gr - Silenciosa (<45 dB)
Dimensões (LxPxA)	mm	210x380x600	285x405x626
Potência	W	356	356
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	9	12

**Modelo disponível de 1 a 3 grupos nas versões semiautomáticas e electrónicas**

- Estrutura com painéis em aço inox e aço pintado
- Lanças de vapor e bico de água quente
- Manómetro duplo para controlo da pressão da caldeira e bomba
- Indicador para controlo visual do nível da água na caldeira
- Bomba de motor incorporada

**MÁQUINAS DE CAFÉ FORMA**
**Cores Disponíveis**


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Forma 1 grupo	Forma 2 grupos	Forma 3 grupos
Dimensões (LxPxA)	mm	538x569x496	748x569x496	988x569x496
Potência	W	2900/3160	3600/3920	5200/5560
Voltagem	V-Hz	230/400-50	230/400-50	230/400-50
Capacidade da caldeira	L	6	10,5	17
Peso	Kg	48/55	65/74	79/87
	AEP - Semi-automática	Euros		
	SAE - Electrónica	Euros		





## MÁQUINAS LAVAR ROUPA (ALTA CENTRIFUGAÇÃO COMERCIAL) SECADORES COMERCIAIS

SF/SD  
LINHA

SC70	SC90	SF	SFC	STW	STWC
DAM7	DAM9	SD	SDC	STD	STDC



SD

SF

### TECNOLOGIA DE BALANCEAMENTO DE PONTA

A suspensão atualizada e as novas tecnologias de detecção na linha SF redistribuem as cargas e mantêm os tempos de ciclo - resultando em menos custos com serviços públicos, menos vibração e uma redução significativa do ruído.

### FORÇA G INCOPARÁVEL

A velocidade de rotação final de 1200 RPM na linha SF (1400 RPM na SC65) remove mais água, reduz os tempos de secagem e diminui o consumo de energia.

### CARACTERÍSTICAS DA MÁQUINAS DE LAVAR

- Tambor em aço inox no interior e exterior
- Totalmente independente: pode ser instalado em qualquer piso e qualquer nível
- Suspensão melhorada com nova programação em caso de desbalanceamento
- Compartimento de detergente com 4 divisões
- Abertura de porta de 180° para fácil carga e descarga
- Cofres e mecanismos de moedas opcionais
- Bomba de drenagem de série, válvula de drenagem opcional
- Painéis superior, frontal e lateral padrão disponíveis em cinzento antracite
- Aquecimento elétrico ou fonte externa de água quente
- 6 programas de lavagem
- Possibilidade de alterar os programas existentes
  - » Adicionar pré-lavagem » Tempo de lavagem » enxaguamento adicional
- Indicação LED do estado do programa
- Contagem decrescente do tempo restante

### CARACTERÍSTICAS DOS SECADORES

- Cilindro de aço galvanizado
- Filtro de fibras superdimensionado localizado na parte frontal para fácil limpeza
- Potentes sopradores-exaustores garantem tempos curtos de secagem e baixos custos operacionais
- Abertura de porta de 180° para fácil carga e descarga
- Cofres e mecanismos de moedas opcionais
- Painéis superior, frontal e lateral padrão disponíveis em cinzento antracite
- Aquecimento a gás ou elétrico
- 4 programas de secagem
- Indicação LED do estado do programa
- Contagem decrescente do tempo restante

DAM7/DAM9/SC70/SC90  
DAMC7

SF

SFC

STW/D (C)

SD

SDC



		€			
TIPO		SC70	SC90	SF	SFC
CAPACIDADE	kg	7	9	9,5 (1/10)	9,5 (1/10)
VOLUME DO TAMBOR	l	60	80	96,8	96,8
<b>MOTOR</b>					
Frequência controlada	kW	-	-	0,67	0,67
CENTRIFUGAÇÃO	rpm	1400	1400	1200	1200
FACTOR G		530	530	440	440
LIGAÇÃO ELÉTRICA		3x400V 50Hz	3x400V 50Hz	1x220-240V 50Hz 3x380-415V+N 50 Hz	1x220-240V 50/60Hz 3x380-415V+N 50 Hz
AQUECIMENTO ELÉTRICO	kW	3,2	4,6	4,8	4,8
<b>DRANAGEM</b>					
Bomba		padrão	padrão	padrão	padrão
Válvula drenagem		opcional	opcional	opcional	opcional
<b>DIMENSÕES</b>					
AxLxP	mm	850x595x591	850x595x706	1027x683x704	1126x683x704
Peso Líquido	kg	77	92	113	119
<b>DADOS TRANSPORTE</b>					
Volume (embalado)	m <sup>3</sup>	0,39	0,46	0,71	0,77
Embalado AxLxP	mm	920x640x661	920x640x776	1150x760x860	1150x760x860
Peso Bruto	kg	80	95	122	128
<b>(Aquec. Elétrico)</b>					
Com bomba de esgoto				sob consulta	sob consulta
Sem bomba de esgoto (com válvula)					

		€				
TIPO		DAM7	DAMC7 (Condensação)	DAM9	SD	SDC
CAPACIDADE	kg	6,5	6,5	6,5	8,2	8,2
VOLUME DO TAMBOR	l	117	117	145	198	198
LIGAÇÃO ELÉTRICA	kW	3x380-415V+N 50Hz	3x380-415V+N 50 Hz	3x380-415V+N 50Hz	1x220-240V 50/60Hz 3x380-415V+N 50 Hz	1x220-240V 50/60Hz 3x380-415V+N 50 Hz
AQUECIMENTO ELÉTRICO	kW	3	2,5	4,4	5,2 (230V) 5,3 (400V)	5,3 (400V)
AQUECIMENTO A GÁS	kW	N/A	N/A	N/A	7,3	7,3
POTÊNCIA DO MOTOR	kW	-	-	-	0,25	0,25
<b>DIMENSÕES</b>						
AxLxP	mm	850x595x654	850x595x654	850x595x769	1027x683x711	1126x683x711
Peso Líquido	kg	40	45	43,6	68	74
<b>DADOS TRANSPORTE</b>						
Volume (embalado)	m <sup>3</sup>	0,43	0,43	0,49	0,71	0,77
Embalado AxLxP	mm	920x640x723	920x640x723	920x640x838	1150x760x860	1150x760x860
Peso Bruto	kg	45	50	48	73	79
<b>PREÇO</b>						
Aquecimento Elétrico	Euros				sob consulta	sob consulta
Aquecimento Gás Secador		-	-	-	sob consulta	sob consulta

		€		€	
TIPO		STW	STWC	STD	STDC
MODELO		lavadora/secador		secador/secador	
UTILIZAÇÃO	l	OPL	MOEDA	OPL	MOEDA
DIMENSÕES AxLxP	mm	1986x683x704		1986x683x737	
Peso Líquido	kg	177		120 (el.) /125 (gás)	
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>					
Volume (embalado)	m <sup>3</sup>	1,25		1,30	
Embalado AxLxP	mm	2032x760x860		2032x760x860	
Peso Bruto	kg	193		127 (el.) /132 (gás)	
<b>PREÇO</b>					
Aquecimento Elétrico	Euros	sob consulta	sob consulta	sob consulta	sob consulta
Aquecimento Gás Secador		sob consulta	sob consulta	sob consulta	sob consulta

€ Máquinas com Moedeiro

\* Ao preço apresentado deve-se acrescentar o preço do moedeiro escolhido, por exemplo SFC com moedeiro simples: sob consulta

#### OPCIONAIS

- Moedeiro simples: sob consulta
- Moedeiro duplo: sob consulta
- Moedeiro electrónico: sob consulta





## MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA (MÉDIA CENTRIFUGAÇÃO INDUSTRIAL) FIXAÇÃO AO SOLO

**RX**  
LINHA

RX80	RX105	RX135	RX180	RX240	RX280	RX350	RX520
8KG	11KG	14KG	18KG	24KG	28KG	33KG	52KG



### CARACTERÍSTICAS

- Fixa, rotação normal
- Painel superior em aço inox e painéis frontal e lateral em cinzento antracite
- Tambor e tanque em aço inox
- XControl - microprocessador fácil de usar
- Dispensador de detergente pantenteado
- Entradas de água de alta capacidade (RX280)
- Válvula de drenagem grande (Ø 76 mm)
- Fácil acesso às peças vitais pela frente
- Ampla abertura de porta para fácil carga e descarga

### OPÇÕES

- XControl + - Totalmente programável
- Painéis frontal e lateral em aço inox
- Entrada USB (no painel traseiro)
- Easy Soap - ligação para detergente líquido
- Bombas de detergente líquido
- Kit de recuperação de água
- Versão com aquecimento de vapor
- 3ª entrada de água
- Entradas de água de alta capacidade (RX180, 240)

POWERWASH



TRACE-TECH

superECO  
washing programmes

cascade  
drum



RX80

RX105

RX135

RX180

RX240

RX280

RX350

RX520



TIPO		RX80	RX105	RX135	RX180	RX240	RX280	RX350	RX520
<b>TAMBOR INTERNO</b>									
Capacidade máxima 1:9	kg	9	12	15	20	27	32	37	58
Capacidade 1:10	kg	7,5	10,5	13,5	18	24	28	33	52
Volume	l	75	105	135	180	240	280	332	520
Diâmetro	mm	530	620	620	750	750	750	914	914
<b>VELOCIDADE DO TAMBOR</b>									
Lavagem	rpm	50	46	46	42	42	42	38	38
Centrifugação	rpm	820	760	760	490 (690)*	490 (690)*	490 (690)*	540	440
<b>FACTOR G</b>									
		200	200	200	100 (padrão)	100 (padrão)	100 (padrão)	150	100
<b>AQUECIMENTO</b>									
Electricidade (padrão)	kW	6 / 9	6 / 9 / 12	9 / 12	12 / 18	18	18 / 21,9	27	40,6
Vapor	bar	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8
Água quente	°C	90	90	90	90	90	90	90	90
Nível de ruído	dB (A)	< 65	< 65	< 65	< 65	< 65	< 65	< 65	< 65
Ligação para válvulas de água	BSP	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	1"
Pressão da água	kPa	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800
Rec. pressão de água	kPa	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500
Entrada de água	l/min	20	20	20	20	20	20	66-188	183-518
Válvula de drenagem	ext. Ø mm	76	76	76	76	76	76	2x76	2x76
Volume do fluxo com válvula de drenagem	l/min	210	210	210	210	210	210	2x210	2x210
Ligação válvula vapor	BSP	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"
Pressão de vapor	kPa	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800
<b>DIMENSÕES</b>									
A×L×P	mm	1115	1225	1225	1410	1410	1410	1500	1500
	mm	660	750	750	890	890	890	1060	1060
	mm	785	785	900	915	1060	1135	1030	1315
Peso Líquido	kg	135	170	190	255 (315)*	275 (330)*	290 (355)*	410	520
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>									
Embalado A×L×P	mm	1245	1355	1355	1550	1550	1550	1625	1625
	mm	710	800	800	925	925	925	1088	1088
	mm	835	835	950	970	1130	1190	1060	1345
Peso Bruto	kg	145	185	200	270 (335)*	290 (355)*	305 (385)*	425	535
<b>OPL)</b>									
Aquecimento Elétrico (1) (2) (3)									
Aquecimento Vapor									
Aquecimento Água Quente (4) (5)									
<b>(Vending)</b>									
Moedeiro Simples									
Moedeiro Duplo									
Moedeiro Eletrónico									
Preparação para ligação a central de pagamentos									
Painéis em Inox									

\* Centrifugação 200 Factor G

(1) RX80, RX105, RX135, RX180, RX280 (200G) - Com ligação traseira USB+RS485

(2) RX350 (200G) - Com preparação para vapor e ligação traseira USB+RS485

(3) RX520 (100G) - Com preparação para vapor

(4) RX80, RX105, RX135, RX180, RX280, RX350 (200G) - Com ligação traseira USB+RS485

(5) RX 520 (100 G) - Pack 1

## POWERWASH

Estrutura de elevação perfurada resulta num efeito de enxaguamento adicional, resultando em um menor consumo de água e melhores resultados de lavagem.





## MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA (ALTA CENTRIFUGAÇÃO INDUSTRIAL)

FX  
LINHA

FX65	FX80	FX105	FX135	FX180	FX240	FX280
7KG	8KG	11KG	14KG	18KG	24KG	28KG



## CARACTERÍSTICAS

- Livre instalação, alta rotação
- Velocidade de extração 400G
- Painel superior em aço inox e painéis frontal e lateral em cinzento antracite
- Tambor e tanque em aço inox
- Tambor com sistema Cascata patenteado (CASCADE™ Drum)
- Xcontrol - microprocessador fácil de usar
- Dispensador de detergente patenteado
- Entradas de água de alta capacidade (FX280)
- Válvula de drenagem grande (Ø 76 mm)
- Fácil acesso às peças vitais pela frente
- Ampla abertura de porta para fácil carga e descarga
- Easy Soap - ligação para detergente líquido

## OPÇÕES

- XControl + - Totalmente programável
- Novo Painel Touch XControl FLEX
- Painéis frontal e lateral em aço inox
- Entrada USB/RS485 (no painel traseiro)
- Bombas de detergente líquido
- Kit de recuperação de água
- Versão com aquecimento de vapor
- 3ª entrada de água
- Entradas de água de alta capacidade (FX180, 240)
- Versão Self-service com possibilidade de colocação de moedeiro simples, moedeiro duplo, moedeiro eletrônico, ligação a central de pagamentos
- Ciclos especiais para lavagem de mopas + recolha de sujidade, capacidades 65 - 80 - 105 - 135 L

POWERWASH

CONTROL  
FLEX

i-TRACE

supereco  
washing programmescascade  
drum

FX65



FX80



FX105



FX135



FX180



FX240



FX280

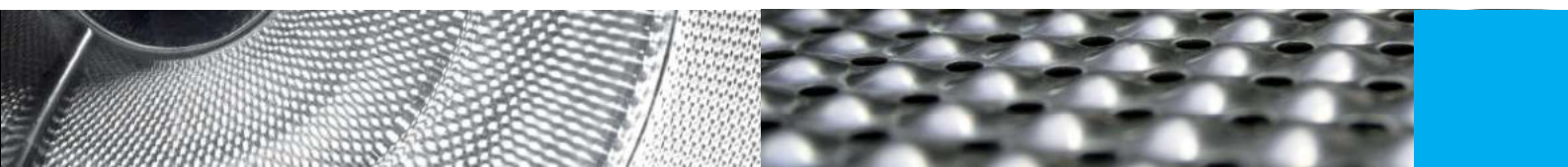


TYPE		FX65	FX80	FX105	FX135	FX180	FX240	FX280
<b>TAMBOR INTERNO</b>								
Capacidade máxima 1:9	kg	7	9	12	15	20	27	32
Capacidade 1:10	kg	6,5	7,5	10,5	13,5	18	24	28
Volume	l	65	75	105	135	180	240	280
Diâmetro	mm	530	530	620	620	750	750	750
<b>VELOCIDADE DO TAMBOR</b>								
Lavagem	rpm	49	49	49	49	42	42	42
Centrifugação	rpm	1165	1165	1075	1075	980	980	915
<b>FACTOR G</b>								
		400	400	400	400	400	400	350
<b>AQUECIMENTO</b>								
Electricidade (padrão)	kW	6 / 9	6 / 9	6 / 9 / 12	9 / 12	12 / 18	18	18 / 21,9
Vapor	bar	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1-8	1-8	1-8
Água quente	°C	90	90	90	90	90	90	90
Nível de ruído	dB (A)	< 65	< 65	< 65	< 65	<65	<65	<65
Ligação para válvulas de água	BSP	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Pressão da água	kPa	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800
Rec. pressão de água	kPa	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500
Entrada de água	l/min	20	20	20	20	20	20	20-50
Válvula de drenagem	outer Ø mm	76	76	76	76	76	76	76
Volume do fluxo com válvula de drenagem	l/min	210	210	210	210	210	210	210
Ligação válvula vapor	BSP	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Pressão de vapor	kPa	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800
<b>DIMENSÕES</b>								
A×L×P	mm	1135	1135	1245	1245	1430	1430	1430
	mm	710	710	795	795	970	970	970
	mm	740	790	795	945	970	1105	1185
Peso Líquido	kg	170	185	210	255	380	430	495
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>								
Embalado A×L×P	mm	1245	1245	1345	1345	1550	1550	1550
	mm	750	750	835	835	1025	1025	1025
	mm	840	840	840	985	1015	1150	1225
Peso Bruto	kg	180	200	235	275	395	450	515
<b>PREÇO</b>								
Aquecimento Elétrico								
Aquecimento Vapor								
Aquecimento Água Quente								
<b>PREÇO</b>								
Painel XControl + Painel XControl Flex (Touch) + Painel frontal em inox								
Ligação traseira USB+RS485								
Painéis laterais e frontal aço inox + Ligação traseira USB+RS485								
Ciclo Lavagem Mopas (apenas com XControl +)								
Moedeiro Simples								
Moedeiro Duplo								
Moedeiro Eletrónico								
Preparação para ligação a central de pagamentos								

## PRIMUS apresenta o exclusivo tambor CASCADE™

- Mesmo com a centrifugação de água 400 G, as roupas não se agarram ao cesto, o que facilita a descarga.
- Graças ao conceito CASCADE™, há mais perfurações no cesto na mesma superfície, assim a centrifugação da água é mais eficiente.
- O desenho das elevações faz com que mais água seja centrifugada, assim a percentagem de humidade após a centrifugação é extremamente baixa.
- O formato CASCADE™ dos furos do tambor proporcionam uma ação mecânica adicional, o que resulta numa lavagem ainda melhor.

VEJA O  
VÍDEO FX  
[www.bit.ly/videofx](http://www.bit.ly/videofx)







370

LAVANDARIA

primus.

## MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA (ALTA CENTRIFUGAÇÃO INDUSTRIAL)

FX  
LINHA

FX350

FX450

FX600

35KG

45KG

60KG

FS  
LINHA

FS800

FS1000

FS1200

80KG

100KG

120KG

## CARACTERÍSTICAS

- Independente, rotação alta
- Gabinete em aço inox (AISI 304)
- Tambor e tanque em aço inox
- XControl + - microprocessador totalmente programável
- Abertura de porta extragrande (FS800, FS1000 Ø 530mm, FS1200 Ø 650mm)
- Duas válvulas de drenagem grandes FX 2x76 mm, FS 2x103 mm
- Fácil acesso a todas as partes
- Ligação padrão para detergente líquido
- Motor controlado por frequência
- PowerWash® estrutura de eleva o perfurada: maior aço mecânica, menor consumo de  gua
- Entrada de água operada a ar.
- Programas de lavagem SuperEco - reduz significativamente o consumo de água e eletricidade
- Dispensador de detergente patenteado com 5 compartimentos removíveis

## OP OES

- Bomba de detergente líquido
- Trace-Tech® software de rastreio e sistema de rede
- Inclina o para frente e para tr s disponível. A inclina o da máquina   feita por plataforma externa
- OPTILOAD™



OPTILOAD

XCONTROL+

TRACE-TECH

supereco  
washing programmes

POWERWASH



FX350



FX450



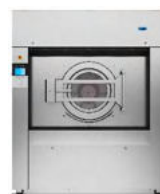
FX600



FS800



FS1000



FS1200



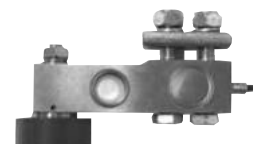
TIPO		FX350	FX450	FX600	FS800	FS1000	FS1200
<b>CAPACIDADE</b>							
Volume do tambor	l	350	450	600	807	1003	1180
Capacidade	kg	35	45	60	80	100	120
Diâmetro do tambor	mm	Ø 914	Ø 914	Ø 1035	Ø 1110	Ø 1200	Ø 1300
<b>MOTOR</b>							
Controlado por frequência		padrão	padrão	padrão	padrão	padrão	padrão
<b>VELOCIDADE DO TAMBOR</b>							
Lavagem	rpm	45	45	42	36	33	32
Centrifugação	rpm	839	839	788	750	720	695
<b>FACTOR G</b>							
		360	360	360	350	350	350
<b>PROGRAMADOR</b>							
Microprocessador XControl +		padrão	padrão	padrão	padrão	padrão	padrão
<b>GABINETE</b>							
Aço inox AISI 304					padrão	padrão	padrão
<b>TAMBOR</b>							
Aço inox AISI 304		padrão	padrão	padrão	padrão	padrão	padrão
<b>AQUECIMENTO</b>							
Elétricas	kW	24	36	54	67,5	-	-
Alta pressão vapor	bar	3-8	3-8	3-8	3-8	3-8	3-8
	psi				44-116	44-116	44-116
<b>LIGAÇÕES</b>							
Elétrica				3x380-480V 50/60Hz 3x208-240V 50/60Hz			
	kW				11,25	15,25	18,75
Entrada de água	inch	1"	1"	1"	3x1 1/2"	3x1 1/2"	3x1 1/2"
Entrada de vapor	inch	3/4"	3/4"	3/4"	1"	1"	1"
Entrada de ar comprimido	mm				Ø 8	Ø 8	Ø 8
Drenagem	mm	2x76	2x76	2x76	2x103 2x4"	2x103 2x4"	2x103 2x4"
<b>DIMENSÕES</b>							
AxLxP	mm	1925	1925	1925	1985	2060	2085
	mm	1315	1315	1315	1495	1790	1855
	mm	1270	1502	1502	1940	2005	2085
Peso líquido	kg	1010	1350	1500	2640	3170	3480
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>							
Volume (embalado)	m <sup>3</sup>	4,45	5,14	5,14	7,25	9,29	10,16
	mm	2125	2125	2125	2200	2345	2340
Embalado AxLxP	mm	1425	1425	1425	1690	1865	2000
	mm	1470	1700	1700	1950	2125	2170
Peso Bruto	kg	1170	1490	1640	2830	3410	3710
<b>PREÇO</b>							
Aq. Água Quente (de série)							
Aquecimento Elétrico							
Aquecimento Vapor (Válvula incluída)							
Aquecimento Elétrico e a Vapor							
<b>PREÇO</b>							
Terceira entrada de água							
Torneira de água traseira							
Painel frontal em aço inox							
Sistema de pesagem (células) apenas com control avançado							
Sistema de inclinação para a frente pneumático							
Sistema de inclinação para a frente/trás (não compatível com sistema de pesagem e torneira de água traseira)							
Isolamento extra térmico e de ruído							

- = Não disponível

Padrão = Execução padrão. Os dados referentes às dimensões das máquinas incluem todas as peças estendidas.

## OPTILOAD®

Ao carregar a sua máquina, o **XCONTROL+** e **GRAPHITRONIC®** exibe o peso da carga de lavagem. A máquina vai ajustar o consumo de água e energia adequado à carga. Desta forma, vai garantir um resultado de lavagem e um menor consumo de energia, enquanto otimiza a produtividade e controla os seus custos operacionais.





## MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA (BARREIRA SANITÁRIA INDUSTRIAL)

FXB  
LINHA

FXB180

18KG

FXB240

24KG

FXB280

28KG

MXB  
LINHA

MXB 360

36KG

MXB 500

50KG

MXB 700

70KG



## CARACTERÍSTICAS

- Independente, rotação alta
- Gabinete totalmente em aço inox
- XControl + - Totalmente programável
- Tambor, tanque e painel frontal em aço inox
- Dispensador de detergente patenteadado
- Válvula de drenagem grande (Ø 76 mm)  
(MXB 360, 500, 700 - 2 x Ø 76 mm)
- Fácil acesso a todas as partes importantes por todos os lados
- Ampla abertura de porta para fácil carga e descarga
- Posicionamento automático da porta
- Easy Soap - ligação para detergente líquido
- Sistema de lubrificação externo
- Golden lock - mecanismo patenteadado de travamento da porta interna
- Tambor Cascade patenteadado (MXB)

## OPÇÕES

- Entrada USB (no painel lateral)
- Bomba de detergente líquido
- Inclui opção de recuperação de água, segunda válvula de drenagem
- Versão com aquecimento a vapor
- Torneira para amostra de água
- Trace-Tech® software de rastreo e sistema de rede
- Segundo visor

OPTILOAD

XCONTROL+

TRACE-TECH

superéco  
washing programmes

POWERWASH



FXB180



FXB240



FXB280



MXB360



MXB500



MXB700

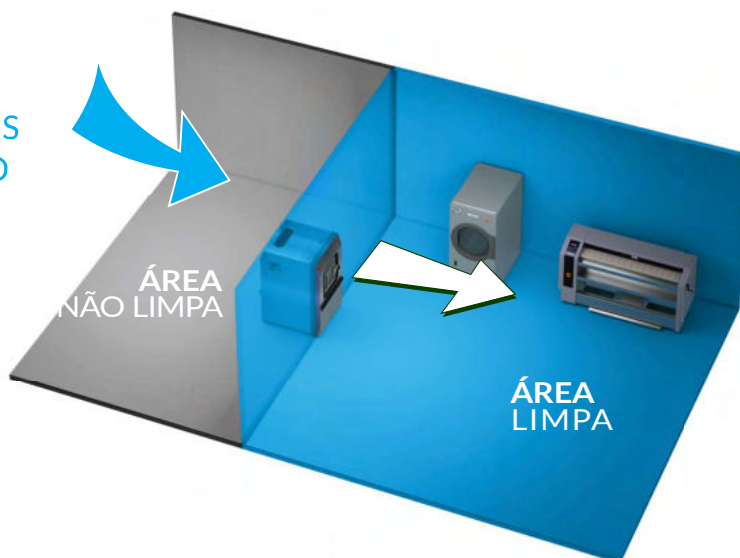


TIPO		FXB180	FXB240	FXB280	MXB360	MXB500	MXB700
<b>CAPACIDADE</b>							
Capacidade do tambor	kg	18	24	28	36	50	70
Volume do tambor	l	180	240	280	360	500	700
Diâmetro do tambor	mm	Ø 750	Ø 750	Ø 750	Ø 775	Ø 775	Ø 775
Número de tambor		1	1	1	1	1	2
Número de portas de carga		1	1	1	1	1	2
Número de portas de descarga		1	1	1	1	1	2
<b>VELOCIDADE DO TAMBOR</b>							
Lavagem	rpm	42	42	42	41	41	41
Max. Centrifugação	rpm	939	939	914	900	900	900
<b>FACTOR G</b>							
		370	370	350	350	350	350
<b>PROGRAMADOR</b>							
XControl Plus		padrão	padrão	padrão	padrão	padrão	padrão
<b>GABINET</b>							
Aço inox		padrão	padrão	padrão	opção	opção	opção
<b>AQUECIMENTO</b>							
Elétrico	kW	12/18	18	21,9	36	48	60
Vapor	bar	3-8	3-8	3-8	3-8	3-8	3-8
<b>LIGAÇÕES</b>							
Elétricas		3x 200-240V 50/60Hz 3x 380-480V 50/60Hz			3x 200-240V 50/60Hz 3x 380-415V 50/60Hz 3x 440-480V 50/60Hz		
Entrada de água		3x DN20 3/4"			3x 1"		
Entrada de vapor		1x DN15 1/2"			3/4"		
<b>DIMENSÕES</b>							
	mm	1455	1455	1455	1700	1700	1700
AxLxP	mm	900	1020	1130	1270	1566	2032
	mm	1145	1145	1145	980	980	980
Peso Líquido	kg	430	460	490	960	1130	1310
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>							
	mm	1610	1610	1610	2005	2005	2005
Embalado AxLxP	mm	1010	1130	1240	1530	1830	2290
	mm	1235	1235	1235	1255	1195	1195
Peso Bruto	kg	485	515	550	1090	1280	1470
<b>PREÇO</b>							
Aquecimento Elétrico							
Aquecimento Água Quente							
<b>PREÇO</b>							
Sistema de pesagem							
Torneira de água traseira							
Painel de control Xcontrol Flex (painel a cores táctil)							

- = Não disponível

**O SISTEMA DE HIGIENE PRIMUS  
 PROPORCIONA UMA SOLUÇÃO  
 COMPLETA PARA AJUDAR A  
 PREVENIR A CONTAMINAÇÃO  
 CRUZADA.**

**A PRIMUS PODE SER CONSULTADA  
 SOBRE TODO O PROCESSO.**







## MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA (BARREIRA SANITÁRIA INDUSTRIAL)

MB  
LINHA

MB90	MB110	MB140	MB180
90KG	110KG	140KG	180KG

## CARACTERÍSTICAS

- Independente, rotação alta
- Gabinete em aço inox (AISI 304)
- Tambor e tanque em aço inox
- Graphitronic® - visor gráfico
  - Interface de comunicação que permite o serviço remoto
  - Microprocessor multilígue
  - Livremente programável
- Ampla abertura de porta (765x340mm)
- Válvula de drenagem grande (Ø 126mm)
- Motor controlado por frequência
- PowerWash® paredes da câmara perfurada: mais ação mecânica, menor consumo de água
- Tambor padrão Y-Pockets (3 bolsas) nos MB110, 140, 180
- Tambor padrão Pullmann (2 bolsas) nos MB 70, 90
- Entrada de água operada a ar

## OPÇÕES

- Bombas de detergente líquido
- Tambor com duas bolsas nos MB110, 140, com 3 bolsas nos MB70, 90
- Trace-Tech® software de rastreamento e sistema de rede
- Torneira para amostra de água
- Sinalização por luz e som do fim do ciclo de lavagem
- Opti-load® sistema de pesagem de roupas e otimização do consumo de água
- Segundo visor
- Lubrificação automática da vedação do óleo do rolamento
- Segunda válvula de drenagem para reciclagem de água (Ø76mm)
- Segunda válvula de drenagem (Ø126 mm)



MB70



MB90, 110



MB140



MB180



TIPO		MB90	MB110	MB140	MB180
<b>CAPACIDADE</b>					
Volume do tambor	l	900	1100	1400	1800
Capacidade 1:10	kg	90	110	140	180
Diâmetro do tambor	mm	Ø 1000	Ø 1100	Ø 1200	Ø 1300
<b>BOLSAS</b>					
		padrão 2 opção 3	padrão 3 opção 2	padrão 3 opção 2	padrão 3 -
<b>MOTOR</b>					
Frequência controlada		padrão	padrão	padrão	padrão
<b>VELOCIDADE DO TAMBOR</b>					
Lavagem	rpm	36	35	33	36
Centrifugação	rpm	800	754	720	695
<b>FACTOR G</b>					
		360	350	350	350
<b>PROGRAMADOR</b>					
Microprocessador Graphitronic®		padrão	padrão	padrão	padrão
<b>GABINETE</b>					
Aço inox AISI 304		padrão	padrão	padrão	padrão
<b>TAMBOR</b>					
Aço inox AISI 304		padrão	padrão	padrão	padrão
<b>AQUECIMENTO</b>					
Elétrico	kW	54	72	72	-
Vapor	bar	6-8	6-8	6-8	6-8
<b>LIGAÇÕES</b>					
Elétrica			3x380-480V 50/60Hz 3x200-240V 50/60Hz		
Entrada de água	inch	3x1,5" + 1x3/4"	3x1,5" + 1x3/4"	3x1,5" + 1x3/4"	3x1,5" + 1x1"
Entrada de vapor	inch	1"	1"	1"	1"
Entrada ar comprimido	mm	Ø 10	Ø 10	Ø 10	Ø 10
Drenagem	mm	Ø 126	Ø 126	Ø 126	Ø 126
<b>DIMENSÕES</b>					
AxLxP	mm	1830x2275x1605	1880x2325x1605	2100x2425x1805	2195x2585x1905
Peso Líquido	kg	2810	2990	3550	4990
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>					
Volume (embalado)	m³	8,1	8,7	10,8	12,3
Embalado AxLxP	mm	1985x2355x1740	2080x2400x1740	2250x2485x1940	2265x2665x2040
Peso Bruto	kg	2970	3150	3760	5310
<b>PREÇO</b>					
Aquecimento Elétrico	Euros				
Aquecimento Vapor					
Aquecimento Elétrico e a Vapor					
<b>PREÇO</b>					
2 válvulas de drenagem					
Sistema de recuperação de água (tanque com 2 compartimentos no topo da máquina+1 entrada de água extra+bomba c/filtro)	Euros				
Sistema de pesagem					
Torneira de água traseiras					

- = Não disponível



O software de gestão **TRACE-TECH®** fornece registo da carga de lavagem, o que permite assegurar conformidade com os padrões de higiene. Pode ser armazenado e recuperado sempre que necessário. Os parâmetros são continuamente controlados e armazenados para fornecer um relatório detalhado do processo de lavagem. Vai também informar se a máquina não conseguir concluir o processo requerido.





## SECADORES DE ROUPA

TX  
LINHATX HP  
LINHA

TX9

9KG

TX9 HP

9KG

SECADORA  
COM BOMBA  
DE CALOR

BOMBA DE CALOR

ELÉTRICO



## CARACTERÍSTICAS

- Tambor padrão em aço inox
- Cor cizento antracite
- Pannel de topo em inox
- Microprocessador fácil de usar (ECT)
- DimpleDry™ com tambor inovador
- Fluxo de ar axial
- Abertura de porta de 210° para fácil carga e descarga
- Controlo intuitivo com seleção simples e 3 programas
- Fácil acesso pela frente à bomba de calor
- Sistema de tripla filtração (modelo HP)

## OPÇÃO

- Versão operada por moedas
- Frente em aço inox
- Tambor reversível
- Controlo de humidade residual Sensodry® (modelo Elétrico):
  - secagem segura de roupas delicadas
  - deteção de humidade em % (modelo Elétrico)

 DimpleDry™

## DimpleDry™

DimpleDry é o efeito combinado de um tambor mais profundo com uma forma de tambor única, melhorando o fluxo de ar, a eficiência de secagem e cuidado dos tecidos.



TX9

TX9 HP



TIPO		TX9	TX9 HP
<b>CAPACIDADE</b>			
Capacidade	kg		9
Volume do tambor	L		195
Diâmetro do tambor	mm		Ø 670
Profundidade do tambor	mm		555
Tipo de tambor			DimpleDry
<b>PORTA</b>			
Abertura da porta Ø	mm		500
Direção da abertura			Direita (reversível)
Ângulo de abertura da porta			210°
<b>DESEMPENHO DA SECAGEM</b>			
Tipo de fluxo de ar			Axial
Fluxo de ar	m <sup>3</sup> /h	300	--
<b>AQUECIMENTO</b>			
Tipo de aquecimento		Elétrico	Bomba de calor
Potência de aquecimento	kW	6 / 9 / 12	1,5
Potência total alimentação	kW	6,4 / 9,4 / 12,4	2
Ligação elétrica		3x 220-230V 50 Hz 3x 220-230V 60 Hz 3x 240V 50 HZ 3x 380-415V +N 50 Hz 3x 380-415V +N 60 Hz 3x 380-415V 50 Hz 3x 380-415V 60Hz 3x 440V 60 Hz	3x 220-240V 50 Hz 3x 380-415V +N 50Hz
<b>MOTOR</b>			
Ventilador	kW	0,25	0,17
Acionamento	kW	0,25	0,25
<b>LIGAÇÃO</b>			
Exaustor		150 mm	n/a
Ligação válvula de água		n/a	2x 1"
Drenagem da condensação		n/a	16 mm
<b>PROGRAMAÇÃO</b>			
Easy Control			
<b>RUÍDO</b>			
Sequência de secagem	dB	55	54
<b>DIMENSÕES</b>			
A×L×P	mm	1150×710×945	1725×710×925
Peso líquido	kg	125	193
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>			
Embalado A×L×P	mm	1253×752×970	1815×752×970
Peso bruto	kg	125	193
<b>PREÇO</b>			
Moedeiro simples			
Moedeiro duplo			
Moedeiro eletrônico	Euros		
Ligação a central de pagamentos			
Tambor reversível			
Painel frontal em aço inox			





## SECADORES DE ROUPA

T  
LINHA

T9	T11	T13/13
9KG	11KG	2X13KG



## CARACTERÍSTICAS

- Tambor padrão em aço inox com um diâmetro maior
- Microprocessador fácil de usar (ECT)
- Combinação de fluxo de ar radial e axial - conceito RADAX®:
  - máxima transferência de calor
  - baixo consumo de energia
  - menor tempo de secagem
- Ampla abertura de porta para fácil carga e descarga
- Auto-limpeza do filtro para fibras

## OPÇÃO

- Versão operada por moedas
- Tambor reversível
- Programador de controlo total (FCT)
- Controlo de humidade residual Sensodry®:
  - secagem segura de roupas delicadas
  - deteção de humidade em %
  - ideal em combinação com SoftWash®
  - ideal para lavandarias a seco, corporações de bombeiros
  - disponível em Easy e Full Control
- Frente em aço inox



T9



T11



T13/13



TAMS13



TIPO		T9	T11	T13/13
<b>CAPACIDADE</b>				
Capacidade do tambor	kg	9	11	2x13
Volume do tambor	l	190	250	2x285
Diâmetro do tambor	mm	Ø 760	Ø 760	2xØ 760
<b>MOTORES</b>				
Ventilador	kW	0,37 / 0,20	0,55 / 0,20	2x0,75
Acionamento	kW	0,18 / 0,25	0,25 / 0,25	2x0,25
<b>AQUECIMENTO GÁS</b>				
Ligação gás	NPT	3/4"	3/4"	2x3/4"
Ligação elétrica		3x220-240V 50Hz, 1x220-240V 50Hz, 3x380-415V 50Hz		
Energia	kW	12,5	16,5	2x19,5
	kBTU/h	42,7	56,3	2x66,5
<b>AQUECIMENTO A VAPOR</b>				
Ligação vapor	NPT	-	3/4"	3/4"
Ligação elétrica		3x220-240V 50Hz, 1x220-240V 50Hz, 3x380-415V 50Hz		
Saída vapor *	kW	-	16,5-22	2x19,5-27
Pressão vapor	bar	-	3-6/7-10	3-6/7-10
<b>AQUECIMENTO ELÉTRICO</b>				
Ligação elétrica		3x220-240V 50Hz, 3x380-415V 50Hz, 3x480V 60Hz		
Energia	kW	9/12	13,5	2x18,0
<b>BOMBA DE CALOR</b>				
Ligação elétrica		3x380-415V 50Hz +N		
Energia	kW	2,9	2,9	
<b>EXAUSTOR</b>				
	mm		200	
<b>DIMENSÕES</b>				
AxLxP	mm	1465x795x815	1680x795x1070	2030x795x1240
AxLxP HP	mm	1465x795x1275	1680x795x1525	-
Peso líquido	kg	170 / 290	230 / 350	370
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>				
Embalado AxLxP	mm	1570x880x885	1785x855x1100	2120x880x1325
Embalado AxLxP HP	mm	1570x880x1335	1785x855x1540	-
Peso Bruto	kg	180 / 305	240 / 385	385
<b>PREÇO</b>				
Aquecimento Elétrico	Euros			
Aquecimento Gás				
Aquecimento Vapor				
<b>PREÇO</b>				
Moedeiro simples				
Moedeiro duplo				
Moedeiro eletrônico				
Ligação a central de pagamentos				
Tambor reversível	Euros			
Painel frontal em aço inox				
Inverter driver (apenas em monofásicos e com tambor reversível)				
Inverter drive				
Controlador Profissional FCT				

\* A saída de vapor é flexível, dependendo da pressão do vapor. Os dados referentes às dimensões das máquinas incluem todas as peças estendidas





## SECADORES DE ROUPA

T  
LINHA

T13	T16	T24	T35
13KG	16KG	24KG	35KG



## CARACTERÍSTICAS

- Tambor padrão em aço inox com um diâmetro maior
- Microprocessador fácil de usar (ECT)
- Combinação de fluxo de ar radial e axial - conceito RADAX®:
  - máxima transferência de calor
  - baixo consumo de energia
  - menor tempo de secagem
- Ampla abertura de porta para fácil carga e descarga
- Auto-limpeza do filtro para fibras

## OPÇÃO

- Versão operada por moedas
- Tambor reversível
- Programador de controlo total (FCT)
- Controlo de humidade residual Sensodry®:
  - secagem segura de roupas delicadas
  - deteção de humidade em %
  - ideal em combinação com SoftWash®
  - ideal para lavandarias a seco, corporações de bombeiros
  - disponível em Easy e Full Control
- Frente em aço inox



T13



T16



T24



T35



TIPO		T13	T16	T24	T35
<b>CAPACIDADE</b>					
Capacidade do tambor	kg	13	16	24	35
Volume do tambor	l	285	345	530	680
Diâmetro do tambor	mm	Ø 760	Ø 760	Ø 930	Ø 930
<b>MOTORES</b>					
Ventilador	kW	0,55 / 0,20	0,55 / 0,20	0,55	0,55
Acionamento	kW	0,25 / 0,25	0,25 / 0,25	0,25	0,25
<b>AQUECIMENTO GÁS</b>					
Ligação gás	NPT	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Ligação elétrica		3x220-240V 50Hz, 1x220-240V 50Hz, 3x380-415V 50Hz		1x208V-240V 60Hz (3x380V-415V 50/60Hz)	
Energia	kW	19,5	25	33/39	46/50
	kBTU/h	66,5	85,3	112,6/133,1	157,9/170,6
<b>AQUECIMENTO A VAPOR</b>					
Ligação vapor	NPT	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Ligação elétrica		3x220-240V 50Hz, 1x220-240V 50Hz, 3x380-415V 50Hz		1x208V-240V 60Hz (3x380V-415V 50/60Hz)	
Saída vapor *	kW	19,5-27	22-32	27-36,2	39,3-52,7
Pressão vapor	bar	3-6/7-10	3-6/7-10	3-6/7-10	3-6/7-10
<b>AQUECIMENTO ELÉTRICO</b>					
Ligação elétrica		3x220-240V 50Hz, 3x380-415V 50Hz, 3x480V 60Hz		3x380V-415V/480V 50/60Hz	
Energia	kW	18,0	24,0	30/36	36/48
<b>BOMBA DE CALOR</b>					
Ligação elétrica		3x380-415V 50Hz +N		-	-
Energia	kW	2,9	2,9	-	-
<b>EXAUSTOR</b>					
	mm	200			
<b>DIMENSÕES</b>					
AxLxP	mm	1680x795x1160	1680x795x1280	1975x965x1270	1975x965x1490
AxLxP HP	mm	1680x795x1615	1680x795x1735	-	-
Peso líquido	kg	250 / 360	250 / 375	300	330
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>					
Embalado AxLxP	mm	1785x855x1190	1785x855x1310	2075x1040x1320	2075x1040x1540
Embalado AxLxP HP	mm	1785x855x1635	1785x855x1750	-	-
Peso Bruto	kg	265 / 400	270 / 400	275	305
<b>PREÇO</b>					
Aquecimento Elétrico	Euros				
Aquecimento Gás					
Aquecimento Vapor					
<b>PREÇO</b>					
Moedeiro simples	Euros				
Moedeiro duplo					
Moedeiro eletrônico					
Ligação a central de pagamentos					
Tambor reversível					
Painel frontal em aço inox					
Inverter driver (apenas em monofásicos e com tambor reversível)					
Controlador Profissional FCT					

\* A saída de vapor é flexível, dependendo da pressão do vapor. Os dados referentes às dimensões das máquinas incluem todas as peças estendidas







## SECADORES DE ROUPA - MODELOS DX OPL

DX  
LINHA

DX55	DX77	DX90
55KG	77KG	90KG



## CARACTERÍSTICAS

- Controlos:
  - Controlo Dual Digital ou OPL Micro
  - Versão operada por moedas: XQ-Control
- Aquecimento Elétrico, Gás e Vapor
- Ampla abertura de porta para fácil carga e descarga
- Tambor em aço galvanizado
- Fluxo de ar axial
- Filtro de fibras grande

## OPÇÕES

- Tambor em aço inox
- Painel frontal em aço inox
- Versão operada por moedas
- Tambor reversível
- Controlo de humidade residual Sensodry+® (apenas com OPL Micro completo):
  - menores custos de energia e serviço públicos
  - menores custos de substituição de roupas
- SafeTech™ Sistema de supressão de incêndio



DX13/13

DX20/20

DX55

DX77

DX90



TIPO		DX55	DX77	DX90
<b>CAPACIDADE</b>				
Capacidade	kg	55	77	90
Volume do tambor	l	1020	1410	1660
Diâmetro do tambor	mm	Ø 1120	Ø 1290	Ø 1290
<b>FLUXO DE AR</b>				
Fluxo de ar	l/s	660	1010	1010
<b>MÉDIA DE SECAGEM</b>				
Aquecimento gás	g/min	979	1401	1673
Aquecimento elétrico	g/min	698	-	-
<b>MOTOR</b>				
Ventilador	kW	1,1	1,1	1,1
Acionamento	kW	1,1	1,1	1,1
<b>AQUECIMENTO GÁS</b>				
Energia	kW	79	116	125
Energia	kBTU/h	270	395	425
Ligação Elétrica		3x 200-240V/50-60Hz, 3x 440-480V/50-60Hz, 3x 380-415V/50-60Hz		
Ligação Gás	NPT	1"	1"	1"
<b>AQUECIMENTO VAPOR</b>				
Alta pressão 6,9 bar	kW	54,95	77,81	77,81
	kBTU/h	187,5	265,5	265,5
Ligação elétrica		3x200-240V/50-60Hz, 3x440-480V/50-60Hz, 3x380-415V/50-60Hz		
Ligação vapor	NPT	¾"	¾"	¾"
<b>AQUECIMENTO ELÉTRICO</b>				
Energia	kW	60	-	-
Ligação elétrica		3x230-240V/50-60Hz, 3x440V/50-60Hz, 3x380-415V/50-60Hz		
<b>EXAUSTOR</b>	Ø /mm	254	305	305
<b>DIMENSÕES</b>				
A×L×P	mm	2175×1170×1270	2390×1345×1315	2390×1345×1505
Peso líquido (E, G, V)	kg	565, 555, 605	-, 635, 705	-, 705, 770
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>				
Embalado (alumínio) A×L×P	mm	2290×1220×1820	2510×1320×1870	2290×1320×2070
Peso bruto (E, G, V)	kg	600, 585, 635	-, 670, 740	-, 740, 805
Embalado (caixa) A×L×P	mm	2310×1350×1890	2550×1530×1950	2550×1530×2140
Peso bruto (E, G, V)	kg	675, 660, 710	-, 755, 825	-, 825, 895
<b>PREÇO</b>				
Aquecimento Elétrico	Euros			
Aquecimento Gás				
Aquecimento Vapor				
<b>PREÇO</b>				
Microprocessador profissional + tambor inox + frontal inox	Euros			

**SAFETECH** - O sistema de supressão de incêndio monitoriza as temperaturas altas do tambor e borrija água na carga se a leitura estiver anormalmente alta. Um sinal de „system active“ também pode ser enviado para um sistema de alarme da propriedade.

**SENSODRY+** Controlo de humidade residual (disponível com microprocessador OPL completo) previne superaquecimento e, assim, reduz custos de energia e reposição de roupas.



## SECADORES DE ROUPA - MODELOS DX VENDING (LAVANDARIAS SELF-SERVICE)

**DX**  
LINHA

DX13	DX16	DX24	DX1313	DX2020
13KG	16KG	25KG	2X13KG	2X20KG



### CARACTERÍSTICAS

- Controlos:
  - Controlo Dual Digital ou OPL Micro
  - Versão operada por moedas: XQ-Control
- Aquecimento Elétrico, Gás e Vapor
- Ampla abertura de porta para fácil carga e descarga (Ø 57cm DX13,16, Ø 68cm DX24)
- Tambor em aço galvanizado reversível
- Fluxo de ar axial
- Filtro de fibras grande

### OPÇÕES

- Tambor em aço inox
- Painel frontal em aço inox
- Versão operada por moedas
- Tambor reversível
- Controlo de humidade residual Sensodry+® (apenas com OPL Micro completo):
  - menores custos de energia e serviço públicos
  - menores custos de substituição de roupas
- SafeTech™ Sistema de supressão de incêndio



DX13

DX16

DX25

DX34

DX13/13

DX20/20



TIPO		DX13	DX16	DX24	DX13/13	DX20/20
<b>CAPACIDADE</b>						
Capacidade	kg	13	16	25	2x13	2x20
Volume do tambor	l	270	350	530	2x300	2x420
Diâmetro do tambor	mm	Ø 673	Ø 762	Ø 940	Ø 762	Ø 838
<b>FLUXO DE AR</b>						
Fluxo de ar	l/s	240	280	330	380	570
<b>MÉDIA DE SECAGEM</b>						
Aquecimento gás	g/min	267	349	476	294	385
Aquecimento elétrico	g/min	258	340	390	258	-
<b>MOTOR</b>						
Ventilador	kW	0,4	0,4	0,4	2x0,4	2x0,4
Acionamento	kW	0,2	0,2	0,4	2x0,2	2x0,4
<b>AQUECIMENTO GÁS</b>						
Energia	kW	21,4	26,4	38,1	21,4	27,8
Energia	kBTU/h	73	90	130	73	95
Ligação Elétrica		1x100-120V/50-60Hz, 1x200-240V/50-60Hz, 3x200-240V/50-60Hz, 3x440-480V/50-60Hz, 3x380-415V/50-60Hz			1-3x 200-240V/50-60Hz, 3x 440-480V/50-60Hz, 3x 380-415V/50-60Hz	
Ligação Gás	NPT	½"	½"	½"	½"	½"
<b>AQUECIMENTO VAPOR</b>						
Alta pressão 6,9 bar	kW	24,47	30,3	33,29	25,03	-
	kBTU/h	83,5	103,4	113,6	85,4	-
Ligação elétrica		1x100-120V/50-60Hz, 1x200-240V/50-60Hz, 3x200-240V/50-60Hz, 3x440-480V/50-60Hz, 3x380-415V/50-60Hz			1-3x 200-240V/50-60Hz, 3x 440-480V/50-60Hz, 3x 380-415V/50-60Hz	
Ligação vapor	NPT	¾"	¾"	¾"	¾"	-
<b>AQUECIMENTO ELÉTRICO</b>						
Energia	kW	21	24	30	21	-
Ligação elétrica		1x200-208V/50-60Hz, 3x200-208V/50-60Hz, 1x 230-240V/50-60Hz, 3x 230-240V/50-60Hz, 3x 380V/50-60Hz, 3x400-415V/50-60Hz, 3x 440V/50-60Hz, 3x230-240V/50-60Hz, 3x440V/50-60Hz, 3x380-415V/50-60Hz, 3x 460-480V/50-60Hz				
<b>EXAUSTOR</b>						
	Ø /mm	150	200	200	1x200	1x250
<b>DIMENSÕES</b>						
A×L×P	mm	1625×710×1155	1625×800×1155	1960×980×1190	1940×800×1090	2065×875×1235
Peso líquido (E, G, V)	kg	150, 145, 145	160, 155, 155	310, 295, 315	300, 260, 375	- , 320, -
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>						
Embalado (alumínio) A×L×P	mm	1720×760×1240	1720×840×1240	2060 (S2120)×1050×1270	2030×830×1190	2160×900×1370
Peso bruto (E, G, V)	kg	160, 155, 155	170, 165, 165	330, 320, 335	300, 270, 290	- , 340, -
Embalado (caixa) A×L×P	mm	2210×880×1320	2210×950×1320	2240×1170×1350	2210×900×1270	2210×1020×1520
Peso bruto (E, G, V)	kg	220, 214, 214	230, 220, 220	395, 380, 400	360, 330, 350	- , 420, -
<b>PREÇO</b>						
Aquecimento Elétrico	Euros					
Aquecimento Gás						
Aquecimento Vapor						
<b>PREÇO</b>						
Moedeiro duplo						
Moedeiro eletrônico						
Ligação a central de pagamentos						
Tambor em aço inox reversível	Euros					
Painel XControl Flex, com tambor aço inox eversível + painel frontal em aço inox						



**SAFETECH** - O sistema de supressão de incêndio monitoriza as temperaturas altas do tambor e borrija água na carga se a leitura estiver anormalmente alta. Um sinal de "system active" também pode ser enviado para um sistema de alarme da propriedade.

**SENSODRY+** Controlo de humidade residual (disponível com microprocessador OPL completo) previne superaquecimento e, assim, reduz custos de energia e reposição de roupas.





## ARMÁRIOS SECADORES

DC  
LINHADC HP  
LINHA

DC4	DC8	DC16	FDC6
4KG	8KG	16KG	20KG
DC8 HP	ARMÁRIO COM BOMBA DE CALOR		
8KG			



## CARACTERÍSTICAS DC8, DC16

- Consumo de energia muito baixo, apenas 0,5 kWh/kg, tempo de secagem curto 42 minutos (DC8)
- 4 programas automáticos e 1 programa para tempo de secagem
- HTS - mede o nível de humidade todos os segundos, para determinar com exatidão quando os têxteis estão secos
- Dupla proteção de sobreaquecimento
- O topo é removível para um fácil manuseamento e instalação
- Programa de testes e códigos de erro facilitam a manutenção
- Laterais e portas com chapas duplas metálicas para minimizar as perdas de energia
- Suporte dos cabides pode rodar até 90°C (DC16), 180° (DC8)
- Três ventiladores (2x DC8) criam equilíbrio perfeito entre a recirculação e evacuação do ar
- O menu de serviço possibilita o ajuste das funções do armário
- Aprovação CE



DC4



DC8



DC16



DC8 HP



FDC6



CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS		DC4	DC8	DC16	DC8 HP	FDC6
Capacidade de carga	kg	4	até 8	16	até 8	20 (6 macacões)
Capacidade de secagem	g/min	17 <sup>(1)</sup>	62 <sup>(2)</sup>	81 <sup>(3)</sup>	45 <sup>(2)</sup>	17
Comprimento da barra	m	16	16	30	16	-
Tempo de secagem	min	-	42 <sup>(2)</sup>	64 <sup>(3)</sup>	58 <sup>(2)</sup>	12
Ar evacuado	m <sup>3</sup> /h	-	340 (max)	550	-	-
Capacidade aquecimento	kW	1,5	6	9	1,5	-
Capacidade total	kW	1,535	6,3	9,45	1,5	12,45
Consumo energia /kg	kWh	0,5-0,6	0,5	0,54	0,28	-

<sup>(1)</sup> Válido para têxteis torcidos a alta centrifugação

<sup>(2)</sup> Secagem de 6kg de algodão (peso seco), lavado e centrifugado a 43% da humidade residual, seco a 0% da humidade residual

<sup>(3)</sup> Secagem de 12kg de algodão (peso seco), lavado e centrifugado a 43% da humidade residual, seco a 0% da humidade residual

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		DC4	DC8	DC16	DC8 HP	FDC6
<b>LIGAÇÕES ELÉTRICAS</b>						
Ligação elétrica		1x 230V/50Hz	3-Nx 400V/50Hz	3-Nx 400V/50Hz	3-Nx 400V/50Hz	3-Nx 400V/50Hz
Fusível	A	10	10	16	10	20
Tubo de descarga	Ø mm	-	-	-	12	-
Líquido de refrigeração		-	-	-	R407C	-
<b>LIGAÇÕES AR</b>						
Saída de exaustão	Ø mm	100	125	160	-	1,535
Saída fluxo de ar	m <sup>3</sup>	45	230	300	-	0,5
Pressão	max Pa	60	70	260	-	-
Capacidade de desidratação	g/min	17 <sup>(1)</sup>	-	-	-	0,6
<b>NÍVEL DE RUÍDO</b>						
Nível de ruído no ar	dB(A)	60	62	65	56	3.631,00€
<b>DIMENSÕES</b>						
AxLxP	mm	1939x595x619	1870x1200x640	1955x1800x500	1995x1200x650	
Peso líquido	kg	61	145	235	165	
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>						
Peso bruto	kg	65	159	275	180	
Volume	m <sup>3</sup>	0,2	1,78	1,76	1,6	
<b>PREÇO</b>						
Aquecimento Elétrico	Euros					
<b>PREÇO</b>						
Suporte para botas	Euros					
Suporte para luvas						
Barra de cabides única						

## CARACTERÍSTICAS DC4

- A construção flexível permite ter barras para pendurar cabides, que deslizam facilmente para a frente para facilitar o acesso ao vestuário ou para baixo para obter mais espaço
- De fácil instalação; o canal de evacuação está ligado ao sistema de ventilação e o ar húmido é transportado para fora do armário
- Todos os componentes elétricos estão colocados no topo tornando fácil a manutenção
- Sistema de pendurar removível
- 3 temperaturas, elevada, normal e baixa
- Energia eficiente
- Proteção de sobreaquecimento
- Classificação IP 24. Aprovação CE

## CARACTERÍSTICAS DC8 HP

- Gabinete de secagem de bomba de calor
- Consumo de energia muito baixo, apenas 0,28 kWh/kg
- 4 programas automáticos e 1 programa para tempo de secagem
- HTS - mede o nível de humidade todos os segundos, para determinar com exatidão quando os têxteis estão secos
- A porta abre 190°
- Suporte dos cabides rodam até 180° para o exterior
- Iluminação inserida
- Os pés são ajustáveis por dentro do armário
- Fornecido semi-montado, embalado na parte superior como um kit de montagem.
- Aprovação CE

## CARACTERÍSTICAS FDC6

- Processo de secagem para fora e para dentro
- Programas ajustáveis
- Procedimento de secagem endurece a impregnação
- Secagem suave sem fricção
- 3 programas automáticos e 1 programa para tempo de secagem
- Luz interior
- Cabides e suportes removíveis para um fácil manuseamento
- O programa termina com um arrefecimento da temperatura da câmara.
- Aprovação CE

## MERCADOS

- Lavandarias, Laboratórios, Centros de Dia, Corporações de Bombeiros, Esquadras de Polícia, Exército, Aeroportos, Parques de Campismo, Clubes de golfe, Clubes de Futebol, Escolas de Mergulho, Teatros, Plataformas, Barcos



## CALANDRAS PASSADORAS CALANDRAS SECADORAS PASSADORAS

125 I30

I33

125

I30

I33

125 - 100, 120, 140 cm

I30 - 160, 200 cm

I33 - 160, 200 cm

I  
LINHA

### CARACTERÍSTICAS I25-30

- Pressão de passar homogênea para garantir a melhor qualidade
- Regulação da temperatura controlado por PID oferecendo uma melhor distribuição da temperatura e consumo de energia reduzido
- Resistências de longa duração
- Fácil acesso a todos os componentes vitais
- Pedal Start/Stop
- A bacia traseira é isolada com lã cerâmica de 25mm - sem desperdício de energia

### OPÇÕES I25-30

- Inversor de frequência permite uma velocidade de passar variável
- Exaustão por ventilador retira o ar húmido da calandra (I25-140, I30-160, I30-200)

### CARACTERÍSTICAS I33

- Aço de alto polimento, cilindro fino
  - Resposta rápida à temperatura
  - Excelente condutividade térmica
- Rolo de prensa extra pesado para um passar de alta qualidade
- Acionamento direto patenteado - livre de manutenção - sistema
- Microprocessor MCX fácil de operar
- Motor controlado por frequência
- Indicação da velocidade da temperatura e passagem
- Aquecimento elétrico ou a gás
- Sistema de verificação de sobreaquecimento (OCS) com 3 sensores de temperatura
- Tampa de exaustão ajustável

### OPÇÕES I33

- Versão operada por moedas
- Versão operada por sistema de pagamento central (CPS)
- Cilindro cromado para uma melhor condução térmica
- Pedal de sistema de stop da mesa de entrada
- Saída de exaustão à direita
- Conjunto de fixação para montagem no solo
- Sensospeed - velocidade autoajustável de engomar



I25



I30



I33



TIPO		I25-100/V*	I25-120/V*	I25-140/V*	I25-140AV**	I30-160/AV**	I30-200AV**	I33-160 E	I33-200 E	I33-160 G	I33-200 G
DIÂMETRO DO ROLO	mm	250	250	250	250	290	290	320	320	320	320
COMPRIMENTO ÚTIL DO ROLO	mm	1000	1200	1400	1400	1600	2000	1664	2080	1664	2080
CAPACIDADE*	kg/h	30	35	40	40	32-50	52-79	62	70	58	72
VELOCIDADE	m/min	3,9/ 2-4	3,9/ 2-4	3,9/ 2-4	2-4	3,9/ 2-4	2-4	1-6			
<b>AQUECIMENTO</b>											
Elétrico	kW	5	6	7	8,4	13,2	16,8	24,3	27,9	-	-
Gás**	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	25	30
<b>MOTOR</b>											
Motor do rolo	kW	0,18	0,18	0,18	0,215	0,67	0,67	0,18	0,18	0,18	0,18
Potência total instalada	kW	5,18	6,18	7,18	8,615	13,87	17,47	24,7	28,3	0,5	0,5
Temperatura máx.	°C	200				180					
Consumo de eletricidade	kWh	5,18	6,18	7,18	8,615	13,68	14,47	21,4	27,3	0,5	0,5
Consumo de gás	m³/h	-	-	-	-	-	-	-	-	2,62	3,13
Tipos de gás		-	-	-	-	-	-	-	-	G20, G25, G30, G31, G110	
Pressão máx. do gás	mbar	-	-	-	-	-	-	-	-	50	
Nível de ruído	dB (A)	55	55	55	60	55	55	< 57			
Proteção de ingresso		-	-	-	-	-	-	IP42			
<b>LIGAÇÃO ELÉTRICA</b>											
		1x230V 50/60Hz 3x230V 50/60Hz 3x380-400V 50/60Hz				3x230V 50/60Hz 3x380-400V 50/60Hz		380-415V 3AC+N 50/60 Hz 208-240V 3AC 50/60 Hz 380-415V 3AC-N 50/60 Hz 440V-480 3AC 60 Hz (1) 440V-480 3AC 60 Hz 208-240V 1AC 50/60 Hz			
<b>DIMENSÕES</b>											
	mm	1005	1005	1005	1005	1100	1100	1110	1110	1110	1110
AxLxP	mm	1400	1600	1800	1800	2200	2600	2084	2500	2084	2500
	mm	420	420	420	420	500	500	755	755	755	755
	kg	110	118	135	135	262	294	435	490	410	465
<b>DADOS DE TRANSPORTE</b>											
	mm	1150	1150	1150	1150	1260	1260	1260	1260	1260	1260
Embalado AxLxP	mm	1480	1680	1880	1880	2280	2690	2190	2610	2190	2610
	mm	500	500	500	500	590	590	800	800	800	800
	kg	119	130	154	154	300	350	485	560	465	540
<b>PREÇO</b>											
Aquecimento Elétrico	Euros										
Aquecimento Gás											
<b>PREÇO</b>											
Velocidade ajustável	Euros										
Cilindro cromado											
Pedal de controle											

\* De acordo com ISO 9398-1, \*\* Para G20, 20 mbar, (1) max. 456 V

\*Opção V = Variador de velocidade & Temperatura ajustável

\*\*Opção AV = Variador de velocidade, Temperatura ajustável, & ventilador de extração

senso.speed

**SENSOSPEED®** é um sistema autónomo, combinado, de regulação eletrónica que previne o sobrequecimento das arestas do cilindro de engomar e regula a velocidade do cilindro.

Confiável queimador de sobrepresão a gás Premix, para baixo consumo de gás com alta eficiência.

Emissões extremamente baixas, com desempenho altamente estável..

Infra flame cobre toda a largura = rendimento máximo.

Sistema de exaustão externo patenteado. Sem manutenção.







## CALANDRAS SECADORAS PASSADORAS

I  
LINHA

I50

IF50

IR50

IFF50

I50 - 160, 200, 250, 320 cm

IF/IR50 - 200, 250, 320 cm

IFF50 - 200, 250, 320 cm



- I range - calandras secadoras passadoras
- IF range - calandras secadoras passadoras com dobragem longitudinal e saída frontal
- IR range - calandras secadoras passadoras com saída frontal e traseira
- IFF range - calandras secadoras passadoras com alimentador e dobradora

## CARACTERÍSTICAS

- Grande superfície de contacto com a roupa em um ângulo de 300°
- Aço de alto polimento, cilindro fino
  - Preço competitivo
  - Resposta rápida à temperatura
  - Excelente condutividade térmica
- Microprocessador fácil de operar: 20 programas pré-definidos de engomar
- Indicação da velocidade e da temperatura de engomar
- Possível em modo reverso (IR,IF,IFF)
- Motor controlado por frequência
- Filtros de fibra fáceis de retirar
- É possível a poupança de espaço na instalação contra o parede: retorno frontal (I50)
- Aquecimento elétrico, a gás ou vapor
- Sistema de verificação de sobreaquecimento (OCS) com 3 sensores de temperatura
- Desenho ergonómico

## OPÇÕES

- Cilindro cromado para uma melhor condução térmica
- Pedal de sistema de stop da mesa de entrada
- Sensospeed - velocidade autoajustável de engomar



I50



IF50



IR50



IFF50

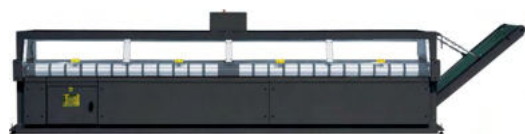


TIPO		150-160	150-200	150-250	150-320	IF/IR50-200	IF/IR50-250	IF/IR50-320	IFF50-200	IFF50-250	IFF50-320	
<b>ROLO</b>												
<b>DIÂMETRO</b>	mm	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	
<b>COMPRIMENTO ÚTIL DO ROLO</b>	mm	1600	2000	2600	3200	2000	2500	3200	2000	2500	3200	
<b>AQUECIMENTO</b>												
Elétrico	kW	32,4	37,2	54,0	64,8	38	55	65	38	72	-	
Gás	kW	30	36	52	66	36	52	66	36	52	66	
Vapor	kg/h	36	49	68	88	49	68	88	49	68	88	
Ventilador extração	mm	1x150	1x150	2x150	2x150	1x150	2x150	2x150	1x150	2x150	2x150	
<b>CAPACIDADE DE ENGOMAR*</b>												
Elétrico & Gás	kg/h	65	80	95	120	80	95	120	80	95	120	
Vapo	kg/h	80	95	115	145	95	115	145	95	115	145	
<b>VELOCIDADE DO ROLO</b>	m/min.	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	
<b>LIGAÇÃO ELÉTRICA</b>		380-415V 3AC+N 50/60 Hz, 208-240V 3AC 50/60 Hz 380-415V 3AC-N 50/60 Hz, 440V-480 3AC 60 Hz					3x380-415V+N 50/60Hz 3x208-240V 50/60Hz					
<b>DIMENSÕES</b>												
A x L x P	mm	1232	1232	1232	1232	1568	1568	1568	1760	1760	1760	
	mm	2350	2750	3350	3950	2750	3350	3950	2850	3450	4050	
	mm	1052	1052	1087	1087	1185	1185	1185	1320	1320	1320	
Peso Líquido	kg	920	1150	1290	1590	1290	1440	1680	1720	2180	2400	
<b>DADOS TRANSPORTE</b>												
Volume (embalado)	m³	4,24	4,97	6,00	7,03	7,14	8,62	10,13	9,06	10,88	12,69	
	mm	1550	1550	1550	1550	1900	1900	1900	2090	2090	2090	
Embalado A x L x P	mm	2490	2890	3490	4090	2890	3490	4100	2990	3590	4190	
	mm	1100	1100	1100	1100	1300	1300	1300	1450	1450	1450	
Peso Bruto	kg	1120	1350	1500	1850	1520	1700	2000	1990	2460	2770	
<b>PREÇO</b>												
Aquecimento Elétrico	Euros											
Aquecimento Gás												
Aquecimento Vapor												
<b>PREÇO</b>												
Velocidade ajustável	Euros											
Cilindro cromado												
Pedal de controle												
Saída traseira da roupa												
Preparação para ligação de Crossfolder / Stacker												
Crossfolder / Stacker												

\* Testado de acordo com ISO 9398-1. Os dados referentes às dimensões das máquinas incluem todas as peças estendidas.

Modelos maiores sob consulta

Opcionais Dobrador e Empilhador.  
(for IFF50 and IFF80)





# CALANDRAS PASSADORAS GMP.20, GMP.25, GMP.30

100.20    120.20    100.25    120.25    1400ES    140.30    160.30    200.30

**GMP**  
LINHA

## CARACTERÍSTICAS

- Calandras passadoras idealizadas para tratar roupa com humidade residual 25%
- Dimensões compactas e entrada/retorno de roupa pela frente, que permite a instalação em espaços pequenos
- Fiáveis e de fácil utilização, mesmo por pessoal não especializado
- Controlo eletrónico da temperatura
- Berço em aço cromado para maior durabilidade e excelente qualidade de passagem
- Mesa introdutora em alumínio
- Pedal Duplo

## OPÇÕES

- Disponível versão para self-service com moedeiro
- Versão "maintenance free" disponível com instalação do revestimento TENAX. Este sistema permite tratar tecidos com maior humidade residual, não sofre deformações e reduz drasticamente os custos de manutenção e de funcionamento
- Disponível versão 2000 ie com revestimento lamelar TENAX, aspiração de vapores, velocidade variável, introdutores e expulsores de correias, com retorno frontal ou traseiro da roupa.

GMP.20 - 100, 120 cm | Ø 20 cm

GMP.25 - 100, 120, 140 cm | Ø 25 cm

GMP.30 - 140, 160, 200 cm | Ø 30 cm



100.20 / 120.20

100.25 / 120.25

1400ES

140.30 / 160.30

200.30

ESPECIFICAÇÕES		100.20 / 120.20	100.25 / 120.25	1400ES	140.30 / 160.30	200.30
Diâmetro rolo	Ø mm	200	250	250	300	300
Comprimento rolo	mm	1000 / 1200	1000 / 1200	1400	1400 / 1600	2000
Aquecimento		elétrico	elétrico	elétrico	elétrico	elétrico
Motor	kW	0,18	0,18	0,18	0,53	0,71
Velocidade de passagem	m/min	3,4	3,8	3,8	2,7 - 4,3	2,7 - 4,3
Produção Horária	kg	20 / 25*	25 / 30**	35**	40 / 50***	60***
OPCIONAL						
Aspiração de vapor		-	-	-	Ø75 mm, 90 m³/h	Ø75 mm, 90 m³/h
Variador de velocidade		1 ÷ 5 m/min	1 ÷ 5 m/min	1 ÷ 5 m/min	1 ÷ 5 m/min	1 ÷ 5 m/min
LIGAÇÃO ELÉTRICA						
Potência	kW	3,6 / 4	6 / 6,9	7,5	9,9 / 11,4	15
Alimentação		1x230V 50Hz (1: 17A) 3x400V+N 50Hz (3: 6A)	3x400V+N 50Hz (3: 10,5A) 3x400V+N 50Hz (3: 12A)	3x400V+N 50Hz (3: 13A)	3x400V+N 50Hz (3: 19A) 3x400V+N 50Hz (3: 21A)	3x400V+N 50Hz (3: 26A)
DIMENSÕES						
AxLxP	mm	933x1305x420 933x1505x420	1003x1440x420 1003x1640x420	1003x1840x420	1073x1890x552 1073x2090x552	1073x2490x552
Peso líquido	kg	74 / 80,5	94 / 100	106	209 / 221	243
DADOS DE TRANSPORTE						
AxLxP	mm	1120x1450x550 1120x1650x550	1250x1690x590 1250x1890x590	1250x2090x590	1300x2134x690 1300x2340x690	1400x2740x730
Peso bruto	kg	85,5 / 93	130 / 136	146	253 / 268	296
PREÇO						
Aquecimento Elétrico	Euros					
PREÇO						
Velocidade variável						
Tenax	Euros					
220V/1/50Hz						
Meta Aramid 400g/m²						

\* Humidade recomendada de 15%

\*\* Humidade recomendada de 15-20%

\*\*\* Humidade recomendada de 25%

# CALANDRAS SECADORAS PASSADORAS **G.line**

14.25    15.35    18.35    21.35    26.35    32.35    21.50    26.50    32.50

**G**  
LINHA

## CARACTERÍSTICAS

- Extremamente frágeis e simples de utilizar
- Componentes de elevada qualidade, como o cilindro de aço cromado e um queimador inovador patenteado em aço titânio de alta eficiência
- Velocidade de passagem e temperatura reguladas de forma eletrónicas
- Consumo reduzido na secagem com passagem diretamente da máquina de lavar de alta centrifugação ou breve passagem por secador. No modelo G14.25 consome 1.05kg de gás para 25 kg/h
- Manutenção reduzida e elevada fiabilidade
- Modelos 35 e 50 com dispositivo de arrefecimento automático

G.25 - 145 cm | Ø 27 cm

G.35 - 148, 180, 210, 258, 320 cm | Ø 32,5 cm

G.50 - 210, 258, 320 cm | Ø 50 cm



## OPÇÕES

- Disponível versão para self-service com moedeiro



14.25



15.35 / 18.35



21.35 / 26.35



21.50 / 26.50



32.35 / 32.50

ESPECIFICAÇÕES		14.25	15.35 / 18.35	21.35 / 26.35	21.50 / 26.50	32.35 / 32.50
Diâmetro rolo	Ø mm	270	325	325	500	325 / 500
Comprimento rolo	mm	1450	1480 / 1800	2100 / 2580	2100 / 2580	3200
Aquecimento		elétrico, gás	elétrico, gás, vapor	elétrico, gás, vapor	elétrico, gás, vapor	elétrico, gás, vapor
Motor	kW	0,27 (E/V) / 0,32 (G)	1 (E/V) / 1,2 (G)	1 (E/V) / 1,2 (G)	1,6 (E/V) / 2,7 (G)	1 (E/V) / 1,2 (G) / 1,6 (E/V) / 2,7 (G)
Produção Horária	kg	25*	43 / 50*	56 / 75*	75 (E) / 95 (E) 85 (G) / 110 (G) 95 (V) / 115 (V)	80 (E) / 120 (E) 80 (G) / 135 (G) 80 (V) / 145 (V)
LIGAÇÕES						
Potência	kW	13,8 (E) 13,6 (G)	20,7(E), 22(G)/24,3(E), 25,6(G)	27(E), 27(G) / 34,2(E), 33,5(G)	45(E), 54(G) / 57(E), 67(G)	39,6(E), 47,25(G) / 66(E), 95,2(G)
Elétrica		3x400V+N 50Hz (3: 17,8A)	3x400V+N 50Hz (3: 29/31,5A)	3x400V+N 50Hz (3: 38/43A)	3x400V+N 50Hz (62/77A)	3x400V+N 50Hz (94A)
Gás / Vapor		1x230V 50Hz (1: 2,2A)	1x230V 50Hz (1: 5A)	1x230V 50Hz (1: 5A)	3x400V+N 50Hz (5A)	1x230V / 3x400V+N 50Hz (5A)
DIMENSÕES						
AxLxP	mm	1080x2010x510	1100x2010x550 1100x2340x550	1100x2640x550 1150x3140x580	1290x2880x750 1290x3280x750	1140x3740x585 1290x3880x750
Peso líquido	kg	310	450 / 490	548 / 635	1200 / 1320	715 / 1700
DADOS TRANSPORTE						
AxLxP	mm	1300x2130x690	1560x2140x730 1560x2490x730	1560x2890x730 1560x3290x730	1600x2990x920 1600x3390x920	1560x3850x730 1600x4190x920
Peso bruto	kg	360	497 / 540	602 / 700	1288/ 1413	780 / 1800
PREÇO						
Aquecimento Elétrico	Euros					
Aquecimento Gás						
Aquecimento Vapor						
PREÇO						
Rolo cromado	Euros					
Opção rolo reversível						

\* Humidade recomendada de 50%



## TÁBUAS E FERROS DE ENGOMAR



### BIEFFE BF091 - NEW JOLLY

- Tábua de passar universal aspirada e aquecida com temperatura do plano regulável por controle do termostato.



### BIEFFE BF070BE - ASSE COM CALDEIRA DE 2LTS

- Tábua de passar profissional aspirada e aquecida com caldeira incorporada de 2Lt e ferro de passar profissional Bieffe.



### BIEFFE BF100CE - FOREVER

- Tábua profissional aspirada, ventilada com caldeira de 3,5Lt e ferro de passar profissional Bieffe.



### BIEFFE BF200CE - FOREVER

- Tábua profissional aspirada, ventilada e aquecida com uma caldeira de 2,8Lt com recarga de água automática, completa com ferro de passar profissional Bieffe e tanque de água de 10Lt.



### ROTONDI PVT38

- Máquina de engomar com aspiração e prato universal, aquecimento elétrico com termostato, ferro de engomar electrovaporizante EC-11, caldeira incorporada de 8 litros, bomba automática de alimentação de água.

ESPECIFICAÇÕES		BF091	BF070BE	BF100CE	BF200CE	PVT38
Potência plano aquecido	W	700	700	700	700	-
Potência motor aspirante	W	150	150	150	150	350
Potência ferro elétrico	W	-	850	850	850	800
Potência caldeira	W	-	900	1300	900 + 900	4000
Potência motor ventilado	W	-	-	150	150	350
Caldeira	Lt	-	2	3,5	2,8	8
Pressão	Bar	-	3	-	-	3
Alimentação		230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	400V 50Hz
DIMENSÕES						
Tábua Completa (LxPxA)	mm	1390x420x850	1335x420x900	1270x420x900	1270x420x900	1500x550x910
Plano (LxPxA)	mm	1120x420	1120x420	1120x420	1120x420	1200x400
Peso	kg	17	23,5	34	34	86

## FERROS DE ENGOMAR / VAPORETAS



### BIEFFE BF054BE - STIR VAPOR

- Gerador de vapor pequeno, com 1,5 litros de caldeira com ferro de passar profissional Bieffe, de cor branca.



### BIEFFE BF004CE - MAXI VAPOR

- Gerador de vapor, com 3,5 litros de caldeira com manipulador externo para regulação do fluxo de vapor, com ferro profissional pesado Bieffe. cor branca.



### BIEFFE BF001BE - BABY VAPOR

- Gerador de vapor, com 2 litros de caldeira com ferro de passar profissional Bieffe, cor branca.



### BIEFFE BF004PCE - MAXI VAPOR PLUS

- Gerador de vapor, com 5 litros de caldeira com manipulador externo para regulação do fluxo de vapor, com ferro profissional pesado Bieffe. cor branca. Possibilidade de inclusão de uma segunda eletroválvula para pistola de vapor ou para um segundo ferro

ESPECIFICAÇÕES		BF054BE	BF001BE	BF004CE	BF004PCE
Potência ferro elétrico	W	850	850	850	850
Potência caldeira	W	900	900	1300	1300 + 900
Caldeira	Lt	1,5	2	3,5	5
Pressão	Bar	2,8	2,8	2,8	2,8
Alimentação		230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
DIMENSÕES					
LxPxA	mm	245x365x185	245x365x220	250x400x340	245x365x430
Peso	kg	6	6	9,5	10

## ACESSÓRIOS



### AR115 - ESCOVA VAPOR RÁPIDA 500W

- PREÇO:



### AR25 - PISTOLA DE VAPOR

- PREÇO:



### BF011 - BRAÇO PASSA MANGAS

- PREÇO:



### BF075 - BRAÇO ASPIRADO

- PREÇO:



### BF074 - BRAÇO ASPIRADO AQUECIDO

- PREÇO:



### FERRO ELÉTRICO 1,5KG

- PREÇO:



### RSF3 (ROTONDI)

### SUPORTE APL. BRAÇO Ø 85MM

- PREÇO:



### RA5 (ROTONDI)

### BRAÇO PASSA MANGAS (EM CONJ. RSF3)

- PREÇO:



### RPV1 (ROTONDI)

### PISTOLA VAPOR (MOD. PVT31 E PVT38)

- PREÇO:



### RL1 (ROTONDI)

### DISPOSITIVO ILUMINAÇÃO

- PREÇO:



## CONJUNTO

### TÁBUA NEW JOLLY + BABY VAPOR + PASSAMANGAS

- Tábua New Jolly Bieffe BF091
- Ferro de Engomar Baby Vapor BF001BE
- Braço Passa Mangas BF011



## CARROS DE ROUPA

### ACTIMAC CA1580

- Carro dobrável em aço plastificado branco com rodas direcionadas.
- Dimensões (LxPxA): 800x520x720mm



### ACTIMAC CA1515

- Carro com estrutura em aço-inox, com saco em tecido hidrófugo, prateleiras laminadas e rodas direcionais.
- Dimensões (LxPxA): 1100x500x123mm (fechado)



### ACTIMAC CA3203

- Carro dobrável com saco de pano e rodas direcionais.
- Dimensões (LxPxA): 600x600x1000mm



### ACTIMAC CA1525

- Carro totalmente em aço-inox, com saco em tecido hidrófugo, com prateleira porta-sacos e prateleiras metálicas. Rodas direcionais.
- Dimensões (LxPxA): 820x500x1580mm



### ACTIMAC CA1501

- Carro com estrutura em aço-inox, com saco em tecido hidrófugo e rodas direcionais.
- Dimensões (LxPxA): 790x430x1290mm  
**PREÇO: 364,00€**





## CENTRAIS DE PAGAMENTO E TROCA NOTAS

### CENTRAL DE PAGAMENTO VEGA 12 | VEGA 20

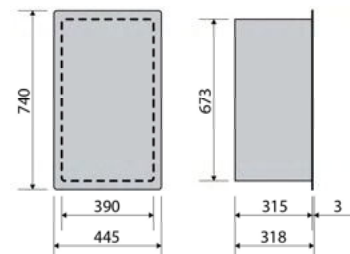


- Central de pagamentos de encastrar bastante versátil, de pequenas dimensões e com capacidade para controlar até 12 ou 20 máquinas. Inclui leitor de notas, leitor de moedas eletrónico, leitor de cartões e leitor de cartões de memória SD. Interface de utilizador com 5 línguas.

#### ACESSÓRIOS

Dispensador de cartões (capacidade para 150 cartões);  
 Impressora;  
 Moldura de encastrar na parede;  
 Interface de ligação para 6 máquinas;  
 Interface de ligação para 8 máquinas;  
 Interface de ligação para 2 máquinas;  
 Cartões de chip recarregáveis (min.100unid - brancos);  
 Sistema de pagamento por cartões bancários crédito/débito Nayax: por consulta  
 Modem para ligação ao sistema Sherlock: \*

\* Valor de adesão ao sistema Sherlock não incluído. Consultar condições de adesão ao sistema Sherlock no nosso site.



Alimentação: 230 V AC

Peso aprox (kg): 30

### CENTRAL DE PAGAMENTO VEGA TOUCH 7"

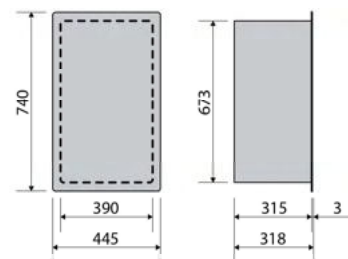


- Central de pagamentos de encastrar com touch screen de 7" à prova de vandalismo com sensores de presença e de luz integrados. Com capacidade para controlar até 32 máquinas. Inclui leitor de notas, leitor de moedas eletrónico, leitor de cartões e recuperador de moedas iluminado.

#### ACESSÓRIOS

Dispensador de cartões (capacidade para 150 cartões);  
 Moldura de encastrar na parede;  
 Interface de ligação para 6 máquinas;  
 Interface de ligação para 8 máquinas;  
 Cartões de chip recarregáveis (min.100unid - brancos);  
 Sistema de pagamento POS Vendotek;  
 Leitor para QR Code;  
 Modem para ligação ao sistema Sherlock: \*

\* Valor de adesão ao sistema Sherlock não incluído. Consultar condições de adesão ao sistema Sherlock no nosso site.



Alimentação: 230 V AC

Peso aprox (kg): 30

### TROCA NOTAS GEMINI E



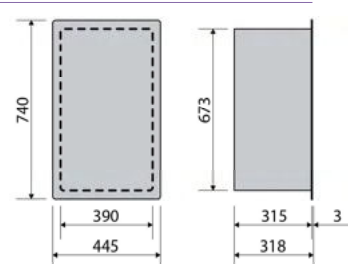
- Troca notas de encastrar de pequenas dimensões. Disponível versão waterproof. Fornecida com um hopper (dispensador de moedas) mas pode ser configurado como opcional dois hoppers.

#### ACESSÓRIOS

Segundo hopper;  
 Moldura de encastrar na parede;

Alimentação: 230 V AC

Peso aprox (kg): 30



### TROCA NOTAS W400 E



- Troca notas de fixação à parede com abertura frontal. Disponível versão waterproof. Fornecida com um hopper (dispensador de moedas) mas pode ser configurado como opcional dois hoppers.

#### ACESSÓRIOS

Segundo hopper;  
 Moldura de encastrar na parede;  
 Base metálica de fixação ao chão;

Alimentação: 230 V AC

Peso aprox (kg): 35







## LAVANDARIAS SELF-SERVICE

## CASE STUDY

Com o crescimento que o mercado das lavandarias self-service continua a ter em Portugal, achamos importante apresentar um exemplo de configuração possível.

Estamos ao vosso dispor para esclarecer quaisquer dúvidas que tenham na orçamentação dum equipamento destes e daremos todo o apoio com a instalação e configuração destas máquinas.

O orçamento que apresentamos é composto por 1x máquina de 9kg, 1x máquina de 12kg, 1x máquina de 15kg, 2x secadores 13kg a gás, 1x secador de 16kg a gás, colocando como sistema de pagamento moedeiros duplos e 1x equipamento de troca notas.

EQUIPAMENTO - EXEMPLO 1	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	SUB-TOTAL
Máq.FX80 Aquecimento Água Quente+moedeiro duplo	1		
Máq.FX105 Aquecimento Água Quente +moedeiro duplo	1		
Máq.FX135 Aquecimento Água Quente +moedeiro duplo	1		
Secador a gás 13kg T13 + moedeiro duplo	2		
Secador a gás 16kg T16 + moedeiro duplo	1		
Troca notas GEMINI E	1		
<b>TOTAL (ACRESCE O VALOR DO IVA)</b>			

## CHAMAMOS TAMBÉM ATENÇÃO PARA ALGUNS PORMENORES IMPORTANTES:

- As máquinas de lavar, tanto da série RX ou FX, poderão vir com ligação monofásica. É aconselhável que neste caso as máquinas sejam alimentadas com água quente, pois desta forma reduz-se bastante o consumo energético.
- É muito importante ter em atenção a potência eléctrica instalada nos estabelecimentos onde se vão montar as lavandarias, sobretudo se não tiverem instalação de gás.
- É necessário deixar um espaço nunca inferior a 50cm na parte posterior das máquinas de modo a se proceder a trabalhos de manutenção técnica.
- Os doseadores automáticos de detergente são normalmente instalados pelos fornecedores de detergente, sendo muito importante trabalhar com empresas responsáveis que programem as máquinas para consumirem apenas o detergente necessário sob o risco de danificarem as máquinas. Detergente em excesso danifica as máquinas e reduz os intervalos de manutenção das mesmas. Em caso de necessidade podemos recomendar fornecedor de detergente especializado nesse mercado.
- É aconselhável limpar os filtros dos secadores com uma frequência não superior a semanal, sendo mesmo aconselhável a sua limpeza diária dependendo do maior ou menor funcionamento dos mesmos.
- É aconselhável que nos contactem para procedermos à orçamentação das centrais de pagamentos, pois existem várias opções para além das que apresentamos neste catálogo, por forma a ir de encontro às diferentes necessidades dos clientes.





# CONDIÇÕES DE VENDA

## CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

Estas são as condições gerais de venda da ACTIPAGE. Quaisquer outras condições particulares terão de ser previamente acordadas por escrito. A ACTIPAGE reserva-se o direito de proceder a alterações destas condições sem aviso prévio. Estes preços e condições são válidos até informação contrária, salvo erro de impressão ou tipográfico. Para todas as questões legais emergentes da aplicação destas condições gerais de venda, o foro competente é o foro de Comarca da Moita, com expressa renúncia a qualquer outro.

## PREÇOS

**Os preços que constam desta tabela, são os preços aconselhados de venda ao público e são líquidos de impostos. Devem por isso acrescer a estes preços os respetivos impostos, nomeadamente IVA, quando aplicável.**

A ACTIPAGE reserva-se ao direito de alterar os preços que constam nesta tabela. Os compradores serão informados por escrito, sempre que ocorram alterações de preços. Os novos preços serão válidos a partir da data definida pela ACTIPAGE e informada aos clientes, e serão válidos para todas as encomendas pendentes de entrega à data da alteração. O desconhecimento dos novos preços não pode ser motivo de anulação de encomendas.

## ENCOMENDAS

Todas as encomendas deverão ser confirmadas por escrito, através de fax ou correio eletrónico (e-mail), tendo de referir obrigatoriamente o código do artigo e a sua designação. Encomendas feitas telefonicamente ou verbalmente terão sempre de ser confirmadas por escritos, mesmo que sejam feitas pessoalmente junto dos nossos comerciais. Quaisquer erros nas encomendas não confirmadas por escrito serão sempre da responsabilidade do cliente.

Os prazos de entrega são sempre indicados a título informativo e sem compromisso e poderão ser alterados, por motivos de força maior ou alheios à nossa vontade, não podendo o seu incumprimento constituir causa justificativa de anulação da encomenda, pedido de indemnização ou compensação por qualquer prejuízo.

## ENTREGAS

A entrega das mercadorias no território continental é feita por nossa conta, por empresas transportadoras, até à porta do cliente. As mercadorias expedidas para os arquipélagos dos Açores e Madeira, são por nossa conta até ao armazém do transitário. O preço das mercadorias para exportação é ex-works, ou seja, a entrega é feita no nosso armazém, sendo todo o transporte da responsabilidade do cliente. A nossa responsabilidade sobre as mercadorias cessa a partir do momento em que as colocamos à disposição do cliente.

As mercadorias são entregues devidamente embaladas com as embalagens de fábrica. Quaisquer outras embalagens ou acondicionamentos adicionais devem ser previamente orçamentados e não fazem parte do preço apresentado nesta tabela. Os clientes devem sempre verificar a mercadoria na presença do transportador, antes de assinar a guia. O risco de quebras e danos durante o transporte não é suportado pela ACTIPAGE, mesmo que o transporte, sendo esse risco segurado pelo transportador. Se nada for referido na guia de transporte, o seguro do transportador não assume quaisquer quebras ou danos na mercadoria.

## GARANTIA

A garantia é válida para os produtos comercializados pela ACTIPAGE, por um período de 12 meses e só abrange defeitos de fabrico.

Os nossos clientes devem estar habilitados a fazer assistência aos equipamentos fornecidos pela ACTIPAGE. Quaisquer dúvidas relacionadas com a montagem, utilização e manutenção dos equipamentos devem ser levantadas junto do nosso departamento técnico que providenciará toda a informação necessária. A garantia não cobre erros de montagem ou de má utilização dos equipamentos, nem defeitos provocados por forças da natureza nem problemas provocados por infra-estruturas de eletricidade, águas ou gás. A garantia cobre apenas a substituição de acessórios e não inclui mão-de-obra, nem transporte de equipamentos. Para que a garantia seja aceite pela ACTIPAGE, defeito deve ser reconhecido pelo nosso departamento técnico, pelo que o cliente deve fazer chegar o equipamento às nossas instalações.

A garantia não cobre o seguinte: Peças elétricas ou eletrónicas, grelhas, vidros, lâmpadas, díodos, válvulas, plásticos, motores, resistências.

Todas as peças de substituição/reposição, mesmo em garantia, serão enviadas à cobrança, sendo posteriormente emitida uma Nota de Crédito, se o defeito for reconhecido pelo nosso departamento técnico.

## DEVOLUÇÕES

Devoluções de máquinas só serão aceites se as máquinas estiverem devidamente embaladas e nunca tiverem sido usadas, e no prazo de 8 dias. **Não aceitamos devoluções de equipamentos específicos encomendados propositadamente para o cliente.** Não aceitamos devoluções de peças e acessórios, salvo autorização pontual da ACTIPAGE.

## RESERVA DE PROPRIEDADE

Até ao integral pagamento do valor dos bens constantes das Faturas, a plena propriedade dos mesmos continuará na nossa titularidade exclusiva, transferindo-se para o Cliente somente com a efetividade de tal pagamento. Até ao integral pagamento, o cliente será detentor dos bens em causa com possuidor em nome alheio.



**ActiPage**  
COMÉRCIO INTERNACIONAL LDA

*Activamos o seu negócio!*

Rua dos Lírios, Arm. 5B • 2860-274 Alhos Vedros

Apartado 166 • 2861-909 Moita • PORTUGAL

tlf: +351 210 138 889 • fax: +351 210 125 297

geral@actipage.pt • [www.actipage.pt](http://www.actipage.pt)



PME lider'21