



LISTEL

IMPORTAÇÃO & EXPORTAÇÃO, LDA

CATÁLOGO HOTELARIA
2022

ÍNDICE

ABATEDORES DE TEMPERATURA.....	2	MODELADOR DE HAMBURGUER.....	101
AMASSADEIRAS	3	MÁQUINA ARREFECEDORA DE COPOS.....	102
AQUECEDOR DE PRATOS.....	5	MÁQUINA FATIAR PÃO	102
BALDES DO LIXO	5	MÁQUINAS DE GELO - SIMAG.....	103
BANHO MARIA.....	5	ACESSÓRIOS MÁQUINAS DE GELO - SIMAG.....	112
BATEDEIRAS PLANETÁRIAS	6	LIGAÇÕES MÁQUINAS DE GELO - SIMAG	113
BATEDORA TRITURADORA	7	MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA - UNIVERBAR.....	115
CORTADORAS DE CARNES FRIAS.....	9	MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA COMPACT.....	120
CORTADOR / RALADOR LEGUMES E FRUTAS	11	MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA LINHA PLUS	121
CUTTER	12	MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA E DESINFECÇÃO	122
CONTAINERS.....	13	MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA PALAMENTA	123
DESCASCADORAS DE BATATAS	14	MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA TUNEL	124
ESPREMEDORES DE CITRINOS.....	15	CESTOS DE PLÁSTICO MÁQUINAS DE LAVAR.....	125
EXTRATOR DE SUMOS	16	MÁQUINAS PARA CREPES.....	126
MÁQUINA DE SUMO Prensado a Frio	16	MÁQUINAS PARA WAFFLES	126
TRITURADOR DE GELO.....	16	PANELA COZEDORA DE ARROZ	127
ESTERILIZADOR DE FACAS	17	PLACA DE INDUÇÃO.....	127
EXTERMINADORES DE INSECTOS.....	17	SALAMANDRAS.....	128
FORNOS DE PIZZA.....	18	SISTEMA COZEDURA EM VÁCUO	129
FORNOS MICROONDAS.....	22	PICADORAS DE CARNE	130
FORNOS CONVECÇÃO E COMBINADOS - UNOX	23	PICADORA REFRIGERADA.....	131
LINEMICRO MANUAL	24	SERRA OSSOS.....	132
LINEMISS MANUAL.....	26	TORRADEIRAS.....	133
CHEFLUX MANUAL.....	28	TORNEIRAS E CHUVEIROS.....	134
BAKERLUX MANUAL	31	ACESSÓRIOS TORNEIRAS E CHUVEIROS	136
CHEFTOP MIND.MAPS.....	33	VITRINES EXPOSITORAS	137
BAKERTOP MIND.MAPS	45	OFFCAR - LINHA DE QUEIMA	138
BAKERLUX SHOP.PRO	51	UNICO 650	139
BAKERLUX SPEED.PRO	67	UNICO 700	143
SPEED-X.....	71	EVOLVE 700.....	147
EVEREO - CONSERVADOR TEMPERATURA	73	EVOLVE 980.....	149
LIEVOX - ESTUFAS / FERMENTADORAS	73	STILE 700.....	151
GRELHAS, TABULEIROS E PLACAS.....	74	STILE 980.....	173
MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	79	STILE 990.....	199
FRITADEIRAS ELÉCTRICAS	80	STILE 1100.....	213
AQUECEDOR FRITOS	83	DRAGONE	221
GRELHADORES PRENSA.....	84	PASTELARIA	227
GRELHADORES - ARRIS ELÉTRICOS	85	GOLD STILE.....	230
GRELHADORES - ARRIS A GÁS.....	91	EQUIPAMENTOS ESPECIAIS.....	231
ACESSÓRIOS - ARRIS	94	BATTISTELLA - MÁQUINAS PASSAR A FERRO	233
LAMINADORAS	95	MÁQUINAS PASSAR A FERRO SEM CALDEIRA	234
MÁQUINAS CAFÉ	96	MÁQUINAS PASSAR A FERRO COM CALDEIRA	235
MOINHOS DE CAFÉ.....	97	GERADORES DE VAPOR.....	237
MÁQUINAS DE EMBALAR POR VÁCUO	98	MÁQ. PASSAR FERRO RECT. C/S GERADOR VAPOR	238
MÁQUINAS DE EMBALAR E DE SELAR SACOS	100	ACESSÓRIOS - MÁQUINAS PASSAR A FERRO.....	239
MÁQUINA DE ENCHIDOS MANUAL.....	101	CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA E PAGAMENTO.....	240

DOLOMITI

Estudados para alto desempenho e facilidade de uso.
 Estrutura interna e externa em chapa de aço inoxidável laminado.
 Distância ajustável entre as prateleiras.
 Refrigeração, positiva, negativa, intensiva e manutenção.
 Sistema de ventilação difusa que evita a deterioração dos alimentos.
 Gás R452A.
 Guarnição com resistência para evitar bloqueio da porta.
 Portas reversíveis padrão em todos os modelos, excepto DOLOMITI 3P
 Ciclo de descongelação.


DOLOMITI 5P

Controle Standard

Controle Gelataria

DOLOMITI 3 P 1/1

Modelos	DOLOMITI 3 P 1/1	DOLOMITI 5 P
Bandejas / Dimensões	3 / GN 1/1	5 / GN 1/1 ou 600 x 400
Volume litros	36	95
Resfriamento rápido	(+70 a +3 °C) 90min - 9Kg	(+70 a +3 °C) 90min - 12Kg
Rendimento congelação	(+70 a -20 °C) 240min - 6Kg	(+70 a -20 °C) 240min - 9Kg
Consumo elétrico / Tensão	758W / 230V	1200W / 230V
Dimensões ext. - L x P(PA) x A	640 x 740 (1220) x 500 mm	750 x 750 (1435) x 880 mm
Dimensões int. - L x P x A	340 x 550 x 370 mm	630 x 540 x 330 mm
Peso / Tipo abertura	60 kg / Lateral da direita para a esquerda	95 kg / Lateral reversível
Código	8059	8060


DOLOMITI 10 GELATARIA

Modelos	DOLOMITI 10 GELATARIA	DOLOMITI 14 GELATARIA
Bandejas / Dimensões	10 / GN 1/1 ou 600 x 400	14 / GN 1/1 ou 600 x 400
Volume litros	206	282
Resfriamento rápido	(+70 a +3 °C) 90min - 25Kg	(+70 a +3 °C) 90min - 40Kg
Rendimento congelação	(+70 a -18 °C) 240min - 15Kg	(+70 a -18 °C) 240min - 25Kg
Consumo elétrico / Tensão	1775W / 400V	3400W / 400V
Dimensões ext. - L x P(PA) x A	750 x 750(1435) x 1500 mm	750 x 750(1435) x 1900 mm
Dimensões int. - L x P x A	630 x 430 x 760 mm	630 x 430 x 1040 mm
Peso / Tipo abertura	185 kg / Lateral reversível	265 kg / Lateral reversível
Código	8061	8062

AMASSADEIRAS EM ESPIRAL E CABEÇA MÓVEL

SÉRIE MIXA

A amassadeira espiral Hostek by Prismafood é a máquina ideal para pizzarias e padarias. A forma especial da espiral permite obter massas homogeneizadas em poucos minutos. A taça, a espiral, a haste central e a grelha de protecção são em aço inoxidável. O sistema de transmissão é feito com moto-reductor em banho de óleo. Todas as máquinas estão equipadas com o quebrador de massa. Os misturadores podem ser equipados com um motor monofásico (série MIXA) ou trifásico (série MIXA TER). A pedido, o motor trifásico de 2 velocidades e o motor com tensões especiais estão disponíveis.



Modelos	MIXA 5	MIXA 10	MIXA 15 / MIXA TER 15
Capacidade cuba	7 Lt	10 Lt	16 Lt
Peso massa	5 Kg	8 Kg	12 Kg
Massa / hora	29 Kg	35 Kg	48 Kg
Diâmetro Cuba	240 mm	260 mm	320 mm
Consumo eléctrico	0,37 Kw	0,37 Kw	0,75 Kw
Tensão	230 V	230 V	230 V / 400 V
Dimensões ext. - L x P x A	280x590x580 mm	290x590x580 mm	385x670x725 mm
Peso	37,5 Kg	40 Kg	59 Kg
Código	1000	1013	1002



Modelos	MIXA 20 / MIXA TER 20	MIXA 30 / MIXA TER 30	MIXA 40 / MIXA TER 40
Capacidade cuba	22 Lt	32 Lt	41 Lt
Peso massa	17 Kg	25 Kg	35 Kg
Massa / hora	56 Kg	88 Kg	112 Kg
Diâmetro Cuba	360 mm	400 mm	450 mm
Consumo eléctrico	0,75 Kw	1,10 Kw	1,10 Kw
Tensão	230 V / 400 V	230 V / 400 V	230 V / 400 V
Dimensões ext. - L x P x A	385x670x725 mm	435x750x810 mm	480x820x850 mm
Peso	62 Kg	82 Kg	92 Kg
Código	1003	1004	1005

Notas

Opcional 2 velocidades - Preço adicional

SÉRIE MIXUP


A amassadora espiral com cabeça móvel e cuba removível Hostek by Prismafood, é a máquina ideal para pizzarias e padarias. A forma especial da espiral permite obter massas homogeneizadas em poucos minutos. A cuba, a espiral, a haste central e a grelha de proteção são em aço inoxidável. O sistema de transmissão é feito com moto-reductor em banho de óleo. Todas as máquinas estão equipadas com o quebrador de massa.

As amassadoras podem ser equipadas com um motor monofásico (série MIXUP) ou trifásico (série MIXUP TER). A pedido, o motor trifásico de 2 velocidades e o motor com tensões especiais estão disponíveis.



Modelos	MIXUP 5	MIXUP 10	MIXUP 15 MIXUP TER 15
Capacidade cuba	7 Lt	10 Lt	16 Lt
Peso massa	5 Kg	8 Kg	12 Kg
Massa / hora	29 Kg	35 Kg	48 Kg
Diâmetro Cuba	240 mm	260 mm	320 mm
Consumo elétrico	0,37 Kw	0,37 Kw	0,75 Kw
Tensão	230 V	230 V	230 V / 400 V
Dimensões ext. - L x P x A	300x600x645 mm	300x600x645 mm	390x670x735 mm
Peso	56 Kg	58 Kg	71,5 Kg
Código	1006	1007	1008

Notas

Opcional voltagem 230V - Preço adicional

Opcional 2 velocidades - Preço adicional


Modelos	MIXUP 20 MIXUP TER 20	MIXUP 30 MIXUP TER 30	MIXUP 40 MIXUP TER 40	MIXUP 50 MIXUP TER 50
Capacidade cuba	22 Lt	32 Lt	41 Lt	48 Lt
Peso massa	17 Kg	25 Kg	35 Kg	42 Kg
Massa / hora	56 Kg	88 Kg	102 Kg	128 Kg
Diâmetro Cuba	360 mm	400 mm	450 mm	450 mm
Consumo elétrico	0,75 Kw	1,10 Kw	1,10 Kw	1,50 Kw
Tensão	230 V / 400 V	400 V	400 V	400 V
Dimensões ext. - L x P x A	390x670x735 mm	435x750x810 mm	480x815x850 mm	480x800x850 mm
Peso	81 Kg	95 Kg	114 Kg	108 Kg
Código	1009	1010	1011	1012

Notas

Opcional voltagem 230V - Preço adicional

Opcional 2 velocidades - Preço adicional

AQUECEDOR DE PRATOS


LTAP60

Modelo	LTAP60	LTAP120
Prateleiras incluídas	1	2
Capacidade pratos	60	120
Temperatura máxima	85 °C	85 °C
Voltagem	230	230
Potência eléctrica	0,75 kW	1,5 kW
Dimensões - l x p x a	400x 460 x 870 mm	800x 460 x 870 mm
Peso	26 kg	47 kg
Código	7000	7001

BALDES DO LIXO


LTDBL50P

Modelo	LTDBL50	LTDBL95	LTDBL50P	LTDBL95
Altura	580 mm	660 mm	580 mm	660 mm
Diâmetro	Ø 395	Ø 460	Ø 395	Ø 460
Capacidade (litros)	50	95	50	95
Com pedal	Não	Não	Sim	Sim
Peso	5 kg	8 kg	6 kg	10 kg
Código	5000	5001	5002	5003

BANHO MARIA

Cuba estampada para GN 1/1 • Exterior em aço Inox • Torneira de descarga



Modelo	LTBM150
Temperatura máxima	90 °C
Voltagem	230
Potência eléctrica	1,5 kW
Dimensões int. - l x p x a	325 x 530 x 170
Dimensões ext. - l x p x a	325 x 560 x 250 mm
Peso	8 kg
Código	3000

BATEDEIRAS PLANETÁRIAS

PLUTONE

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



Modelo	PLUTONE 7
Capacidade cuba	7 Lt
Velocidade	75 a 660 rpm
Voltagem	230 V
Potência eléctrica	280 W
Dimensões - l x p x a	240x 450 x 510 mm
Peso	18 kg
Código	8200



Modelo	PLUTONE 10	PLUTONE 20
Capacidade cuba	10 Lt	20 Lt
Velocidade 1	108 rpm	97 rpm
Velocidade 2	195 rpm	220 rpm
Velocidade 3	355 rpm	316 rpm
Voltagem	230 V	230 V
Potência eléctrica	450 W	1,100 W
Dimensões - l x p x a	440x 500 x 440 mm	515x 560 x 770 mm
Peso	40 kg	99 kg
Código	8201	8202



Modelo	PLUTONE 30
Capacidade cuba	30 Lt
Velocidade 1	93 rpm
Velocidade 2	167 rpm
Velocidade 3	285 rpm
Voltagem	230 V
Potência eléctrica	1500 W
Dimensões - l x p x a	630x 650 x 1160 mm
Peso	125 kg
Código	8203

BATEDORA TRITURADORA

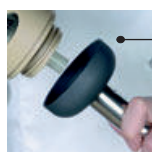
LINHA LIGHT



Corpo com design exclusivo em plástico
 Batedeira disponível com 3 potências de motor para atender às necessidades de qualquer cozinha.
 Motor ventilado com proteção de sobrecarga térmica / Velocidade variável
 Utilização confortável e display digital em cristal líquido modelos 300W e 400W

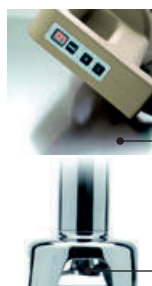


Placa de controle equipada com o dispositivo SRS para a estabilização de potência e velocidade
 Articulações de alto grau, construídas em polímero
 Eixos em aço inoxidável disponíveis em 5 comprimentos: 250-300-400-500 mm, totalmente destacáveis
 Lâmina de alto desempenho totalmente em aço inoxidável
 Todas as partes em contacto com alimentos são em aço inoxidável
 Aprovado pela CE



Modelo	KIT 250VF + FM 250	300VV	400VV
Altura	285 + 270 mm	350 mm	350 mm
Diâmetro	Ø 75	Ø 100	Ø 100
Potência / Voltagem	250 W / 230 V	300 W / 230 V	400 W / 230 V
Velocidade RPM	15.000	2.000-9.000 (Máx. 13.000)	2.000-9.000 (Máx. 15.000)
Peso	1,45 kg	1,8 kg	2,1 kg
Código	1000	1001	1002

	Misturador	Dimensão mm	Capacidade Lt.	Código
	FM 250	270 x Ø 85	20	1003
	FM 300 L	340 x Ø 85	30/50	1004
	FM 400 L	440 x Ø 85	50/80	1005
	FM 500 L	540 x Ø 85	80/100	1006
	Braço batedor			
	FAFL (Apenas para batedeiras com velocidade variável)	330 x Ø 120		1007
	Suportes			
	FSPM	Suporte mini parede		1583
	FSPC	Suporte parede		1581
	FSP	Ajustável para marmitta	(Máximo 600 mm)	1586

LINHA HEAVY


Corpo com design exclusivo em plástico
 Batedeira disponível com 3 potências de motor para atender às necessidades de qualquer cozinha.
 Motor ventilado com proteção de sobrecarga térmica
 Alça ergonómica para utilização confortável e display digital em cristal líquido
 Placa de controle equipada com o dispositivo SRS para a estabilização de potência e velocidade
 Articulações de alto grau, construídas em polímero
 Eixos em aço inoxidável disponíveis em 4 comprimentos: 300-400-500 e 600 mm, totalmente destacáveis
 Lâmina de alto desempenho totalmente em aço inoxidável
 Todas as partes em contacto com alimentos são em aço inoxidável • Aprovado pela CEE



Modelo	350VV	350VF	450VF	550VF
Altura	360 mm	360 mm	380 mm	390 mm
Diâmetro	Ø 130	Ø 130	Ø 130	Ø 130
Potência / Voltagem	350 W / 230 V	350 W / 230 V	450 W / 230 V	550 W / 230 V
Velocidade RPM	2.000-9.000 (Máx. 13.000)	15.000	17.000	15.000
Peso	2,60 kg	2,60 kg	3,2 kg	3,4 kg
Código	1008	1009	1010	1011

	Misturador	Dimensão mm	Capacidade Lt.	Código
	FM 300	330 x Ø 95	30/80	1012
	FM 400	430 x Ø 95	80/120	1013
	FM 500	530 x Ø 95	150/230	1014
	FM 600	630 x Ø 95	250/330	1015
	Braço batedor			
	FAF (Apenas para batedeiras com velocidade variável)	360 x Ø 120		1016
	Suportes			
	FSPS	Suporte mini parede		1582
	FSPC	Suporte parede		1581
	FSP	Ajustável para marmita	(Máximo 600 mm)	1586

CORTADORA DE CARNES FRIAS

TOPAZ e MIRRA TRANSMISSÃO POR CORREIAS

TOPAZ

Liga de alumínio fundido anodizado.
Deslizamento do carro sobre casquilhos auto-lubrificantes.
Transmissão com resistente cinta poliV.
Base plana para fácil limpeza.
Motor robusto e silencioso.
Afiador incorporado.
Inclinação da lâmina 25 °.
Motor ventilado.
Normas segurança CE

MIRRA 300 Y09



MIRRA

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



TOPAZ 250

Modelo	TOPAZ 220 A.I.	TOPAZ 250	TOPAZ 275
Lâmina	Ø 220 mm	Ø 250 mm	Ø 275 mm
Transmissão	Correia	Correia	Correia
Espessura de corte	13 mm	13 mm	13 mm
Voltagem	230 V	230 V	230 V
Potência eléctrica	145 W	145 W	145 W
Dimensões - l x p x a	550 x 410 x 400 mm	515 x 410 x 455 mm	525 x 455 x 410 mm
Peso	13,5 kg	15,5 kg	16,5 kg
Código	9002	9003	9004



MIRRA 275 C

Modelo	MIRRA 250 C	MIRRA 275 C	MIRRA 300 Y09
Lâmina	Ø 250 mm	Ø 275 mm	Ø 300 mm
Transmissão	Correia	Correia	Correia
Espessura de corte	13 mm	13 mm	13 mm
Voltagem	230 V	230 V	230 V
Potência eléctrica	147 W	147 W	210 W
Dimensões - l x p x a	570 x 560 x 475 mm	570 x 560 x 475 mm	640 x 610 x 510 mm
Peso	16 kg	17 kg	20,5 kg
Código	9005	9006	9007

PALLADIO TRANSMISSÃO POR ENGRENAGEM

 Sistema de engrenagem
300-330-350 INGR

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



Modelo	PALLADIO 300 INGR	PALLADIO 330 INGR	PALLADIO 350 INGR
Lâmina	Ø 300 mm	Ø 330 mm	Ø 350 mm
Transmissão	Engrenagem	Engrenagem	Engrenagem
Espessura de corte	23 mm	23 mm	23 mm
Voltagem	230 V	230 V	230 V
Potência eléctrica	400 W	400 W	400 W
Dimensões - l x p x a	710 x 547 x 545 mm	710 x 570 x 535	710 x 575 x 530
Peso	36 kg	37 kg	38 kg
Código	9008	9009	9011

PALLADIO TRANSMISSÃO POR CORREIAS


Controle

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



Acessório [NETTUNO] opcional



Modelo	PALLADIO 300 AUT. TOP	PALLADIO 330 AUT. TOP	PALLADIO 350 AUT. TOP
Lâmina	Ø 250 mm	Ø 275 mm	Ø 300 mm
Transmissão	Correia	Correia	Correia
Espessura de corte	13 mm	13 mm	13 mm
Voltagem	230 V	230 V	230 V
Potência eléctrica	147 W	147 W	210 W
Dimensões - l x p x a	570 x 560 x 475 mm	570 x 560 x 475 mm	640 x 610 x 510 mm
Peso	16 kg	17 kg	20,5 kg
Código	9012	9013	9014

CORTADORA / RALADORA DE LEGUMES E FRUTAS

TM INOX

Design extremamente compacto para uma melhor gestão de espaço na cozinha.

Fabricado em liga de alumínio e aço inoxidável.

Motor ventilado para uso contínuo.

Sistema de queda direta para manobrar facilmente mozzarella e outros queijos.

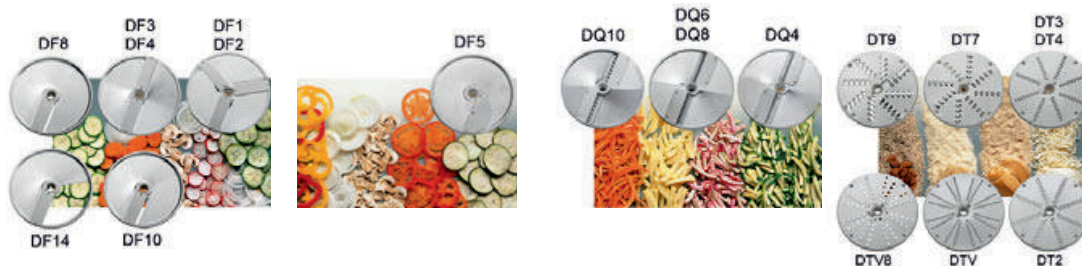
Segurança garantida por três interruptores na alavanca, tampa e tanque.

Banho recolher-interlock fornecido.

Vasta gama de discos para todas as aplicações. (Discos não incluídos)



Modelo	TM INOX
Velocidade	300 rpm
Segurança	3 micros
Voltagem	230 V
Potência eléctrica	400 W
Dimensões - l x p x a	280 x 510 x 770 mm
Peso	18,5 kg
Código	8102



Modelo	DF 1-2-3-4-8-10-14	DF 5	DQ 4-6-8-10	DT 2-3-4-7-9 DTV-8
Características	Cortar em rodela, batatas, etc.	Especial para cortar tomate	Cortar em palitos	Ralar



DISCOS PS - Para cortar cubos em conjunto com Discos DF

Modelo	PS 5	PS 8	PS 10	PS 14	PS 20
--------	------	------	-------	-------	-------

BOWL CUTTER - SÉRIE C

Cuba em aço inox 304 com fundo termo difusor.

Lâmina em aço inox.

Motor ventilado de alto rendimento para uma utilização contínua.

Tampa em lexan transparente que permite uma óptima visualização durante a laboração.

Com abertura para introdução de ingredientes durante a utilização.



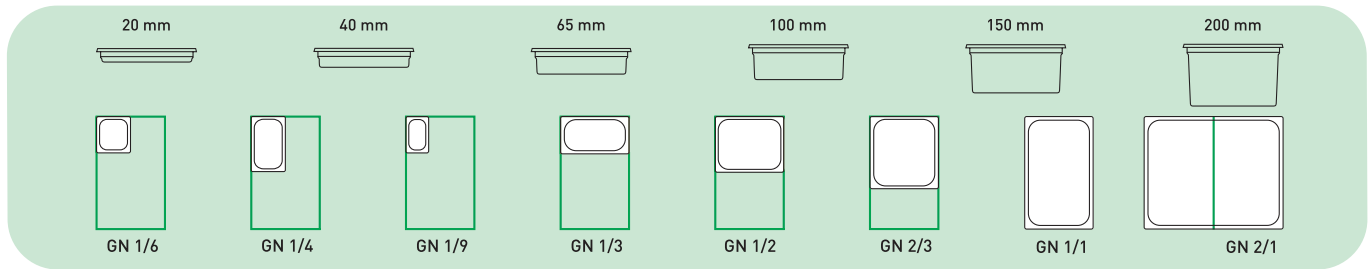
Modelo	C4 VV	C6 VV
Velocidade	Variável - 1500 ÷ 2800 rpm	Variável - 1500 ÷ 2800 rpm
Capacidade cuba	3,3 Lt	5,3 Lt
Voltagem	230 V	230 V
Potência eléctrica	350 W	350 W
Dimensões - l x p x a	305 x 365 x 255 mm	305 x 365 x 320 mm
Peso	10 kg	11 kg
Código	8112	8113

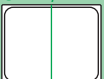







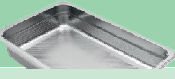


Lâmina de série
(Incluída)

Modelo C4	MSCO4AMON	MSCO4AMAZ	MSCO4AMOF	MSCO4AMO1	MSCO4AMOP
Modelo C6	MSCO6AMON	MSCO6AMAZ	MSCO6AMOF	MSCO6AMO1	MSCO6AMOP
Carcterística	Lâmina emulsionante	Lâmina serrilhada	Lâmina lisa de corte	Lâmina para massas	Lâmina para molhos
Código	8120	8116	8117	8118	8119

CONTAINERS GASTRONORM - AÇO INOX 18/10



MODELOS	ALTURA (mm)	DIMENSÕES INTERNAS LXPXA (mm)	DIMENSÕES EXTERNAS LXPXA (mm)	CAPACIDADE (Lt)	CÓDIGO
GN 2/1 	20	625x505	650x530	5	2120
	40	625x505	650x530	10	2140
	60	625x505	650x530	18,5	2160
GN 1/1 	20	505x300	530x325	2,5	1120
	40	505x300	530x325	5	1140
	65	505x300	530x325	9	1165
	100	505x300	530x325	14	11100
	150	505x300	530x325	21	11150
	200	505x300	530x325	28	11200
GN 2/3 	65	329x300	354x325	5,5	2365
	100	329x300	354x325	9	23100
GN 1/2 	65	300x240	325x265	4	1265
	100	300x240	325x265	6,5	12100
	150	300x240	325x265	9,5	12150
	200	300x240	325x265	12,5	12200
GN 1/3 	65	300x151	325x176	2,5	1365
	100	300x151	325x176	4	13100
	150	300x151	325x176	5,7	13150
GN 1/4 	65	240x137	265x162	1,8	1465
	100	240x137	265x162	2,8	14100
	150	240x137	265x162	4	14150
GN 1/6 	100	151x137	176x162	1,6	16100
	150	151x137	176x162	2,4	16150
GN 1/9 	65	151x83	176x108	1	1965
	100	151x83	176x108	0,57	19100
GN 1/1 PERFURADO 	40	505x300	530x325	5	1140P
	65	505x300	530x325	9	1165P
	100	505x300	530x325	14	11100P
GN 2/1	Tampa	-	650x530	-	2199
GN 1/1	Tampa	-	530x325	-	1199
GN 2/3	Tampa	-	354x325	-	2399
GN 1/2	Tampa	-	325x265	-	1299
GN 1/3	Tampa	-	325x176	-	1399
GN 1/4	Tampa	-	265x162	-	1499
GN 1/6	Tampa	-	176x162	-	1699
GN 1/9	Tampa	-	176x106	-	1999
GN 1/1	Grelha	-	-	-	11G

PELAPATATE

Paredes e discos abrasivos facilmente desmontáveis para limpeza.

Descarga para filtro para recolha de cascas. Botão de descarga manual

Temporizador digital multi funções de uso fácil.

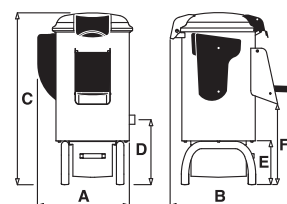
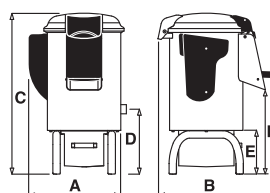
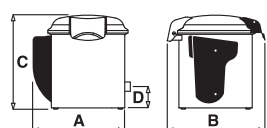
Tampa transparente inquebrável para controlar o trabalho em curso, micro-interruptor de protecção.

Totalmente construída em aço inoxidável para uma melhor limpeza.

Motor assíncrono ventilado, transmissão por correia.

Filtro Incluído.

Aprovado pela CE



Modelo	FP 104 5KG BANCADA	FP 100 10KG	FP 103 18KG
Altura de descarga (D)	160 mm	140 + 210 mm	240 + 210 mm
Descarga de resíduos	Ø 50 mm	Ø 50 mm	Ø 50 mm
Produção hora	150 Kg	300 Kg	500 Kg
Voltagem	230 V	230 V	400 V
Potência eléctrica	370 W	550 W	900 W
Dimensões - A x B x C	530 x 520 x 520 mm	530 x 660 x 640 + 210 mm	530 x 660 x 740 + 210 mm
Peso	28 kg	40 kg	43,5 kg
Código	1511	1512	1513



ESPRESSOR DE CITRINOS AUTOMÁTICO

SÉRIE F

A " F -50 " é uma máquina de alta qualidade, muito rápida que espreme as laranjas ao máximo, evitando assim qualquer desperdício. Sendo compacta, ocupa pouco espaço. É robusta e construída em aço inox.

Recolhe e prensa a laranja automaticamente em todo o seu processo,

proporcionando um extracto limpo: Espreme somente a polpa e separa a casca, originando um sumo límpido e higiénico.

Modelo F-50-A com Alimentador automático, Desenho simples, fácil de adaptar à máquina. Permite armazenar vários kgs de fruta.



Modelo	FCOMPACT	F50	F50A
Produção por minuto	10 a 20 un	20 a 25 un	20 a 25 un
Dimensão da laranja	Até Ø 70 mm	Até Ø 85 mm	Até Ø 80 mm
Voltagem	230 V	230 V	230 V
Potência eléctrica	150 W	150 W	250 W
Dimensões - A x B x C	365 x 275 x 720 mm	470 x 360 x 730 mm	470 x 590 x 780 mm
Peso	25 kg	34 kg	44 kg
Código	1003	1001	1002

ESPRESSOR DE CITRINOS MANUAL



Modelo	SPA 6
Velocidade	320 rpm
Segurança tampa	Micro
Voltagem	230 V
Potência eléctrica	230 W
Dimensões - A x B x C	365 x 275 x 720 mm
Peso	6 kg
Código	1006



ESPREDADOR DE CITRINOS # 10

Este espremedor de citrinos com alavanca é o produto ideal para utilizar em todos os lugares onde necessite de um sumo de citrinos acabado de espremer: bares de sumos, lojas de produtos naturais, bares, restaurantes, geladarias, instituições...

Está equipado com um motor de indução robusto e silencioso. Entregue com um espremedor para laranjas, limões e limas. Fácil de usar: arranque automático quando empurramos a alavanca (sistema de embraiagem especial). Feito para durar, obteve o selo Longtime, atestando sua robustez e durabilidade!



Modelo	# 10
Velocidade	1500 rpm
Segurança tampa	Início automático
Voltagem	230 V
Potência eléctrica	230 W
Dimensões - A x B x C	365 x 275 x 720 mm
Peso	9,2 kg
Código	1000

EXTRATOR DE SUMOS # 50

Espremedor comercial adaptado ao uso intensivo graças ao seu potente motor de indução e ao seu alto rendimento.

Filtração perfeita: cesto grande com peneira muito fina (0,5 mm / 0,02") oferecendo um suco de alta qualidade.

Máxima extração de suco: excelente rendimento.

Calha de alimentação extra larga (79,5 mm): sem necessidade de cortar maçãs, cenouras, tomates...

Silencioso: perfeito para fazer suco na frente do cliente.

Segurança: Corte elétrico e frenagem do motor parando a cesta ao abrir a alça.

Exclusivo sistema Ezy-clean™: tigela, cesto e tampa removíveis (sem necessidade de ferramenta).

Altura do bico: 200 mm (8,6"), para fazer suco em copos, jarras e jarras de liquidificador.

Saída: 100 l/h



Modelo	# 50
Velocidade	3600 rpm
Segurança tampa	Sim
Voltagem	230 V
Potência eléctrica	800 W
Dimensões - A x B x C	470 x 260 x 450 mm
Peso	14,5 kg
Código	1001

MÁQUINA DE SUMOS PENSADO A FRIO NUTRISANTOS #65

O espremedor de sumos a frio Nutrisantos™ #65 é a solução para todos os bares de sumos, restaurantes e lojas que desejam fazer sumos frescos espremidos a frio, a pedido, na frente do cliente.

Santos tem duas patentes do sistema de prensagem a frio, que é uma verdadeira inovação no mercado.

Corpo em alumínio e zona alimentar em aço inoxidável.

Equipado com um motor de indução confiável. Trabalho pesado.

Calha larga Ø79,5mm para sumo de frutas e legumes inteiros. Não é necessário pré-corte.

- Fácil de limpar: Empurrador removível e sistema de espremedor para uma limpeza fácil (lava-louças).

- Rendimento excepcional: Extração máxima de suco.

Fornecido com 1 filtro de aço inoxidável (orifícios de 0,3 mm).



Modelo	# 65
Velocidade	5 a 80 rpm
Segurança tampa	Sim
Voltagem	230 V
Potência eléctrica	650 W
Dimensões - A x B x C	412 x 236 x 642 mm
Peso	28,5 kg
Código	1002

TRITURADOR DE GELO # 53

Está equipado com um motor de indução robusto e silencioso. Faz gelo fino e grosso com apenas um toque de um botão.

2 modos de funcionamento: automático (tritura automaticamente todo o gelo colocado no tanque) e manual (tritura o gelo enquanto você pressiona o botão).

Produção excepcional: de forma simples e rápida faz 1,2 kg de gelo picado em 30 segundos.



Modelo	# 53
Velocidade	89 rpm
Segurança tampa	Início automático ou manual
Voltagem	230 V
Potência eléctrica	130 W
Dimensões - A x B x C	353 x 236 x 474 mm
Peso	9,8 kg
Código	1003

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

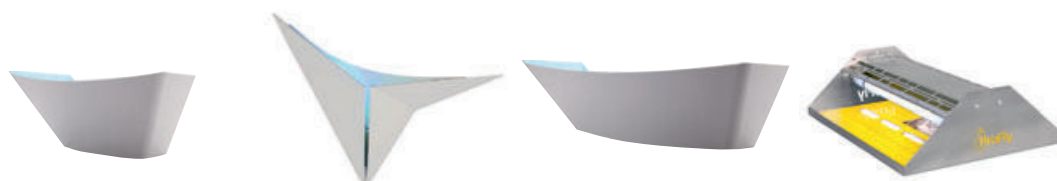


ARM 50

Modelo	ARM 25	ARM 50
Capacidade de facas	10	20
Temporizador	0 - 120 Seg	0 - 120 Seg
Voltagem	230 V	230 V
Lâmpada	15 W	2 x 15 W
Dimensões	346 x 145 x 607 mm	406 x 145 x 607 mm
Peso	5,5 kg	7,5 kg
Código	1000	1001

Consumível Lâmpadas	MODELOS	WATTS	CÓDIGO
	ARM 25 / ARM 50	15	1003

EXTERMINADOR DE INSECTOS



Modelo	PROFLY APLIQ 20	PROFLY STAR LED	PROFLY APLIQ 40	PROFLY 30
Material	Pintado branco metálico	Metal lacado branco	Pintado branco metálico	Aço inoxidável
Área Cobertura	40 m ²	40 m ²	80 m ²	80 m ²
Lâmpada / Voltagem	20 W / 230 V	5 W / 230 V	2 x 20 W / 230 V	2 x 15 W / 230 V
Dimensões	460 x 172 x 205 mm	581 x 417 x 165 mm	705 x 172 x 205 mm	465 x 160 x 355 mm
Peso	1,2 kg	2,5 kg	2 kg	3,2 kg
Código	2000	PSLED	2001	2002

Consumíveis Fitas	MODELOS	DIMENSÕES	COR	QUANT. PACK	CÓDIGO
	PROFLY APLIQ 20	465 x 180 mm	AMARELO	6	P22
	PROFLY APLIQ 40	785 x 205 mm	AMARELO	6	P33
	PRO TRAP 30	451 x 362 mm	AMARELO	6	P1
	PROFLY STAR LED	354 x 314 mm	AMARELO	6	P63

Consumíveis Lâmpadas	MODELOS	WATTS	CÓDIGO
	PROFLY APLIQ 20 PROFLY APLIQ 40	20	E14
	PRO TRAP 30	15	T15S
	PROFLY STAR LED	5	E14LED

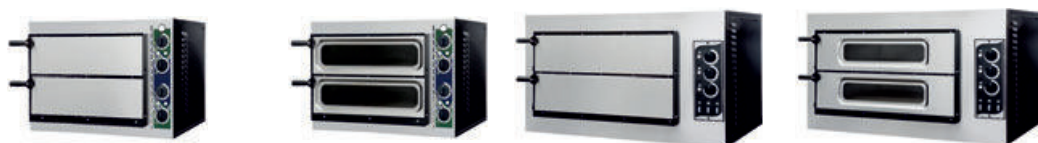
SÉRIE SMALL NEVO

Ideal para a pequena restauração.

Aquecer todos os tipos de alimentos sem ocupar muito espaço no ambiente de trabalho, agora é possível graças aos fornos Hostek Nevo by Prismafood. Pequenos, fiáveis e potentes, são adequados para bares e restaurantes que oferecem aos seus clientes especialidades para um almoço rápido mas saboroso. Fácil de usar e com consumo de energia otimizado, Small Nevo também está disponível com a opção de 2 termostatos para dosear o calor de cozedura adequado para qualquer preparação. Placa de pedra refratário. Isolamento na lã de rocha evaporada. Resistências blindadas.



Modelo	SMALL NEVO 1/40	SMALL NEVO 1/40GLASS	SMALL NEVO 1/50 2T	SMALLNEVO1/502TGLASS
Quantidade pizzas / Dimensão	1 / Ø 32 cm	1 / Ø 32 cm	1 / Ø 45 cm	1 / Ø 45 cm
Câmaras / Tabuleiros	1 / -	1 / -	1 / 40 x 60 cm	1 / 40 x 60 cm
Luz interior / Porta com vidro	Não / Não	Sim / Sim	Não / Não	Sim / Sim
Temperatura / Termostatos	50 - 320 °C / 1	50 - 320 °C / 1	45 - 455 °C / 2	45 - 455 °C / 2
Potência resist. superior	800 W	800 W	2500 W	2500 W
Potência resist. inferior	800 W	800 W	2500 W	2500 W
Potência total / Voltagem	1,6 kW / 230 V	1,6 kW / 230 V	4 kW / 400 V	4 kW / 400 V
Dimensões int. - l x p x a	410 x 360 x 90 mm	410 x 360 x 90 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm
Dimensões ext. - l x p x a	615 x 500 x 280 mm	615 x 500 x 280 mm	915 x 690 x 360 mm	915 x 690 x 360 mm
Peso	21 Kg	21 Kg	48 Kg	48 Kg
Código	2000	2000V	2001	2001V



Modelo	SMALL NEVO 2/40	SMALL NEVO 2/40 GLASS	SMALL NEVO 2/50 3T	SMALLNEVO2/50GLASS3T
Quantidade pizzas / Dimensão	1+1 / Ø 32 cm	1+1 / Ø 32 cm	1+1 / Ø 45 cm	1+1 / Ø 45 cm
Câmaras / Tabuleiros	2 / -	2 / -	2 / 2 x 40 x 60 cm	2 / 2 x 40 x 60 cm
Luz interior / Porta com vidro	Não / Não	Sim / Sim	Não / Não	Sim / Sim
Temperatura / Termostatos	50 - 320 °C / 1	50 - 320 °C / 1	45 - 455 °C / 3	45 - 455 °C / 3
Potência resist. superior	2 x 800 W	2 x 800 W	2 x 2500 W	2 x 2500 W
Potência resist. inferior	800 W	800 W	2500 W	2500 W
Potência total / Voltagem	2,4 kW / 230 V	2,4 kW / 230 V	6 kW / 400 V	6 kW / 400 V
Dimensões int. - l x p x a	410 x 360 x 90 mm	410 x 360 x 90 mm	620 x 500 x 120 mm	620 x 500 x 120 mm
Dimensões ext. - l x p x a	615 x 500 x 430 mm	615 x 500 x 430 mm	915 x 690 x 530 mm	915 x 690 x 360 mm
Peso	33 Kg	33 Kg	71 Kg	48 Kg
Código	2002	2002V	2003	2003V

FORNOS DE PIZZA ELÉTRICOS

SÉRIE NEVO

O Forno Elétrico NEVO by Prismafood é um instrumento sólido, simples de usar e incrivelmente funcional. O Nevo foi projetado para permitir uma excelente cozedura que pode ser obtida calibrando-se duas temperaturas de operação diferentes para a parte superior e a parte inferior separadamente, com valores que chegam a 455 ° C. O design sólido e o painel de controle intuitivo permitem trabalhar de forma otimizada, desfrutando de um instrumento de longa duração, confiável e de fácil manutenção. Feito de aço inoxidável e chapa pré-pintada. Superfície de cozimento em pedra refratária. Isolamento em lã de rocha evaporada. Resistências blindadas. Iluminação interna. Alimentação: Volts 400 Trifásico + neutro. Serviços eficientes, consumo contido. Suporte do forno e painel de controle digital, opcionais, sob pedido.



Modelo	NEVO 4	NEVO 44	NEVO MEDIUM 44
Quantidade pizzas / Dimensão	4 / Ø 32 cm	4 + 4 / Ø 32 cm	4 + 4 / Ø 32 cm
Câmaras	1	2	2
Luz interior / Porta com vidro	Sim / Sim	Sim / Sim	Sim / Sim
Temperatura	45 - 455 °C	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Potência resist. superior	2350 W	2 x 2350 W	2 x 2350 W
Potência resist. inferior	2350 W	2 x 2350 W	2 x 2350 W
Potência total / Voltagem	4,7 kW / 400 V	9,4 kW / 400 V	9,4 kW / 400 V
Dimensões int. - l x p x a	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm	660 x 660 x 140 mm
Dimensões ext. - l x p x a	975 x 925 x 415 mm	975 x 925 x 745 mm	900 x 870 x 745 mm
Peso	75 Kg	122 Kg	117 Kg
Código	2004	2044	2044M



Modelo	NEVO 6	NEVO 66
Quantidade pizzas / Dimensão	6 / Ø 32 cm	6 + 6 / Ø 32 cm
Câmaras	1	2
Luz interior / Porta com vidro	Sim / Sim	Sim / Sim
Temperatura	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Potência resist. superior	3 X 1200 W	6 X 1200 W
Potência resist. inferior	3 X 1200 W	6 X 1200 W
Potência total / Voltagem	7,2 kW / 400 V	14,4 kW / 400 V
Dimensões int. - l x p x a	660 x 990 x 140 mm	660 x 990 x 140 mm
Dimensões ext. - l x p x a	975 x 1215 x 415 mm	975 x 1215 x 745 mm
Peso	100 Kg	122 Kg
Código	2006	2066

PIZZA OVEN
NEVO
MAXI


O Forno Elétrico NEVO MAXI by Prismafood é uma ferramenta sólida, fácil de usar e incrivelmente funcional. O Nevo Maxi foi projetado para permitir uma excelente cozedura, alcançável calibrando separadamente duas temperaturas de operação diferentes para a parte superior e inferior, com valores que chegam a 455 °C. O design sólido e o painel de controle intuitivo permitem que você funcione de forma ideal, desfrutando de uma ferramenta de longa duração, confiável e fácil de manter. O forno elétrico é feito de aço inoxidável e folha pré-pintada. Placa de pedra refratário. Isolamento na lâ de rocha evaporada. Resistências blindadas. Iluminação interior. Fonte de alimentação: 400 V Trifásica + neutro. Desempenho eficiente, baixo consumo e muitos acessórios: Suporte do forno e painel de controle digital, opcionais, sob pedido.



Modelo	NEVO MAXI 9	NEVO MAXI 99
Quantidade pizzas / Dimensão	9 / Ø 35 cm	9 + 9 / Ø 35 cm
Câmaras / Tabuleiros	1	2
Luz interior / Porta com vidro	Sim / Sim	Sim / Sim
Temperatura	45 - 455 °C	45 - 455 °C
Potência resist. superior	3 X 2200 W	6 X 2200 W
Potência resist. inferior	3 X 2200 W	6 X 2200 W
Potência total / Voltagem	7,2 kW / 400 V	26,4 kW / 400 V
Dimensões int. - l x p x a	1080 x 1080 x 140 mm	1080 x 1080 x 140 mm
Dimensões ext. - l x p x a	1360 x 1315 x 415 mm	1360 x 1315 x 745 mm
Peso	156 Kg	269 Kg
Código	2009	2099

FORNOS DE PIZZA A GÁS
SÉRIE ALFA GAS

O Forno para Pizza a Gás ALFA by Prismafood é uma ferramenta imprescindível para a cozinha profissional. É proposto em 3 formatos diferentes que permitem a mais correta produtividade, os números e as poupanças serão ajustados à sua cozinha. A Prismafood pretendia, em primeiro lugar, dotar este forno com os dispositivos que o tornam um instrumento seguro e isento de riscos, com uma qualidade de cozedura garantida ao mais alto nível.

O forno a gás Hostek by Prismafood é um aliado de alto desempenho e confiável para melhorar a produção diária com grande atenção ao consumo de energia e segurança de uso. Superfície de cozimento em pedra refratária. Isolamento em lã de rocha evaporada. Iluminação interna.



Modelo	GAS 4	GAS 6	GAS 9
Quantidade pizzas / Dimensão	4 / Ø 30 cm	6 / Ø 30 cm	9 / Ø 30 cm
Câmaras	1	1	1
Luz interior / Porta com vidro	Sim / Sim	Sim / Sim	Sim / Sim
Temperatura	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
Consumo G30/31	1,262 Kg/h	1,696 Kg/h	2,129 Kg/h
Consumo G20	1,693 m³/h	2,275 m³/h	2,852 m³/h
Potência total	16,1 kW / 13800 kCal/h	21,5 kW / 18500 kCal/h	27 kW / 23200 kCal/h
Voltagem	230 V	230 V	230 V
Dimensões int. - l x p x a	610 x 600 x 150 mm	610 x 900 x 150 mm	910 x 900 x 150 mm
Dimensões ext. - l x p x a	1000 x 1060 x 540 mm	1000 x 1360 x 540 mm	1300 x 1360 x 540 mm
Peso	96 Kg	123 Kg	156 Kg
Código	2004G	2006G	2009G



Modelo	GAS XL 4	GAS XL 6	GAS XL 9
Quantidade pizzas / Dimensão	4 / Ø 35 cm	6 / Ø 35 cm	9 / Ø 35 cm
Câmaras	1	1	1
Luz interior / Porta com vidro	Sim / Sim	Sim / Sim	Sim / Sim
Temperatura	0 - 450 °C	0 - 450 °C	0 - 450 °C
Consumo G30/31	1,432 Kg/h	1,933 Kg/h	2,532 Kg/h
Consumo G20	1,954 m³/h	2,725 m³/h	3,255 m³/h
Potência total	18 kW / 15500 kCal/h	23 kW / 19800 kCal/h	31 kW / 26700 kCal/h
Voltagem	230 V	230 V	230 V
Dimensões int. - l x p x a	720 x 720 x 150 mm	720 x 1080 x 150 mm	1080 x 1080 x 150 mm
Dimensões ext. - l x p x a	1110 x 1180 x 540 mm	1110 x 1540 x 540 mm	1470 x 1540 x 540 mm
Peso	113 Kg	145 Kg	184 Kg
Código	2004XL	2006XL	2009XL

Beckers

MWO A3

Controles manuais de energia e temporizador
Interior e exterior em aço inox
Prato rotativo em vidro

MWO A5 GR

Controles manuais de energia e temporizador
Interior e exterior em aço inox
Prato rotativo em vidro
Função Grill



WDB 900 COMBI

Construção em aço inoxidável
Placa giratória de vidro temperado
Temporizador 30 min.
Microondas: 6 níveis de potência
2 combinações grill-microondas
Descongelamento automático com base no peso

WP 1000 PF M

Potência de saída: 1000 Watt
Alta versatilidade - 6 níveis de potência
Controles manuais de energia e temporizador
Interior e exterior em aço inox
Prato fixo em vitrocerâmica



Modelo	MWO A3	MWO A5 GR	WDB 900 COMBI	WP 1000 PF M
Capacidade / Níveis de potência	23 Lt / 5	25 Lt / 5	25 Lt / 6	25 Lt / 6
Potência Grill	-	1000 W	-	-
Potência / Voltagem	900 W / 230 V	900-1400 W / 230 V	900 W / 230 V	1000 W / 230 V
Dimensões int. - l x p x a	320 x 320 x 200 mm	344 x 340 x 220 mm	340 x 344 x 220 mm	330 x 360 x 200 mm
Dimensões ext. - l x p x a	481 x 400 x 280 mm	483 x 437 x 281 mm	483 x 422 x 281 mm	520 x 442 x 312 mm
Peso	13,6 Kg	14,5 Kg	14,5 Kg	17,7 Kg
Código	6001	6002	9500	9502



Os fornos
mais
inteligentes
do mundo

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

Cinco tecnologias inteligentes pensadas para maximizar o seu trabalho, melhorar o seu desempenho e ajudar a realizar as suas ambições.



ADAPTIVE.Cooking™

Interpreta as suas configurações e compreende os resultados que deseja. Analisa a quantidade de alimento carregado e garante um resultado perfeito em cada cozedura.

*Disponível somente para os fornos MIND.Maps™ PLUS, SHOP.Pro™ MASTER.



CLIMALUX™

CLIMALUX™ mede o grau de humidade presente na câmara de cozedura e age na emissão de vapor ou na extração da humidade para te dar um resultado perfeito.

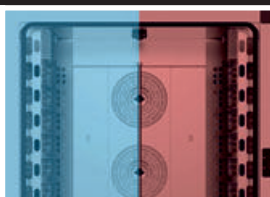
*Disponível somente para os fornos MIND.Maps™ PLUS.



AUTO.Soft™

AUTO.Soft™ regula automaticamente o aumento de temperatura e torna a cozedura mais delicada para garantir uma distribuição otimizada do calor.

*Disponível somente para os fornos MIND.Maps™ PLUS, SHOP.Pro™ MASTER.



SMART.Preheating

SMART.Preheating configura automaticamente a temperatura e a duração do pré-aquecimento para garantir a máxima repetição dos resultados em cada carga.

*Disponível somente para os fornos MIND.Maps™ PLUS, SHOP.Pro™ MASTER.



SENSE.Klean

SENSE.Klean avalia o grau de sujidade do forno e sugere a lavagem automática mais indicada em função do seu efetivo uso.

*Disponível somente para os fornos MIND.Maps™ PLUS, SHOP.Pro™ MASTER.

LINEMICRO™ MANUAL



LINEMICRO™ é uma linha de fornos compactos que oferece excelente qualidade e uniformidade no cozimento.

Os fornos são projectado especificamente para os mais simples processos de pasteleria e panificação, conseguindo sempre uma cor dourada.

Um forno silencioso, confiável, seguro e rápido, sempre pronto para apoiar as necessidades do profissional da cozinha.

Forno a convecção, com controle analógico e câmara de cozedura em aço.

Permite a configuração do tempo e temperatura de cozedura. Ideal para produtos de panificação e confeitaria congelados, para o café da manhã e restaurantes rápidos.

A tecnologia AIR.Plus garante perfeita uniformidade de cozedura em todas as bandejas carregadas.

MODOS DE COZEDURA

Temperatura de cozedura com convecção 30 °C - 260 °C

DISTRIBUIÇÃO DO AR NA CÂMARA DE COZEDURA

Tecnologia AIR.Plus: Turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 config. velocidade apenas modelos 600x400

GESTÃO DO CLIMA NA CÂMARA DE COZEDURA

Tecnologia DRY.Plus: rápida extracção da humidade da câmara de cozedura

TABULEIROS

Tabuleiros lisos de alumínio (apenas nos modelos 460x330 e 342x242)

FUNÇÕES AUXILIARES

Tec. Protek.SAFE™: máxima eficácia térmica e segurança no funcionamento (porta e superfícies externas frias)

Visualização do tempo de cozedura residual

Funcionamento contínuo «INF»

ABERTURA DE PORTA

Abertura de porta manual basculante

DETALHES TÉCNICOS

Câmara de cozedura em aço inox com cantos arredondados para facilitar a higiene e limpeza

Iluminação na câmara de cozedura

Peso leve - estrutura construída com materiais inovadores

Interruptor de contacto na porta

Interruptor de temperatura de segurança

LINEMICRO™ MANUAL COUNTERTOP


Roberta

Modelo	XF003
Bandejas / Dimensões	3 (Incl.) / 342 x 242
Distância entre bandejas	70 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	2,7 kW
Dimensões - l x p x a	480 x 523 x 402 mm
Peso / Tipo abertura	16 kg / De cima para baixo
Código	3000LM



Lisa

Modelo	XF013
Bandejas / Dimensões	3 (Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	70 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	2,7 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 587 x 402 mm
Peso / Tipo abertura	20 kg / De cima para baixo
Código	3001LM



Anna

Modelo	XF023
Bandejas / Dimensões	4 (Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 587 x 472 mm
Peso / Tipo abertura	22 kg / De cima para baixo
Código	4000LM



Domenica

Modelos	XF033	XF043
Bandejas / Dimensões	3 / 600 x 400	4 / 600 x 400
Distância entre bandejas	90 mm	70 mm
Voltagem	220-240V 1~	380-415V 3N~
Potência eléctrica	3,2 kW	5,3 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 587 x 472 mm	800 x 706 x 472 mm
Peso / Tipo abertura	44 kg / De cima para baixo	44 kg / De cima para baixo
Código	3002LM	4001LM

LINEMISS™ MANUAL


A linha de fornos LINEMISS™ é a solução ideal, para padarias e confeitarias ao alcançar os mesmos resultados excelentes como com um grande forno, mas em formato compacto e prático.

Simplicidade e perfeição são os conceitos chave desta linha de fornos, que inclui muitas das tecnologias UNOX. Três configurações do painel de controle possíveis, estão disponíveis para escolher e atender às necessidades do usuário.

Forno a convecção com humidade, com controle analógico e câmara de cozedura em aço INOX 304.

Alta qualidade e design simples, torna-o original e adequado para todas as necessidades de cozedura.

MODOS DE COZEDURA

Temperatura de cozedura com convecção 30 °C - 260 °C

Cozedura com convecção e humidade 90 °C - 260 °C

DISTRIBUIÇÃO DO AR NA CÂMARA DE COZEDURA

Tecnologia AIR.Plus: Turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 config. velocidade apenas modelos 600x400

GESTÃO DO CLIMA NA CÂMARA DE COZEDURA

Tecnologia DRY.Plus: rápida extracção da humidade da câmara de cozedura

Tecnologia STEAM.Plus: injeção manual de humidade

Bomba que permite ao forno tirar água do tanque (modelos 460x330)

Válvula solenóide, que permite a ligação de água à rede (modelos 600x400)

TABULEIROS

Tabuleiros lisos de alumínio (apenas nos modelos 460x330)

FUNÇÕES AUXILIARES

Tecnologia Protek.SAFE™: máxima eficácia térmica e segurança no funcionamento

Visualização do tempo de cozedura residual

Funcionamento contínuo «INF»

ABERTURA DE PORTA

Abertura de porta manual basculante (excepto Modelo Manual Matic)

Abertura da porta da direita para a esquerda com fechadura magnética no Modelo Manual Matic

DETALHES TÉCNICOS

Câmara de cozedura em aço inox com cantos arredondados para facilitar a higiene e limpeza

Iluminação na câmara de cozedura

Peso leve - estrutura construída com materiais inovadores

Interruptor de contacto proximidade da porta nos modelos 600x400

Interruptor de temperatura de segurança

LINEMISS™ MANUAL COUNTERTOP


Stefania

Modelo	⚡ XFT113 MANUAL HUMIDITY
Bandejas / Dimensões	3 (Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 655 x 429 mm
Peso / Tipo abertura	25 kg / De cima para baixo
Código	3003LM



Arianna

Modelo	⚡ XFT133 MANUAL HUMIDITY
Bandejas / Dimensões	4 (Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 655 x 509 mm
Peso / Tipo abertura	31 kg / De cima para baixo
Código	4002LM



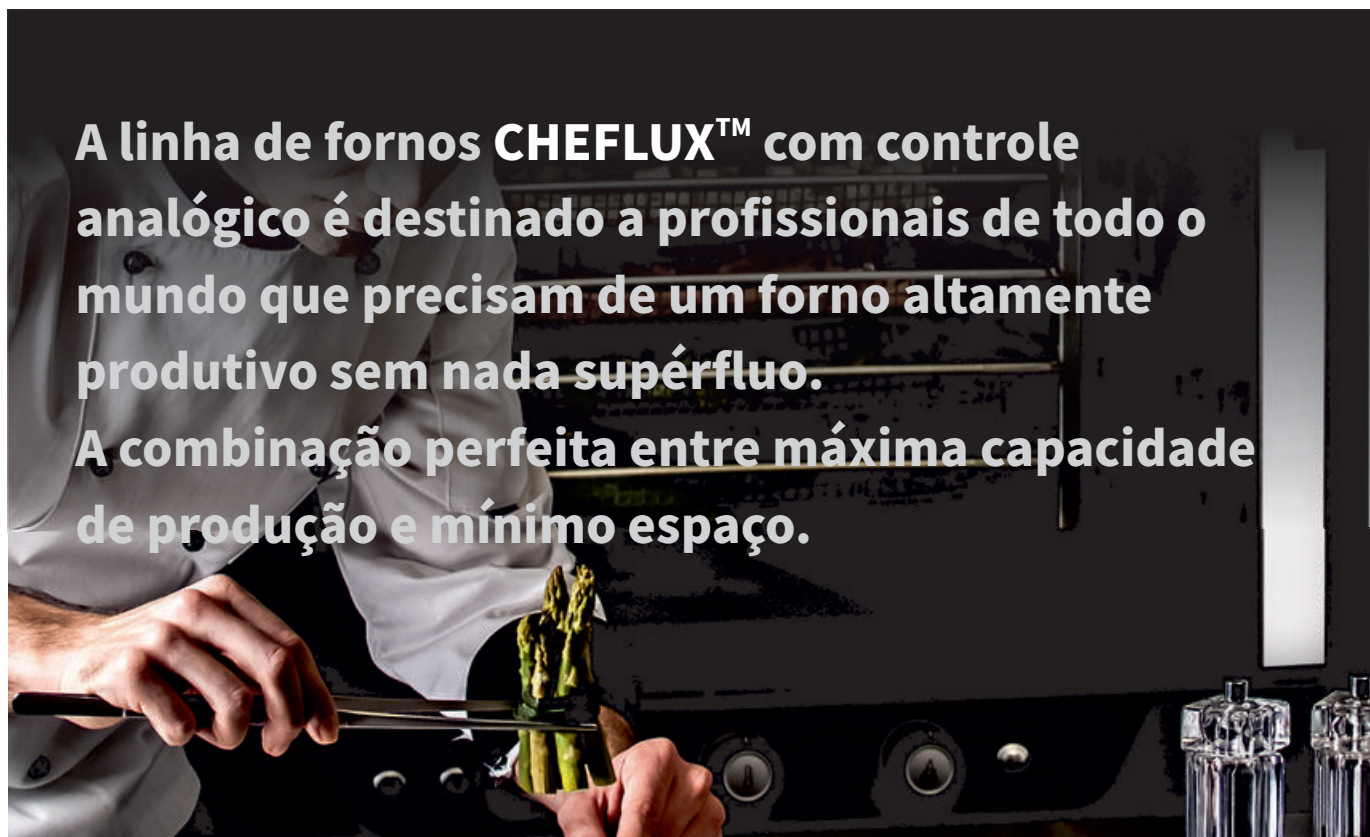
Elena

Modelo	⚡ XFT183 MANUAL HUMIDITY
Bandejas / Dimensões	3 / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,3 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 774 x 429 mm
Peso / Tipo abertura	40 kg / De cima para baixo
Código	3004LM

Rossella



Modelo	⚡ XFT193 MANUAL HUMIDITY	⚡ XFT197 MANUAL MATIC
Bandejas / Dimensões	4 / 600 x 400	4 / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm	75 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potência eléctrica	6,5 kW	6,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 774 x 509 mm	800 x 774 x 509 mm
Peso / Tipo abertura	49 kg / De cima para baixo	49 kg / Dobradiça à esquerda
Código	4003LM	4004LM



A linha de fornos CHEFLUX™ com controle analógico é destinado a profissionais de todo o mundo que precisam de um forno altamente produtivo sem nada supérfluo. A combinação perfeita entre máxima capacidade de produção e mínimo espaço.

Forno combinado a ar seco-vapor com controle analógico e câmara de cozedura em aço INOX 304. Funções tempo, temperatura, percentual de vapor e 2 velocidades da turbina. Permite realizar os processos de cocções tradicionais tais como cozinhar ao vapor, grelhar, assar, fritar e a cozedura de produtos de panificação fresca e congelada.

CARATERISTICAS DE COZEDURA STANDARD

Cocção manual

Temperatura: 80 °C – 260 °C

Cozedura mista a convecção e humidade a partir de 80 °C

CARATERISTICAS TÉCNICAS STANDARD

Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas

Vidro duplo

Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta

Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação

Sistema multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

CARACTERISTICAS DE COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

Unox Intensive Cooking

DRY.Plus: remove rapidamente 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

FORNO COMBINADO GN 1/1

CHEFLUX™ MANUAL COUNTERTOP



Modelo	⚡ XV393
Bandejas / Dimensões	5 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potência eléctrica	7,1 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 773 x 772 mm
Peso / Tipo abertura	67 kg / Dobradiça à esquerda
Código	5000CL



Modelo	⚡ XV593	🔥 XV513G
Bandejas / Dimensões	7 / GN 1/1	7 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Potência eléctrica	10,5 kW	0,7 kW
Potência gás nominal máx.	-	17,5 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 882 x 930 mm	860 x 882 x 1144 mm
Peso / Tipo abertura	86 kg / Dobradiça à esquerda	100 kg / Dobradiça à esquerda
Código	7000CL	7001CL



Modelo	⚡ XV893	🔥 XV813G
Bandejas / Dimensões	12 / GN 1/1	12 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Potência eléctrica	15,8 kW	1 kW
Potência gás nominal máx.	-	20 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 882 x 1250 mm	860 x 882 x 1464 mm
Peso / Tipo abertura	124 kg / Dobradiça à esquerda	130 kg / Dobradiça à esquerda
Código	1200CL	1201CL

Notas

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

CHEFLUX™ MANUAL BIG


Modelo	⚡ XV1093
Bandejas / Dimensões	20 / GN 1/1
Distância entre bandejas	66 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	29,7 kW
Dimensões - l x p x a	913 x 997 x 1863 mm
Peso / Tipo abertura	240 kg / Dobradiça à esquerda
Código	2000CL



Modelo	⚡ XV4093
Bandejas / Dimensões	20 / GN 2/1
Distância entre bandejas	66 mm
Voltagem	380-415V 3N~
Potência eléctrica	46,7 kW
Dimensões - l x p x a	913 x 1237 x 1863 mm
Peso / Tipo abertura	285 kg / Dobradiça à esquerda
Código	2001CL


Notas

O trolley é incluído na compra do forno.

FORNO CONVECÇÃO

BAKERLUX™ MANUAL

Forno a convecção com humidade, com controlo analógico e câmara de cozedura em aço INOX 304. Funções tempo, temperatura, percentual de vapor e 2 velocidades da turbina. Ideal para processos de cocção de produtos de panificação fresca ou congelada. A tecnologia AIR.Plus multiturbina garante perfeita uniformidade de cozedura em todas as bandejas carregadas.



Forno convecção a gas
XB813G

CARACTERÍSTICAS DE COZEDURA STANDARD

Cocção manual

Temperatura: 80 °C – 260 °C

Cozedura mista a convecção e humidade a partir de 80 °C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS STANDARD

Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas

Vidro duplo

Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta

Câmara de cozedura com suportes de bandejas em chapa dobrados em forma de L

Sistema coletor de gotas integrado a porta e funcionante também com a porta aberta

Sistema multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

CARACTERÍSTICAS DE COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

Unox Intensive Cooking

DRY.Plus: remove rapidamente 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



BAKERLUX™ MANUAL COUNTERTOP

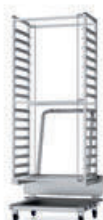

Modelo	XB693	XB613G
Bandejas / Dimensões	6 / 600 x 400	6 / 600 x 400
Distância entre bandejas	80 mm	80 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Potência eléctrica	10,5 kW	0,7 kW
Potência gás nominal máx.	-	17,5 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 882 x 932 mm	860 x 882 x 1144 mm
Peso / Tipo abertura	86 kg / Dobradiça à esquerda	100 kg / Dobradiça à esquerda
Código	6013BL	6014BL



Modelo	XB893	XB813G
Bandejas / Dimensões	10 / 600 x 400	10 / 600 x 400
Distância entre bandejas	80 mm	80 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1~
Potência eléctrica	15,8 kW	0,7 kW
Potência gás nominal máx.	-	20 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 882 x 1252 mm	860 x 882 x 1465 mm
Peso / Tipo abertura	118 kg / Dobradiça à esquerda	130 kg / Dobradiça à esquerda
Código	1013BL	1014BL

Notas
Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -
BAKERLUX™ MANUAL BIG


Modelo	XB1083
Bandejas / Dimensões	16 / 600 x 400
Distância entre bandejas	80 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	29,7 kW
Dimensões - l x p x a	913 x 997 x 1863 mm
Peso / Tipo abertura	243 kg / Dobradiça à esquerda
Código	1604BL


Notas

O trolley é incluído na compra do forno.



CHEFTOP MIND.Maps™

Um forno combinado UNOX com o qual você pode realizar todas as suas ambições Grelhar, fritar, assar, cozinhar ao vapor e muito mais.

De uma maneira simples e intuitiva. Como você gosta.



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP

Forno combinado concreto, robusto e simple de usar, ideal para gerir os processos de cocção tradicional (cozedura a vapor, assados, dourados). Use a tecnologia STEAM.Plus para cozinhar alimentos ao vapor e AIR.Plus para distribuir calor em toda a câmara de cocção, garantindo uniformidade e tempos de cozeduras rápidos. Ideal para as cozeduras que procuram o máximo com o mínimo investimento.



			
28 minutos	35 minutos	12 minutos	3 minutos
—	—	—	—
carga completa de batatas ao vapor	carga completa de batatas assadas	carga completa de filé de robalo (0,3 kg)	carga completa de ovos fritos
			
50 minutos	26 minutos	14 minutos	18 minutos
—	—	—	—
carga completa de frango ao curry	carga completa de arroz ao vapor	carga completa de meia baguete congelada	carga completa de croissants congelados

CARATERISTICAS DE COZEDURA STANDARD

Cozedura manual

Temperatura: 36 °C – 260 °C

Até 3 programas de cozedura

PROGRAMAS

12 programas rápidos

99 programas memorizáveis

CARATERISTICAS TÉCNICAS STANDARD

Câmara de cocção em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas

Vidro duplo

Iluminação da câmara de cocção por luz LED integrada à porta

Suporte de bandeja perfurado com sistema ante inclinação

Sistema multi turbinas em 2 velocidades e resistência circular de alta prestação

CARACTERISTICAS DE CONFECCÃO AVANÇADA E AUTOMÁTICA

Unox Intensive Cooking

DRY.Plus: remove rapidamente a umidade da câmara de cocção

STEAM.Plus: cria umidade instantânea a partir de 35 °C

AIR.Plus: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 2 configurações de velocidade

APP & SERVIÇOS WEB

Data Driven Cooking app & webapp

Top Training app

Combi guru app

FORNO COMBINADO GN 1/1

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP



Modelo	⚡ XEVC-0511-EZRM	⚡ XEVC-0511-EZRM-LP
Bandejas / Dimensões	5 / GN 1/1	5 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potência eléctrica	9,3 kW	7 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Peso / Tipo abertura	61 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	61 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 1~ Art. XUC129 - ** Art. XEVC-0511-EZLM -	** Art. XEVC-0511-EZLM-LP -
Código	5001CT	5002CT



Modelo	⚡ XEVC-0711-EZRM
Bandejas / Dimensões	7 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *
Potência eléctrica	11,7 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 843 mm
Peso / Tipo abertura	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 1~ Art. XUC129 - 24,00 € ** Art. XEVC-0711-EZLM - 300,00 €
Código	7002CT



Modelo	⚡ XEVC-1011-EZRM
Bandejas / Dimensões	10 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ *
Potência eléctrica	18,5 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 1010 mm
Peso / Tipo abertura	85 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 3~ Art. XUC128 - 24,00 € ** Art. XEVC-1011-EZLM - 300,00 €
Código	1015CT

Notas

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
Características

- De série
- Opcional
- Não disponível

BIG e BIG COMPACT

COUNTERTOP e COMPACT

	BIG e BIG COMPACT	COUNTERTOP e COMPACT
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados	—	—
CLIMALUX™: controle total da humidade na câmara de cozedura.	●	●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.	—	—
AUTO.Soft: gerencia o aumento térmico para o tornar mais delicado	—	—
SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno sugere a lavagem automática adequada.	—	—
UNOX INTENSIVE COOKING		
DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura.	●	●
STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade	●	●
EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR	—	—
PRESSURE.Steam: aumenta a saturação e a temperatura do vapor	—	—
DATA DRIVEN COOKING		
Conexão Wi-Fi	○	○
Conexão Ethernet	○	○
ddc.unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos	●	●
DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno.	—	—
DDC.App: monitore em tempo real do seu smartphone os fornos conectados.	●	●
DDC.Coach: analisa a maneira que forno é utilizado e sugere-te receitas personalizadas.	●	●
COZEDURA MANUAL		
Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C	●	●
Cozedura a convecção de 30 °C a 300 °C	—	—
Cozedura mista a convecção + vapor a partir de 35 °C com STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●
Cozedura mista a convecção + umidade a partir de 48 °C com STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●
Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C com STEAM.Maxi™ ao 100%	●	●
Cozedura a convecção + remoção forçada da umidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●
Cozedura com sensor de núcleo e função DELTA T	●	●
Sensor de núcleo monoponto	●	●
Sensor de núcleo MULTI.Point - exclui os modelos XEVC-0311-E*RM / XECC-0523-E*RM	—	—
Sensor de núcleo SOUS-VIDE	○	○
COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA		
MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura.	●	●
PROGRAMAS: até 384 programas salvos com nome, imagem ou assinados de próprio punho.	●	●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	—	—
MULTI.Time: gerencia até 10 processos de cozedura simultaneamente	—	—
MISE.EN.PLACE: sincroniza os tempos de colocação das bandejas para ter todos os pratos prontos no mesmo momento.	—	—
LAVAGEM AUTOMÁTICA		
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automáticos	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-E*RM / XECC-0523-E*RM	—	—
Reservatório de detergente DET&Rinse™ integrado	●	●
FUNCIONALIDADES AUXILIARES		
Pré aquecimento até 300 °C configurado pelo usuário para cada programa.	—	—
Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo usuário para cada programa.	●	●
Visualização do tempo até ao final da cozedura.	●	●
Funcionamento de manutenção HOLD e funcionamento contínuo INF	●	●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura.	●	●
Unidade de temperatura em °C ou °F	●	●
DESEMPENHO E SEGURANÇA		
Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta	●	●
Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real.	—	—
Spido.GAS™: trocadores de calor com tubos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	—	—
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos.	—	—
DETALHES TÉCNICOS		
Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas	—	●
Câmara de cozedura moldada em aço inoxidável marinho AISI 316 L	●	—
Câmara de cozedura com suportes de bandejas em chapa dobrados em forma de C	●	●
Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta	●	●
Painel de controle capacitivo touch screen 9,5"	—	—
Painel de controle resistivo touch screen 7"	●	●
Placa de controle com certificação de resistência à água - IPX5	●	●
Sistema coletor de gotas integrado na porta e funcional também com a porta aberta	●	●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovativos	●	●
Sistema multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação.	—	●
6 motores com sistema de multi turbinas com inversão de rotação e resistências retilíneas de alta intensidade de potência.	—	—
Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante.	●	●
Posição de parada da porta em 120° - 180°	●	—
Posição de parada da porta em 120° - 120° - 180°	—	●
Porta reversível também depois da instalação	—	○
Espessura da porta de 70 mm	●	—
Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza	●	●
Fecho / abertura da porta de segurança em 02 estágios	●	○
Interruptor de contato da porta em contactless	●	●
Sistema de auto diagnóstico para aviso de problemas ou desgastes.	●	●
Termostato de segurança	●	●

FORNO COMBINADO GN 1/1

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP



Modelo	⚡ XEVC-0311-E1RM
Bandejas / Dimensões	3 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potência eléctrica	5 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 538 mm
Peso / Tipo abertura	54 kg / Dobradiça à esquerda *(Direita)
Opção	* Art. XEVC-0311-E1LM - 300,00 €
Código	3013CT



Modelo	⚡ XEVC-0511-E1RM	⚡ XEVC-0511-E1RM-LP
Bandejas / Dimensões	5 / GN 1/1	5 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potência eléctrica	9,3 kW	7 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Peso / Tipo abertura	66 kg / Dobradiça à esquerda **(Direita)	66 kg / Dobradiça à esquerda **(Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 1~ Art. XUC129 - 24,00 € ** Art. XEVC-0511-E1LM - 300,00 €	** Art. XEVC-0511-E1LM-LP - 300,00 €
Código	5003CT	5004CT



Modelo	⚡ XEVC-0711-E1RM
Bandejas / Dimensões	7 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *
Potência eléctrica	11,7 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 843 mm
Peso / Tipo abertura	82 kg / Dobradiça à esquerda **(Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 1~ Art. XUC129 - 24,00 € ** Art. XEVC-0711-E1LM - 300,00 €
Código	7003CT

Notas

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP


Modelo	⚡ XEVC-1011-E1RM
Bandejas / Dimensões	10 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ *
Potência eléctrica	11,7 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 843 mm
Peso / Tipo abertura	92 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 3~ Art. XUC128 - ** Art. XEVC-1011-E1LM -
Código	1016CT

Notas
Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG


Modelo	⚡ XEVL-2011-E1RS
Bandejas / Dimensões	20 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	35,5 kW
Dimensões - l x p x a	892 x 925 x 1875 mm
Peso / Tipo abertura	262 kg / Dobradiça à esquerda * (Direita)
Opção	* Art. XEVL-2011-E1LS - 300,00 €
Código	2002CT

Notas

O trolley é incluído na compra do forno.

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -


FORNO COMBINADO COMPACTO GN 2/3 · GN 1/1

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE COMPACT



Modelo	⚡ XECC-0523-E1RM
Bandejas / Dimensões	5 / GN 2/3
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potência eléctrica	5,15 kW
Dimensões - l x p x a	535 x 672 x 649 mm
Peso / Tipo abertura	56 kg / Dobradiça à esquerda *(Direita)
Opção	* Art. XECC-0523-E1LM - 300,00 €
Código	5005CT

CHEFTOP MIND.Maps™ ONE BIG COMPACT



Modelo	⚡ XECL-2013-E1RS
Bandejas / Dimensões	20 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	35,5 kW
Dimensões - l x p x a	650 x 1002 x 1875 mm
Peso / Tipo abertura	285 kg / Dobradiça à esquerda *(Direita)
Opção	* Art. XECL-2013-E1LS - 300,00 €
Código	2003CT

Notas

O trolley é incluído na compra do forno.

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
Características

- De série
- Opcional
- Não disponível



	BIG e BIG COMPACT	COUNTERTOP e COMPACT
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE		
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados	● ●	● ●
CLIMALUX™: controle total da humidade na câmara de cozedura.	● ●	● ●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.	● ●	● ●
AUTO.Soft: gerencia o aumento térmico para o tornar mais delicado	● ●	● ●
SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno sugere a lavagem automática adequada.	● ●	● ●
UNOX INTENSIVE COOKING		
DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura.	● ●	● ●
STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C	● ●	● ●
AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade	● ●	● ●
EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR	● ●	● ●
PRESSURE.Steam: aumenta a saturação e a temperatura do vapor	● ●	● ●
DATA DRIVEN COOKING		
Conexão Wi-Fi	● ●	● ●
Conexão Ethernet	○ ○	○ ○
ddc.unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos	● ●	● ●
DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno.	● ●	● ●
DDC.App: monitore em tempo real do seu smartphone os fornos conectados.	● ●	● ●
DDC.Coach: analisa a maneira que forno é utilizado e sugere-te receitas personalizadas.	● ●	● ●
COZEDURA MANUAL		
Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C	● ●	● ●
Cozedura a convecção de 30 °C a 300 °C	● ●	— —
Cozedura mista a convecção + vapor a partir de 35 °C com STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	● ●	● ●
Cozedura mista a convecção + umidade a partir de 48 °C com STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	● ●	● ●
Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C com STEAM.Maxi™ ao 100%	● ●	● ●
Cozedura a convecção + remoção forçada da umidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	● ●	● ●
Cozedura com sensor de núcleo e função DELTA T	● ●	● ●
Sensor de núcleo monoponto	— —	— —
Sensor de núcleo MULTI.Point - exclui os modelos XEVC-0311-E*RM / XECC-0523-E*RM	● ●	● ●
Sensor de núcleo SOUS-VIDE	○ ○	○ ○
COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA		
MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura.	● ●	● ●
PROGRAMAS: até 384 programas salvos com nome, imagem ou assinados de próprio punho.	● ●	● ●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	● ●	● ●
MULTI.Time: gerencia até 10 processos de cozedura simultaneamente	● ●	● ●
MISE.EN.PLACE: sincroniza os tempos de colocação das bandejas para ter todos os pratos prontos no mesmo momento.	● ●	● ●
LAVAGEM AUTOMÁTICA		
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automáticos	● ●	● ●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-E*RM / XECC-0523-E*RM	● ●	● ●
Reservatório de detergente DET&Rinse™ integrado	● ●	● ●
FUNCIONALIDADES AUXILIARES		
Pré aquecimento até 300 °C configurado pelo usuário para cada programa.	● ●	— —
Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo usuário para cada programa.	● ●	● ●
Visualização do tempo até ao final da cozedura.	● ●	● ●
Funcionamento de manutenção HOLD e funcionamento contínuo INF	● ●	● ●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura.	● ●	● ●
Unidade de temperatura em °C ou °F	● ●	● ●
DESEMPENHO E SEGURANÇA		
Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta	● ●	● ●
Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real.	● ●	● ●
Spido.GAS™: trocadores de calor com tubos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	— —	— ●
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos.	— ●	— —
DETALHES TÉCNICOS		
Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas	— —	● ●
Câmara de cozedura moldada em aço inoxidável marinho AISI 316 L	● ●	— —
Câmara de cozedura com suportes de bandejas em chapa dobrados em forma de C	● ●	● ●
Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta	● ●	● ●
Painel de controle capacitivo touch screen 9,5"	● ●	● ●
Painel de controle resistivo touch screen 7"	— —	— —
Placa de controle com certificação de resistência à água - IPX5	● ●	● ●
Sistema coletor de gotas integrado na porta e funcional também com a porta aberta	● ●	● ●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovativos	● ●	● ●
Sistema multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação.	— —	● ●
6 motores com sistema de multi turbinas com inversão de rotação e resistências retilíneas de alta intensidade de potência.	● ●	— —
Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante.	● ●	● ●
Posição de parada da porta em 120° - 180°	● ●	— —
Posição de parada da porta em 120° - 120° - 180°	— —	● ●
Porta reversível também depois da instalação	— —	○ ○
Espessura da porta de 70 mm	● ●	— —
Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza	● ●	● ●
Fecho / abertura da porta de segurança em 02 estágios	● ●	○ ○
Interruptor de contato da porta em contactless	● ●	● ●
Sistema de auto diagnóstico para aviso de problemas ou desgastes.	● ●	● ●
Termostato de segurança	● ●	● ●

FORNO COMBINADO GN 1/1

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



Modelo	⚡ XEVC-0311-EPRM	
Bandejas / Dimensões	3 / GN 1/1	
Distância entre bandejas	67 mm	
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~	
Potência eléctrica	11,7 kW	
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 538 mm	
Peso / Tipo abertura	56 kg / Dobradiça à esquerda *(Direita)	
Opção	* Art. XEVC-0311-EPLM -	
Temp. pré aquecimento até 300 °C	- Art. XEVC-0311-*HT -	
Código	3014CT	



Modelo	⚡ XEVC-0511-EPRM	🔥 XEVC-0511-GPRM
Bandejas / Dimensões	5 / GN 1/1	5 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *	220-240V 1N~
Potência eléctrica	11,7 kW	0,6 kW
Potência gás nominal máx.	-	15 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 675 mm	750 x 783 x 675 mm
Peso / Tipo abertura	70 kg / Dobradiça à esquerda **(Direita)	83 kg / Dobradiça à esquerda **(Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 1~ Art. XUC129 ** Art. XEVC-0511-*PLM	** Art. XEVC-0511-*PLM -
Temp. pré aquecimento até 300 °C	- Art. XEVC-0511-*HT	- Art. XEVC-0511-*HT -
Código	5006CT	5007CT



Modelo	⚡ XEVC-0711-EPRM	🔥 XEVC-0711-GPRM
Bandejas / Dimensões	7 / GN 1/1	5 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *	220-240V 1N~
Potência eléctrica	11,7 kW	1 kW
Potência gás nominal máx.	-	19 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 843 mm	750 x 783 x 843 mm
Peso / Tipo abertura	86 kg / Dobradiça à esquerda **(Direita)	104 kg / Dobradiça à esquerda **(Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 1~ Art. XUC129 ** Art. XEVC-0711-*PLM	** Art. XEVC-0511-*PLM -
Temp. pré aquecimento até 300 °C	- Art. XEVC-0711-*HT	- Art. XEVC-0511-*HT -
Código	7004CT	5008CT

Notas

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP


Modelo	XEVC-1011-EPRM	XEVC-1011-GPRM
Bandejas / Dimensões	10 / GN 1/1	10 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ *	220-240V 1N~
Potência eléctrica	18,5 kW	1 kW
Potência gás nominal máx.	-	19 kW
Dimensões - l x p x a	750 x 783 x 1010 mm	750 x 783 x 1010 mm
Peso / Tipo abertura	98 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	117 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 3~ Art. XUC128 - ** Art. XEVC-1011-*PLM -	** Art. XEVC-1011-*PLM -
Temp. pré aquecimento até 300 °C	- Art. XEVC-1011-*HT -	- Art. XEVC-1011-*HT -
Código	1017CT	1018CT



Modelo	XEVC-0621-EPRM	XEVC-0621-GPRM
Bandejas / Dimensões	6 / GN 2/1	6 / GN 2/1
Distância entre bandejas	77 mm	77 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potência eléctrica	20,5 kW	1 kW
Potência gás nominal máx.	-	27 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 1145 x 842 mm	860 x 1145 x 842 mm
Peso / Tipo abertura	120 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	155 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	** Art. XEVC-0621-EPLM -	** Art. XEVC-0621-GPLM -
Temp. pré aquecimento até 300 °C	- Art. XEVC-0621-*HT -	- Art. XEVC-0621-*HT -
Código	6015CT	6016CT



Modelo	XEVC-1021-EPRM	XEVC-1021-GPRM
Bandejas / Dimensões	10 / GN 2/1	10 / GN 2/1
Distância entre bandejas	77 mm	77 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potência eléctrica	31 kW	1,4 kW
Potência gás nominal máx.	-	43 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 1145 x 1162 mm	860 x 1145 x 1162 mm
Peso / Tipo abertura	170 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	183 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	** Art. XEVC-1021-EPLM -	** Art. XEVC-1021-GPLM -
Temp. pré aquecimento até 300 °C	- Art. XEVC-1021-*HT -	- Art. XEVC-1021-*HT -
Código	1019CT	1020CT

Notas

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

FORNO COMBINADO COMPACTO GN 2/3 · GN 1/1

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS COMPACT



Modelo	⚡ XECC-0523-EPRM
Bandejas / Dimensões	5 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potência eléctrica	5,15 kW
Dimensões - l x p x a	535 x 672 x 649 mm
Peso / Tipo abertura	58 kg / Dobradiça à esquerda *(Direita)
Opção	* Art. XECC-0523-EPLM -
Código	5009CT



Modelo	⚡ XECC-0513-EPRM
Bandejas / Dimensões	5 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *
Potência eléctrica	9,3 kW
Dimensões - l x p x a	535 x 872 x 649 mm
Peso / Tipo abertura	66 kg / Dobradiça à esquerda **(Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 1~ Art. XUC129 - ** Art. XECC-0513-EPLM -
Código	5010CT



Modelo	⚡ XECC-1013-EPRM
Bandejas / Dimensões	10 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~ *
Potência eléctrica	18,5 kW
Dimensões - l x p x a	535 x 872 x 984 mm
Peso / Tipo abertura	66 kg / Dobradiça à esquerda **(Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 3~ Art. XUC128 - 24,00 € ** Art. XECC-0513-EPLM - 300,00 €
Código	1021CT

Notas

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG COMPACT


Modelo	⚡ XECL-2013-YPRS	
Bandejas / Dimensões	20 / GN 1/1	
Distância entre bandejas	67 mm	
Voltagem	380-415V 3N~	
Potência eléctrica	38,5 kW	
Dimensões - l x p x a	650 x 1002 x 1875 mm	
Peso / Tipo abertura	296 kg / Dobradiça à esquerda *(Direita)	
Opção	* Art. XECL-2013-YPLS -	
Código	2004CT	

Notas

O trolley é incluído na compra do forno.

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS BIG


Modelo	⚡ XEVL-2011-YPRS	⚡ XEVL-2011-DPRS	🔥 XEVL-2011-GPRS
Bandejas / Dimensões	20 / GN 1/1	20 / GN 1/1	20 / GN 1/1
Distância entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~	380-415V 3N~ 220-240V 3~	220-240V 1N~
Potência eléctrica	38,5 kW	38,5 kW	2,5 kW
Potência gás nominal máx.	-	-	48 kW
Dimensões - l x p x a	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Peso / Tipo abertura	292 kg / Dobradiça à esquerda	292 kg / Dobradiça à esquerda	309 kg / Dobradiça à esquerda
Opção dobradiça à direita	- Art. XEVL-2011-YPLS -	- Art. XEVL-2011-DPLS -	- Art. XEVL-2011-GPLS -
Código	2005CT	2006CT	2007CT

Modelo	⚡ XEVL-2021-YPRS	⚡ XEVL-2021-DPRS	🔥 XEVL-2021-GPRS
Bandejas / Dimensões	20 / GN 2/1	20 / GN 2/1	20 / GN 2/1
Distância entre bandejas	67 mm	67 mm	67 mm
Voltagem	380-415V 3N~	220-240V 3~	220-240V 1N~
Potência eléctrica	65 kW	38,5 kW	2,5 kW
Potência gás nominal máx.	-	-	48 kW
Dimensões - l x p x a	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm	892 x 1164 x 1875 mm
Peso / Tipo abertura	339 kg / Dobradiça à esquerda	339 kg / Dobradiça à esquerda	363 kg / Dobradiça à esquerda
Opção dobradiça à direita	- Art. XEVL-2021-YPLS -	- Art. XEVL-2021-DPLS -	- Art. XEVL-2021-GPLS -
Código	2008CT	2009CT	2010CT

Notas

O trolley é incluído na compra do forno.

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

FORNO COMBINADO

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG e COUNTERTOP

Forno combinado profissional, inteligente, capaz de gerenciar processos e cozaduras de panificação e confeitaria (fresca e congelada) e diversos processos de cozadura (desidratação, cozadura ao vapor, cozadura a baixa temperatura, cozadura sous vide, dourar, grelhar, fritar, regeneração e regeneração no prato) graças as tecnologias Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance, que garantem resultados perfeitos e sempre iguais.

Gestão automática dos processos de cozadura CHEFUNOX para cozaduras sempre perfeitas mesmo na ausência de pessoal qualificado.



Características

- De série
- Opcional
- Não disponível

ONE BIG	ONE COUNTERTOP	PLUS BIG	PLUS COUNTERTOP
⚡	⚡	⚡	⚡

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente parâmetros de cozadura para garantir repetição dos resultados	—	—	● ●	● ●
CLIMALUX™: controle total da humidade na câmara de cozadura	●	●	● ●	● ●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento	—	—	● ●	● ●
AUTO.Soft: gerencia a subida térmica para a tornar 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 cozadura	●	●	● ●	● ●
STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C	●	●	● ●	● ●
AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade	●	●	● ●	● ●
EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR	—	—	● ●	● ●
PRESSURE.Steam: aumenta a saturação e a temperatura do vapor	—	—	● ●	● ●
DATA DRIVEN COOKING				
Conexão Wi-Fi	○	○	● ●	● ●
Conexão Ethernet	○	○	○ ○	○ ○
ddc.unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos	●	●	● ●	● ●
DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno	—	—	● ●	● ●
DDC.App: monitore em tempo real do seu smartphone os fornos conectados	●	●	● ●	● ●
DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e te sugere receitas personalizadas	●	●	● ●	● ●

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG e COUNTERTOP
Características

- De série
- Opcional
- Não disponível

	ONE BIG ⚡	ONE COUNTERTOP ⚡	PLUS BIG ⚡🔥	PLUS COUNTERTOP ⚡🔥
MODALIDADE DE CONFEÇÃO MANUAL				
Confeção a convecção de 30 °C a 260 °C	●	●	●●	●●
Confeção a convecção de 30 °C a 300 °C	—	—	●●	—
Confeção mista a convecção + vapor a partir de 35 °C com STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●	●●	●●
Confeção mista a convecção + humidade a partir de 48 °C com STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●	●●	●●
Confeção com vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C com STEAM.Maxi™ ao 100%	●	●	●●	●●
Confeção a convecção + remoção forçada da humidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●	●●	●●
Confeção com sensor de núcleo e função DELTA T	●	●	●●	●●
Sensor de núcleo monoponto	●	●	—	—
Sensor de núcleo MULTI.Point	—	—	●●	●●
Sensor de núcleo SOUS-VIDE	○	○	○	○
PROGRAMAÇÃO CONFEÇÃO AVANÇADA E AUTOMÁTICA				
MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura.	●	●	●●	●●
PROGRAMAS: até 384 programas salvos com nome, imagem ou assinados de próprio punho.	●	●	●●	●●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	—	—	●●	●●
MULTI.Time: gerencia até 10 cozeduras simultaneamente	—	—	●●	●●
MISE.EN.PLACE: sincroniza a carga das bandejas para ter todos os pratos prontos ao mesmo tempo.	—	—	●●	●●
LAVAGEM AUTOMÁTICA				
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automáticas	●	●	●●	●●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente	—	—	●●	●●
Reservatório de detergente DET&Rinse™ integrado	●	●	●●	●●
FUNCIONALIDADES AUXILIARES				
Pré aquecimento até 300 °C configurada pelo usuário para cada programa.	—	—	●●	—
Pré aquecimento até 260 °C configurada pelo usuário para cada programa.	●	●	●●	●●
Visualização do tempo até ao final da cozedura.	●	●	●●	●●
Funcionamento de manutenção HOLD e funcionamento contínuo INF	●	●	●●	●●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura.	●	●	●●	●●
Unidade de temperatura em °C ou °F	●	●	●●	●●
DESEMPENHO E SEGURANÇA				
Protek.SAFE™: parada automática da turbina na abertura da porta	●	●	●●	●●
Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real.	—	—	●●	●●
Spido.GAS™: trocadores de calor com tubos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	—	—	—	—
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos.	—	—	—	—
DETALHES TÉCNICOS				
Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas	—	●	—	●●
Câmara de cozedura moldada em aço inoxidável marinho AISI 316 L	●	—	●●	—
Câmara de cozedura com suportes de bandejas em chapa dobrados em forma de L	●	●	●●	●●
Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta	●	●	●●	●●
Painel de controle capacitivo touch screen 9.5"	—	—	●●	●●
Painel de controle resistivo touch screen 7"	●	●	—	—
Placa de controle com certificação de resistência à água - IPX5	●	●	●●	●●
Sistema coletor de gotas integrado a porta e funcionante também com a porta aberta	●	●	●●	●●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovativos	●	●	●●	●●
Sistema multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação.	●	●	—	●●
6 motores com sistema multi turbinas com inversão de rotação e resistências retilíneas de alta intensidade de potência.	—	●	●●	—
Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante.	—	—	●●	●●
Posição de parada da porta em 120° - 180°	●	●	●●	—
Posição de parada da porta em 120° - 120° - 180°	●	—	—	●●
Porta reversível também depois da instalação	—	●	—	○
Espessura da porta de 70 mm	—	○	●●	—
Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza	●	—	●●	●●
Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estágios	●	●	●●	○
Interruptor de contato da porta em contactless	●	○	●●	●●
Sistema de auto diagnóstico para aviso de problemas ou desgastes.	●	●	●●	●●
Termostato de segurança	●	●	●●	●●

FORNO COMBINADO 600x400

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE COUNTERTOP



Modelo	⚡ XEBC-04EU-E1RM
Bandejas / Dimensões	4 / 600 x 400
Distância entre bandejas	80 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potência eléctrica	7,4 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 967 x 675 mm
Peso / Tipo abertura	90 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	** Art. XEBC-04EU-E1LM
Código	4005BT



Modelo	⚡ XEBC-06EU-E1RM
Bandejas / Dimensões	6 / 600 x 400
Distância entre bandeja	80 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *
Potência eléctrica	10,1 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 967 x 842 mm
Peso / Tipo abertura	103 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 1~ Art. XUC129 - ** Art. XEBC-06EU-E1LM -
Código	6000BT



Modelo	⚡ XEBC-10EU-E1RM
Bandejas / Dimensões	10 / 600 x 400
Distância entre bandejas	80 mm
Voltagem	380-415V 3N~ *
Potência eléctrica	14,9 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 967 x 1162 mm
Peso / Tipo abertura	136 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 3~ Art. XUC128 - ** Art. XEBC-10EU-E1LM -
Código	1000BT

Notas

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

BAKERTOP MIND.Maps™ ONE BIG


Modelo	⚡ XEBL-16EU-E1RS
Bandejas / Dimensões	16 / 600 x 400
Distância entre bandejas	81,5 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	35,5 kW
Dimensões - l x p x a	892 x 925 x 1875 mm
Peso / Tipo abertura	262 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	** Art. XEBL-16EU-E1LS -
Código	1600BT

Notas

O trolley é incluído na compra do forno.

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

FORNO COMBINADO 600x400

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP



Modelo	⚡ XEBC-04EU-EPRM	
Bandejas / Dimensões	4 / 600 x 400	
Distância entre bandejas	80 mm	
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *	
Potência eléctrica	10,6 kW	
Dimensões - l x p x a	860 x 967 x 675 mm	
Peso / Tipo abertura	95 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	
Opção	* Voltagem 220-240V 1~ Art. XUC129 - ** Art. XEBC-04EU-EPLM -	
Código	4006BT	



Modelo	⚡ XEBC-06EU-EPRM	🔥 XEBC-06EU-GPRM
Bandejas / Dimensões	6 / 600 x 400	6 / 600 x 400
Distância entre bandejas	80 mm	80 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ *	220-240V 1~
Potência eléctrica	14 kW	1 kW
Potência gás nominal max.		19 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 967 x 842 mm	860 x 967 x 842 mm
Peso / Tipo abertura	112 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	126 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 1~ Art. XUC129 - ** Art. XEBC-06EU-EPLM -	** Art. XEBC-06EU-GPLM -
Código	6001BT	6002BT



Modelo	⚡ XEBC-10EU-EPRM	🔥 XEBC-10EU-GPRM
Bandejas / Dimensões	10 / 600 x 400	6 / 600 x 400
Distância entre bandejas	80 mm	80 mm
Voltagem	380-415V 3N~ *	220-240V 1~
Potência eléctrica	21,3 kW	1 kW
Potência gás nominal max.		25 kW
Dimensões - l x p x a	860 x 967 x 1162 mm	860 x 967 x 1162 mm
Peso / Tipo abertura	148 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	163 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Voltagem 220-240V 3~ Art. XUC128 - ** Art. XEBC-10EU-EPLM -	** Art. XEBC-06EU-GPLM -
Código	1001BT	1002BT

Notas

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS BIG


Modelo	XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-GPRS
Bandejas / Dimensões	16 / 600 x 400	16 / 600 x 400
Distância entre bandejas	81,5 mm	81 mm
Voltagem	380-415V 3N~	220-240V 1N~
Potência eléctrica	38,5 kW	2,5 kW
Potência gás nominal max.	-	48 kW
Dimensões - l x p x a	892 x 925 x 1875 mm	892 x 925 x 1875 mm
Peso / Tipo abertura	292 kg / Dobradiça à esquerda	309 kg / Dobradiça à esquerda
Opção dobradiça à direita	Art. XEBL-16EU-YPLS - 300,00 €	Art. XEBL-16EU-GPLS - 300,00 €
Código	1601BT	1063BT



Modelo	XEBL-16EU-DPRS
Bandejas / Dimensões	16 / 600 x 400
Distância entre bandejas	81,5 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	38,5 kW
Potência gás nominal max.	-
Dimensões - l x p x a	892 x 925 x 1875 mm
Peso / Tipo abertura	292 kg / Dobradiça à esquerda
Opção dobradiça à direita	Art. XEBL-16EU-DPLS - 300,00 €
Código	1062BT

Notas

Todos os fornos BIG são vendidos com o trolley QUICK.Load incluído.

Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional -





BAKERLUX SHOPPro™

A gama de fornos estudados para a dourar os produtos congelados dentro de espaços comerciais, onde os ritmos são apertados e os volumes são altos.



Panel de controlo de 5" con ecrán LCD de 5" touch

Design e inteligência, a elegância do vidro e a tecnologia dos controles touch, assim como a ligação à internet. Tudo o que poderias imaginar num forno está agora nas tuas mãos. Criado para ser perfeito. Em todos os detalhes.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Características

- De série
- Opcional
- Não disponível

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



Fácil e simples, rápido e

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

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



PARÂMETROS DE COZEDURA PERSONALIZÁVEIS



3 PASSOS
DE COZÇÃO



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



DATADRIVEN COOKING

FUNÇÕES RÁPIDAS



CONTROLO
FERMENTADOR



WI-FI & LAN



MULTI.TIME



RECEITAS
AUTOMÁTICAS

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO

STEFANIA

Modelo	⚡ XEFT-03HS-EGDN
Bandejas / Dimensões	3 (Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 669 x 425 mm
Peso / Tipo abertura	36 kg / De cima para baixo
Código	3005BL


ARIANNA

Modelo	⚡ XEFT-04HS-EGDN
Bandejas / Dimensões	4 *(Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm *(100mm)
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,5 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 669 x 500 mm
Peso / Tipo abertura	39 kg / De cima para baixo
Opção	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC151 -
Código	4007BL


ELENA

Modelo	⚡ XEFT-03EU-EGDN
Bandejas / Dimensões	3 / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 425 mm
Peso / Tipo abertura	46 kg / De cima para baixo
Código	3006BL


ROSSELLA

Modelo	⚡ XEFT-04EU-EGDN	⚡ XEFT-04EU-EGDN-DR
Bandejas / Dimensões	4 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(100mm)	75 mm *(100mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potência eléctrica	6,9 kW	6,9 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Peso / Tipo abertura	57 kg / De cima para baixo	57 kg / De cima para baixo
Opção	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC152 -	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC152 -
Versão	-	Com dreno
Código	4008BL	4009BL

FORNO CONVECÇÃO 600x400

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO



VITTORIA.MATIC

Modelo	⚡ XEFT-06EU-EGRN	⚡ XEFT-06EU-EGRN-DR
Bandejas / Dimensões	6 * / 600 x 400	6 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(94 mm)	75 mm *(94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	10,3 kW	10,3 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Peso / Tipo abertura	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 5 bandejas - Art. XUC153 - ** Art. XEFT-06EU-EGLN -	* Suporte 5 bandejas - Art. XUC153 - ** Art. XEFT-06EU-EGLN-DR -
Versão	-	Com dreno
Código	6003BL	6004BL



CAMILLA.MATIC

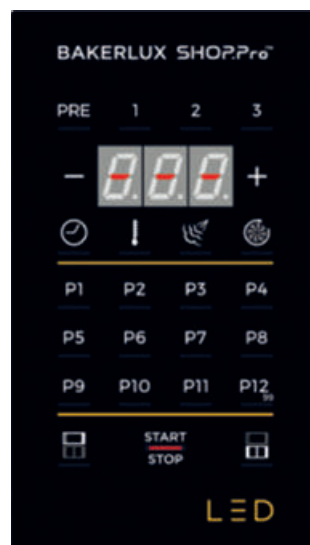
Modelo	⚡ XEFT-10EU-EGRN	⚡ XEFT-10EU-EGRN-DR
Bandejas / Dimensões	10 * / 600 x 400	10 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(94 mm)	75 mm *(94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	15,5 kW	15,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Peso / Tipo abertura	96 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	96 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 8 bandejas - Art. XUC154 - ** Art. XEFT-10EU-EGLN -	* Suporte 8 bandejas - Art. XUC154 - ** Art. XEFT-10EU-EGLN-DR -
Versão	-	Com dreno
Código	1003BL	1004BL



LED

Adiciona humidade à cozedura, elegante e minimalista.

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



PARÂMETROS DE COZEDURA PERSONALIZÁVEIS



3 PASSOS DE COZÇÃO



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



RECEITAS AUTOMÁTICAS

FORNO CONVECÇÃO 460x330 · 600x400

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED



STEFANIA

Modelo	⚡ XEFT-03HS-ELDV	⚡ XEFT-03HS-ELDP
Bandejas / Dimensões	3 (Incl.) / 460 x 330	3 (Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm	75 mm
Voltagem	220-240V 1~	220-240V 1~
Potência eléctrica	3 kW	3 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 425 mm
Peso / Tipo abertura	36 kg / De cima para baixo	36 kg / De cima para baixo
Versão	-	Com bomba
Código	3007BL	3008BL



ARIANNA

Modelo	⚡ XEFT-04HS-ELDV	⚡ XEFT-04HS-ELDP
Bandejas / Dimensões	4 *(Incl.) / 460 x 330	4 *(Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm *(100mm)	75 mm *(100mm)
Voltagem	220-240V 1~	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,5 kW	3,5 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 669 x 500 mm	600 x 669 x 500 mm
Peso / Tipo abertura	39 kg / De cima para baixo	39 kg / De cima para baixo
Opção	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC151- 48,00 €	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC151- 48,00 €
Versão	-	Com bomba
Código	4010BL	4011BL



ELENA

Modelo	⚡ XEFT-03EU-ELDV	⚡ XEFT-03EU-ELDP
Bandejas / Dimensões	3 / 600 x 400	3 / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm	75 mm
Voltagem	220-240V 1~	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,5 kW	3,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Peso / Tipo abertura	46 kg / De cima para baixo	46 kg / De cima para baixo
Versão	-	Com bomba
Código	3009BL	3010BL



ROSSELLA

Modelo	⚡ XEFT-04EU-ELDV	⚡ XEFT-04EU-ELDP	⚡ XEFT-04EU-ELDV-DR
Bandejas / Dimensões	4 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(100mm)	75 mm *(100mm)	75 mm *(100mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potência eléctrica	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Peso / Tipo abertura	57 kg / De cima para baixo	57 kg / De cima para baixo	57 kg / De cima para baixo
Opção	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC152-	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC152-	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC152-
Versão	-	Com bomba	Com dreno
Código	4012BL	4013BL	4014BL

BAKERLUX SHOP.Pro™ LED

VITTORIA.MATIC

Modelo	⚡ XEFT-06EU-ELRV	⚡ XEFT-06EU-ELRV-DR
Bandejas / Dimensões	6 * / 600 x 400	6 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(94 mm)	75 mm *(94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	10,3 kW	10,3 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Peso / Tipo abertura	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 5 bandejas - Art. XUC153 - ** Art. XEFT-06EU-ELLV -	* Suporte 5 bandejas - Art. XUC153 - ** Art. XEFT-06EU-ELLV-DR -
Versão	-	Com dreno
Código	6005BL	6006BL


CAMILLA.MATIC

Modelo	⚡ XEFT-10EU-ELRV	⚡ XEFT-10EU-ELRV-DR
Bandejas / Dimensões	10 * / 600 x 400	10 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(94 mm)	75 mm *(94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	15,5 kW	15,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Peso / Tipo abertura	96 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	96 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 8 bandejas - Art. XUC154 - ** Art. XEFT-10EU-ELLV -	* Suporte 8 bandejas - Art. XUC154 - ** Art. XEFT-10EU-ELLV-DR -
Versão	-	Com dreno
Código	1005BL	1006BL

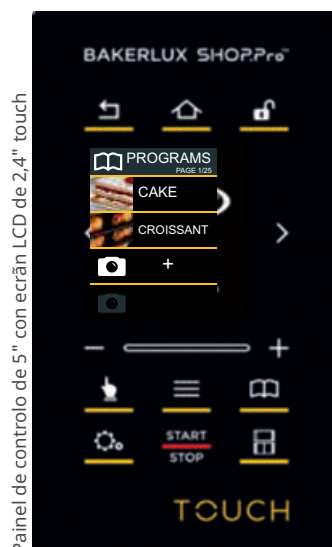


TOUCH

O gesto extra que te ajuda a fazer a diferença. E que se vê.

O modelo BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH oferece todas as vantagens de um ecrã LCD de 2.4" que te permite memorizar os programas de cocção com nome e imagens, para além de te oferecer uma programação rápida e intuitiva. Está disponível na versão com abertura da porta basculante e na versão Matic, com abertura lateral da porta, que se abre automaticamente quando o ciclo de cocção termina. A opção de ligação à internet permite o controlo da utilização efectiva do forno e a programação remota de cada forno em cada uma das tuas lojas directamente do computador ou do smartphone.

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



Painel de controlo de 2,4" com ecrã LCD de 2,4" touch

PARÂMETROS DE COZEDURA PERSONALIZÁVEIS



9 PASSOS DE COZÇÃO



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



OPTIONAL WI-FI & LAN



MULTI.TIME



RECEITAS AUTOMÁTICAS

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

STEFANIA

Modelo	⚡ XEFT-03HS-ETDV	⚡ XEFT-03HS-ETDP
Bandejas / Dimensões	3 (Incl.) / 460 x 330	3 (Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm	75 mm
Voltagem	220-240V 1~	220-240V 1~
Potência eléctrica	3 kW	3 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 669 x 425 mm	600 x 669 x 425 mm
Peso / Tipo abertura	36 kg / De cima para baixo	36 kg / De cima para baixo
Versão	-	Com bomba
Código	3011BL	3012BL


STEFANIA.MATIC
A Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-03HS-ETRV
Bandejas / Dimensões	3 (Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 669 x 425 mm
Peso / Tipo abertura	36 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	** Art. XEFT-03HS-ETLV -
Código	3013BL


ARIANNA

Modelo	⚡ XEFT-04HS-ETDV	⚡ XEFT-04HS-ETDP
Bandejas / Dimensões	4 *(Incl.) / 460 x 330	4 *(Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm *(100mm)	75 mm *(100mm)
Voltagem	220-240V 1~	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,5 kW	3,5 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 669 x 500 mm	600 x 669 x 500 mm
Peso / Tipo abertura	39 kg / De cima para baixo	39 kg / De cima para baixo
Opção	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC151-	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC151-
Versão	-	Com bomba
Código	4015BL	4016BL


ARIANNA.MATIC
A Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-04HS-ETRV
Bandejas / Dimensões	4 *(Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm *(100mm)
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,5 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 669 x 500 mm
Peso / Tipo abertura	39 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 3 bandejas - Art. XUC151 - ** Art. XEFT-04HS-ETLV -
Código	4017BL

FORNO CONVECÇÃO 600x400

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH



ELENA

Modelo	⚡ XEFT-03EU-ETDV	⚡ XEFT-03EU-ETDP
Bandejas / Dimensões	3 / 600 x 400	3 / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm	75 mm
Voltagem	220-240V 1~	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,5 kW	3,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 425 mm	800 x 811 x 425 mm
Peso / Tipo abertura	46 kg / De cima para baixo	46 kg / De cima para baixo
Versão	-	Com bomba
Código	3014BL	3015BL



ELENA.MATIC

A Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-03EU-ETRV
Bandejas / Dimensões	3 / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 425 mm
Peso / Tipo abertura	46 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	** Art. XEFT-03EU-ETLV -
Código	3016BL



ROSSELLA

Modelo	⚡ XEFT-04EU-ETDV	⚡ XEFT-04EU-ETDP	⚡ XEFT-04EU-ETDV-DR
Bandejas / Dimensões	4 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm * (100mm)	75 mm * (100mm)	75 mm * (100mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potência eléctrica	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm	800 x 811 x 500 mm
Peso / Tipo abertura	57 kg / De cima para baixo	57 kg / De cima para baixo	57 kg / De cima para baixo
Opção	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC152-	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC152-	* Suporte 3 bandejas - Artigo XUC152-
Versão	-	Com bomba	Com dreno
Código	4018BL	4019BL	4020BL



ROSSELLA.MATIC

A Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-04EU-ETRV	⚡ XEFT-04EU-ETRV-DR
Bandejas / Dimensões	4 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm * (94 mm)	75 mm * (94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potência eléctrica	6,9 kW	6,9 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 502 mm	800 x 811 x 502 mm
Peso / Tipo abertura	57 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	57 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 3 bandejas - Art. XUC152 - ** Art. XEFT-04EU-ETLV -	* Suporte 3 bandejas - Art. XUC152 - ** Art. XEFT-04EU-ETLV-DR -
Versão	-	Com dreno
Código	4021BL	4022BL

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH

VITTORIA.MATIC

Abertura manual

Modelo	⚡ XEFT-06EU-ETRV-MT	⚡ XEFT-06EU-ETRV-MTD
Bandejas / Dimensões	6 * / 600 x 400	6 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(94 mm)	75 mm *(94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	10,3 kW	10,3 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Peso / Tipo abertura	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 5 bandejas - Art. XUC153 - ** Art. XEFT-06EU-ETRV-MT -	* Suporte 5 bandejas - Art. XUC153 - ** Art. XEFT-06EU-ETRV-MTD-
Versão	-	Com dreno
Código	6007BL	6008BL


VITTORIA.MATIC

Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-06EU-ETRV	⚡ XEFT-06EU-ETRV-DR
Bandejas / Dimensões	6 * / 600 x 400	6 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(94 mm)	75 mm *(94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	10,3 kW	10,3 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Peso / Tipo abertura	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 5 bandejas - Art. XUC153 - ** Art. XEFT-06EU-ETLV -	* Suporte 5 bandejas - Art. XUC153 - ** Art. XEFT-06EU-ETLV-DR -
Versão	-	Com dreno
Código	6009BL	6010BL

FORNO CONVECÇÃO 600x400

BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH



CAMILLA.MATIC

Abertura manual

Modelo	XEFT-10EU-ETRV-MT	XEFT-10EU-ETRV-MTD
Bandejas / Dimensões	10 * / 600 x 400	10 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(94 mm)	75 mm *(94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	15,5 kW	15,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Peso / Tipo abertura	96 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	96 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 8 bandejas - Art. XUC154 - ** Art. XEFT-10EU-ETLV-MT -	* Suporte 8 bandejas - Art. XUC154 - ** Art. XEFT-10EU-ETLV-MTD -
Versão	-	Com dreno
Código	1007BL	1008BL



CAMILLA.MATIC

Abertura automática

Modelo	XEFT-10EU-ETRV	XEFT-10EU-ETRV-DR
Bandejas / Dimensões	10 * / 600 x 400	10 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(94 mm)	75 mm *(94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	15,5 kW	15,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Peso / Tipo abertura	96 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	96 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 8 bandejas - Art. XUC154 - ** Art. XEFT-10EU-ETLV -	* Suporte 8 bandejas - Art. XUC154 - ** Art. XEFT-10EU-ETLV-DR -
Versão	-	Com dreno
Código	1009BL	1010BL



MASTER

A melhor tecnologia para resultados perfeitos, sempre.

O painel de controlo MASTER é a evolução tecnológica mais completa dos fornos BAKERLUX SHOP.Pro™ que se destaca no desempenho na cozedura, nos programas automáticos, na inteligência artificial e na ligação à Internet. O BAKERLUX SHOP. Pro™ MASTER, com um ecrã de 6", está equipado com os programas automáticos de cozedura CHEFUNOX, com a tecnologia MULTI.TIME que permite cozinhar até 10 produtos diferentes ao mesmo tempo e com a função READY.BAKE, que permite que até operadores sem experiência obtenham resultados sempre perfeitos. Abertura da porta automática inteligente AUTO.MATIC de série, relatórios com estatísticas de utilização DDC.Stats visualizáveis directamente no ecrã do forno e ligação à internet opcional para controlo remoto do forno através do computador e do telemóvel. Hotte Ventless, hotte Waterless e fermentador controlados no ecrã do forno.



Painel de controlo de 6" con ecrán LCD de 5" touch

PARÂMETROS DE COCÇÃO PERSONALIZÁVEIS



9 PASSOS DE COCÇÃO



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



RECEITAS AUTOMÁTICAS

FORNO CONVECÇÃO 460x330 · 600x400

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER



STEFANIA.MATIC

A Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-03HS-EMRV
Bandejas / Dimensões	3 (Incl.) / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 669 x 427 mm
Peso / Tipo abertura	36 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	** Art. XEFT-03HS-EMLV - 140,00 €
Código	3017BL



ARIANNA.MATIC

A Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-04HS-EMRV
Bandejas / Dimensões	4 * / 460 x 330
Distância entre bandejas	75 mm *(100 mm)
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,5 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 669 x 502 mm
Peso / Tipo abertura	39 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 3 bandejas - Art. XUC151 - ** Art. XEFT-04HS-EMLV -
Código	4023BL



ELENA.MATIC

A Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-03EU-EMRV
Bandejas / Dimensões	3 / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência eléctrica	3,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 427 mm
Peso / Tipo abertura	46 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	** Art. XEFT-03EU-EMLV -
Código	3018BL



ROSSELLA.MATIC

A Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-04EU-EMRV	⚡ XEFT-04EU-EMRV-DR
Bandejas / Dimensões	4 * / 600 x 400	4 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(100 mm)	75 mm *(100 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Potência eléctrica	6,9 kW	6,9 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 502 mm	800 x 811 x 502 mm
Peso / Tipo abertura	57 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	57 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 3 bandejas - Art. XUC152 - ** Art. XEFT-04EU-EMLV -	* Suporte 3 bandejas - Art. XUC152 - ** Art. XEFT-04EU-EMLV-DR -
Versão	-	Com dreno
Código	4024BL	4025BL

BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER

VITTORIA.MATIC

Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-06EU-EMRV	⚡ XEFT-06EU-EMRV-RD
Bandejas / Dimensões	6 * / 600 x 400	6 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(94 mm)	75 mm *(94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	10,3 kW	10,3 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 682 mm	800 x 811 x 682 mm
Peso / Tipo abertura	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	72 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 5 bandejas - Art. XUC153 - ** Art. XEFT-06EU-EMLV -	* Suporte 5 bandejas - Art. XUC153 - ** Art. XEFT-06EU-EMLV-RD-
Versão	-	Com dreno
Código	6011BL	6012BL


CAMILLA.MATIC

Abertura automática

Modelo	⚡ XEFT-10EU-EMRV	⚡ XEFT-10EU-EMRV-DR
Bandejas / Dimensões	10 * / 600 x 400	10 * / 600 x 400
Distância entre bandejas	75 mm *(94 mm)	75 mm *(94 mm)
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~	380-415V 3N~ 220-240V 3~
Potência eléctrica	15,5 kW	15,5 kW
Dimensões - l x p x a	800 x 811 x 952 mm	800 x 811 x 952 mm
Peso / Tipo abertura	96 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)	96 kg / Dobradiça à esquerda ** (Direita)
Opção	* Suporte 8 bandejas - Art. XUC154 - ** Art. XEFT-10EU-EMLV -	* Suporte 8 bandejas - Art. XUC154 - ** Art. XEFT-10EU-EMLV-DR -
Versão	-	Com dreno
Código	1011BL	1012BL



BAKERLUX SPEED.Pro™

BAKERLUX SPEED.Pro™ é o primeiro forno baking speed: um forno a convecção e um forno microondas em um único equipamento. Pequena pegada, máximo lucro.



Iluminação LED RGB



Painel com USB integrado



Conexão WI-FI



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

BAKERLUX SPEED.Pro™

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE FERMENTADORAS ESPÁTULA

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

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

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

UNOX INTENSIVE COOKING

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

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

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

DATA DRIVEN COOKING

Conexão Wi-Fi

Conexão Ethernet

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

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

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

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

COZEDURA MANUAL

Cozimento por convecção de 30 °C a 260 °C

Cozimento por convecção + microondas a partir de 30 °C

Temperatura máxima de pré-aquecimento 260 °C

COZINHA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

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

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

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

24 programas rápidos (12 SPEED e 12 BAKE)

FUNÇÕES AUXILIARES

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

Exibição do fim do tempo de cozimento

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

Visualização do valor nominal da temperatura da câmara de cozimento

Unidades de temperatura mostradas em °C ou °F

DESEMPENHO E SEGURANÇA

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

Protek.SAFE™: Arrefecer superfícies externas

DETALHES TÉCNICOS

Câmara de cozimento arredondada de aço inoxidável AISI 304

Câmara de assar com suportes de tabuleiros integrados

Exibição visual do estado de cozimento por meio de LEDs multicoloridos

Painel de controle com certificação de resistência à água - IPX3

Sistema de coleta de migalhas integrado no filtro sob a porta

Estrutura resistente com materiais inovadores

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

Abertura de porta na vertical

Chave de contato da porta de proximidade

Sistema de auto-diagnóstico de problemas ou avarias

Termostato de segurança

FORNO COZEDURA ACELERADA 460 X 330

BAKERLUX SPEED.Pro™

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

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

Interface Modo BAKE



Interface Modo SPEED



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

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



Modelo	⚡ XESW-03HS-MDDN
Capacidade SPEED	1 bandeja 450x330 (SPEED)
Capacidade BAKE	3 bandejas 460x330 (BAKE)
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	220-240V 1~
Potência aquecimento ar	3,35 kW
Potência microondas	2,16 kW
Potência eléctrica	3,6 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 797 x 541 mm
Peso / Tipo abertura	89 kg / De cima para baixo
Código	3015BL



Modelo	⚡ XESW-03HS-EDDN
Capacidade SPEED	1 bandeja 450x330 (SPEED)
Capacidade BAKE	3 bandejas 460x330 (BAKE)
Distância entre bandejas	75 mm
Voltagem	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~
Potência aquecimento ar	3,35 kW
Potência microondas	2,16 kW
Potência eléctrica	6,6 kW
Dimensões - l x p x a	600 x 797 x 541 mm
Peso / Tipo abertura	89 kg / De cima para baixo
Código	3016BL

Notas
Incluídas 3 bandejas TG305 e uma bandeja SPEED.Plate TG360.



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.



SPEED.X™

A câmara de cozimento SPEED-X™ tem uma capacidade de 10 tabuleiros GN 2/3 com passo de 35 mm ou 5 tabuleiros GN 2/3 com passo 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.

A limpeza de fornos de cozimento acelerado não é mais um problema. SPEED-X™ possui um sistema de lavagem automática ROTOR.Klean integrado com um bidão DET&Rinse™ de 1L de capacidade e sistema de filtragem de água RO.Care para garantir até 2000L de água filtrada. Isso não é tudo: graças ao sensor SENSE.Klean, o forno é capaz de detectar cuidadosamente o grau de sujeira e sugerir o modo de lavagem mais adequado para evitar o desperdício.

O inovador painel de controle Digital.ID™ foi completamente redesenhado para garantir uma experiência de usuário incomparável. Um design fresco, simples e intuitivo que lhe permite monitorar e comandar o seu forno com a velocidade de um toque. Uma interface completamente redesenhada e um novo painel de controle de 16", com LED e microfone integrado. Um upgrade de impacto também na posição do painel que se torna o protagonista encontrando amplo espaço na parte central da porta do forno.

Testado para mais de 1 milhão de ciclos, o fechamento com lançamento permite velocidade máxima em operações de enfiamento e cozimento. Para fechar o forno, basta lançar a porta para o fechamento instantâneo. Maior liberdade de movimento, maior simplicidade nas ações.

A câmara de cozimento dos fornos SPEED-X™ é feita de aço 316L, o aço com o qual os navios são construídos para suportar a agressão das águas marinhas. Combinado com RO-Care, permite evitar o tratamento da água com sistemas de osmose, mesmo em caso de níveis elevados de cloretos.

As ventoinhas de alto fluxo distribuem o ar de forma potente e homogênea em cada tabuleiro, do primeiro ao último. Uniformidade e velocidade de cozimento nos níveis mais altos.

Os fornos SPEED-X™ utilizam resistências especiais rectilíneas de alta intensidade de potência que produzem calor rapidamente, minimizando os tempos de recuperação de temperatura e otimizando os fluxos de ar.

Magnetron é a nova tecnologia de geração de microondas, que irradia da parte superior da câmara de cozimento perpendicular à velocidade. Velocidade, eficácia e uniformidade garantidas.

Um espaço para o detergente DET&Rinse™ e para o filtro de água integrado RO.Care. Um compartimento sob o forno que contém tudo o que você precisa para o cuidado diário do seu forno.



Modelo ⚡ **XEPA-0523-EXRN**

Bandejas / Dimensões 5 / GN 2/3

Distância entre bandejas 70 mm

Voltagem 400V 3N~

Potência eléctrica 9,7 kW

Dimensões - l x p x a 535 x 738 x 782 mm

Peso / Tipo abertura 100 kg / Dobradiça à esquerda

Código 5011SX

EVEREO®

O REFRIGERADOR QUENTE

Hot is the new cold



EVEREO® é o primeiro refrigerador quente; Um equipamento único que preserva os alimentos cozinhados durante dias à temperatura em que os vai servir, combinando um controlo extremamente preciso da temperatura e da atmosfera.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

CONSERVADOR TEMPERATURA 460x330 - GN 1/1

EVEREO® CUBE / 600



Modelo	⚡ XEEC-10HS-EPR	⚡ XEEC-1011-EPR
Bandejas / Dimensões	10 / 460X330	10 / GN 1/1
Distância entre bandejas	28 mm	67 mm
Potência eléctrica / Voltagem	1,5 kW / 220-240V 1N~	2,9 kW / 220-240V 1N~
Dimensões - l x p x a	600 x 590 x 610 mm	750 x 628 x 915 mm
Peso / Tipo abertura	49 kg / Dobradiça à esquerda	82 kg / Dobradiça à esquerda
Opção dobradiça à direita	Artigo XEEC-10HS-EPL	Artigo XEEC-1011-EPL
Código	1022E	1023E

Nota: Personalização dos suportes laterais do forno mediante solicitação - Preço adicional

ESTUFAS / FERMENTADORAS



LIEVOX



Modelo	⚡ XLT133	⚡ XLT193
Bandejas / Dimensões	8 / 460X330	8 / 600X400
Distância entre bandejas	68 mm	68 mm
Temperatura máxima	70 °C	70 °C
Potência eléctrica / Voltagem	1,2 kW / 220-240V 1N~	1,2 kW / 220-240V 1N~
Dimensões - l x p x a	600 x 678 x 774 mm	800 x 759 x 774 mm
Peso	22 kg	37 kg
Código	1051	3002



ACESSÓRIOS ORIGINAIS UNOX
Maximiza o seu resultado

GRP806

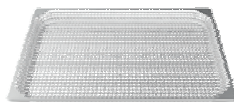
Grelha Inox



Código GPR806

GRP815 STEAM & FRY

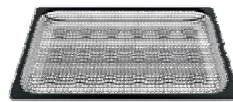
Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos



Código GPR815

GRP816 BLACK.FRY

Grelha em inox perfurada antiaderente



Código GPR816

GRP817 POTATO.FRY

Grelha em inox perfurada para batatas fritas



Código GPR817

GRP820 CLEAN.FRY

Grelha em inox perfurada antiaderente com tabuleiro de recolha de gordura



Código GPR820

GRP825 POLLO.BLACK

Grelha em inox antiaderente para grelhar até 8 frangos com coletor de gordura



Código GPR825

GRP840 POLLO.GRILL

Grelha em inox antiaderente para grelhar até 3 frangos abertos, carne ou peixe, com coletor gordura



Código GPR840

TG840 BACON.20

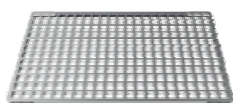
Grelha removível em aço com tabuleiro antiaderente para recolha de gordura a 20 mm de altura



Código TG840

TG944 BACON.GRID

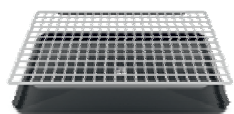
Grelha em inox perfurada



Código TG944

TG945 BACON

Grelha removível em aço com tabuleiro antiaderente para recolha de gordura



Código TG945

TG970 SUPER.GRILL

Grelha cromada GRP970 com placa em alumínio nervurado antiaderente



Código TG970

XUC018

Kit Cooking Essentials Start-up fornos GN 1/1, disponível para fornos Cheftop Mind.Maps



Código XUC018

TG805

Tabuleiro em Inox
altura 20mm



Código TG805

TG815

Tabuleiro em Inox
altura 40mm



Código TG815

TG825

Tabuleiro em Inox
altura 65mm



Código TG825

TG810

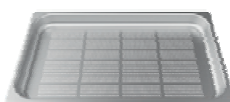
Tabuleiro em Inox perfurado
altura 20mm



Código TG810

TG820

Tabuleiro em Inox perfurado
altura 40mm



Código TG820

TG830

Tabuleiro em Inox perfurado
altura 65mm



Código TG830

TG870 FAKIRO.GRILL

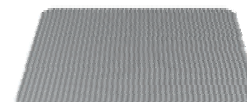
Placa antiaderente dupla face
(lisa/nervurada) em alumínio
espessura 12 mm



Código TG870

TG875 FAKIRO

Placa antiaderente dupla face
(lisa/nervurada) em alumínio
espessura 12 mm (ideal Pizzas)



Código TG875

TG885 GRILL

Tabuleiro antiaderente em
alumínio para grelhar sem prévio
aquecimento.



Código TG885

TG890 FORO.BLACK

Tabuleiro micro-perfurado
antiaderente ideal para
produtos pastelaria



Código TG890

TG895 BLACK.20

Tabuleiro em Inox e revestimento
antiaderente com altura 20mm



Código TG895

TG900 BLACK.40

Tabuleiro em Inox e revestimento
antiaderente com altura 40mm



Código TG900

TG905 PAN.FRY

Tabuleiro microperfurado com
revestimento antiaderente



Código TG905

TG935 EGGS 6x2

Tabuleiro em alumínio com
revestimento antiaderente para
cozer até 12 ovos em 4 minutos



Código TG935

TG936 EGGS 8x1

Tabuleiro em alumínio com rev.
antiaderente para cozer até 8
ovos em menos 3 minutos



Código TG936

TG975 FORO.SILICO

Tabuleiro em alumínio
microperfurado e siliconado para
produtos de confeitaria e padaria



Código TG975


GRP705

Grelha plana em aço Inox



Código GRP705

GRP710 STEAM&FRY

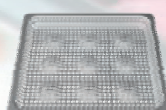
Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos



Código GRP710

GRP711 POTATO.FRY

Grelha em inox perfurada para batatas fritas



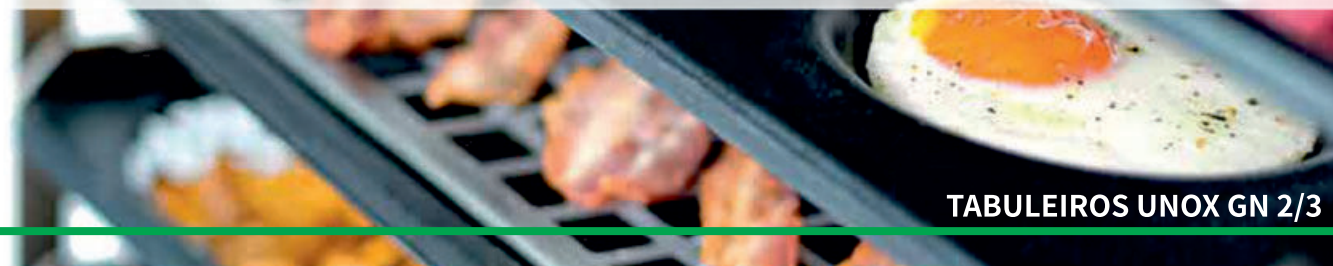
Código GRP711

GRP715 POLLO

Grelha em inox antiaderente para grelhar até 4 frangos com coletor de gordura



Código GRP715


TABULEIROS UNOX GN 2/3
TG705

Tabuleiro em Inox altura 40mm



Código TG705

TG710

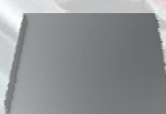
Tabuleiro em Inox perfurado altura 40mm



Código TG710

TG715 FAKIRO

Bandeja plana em alumínio (ideal Pizzas)



Código TG715

TG720 GRILL

Tabuleiro antiaderente em alumínio para grelhar sem prévio aquecimento.



Código TG720

TG730 FORO.BLACK

Tabuleiro microperfurado antiaderente ideal para produtos pastelaria



Código TG730

TG735 PAN.FRY

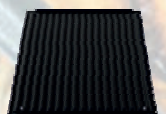
Tabuleiro com revestimento antiaderente ideal para fritar produtos panados



Código TG735

TG770 PAN.FRY

Placa antiaderente dupla face (lisa/nervurada) em alumínio (ideal Pizzas)



Código TG770

TG937 EGGS 5x1

Tabuleiro em alumínio com revestimento antiaderente para cozer até 5 ovos em 4 minutos

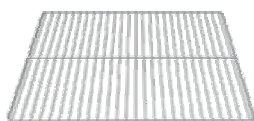


Código TG937

GRELHAS UNOX 600x400

GRP405

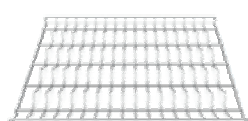
Grelha lisa cromada ultra leve



Código GRP405

GRP410 BAGUETTE

Grelha lisa cromada ultra leve para 5 baguetes



Código GRP410

GRP420 STEAM&FRY

Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos



Código GRP420

GRP430 POLLO.BLACK

Grelha em inox antiaderente para grelhar até 10 frangos com coletor de gordura



Código GRP430

TABULEIROS UNOX 600x400

TG405 BAKE

Tabuleiro em alumínio



Código TG405

TG410 FORO.BAKE

Tabuleiro em alumínio microperfurado



Código TG410

TG415 FORO.SILICO

Tabuleiro em alumínio microperfurado e siliconado para produtos de confeitaria e padaria



Código TG415

TG416 BAKE.SILICO

Tabuleiro em alumínio siliconado para produtos de confeitaria e padaria



Código TG416

TG430 FORO.BLACK

Tabuleiro microperfurado antiaderente ideal para produtos pastelaria



Código TG430

TG435 BLACK.BAGUETTE

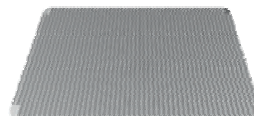
Tabuleiro microperfurado antiaderente ideal para produtos pastelaria com 5 canais



Código TG435

TG440 FAKIRO

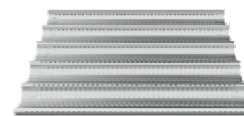
Placa antiaderente dupla face (lisa/nervurada) em alumínio espessura 12 mm (ideal Pizzas)



Código TG440

TG445 FORO.BAGUETTE

Tabuleiro em alumínio microperfurado com 5 canais para baguetes



Código TG445

TG450 STEEL.BAKE

Tabuleiro em inox



Código TG450

TG460 BAKE.BLACK

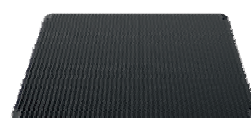
Tabuleiro em alumínio com revestimento antiaderente



Código TG460

TG465 FAKIRO.GRILL

Placa antiaderente dupla face (lisa/nervurada) em alumínio espessura 12 mm (ideal Pizzas)



Código TG465


GRP305

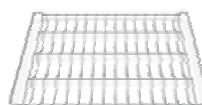
Grelha lisa cromada ultra leve



Código GRP305

GRP310 BAGUETTE

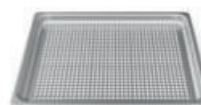
Grelha lisa cromada ultra leve para 4 baguetes grandes



Código GRP310

GRP350 STEAM&FRY

Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos



Código GRP350

TABULEIROS UNOX 460x330
TG305 BAKE

Tabuleiro em alumínio



Código TG305

TG310 FORO.BAKE

Tabuleiro em alumínio microperfurado



Código TG310

TG330 FORO.BLACK

Tabuleiro microperfurado antiaderente ideal para produtos pastelaria



Código TG330

TG315 FORO.SILICO

Tabuleiro em alumínio microperfurado e siliconado para produtos de confeitaria e padaria



Código TG315

TG350 PAN.FRY

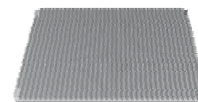
Tabuleiro com revestimento antiaderente ideal para fritar produtos panados



Código TG350

TG335 FAKIRO

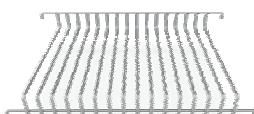
Placa antiaderente dupla face (lisa/nervurada) em alumínio espessura 12 mm (ideal Pizzas)



Código TG335

GRELHA E TABULEIRO 460x330 PARA BAKERLUX SPEED.Pro™
GRELHA E TABULEIRO 342x242
GRP360

Grelha em inox



Código GRP360

TG360 SPEED.Plate

Placa em alumínio antiaderente dupla face (lisa/nervurada).



Código TG360

GRP205

Grelha lisa cromada ultra leve



Código GRP205

TG205 BAKE

Tabuleiro em alumínio



Código TG205



XUC001-DR KIT DE INSTALAÇÃO PARA UMA UNIDADE

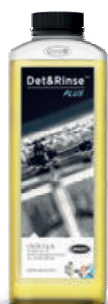
O kit contém 1 litro de Det&Rinse™ PLUS, tubo de drenagem, U-trap, encaixes e conexões.

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

Código XUC001-DR

DB1015A0 Det&Rinse™ PLUS

Detergente extra forte
Para: Cheftop & Bakertop Mind. Maps™



Caixa com 10 embalagens de 1 lt

Código DB1014A0

DB1016A0 Det&Rinse™

Detergente extra forte
Para: Cheflux™ & Bakerlux™



Caixa com 2 embalagens de 5 lt

Código DB1016A0

DB1044A0 Spray&Rinse™

Detergente em spray
Para: Cheflux™, Bakerlux Shop.Pro™, Bakerlux™, Linemiss™ e Linemicro™



Caixa com 12 embalagens de 750 ml

Código DB1044A0



Equipadas com sinalizadores de funcionamento;
 Termostato com temperatura regulável entre o 5° e 190°C;
 Termostato de segurança para prevenção de sobreaquecimento;
 Painel de controle equipado com micro-interruptor de segurança.
 Cesto em aço inox Aisi 304 18/10, pode ser lavado na ml;
 Pega rebatível em ABS;
 Cuba em aço inox AISI 316



Modelos sem torneira	LTF 4L	LTF 44L	LTF 7LC	LTF 77LC
Capacidade cuba	4 Lt	4 + 4 Lt	7 Lt	7 + 7 Lt
Dimensões cesto - l x p x a	120 x 215 x 120 mm	2 x 120 x 215 x 120 mm	195x 215 x 120 mm	195x 215 x 120 mm
Dimensões ext. - l x p x a	180 x 410 x 315 mm	360 x 410 x 315 mm	270 x 410 x 315 mm	535 x 410 x 315 mm
Potência total / Voltagem	2,2 kW / 230 V	2 x 2,2 kW / 230 V	3,2 kW / 230 V	2 x 3,2 kW / 230 V
Peso	4 Kg	7 Kg	6 Kg	11 Kg
Código	2040	2041	2070	2071



Modelos com torneira	LTF 7LG	LTF 10LG M	LTF 10LG T
Capacidade cuba	7 Lt	10 Lt	10 Lt
Dimensões cesto - l x p x a	195x 215 x 120 mm	255x 255 x 120 mm	255x 255 x 120 mm
Dimensões ext. - l x p x a	270 x 460 x 370 mm	325 x 500 x 370 mm	325 x 500 x 370 mm
Potência total / Voltagem	3,2 kW / 230 V	4,5 kW / 230 V	7,5 kW / 400 V
Peso	7 Kg	9 Kg	10 Kg
Código	3003	3004	3005



Modelos com torneira	LTF 77LG C	LTF 1010LG M	LTF 1010LG T
Capacidade cuba	7 + 7 Lt	10 + 10 Lt	10 + 10 Lt
Dimensões cesto - l x p x a	195x 215 x 120 mm	255x 255 x 120 mm	255x 255 x 120 mm
Dimensões ext. - l x p x a	535 x 460 x 370 mm	655 x 500 x 370 mm	655 x 500 x 370 mm
Potência total / Voltagem	2 x 3,5 kW / 230 V	2 x 4,5 kW / 230 V	2 x 7,5 kW / 400 V
Peso	13 Kg	17 Kg	19 Kg
Código	3006	3009	3011

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS DE BANCADA

SERIE ST

Estrutura em aço inox AISI 304
 Torneira de descarga com segurança
 Termostato de segurança com calibragem fixa
 Resistência blindada em aço inox
 Pés com regulação



Modelos	ST6 PLUS	ST 7	ST12
Capacidade cuba	7 Lt	7,5 Lt	11,5 Lt
Dimensões cesto - l x p x a	197 x 258 x 100 mm	197 x 236 x 120 mm	257 x 268 x 120 mm
Dimensões ext. - l x p x a	263 x 425 x 321 mm	263 x 409 x 404 mm	324 x 439 x 434 mm
Potência total / Voltagem	3,2 kW / 230 V	4,8 kW / 400 V	9 kW / 400 V
Peso	7 Kg	10 Kg	14 Kg
Código	6001	6007	6012



Modelos	ST6+6 PLUS	ST 7+7	ST12+12 9kW
Capacidade cuba	7 + 7 Lt	2 x 7,5 Lt	2 x 11,5 Lt
Dimensões cesto - l x p x a	2 x 197 x 258 x 100 mm	2 x 197 x 236 x 120 mm	2 x 257 x 268 x 120 mm
Dimensões ext. - l x p x a	549 x 425 x 321 mm	549 x 409 x 404 mm	670 x 439 x 434 mm
Potência total / Voltagem	2 x 3,2 kW / 230 V	2 x 4,8 kW / 400 V	2 x 9 kW / 400 V
Peso	16 Kg	19 Kg	26 Kg
Código	6026	6027	6212

SERIE GT

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



Modelos de bancada	GT 10	GT 10+10
Capacidade cuba	10 Lt	2 x 10 Lt
Dimensões cesto - l x p x a	290 x 215 x 120 mm	2 x 290 x 215 x 120 mm
Dimensões ext. - l x p x a	400 x 600 x 693 mm	700 x 600 x 693 mm
Potência Gás	6,5 kW	2 x 6,5 kW
Consumo Gás	5590 Kcal/h	11185 Kcal/h
Peso	32 Kg	54 Kg
Código	6010	6210



Modelos de Móvel	GT 17	GT 17+17
Capacidade cuba	17 Lt	2 x 17 Lt
Capacidade recolha óleo	21 Lt	2 x 21 Lt
Dimensões cesto - l x p x a	215 x 375 x 120 mm	2 x 215 x 375 x 120 mm
Dimensões ext. - l x p x a	400 x 700 x (850) 1100 mm	700 x 700 x (850) 1100 mm
Potência Gás	12 kW	2 x 12 kW
Consumo Gás	15487 Kcal/h	20650 Kcal/h
Peso	55 Kg	108 Kg
Código	7020	7220

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS

SERIE NE-M

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



Modelos	NE-M 120	NE-M 200	NE-M 200+200
Capacidade cuba	14 Lt	20 Lt	2 x 20 Lt
Capacidade recolha óleo	21 Lt	21 Lt	2 x 21 Lt
Dimensões cesto - l x p x a	240 x 280 x 120 mm	260 x 280 x 150 mm	2 x 260 x 280 x 150 mm
Dimensões ext. - l x p x a	400 x 700 x (850) 1100 mm	400 x 700 x (850) 1100 mm	800 x 700 x (850) 1100 mm
Potência total / Voltagem	6 / 9 kW / 400 V	10 / 16 kW / 400 V	2 x 10 / 16 kW / 400 V
Peso	42 Kg	45 Kg	90 Kg
Código	8012	8020	8212

AQUECEDOR DE FRITOS



Elementos de aquecimento situados na parte superior
 Construção em aço inox
 Equipado com cuba GN 1/1



Modelo	LTAF GN 1/1
Dimensões cesto - l x p x a	GN 1/1 x 40 mm
Dimensões ext. - l x p x a	325 x 570 x 480 mm
Potência total / Voltagem	1000 W / 230 V
Peso	6,2 Kg
Código	5010

SERIE R

Estrutura em aço inoxidável • Placas de ferro fundido



Modelos	R1	RM1	R2	RL2
Placa Topo / Base	Canelada / Canelada	Canelada / Canelada	Canelada / Canelada	Canelada / Lisa
Regulação temperatura	+50 - +300 °C	+50 - +300 °C	+50 - +300 °C	+50 - +300 °C
Dimensões placas - l x p	240 x 280 mm	360 x 280 mm	500 x 280 mm	500 x 280 mm
Dimensões ext. - l x p x a	310 x 310 x 220 (520) mm	430 x 310 x 220 (520) mm	563 x 310 x 220 (520) mm	563 x 310 x 220 (520) mm
Potência total / Voltagem	1,8 kW / 230 V	2,2 kW / 230 V	2 x 2,2 kW / 230 V	2 x 2,2 kW / 230 V
Peso	13 Kg	16 Kg	27 Kg	27 Kg
Código	5000	5001	5002	5003

spidocook™

GRELHADORES PRENSA EM VITROCERÂMICA

SERIE SPIDOGLOSS

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



Modelos	XP 010 P	XP 010 PR	XP 020 P	XP 010 PR
Placa Topo / Base	Lisa / Lisa	Canelada / Lisa	2 x Lisa / Lisa	2 x Canelada / Lisa
Temperatura máxima	400 °C	400 °C	400 °C	400 °C
Dimensões placas - l x p	250 x 250 mm	250 x 250 mm	250 x 250 mm	250 x 250 mm
Dimensões ext. - l x p x a	331 x 458 x 176 mm	331 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm	619 x 458 x 176 mm
Potência total / Voltagem	1,5 kW / 230 V	1,5 kW / 230 V	3 kW / 230 V	3 kW / 230 V
Peso	10 Kg	10 Kg	17 Kg	17 Kg
Código	1000	1001	1003	1004



GRELHADORES




UM SISTEMA ÚNICO

OVERGRILL é a nova e excepcional versão do Grillvapor com grelha dupla sobreposta e sonda de núcleo: cozinha na metade do tempo e com menos controles que um grelhador tradicional, consome muito menos para o mesmo cozimento e reduz a perda de peso dos alimentos. Além disso, com o Overgrill não é mais necessário virar os alimentos durante o cozimento, adapta-se à espessura dos mesmos até 60 mm de altura e é fácil de usar: graças ao painel de controle intuitivo que permite ajustar as temperaturas de as duas grelhadoras independentes, permite aquecer apenas a grelha superior para gratinar ou apenas a inferior como no Grillvapor

PAINEL DE CONTROLE ELETRÔNICO

O novo painel eletrônico prático e intuitivo que torna o Overgrill® mais fácil de usar, flexível e seguro que as grades tradicionais. De fato, os novos controles permitem um controle preciso da potência entregue, e as versões a gás também são dotadas de um sistema que a mantém constante mesmo na presença de variações de pressão no fornecimento. Nas versões eletrônicas, o enchimento da água é automático; além disso, prerrogativa exclusiva da Arris, é possível cozinhar com a sonda de temperatura.

Os modelos automáticos processam a abertura do grelhador quando o grau de cozedura desejado é alcançado sem a intervenção do operador.

Construção em aço inox AISI 304 Scotch Brite



Modelos	GE 509 EL AUTOMATIC TOP	GE 509 EL TOP	GE 509 EL AUTOMATIC	GE 509 EL
Tipo	Digital	Digital	Digital	Digital
Dim. plano trabalho - l x p	380 x 530 mm	380 x 530 mm	380 x 530 mm	380 x 530 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	500 x 900 x 465 mm	500 x 900 x 465 mm	500 x 900 x 900 mm	500 x 900 x 900 mm
Potência total / Voltagem	8 kW / 230 V 8 kW / 400 V	8 kW / 230 V 8 kW / 400 V	8 kW / 230 V 8 kW / 400 V	8 kW / 230 V 8 kW / 400 V
Peso	104 Kg	96 Kg	116 Kg	111 Kg
Código	3800	3801	3802	3803



GRILLVAPOR® DIGIT - PAINEL DE CONTROLE ELETRÔNICO ELÉTRICO

A Arris combina os tradicionais comandos manuais com o novo, prático e intuitivo painel eletrônico que torna o Grillvapor, tanto na versão elétrica quanto a gás, mais fácil de usar, flexível e seguro que os tradicionais. De fato, os novos controles permitem um controle preciso da potência entregue, e as versões a gás também são dotadas de um sistema que a mantém constante mesmo na presença de variações de pressão no fornecimento. Além disso, a prerrogativa exclusiva da Arris, é possível cozinhar usando a sonda de temperatura.

Construção em aço inox AISI 304 Scotch Brite



SÉRIE 700

Modelos de bancada	GE 407 EL TOP	GE 807 EL TOP	GE 1207 EL TOP
Tipo	Digital	Digital	Digital
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 530 mm	760 x 530 mm	1155 x 530 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 700 x 440 mm	800 x 700 x 440 mm	1195 x 700 x 440 mm
Potência total / Voltagem	5,21 kW / 230 V 5,21 kW / 400 V	10,42 kW / 230 V 10,42 kW / 400 V	15,63 kW / 230 V 15,63 kW / 400 V
Peso	50 Kg	83 Kg	117 Kg
Código	3804	3805	3806



SÉRIE 900

Modelos de bancada	GE 409 EL TOP	GE 809 EL TOP
Tipo	Digital	Digital
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 730 mm	760 x 730 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 900 x 440 mm	800 x 900 x 440 mm
Potência total / Voltagem	7,81 kW / 230 V 7,81 kW / 400 V	15,62 kW / 230 V 15,62 kW / 400 V
Peso	57 Kg	57 Kg
Código	3807	3808

GRILLVAPOR® DIGIT - PAINEL DE CONTROLE ELETRÔNICO ELÉTRICO

A Arris combina os tradicionais comandos manuais com o novo, prático e intuitivo painel eletrônico que torna o Grillvapor, tanto na versão elétrica quanto a gás, mais fácil de usar, flexível e seguro que os tradicionais. De fato, os novos controles permitem um controle preciso da potência entregue, e as versões a gás também são dotadas de um sistema que a mantém constante mesmo na presença de variações de pressão no fornecimento. Além disso, a prerrogativa exclusiva da Arris, é possível cozinhar usando a sonda de temperatura.

Gaveta com guias deslizante com tanque de coleta de água - nível de água e controle de enchimento automático.
Conexão de água.

Construção em aço inox AISI 304 Scotch Brite



Modelos	GE 417 EL	GE 817 EL	GE 1217 EL
Tipo	Digital	Digital	Digital
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 530 mm	760 x 530 mm	1155 x 530 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 700 x 850 mm	800 x 700 x 850 mm	1195 x 700 x 850 mm
Potência total / Voltagem	5,21 kW / 230 V 5,21 kW / 400 V	10,42 kW / 230 V 10,42 kW / 400 V	15,63 kW / 230 V 15,63 kW / 400 V
Peso	61 Kg	98 Kg	132 Kg
Código	3809	3810	3811

GRILLVAPOR® DIGIT SÉRIE 900



Modelos de bancada	GE 419 EL	GE 819 EL
Tipo	Digital	Digital
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 730 mm	760 x 730 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 900 x 850 mm	800 x 900 x 850 mm
Potência total / Voltagem	7,81 kW / 230 V 7,81 kW / 400 V	15,62 kW / 230 V 15,62 kW / 400 V
Peso	73 Kg	117 Kg
Código	3812	3813


MECANICO MONOBLOCO


Modelos	GV 417 EL MONOBLOCO	GV 817 EL MONOBLOCO
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 530 mm	760 x 530 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 700 x 850 mm	800 x 700 x 850 mm
Potência total / Voltagem	5,2 kW / 400 V	10,4 kW / 400 V
Peso	61 Kg	98 Kg
Código	3757	3758


COMPACT EL TOP


Modelos	GV 455 EL TOP	GV 470 EL TOP	GV 855 EL TOP	GV 870 EL TOP
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 380 mm	390 x 530 mm	760 x 380 mm	760 x 530 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 550 x 315 mm	420 x 700 x 315 mm	800 x 550 x 315 mm	800 x 700 x 315 mm
Potência total / Voltagem	3,8 kW / 400 V	5,2 kW / 400 V	7,6 kW / 400 V	10,4 kW / 400 V
Peso	30 Kg	40 Kg	50 Kg	58 Kg
Código	3751	3753	3752	3754


COMPACT TOP
**SÉRIE 550**

Modelos	GV 455 TOP	GV 855 TOP
Tipo	Mecânico	Mecânico
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 380 mm	760 x 380 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 550 x 315 mm	800 x 550 x 315 mm
Potência gás	6,9 kW	13,8 kW
Consumo gás Metano	0,73 mc/h	1,46 mc/h
Consumo gás GPL	0,54 Kg/h	1,08 Kg/h
Peso	30 Kg	50 Kg
Código	3709	3714

**SÉRIE 700**

Modelos	GV 470 TOP	GV 870 TOP
Tipo	Mecânico	Mecânico
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 550 mm	760 x 550 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 700x 315 mm	800 x 700 x 315 mm
Potência gás	8,5 kW	17 kW
Consumo gás Metano	0,90 mc/h	1,8 mc/h
Consumo gás GPL	0,70 Kg/h	1,4 Kg/h
Peso	35 Kg	70 Kg
Código	3717	3718


MECANICO TOP

Grelhador a gás de bancada em aço inoxidável AISI 304 • Áreas de cozimento com temperatura regulável • Grelhas de vareta • Ignição piezoelétrica • Queimadores completos com chama piloto e termopar de segurança • Gavetas com tanque de coleta de água com enchimento manual • Abastecimento de gás metano ou GLP


SÉRIE 700

Modelos	GV 407 TOP	GV 807 TOP	GV 1207 TOP
Tipo	Mecânico	Mecânico	Mecânico
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 470 mm	770 x 470 mm	1155 x 470 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 700 x 440 mm	800 x 700 x 440 mm	1195 x 700 x 440 mm
Potência gás	10,5 kW	21 kW	31,5 kW
Consumo gás Metano	1,11 mc/h	2,22 mc/h	3,33 mc/h
Consumo gás GPL	0,82 Kg/h	1,64 Kg/h	2,46 Kg/h
Peso	50 Kg	83 Kg	117 Kg
Código	3710	3711	3718


SÉRIE 900

Modelos	GV 409 TOP	GV 809 TOP	GV 1209 TOP
Tipo	Mecânico	Mecânico	Mecânico
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 670 mm	760 x 670 mm	1155 x 670 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 900 x 440 mm	800 x 900 x 440 mm	1195 x 900 x 440 mm
Potência gás	13 kW	26 kW	39 kW
Consumo gás Metano	1,37 mc/h	2,75 mc/h	4,13 mc/h
Consumo gás GPL	1,01 Kg/h	2,03 Kg/h	3,05 Kg/h
Peso	57 Kg	98 Kg	137 Kg
Código	3712	3713	3727


MECANICO MONOBLOCO
**SÉRIE 700**

Modelos	GV 417	GV 817	GV 1217
Tipo	Mecânico	Mecânico	Mecânico
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 470 mm	760 x 470 mm	1155 x 470 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 700 x 850 mm	800 x 700 x 850 mm	1195 x 700 x 440 mm
Potência gás	10,5 kW	21 kW	31,5 kW
Consumo gás Metano	1,11 mc/h	2,22 mc/h	3,33 mc/h
Consumo gás GPL	0,82 Kg/h	1,64 Kg/h	2,46 Kg/h
Peso	61 Kg	98 Kg	132 Kg
Código	3701	3702	3705

**SÉRIE 900**

Modelos	GV 419	GV 819	GV 1219
Tipo	Mecânico	Mecânico	Mecânico
Dim. plano trabalho - l x p	390 x 670 mm	760 x 670 mm	1155 x 670 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	420 x 900 x 850 mm	800 x 900 x 850 mm	1195 x 900 x 850 mm
Potência gás	13 kW	26 kW	39 kW
Consumo gás Metano	1,37 mc/h	2,75 mc/h	4,13 mc/h
Consumo gás GPL	1,01 Kg/h	2,03 Kg/h	3,05 Kg/h
Peso	73 Kg	113 Kg	153 Kg
Código	3706	3707	3708

	Modelos	Descrição	Código
	FTI55E	Fry top eléctricos séries 550	1000
	FTI70E	Fry top eléctricos séries 700	1001
	FTI90E	Fry top eléctricos séries 900	1002
	FTI55	Fry top gas séries 550	1003
	FTI70	Fry top gas séries 700	3715
	FTI77	Fry top gas séries 770	1004
	FTI90	Fry top gas séries 900	3716
	GT55-1	½ Grelha tubular séries 550	3738
	GT70-1	½ Grelha tubular séries 700	3725
	GT90-1	½ Grelha tubular séries 900	3726
	GC70-1	½ Grelha canelada séries 700	3736
	GC90-1	½ Grelha canelada séries 900	3737
	GC55-1	½ Grelha canelada séries 550 Gas	3735
	B70/90	Pernas séries 700/900	3769
	B55/77	Pernas séries EL+GAS 550/770 TOP	1011
	RG 200/R	Kit Rodízios	1012
	KS01	Sonda	1013
	SSPI	Escova para placa lisa	1005
	RAS-GAS	Raspador para placas grelhador gas	1006
	RAS-EL	Raspador para placas grelhador electrico	1007

LAMINADORAS

As máquinas são feitas segundo moderno e funcional critério. Podem trabalhar qualquer tipo de massa, até a espessura mais fina, graças aos seus cilindros retificados e altamente precisos, transmissão e correias transportadoras tem velocidade diferenciada. Estrutura de aço com tinta branca à prova de arranhões, manuseio das rodas e bancadas eleváveis por uma quantidade mínima de espaço quando a máquina está fora de uso.

O opcional inclui o pedal, o sistema de corte de croissant padrão e um dimensionamento do sistema de corte para qualquer outro formas de corte.



Modelos	EASY 400 M	EASY 500 SM	EASY B 500-800	EASY B 500-1000
Dim. plano trabalho - l x p	300 x 682 mm	300 x 827 mm	500 x 800 mm	500 x 1000 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	682 x 972 x 405 mm	827 x 972 x 477 mm	980 x 1980 x 557 mm	980 x 2380 x 557 mm
Potência total / Voltagem	-	0,37 Kw / 220 V	0,55 Kw / 400 V	0,55 Kw / 400 V
Peso	35 Kg	70 Kg	120 Kg	130 Kg
Código	13035	13036	13037	13038



Modelos	EASY 500-800	EASY 500-1000	EASY 600-1000	EASY 600-1300
Dim. plano trabalho - l x p	500 x 800 mm	500 x 1000 mm	600 x 1000 mm	600 x 1300 mm
Dimensões exteriores - l x p x a	890 x 1980 x 1265 mm	890 x 2380 x 1265 mm	1020 x 2380 x 1290 mm	1020 x 3050 x 1290 mm
Potência total / Voltagem	0,75 kW / 400 V	0,75 kW / 400 V	0,75 kW / 400 V	0,75 kW / 400 V
Peso	170 Kg	180 Kg	225Kg	240 Kg
Código	13027	13028	13031	13032

ACESSÓRIOS LAMINADORAS



Modelos	Descrição	Código
Cortadora TCE 600	Mecanismo corte croissants para EASY 600	13034
Pedal Móvel		13056
Motor 2 velocidades	Apenas para motores de 400V	13057

CO-02

Bomba volumétrica
Bocal de vapor de aço inoxidável
Bocal de água quente em aço inoxidável
Circulação irradiada
Para cápsulas, pastilhas e café moído
Paragem automática por falta de água

* Opcional:
Kit para cápsulas • Aquecedor de xávenas
Capacidade do tanque de extração de água 5,2 litros



Cores disponíveis



CO-02 S 2gr

Modelos	CO-02 S 1gr	CO-02 S 2gr
Grupos / Automática	1 / Semiautomática	2 / Semiautomática
Dimensões exteriores - l x p x a	410 x 430 x 550 mm	410 x 430 x 550 mm
Caldeira	3 Lt	3 Lt
Potência total / Voltagem	1800 W / 230 V	2000 W / 230 V
Peso	34 Kg	35 Kg
Código	1000	1001

CO-03

Circulação de aquecimento
Infusão eletrônica
Limpeza automática dos grupos
regulação de dose de água quente e café
Luz de sinalização detectando falta de água na caldeira
Caldeira com torneira de escoamento
Bico de jato de vapor em aço inoxidável nº 2
Bico de jato de vapor em aço inoxidável nº 1
Grupos de botões de emergência

Opcional:
Aquecedor de xávenas

Cores disponíveis



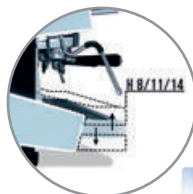
CO-03 A 2gr

Modelos	CO-03 S 2gr	CO-03 A 2gr	CO-03 S 3gr	CO-03 A 3gr
Grupos / Automática	2 / Semiautomática	2 / Automática	3 / Semiautomática	3 / Automática
Dimensões exteriores - l x p x a	670 x 540 x 540 mm	670 x 540 x 540 mm	880 x 540 x 540 mm	880 x 540 x 540 mm
Caldeira	12 Lt	12 Lt	18 Lt	18 Lt
Potência total / Voltagem	4000 W / 230 V	4000 W / 230 V	5000 W / 230 V	5000 W / 230 V
Peso	55 Kg	55 Kg	68 Kg	68 Kg
Código	1002	1003	1004	1005

MÁQUINAS DE CAFÉ

CO-03NEO

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



CO-03 S 2gr NEO

Modelos	CO-03 S 2gr NEO	CO-03 S 3gr NEO
Grupos / Automática	2 / Semiautomática	3 / Semiautomática
Dimensões exteriores - l x p x a	740 x 530 x 450 mm	950 x 530 x 450 mm
Caldeira	12 Lt	18 Lt
Potência total / Voltagem	4000 W / 230 V	5000 W / 230 V
Peso	55 Kg	68 Kg
Código	1006	1007

MOINHO DE CAFÉ

MP 75 0D

Moinho de café com comando eletrônico.
Esmeriladeiras planas Ø75 mm
Tempo de produção para 7g (moagem para expresso): 1,8s
Regulagem do tamanho do grão (escalonado)
Moinho silencioso, pressão sonora <70 dB
Suporte de filtro de parada de clipe
Doses de café programáveis independentemente
Moagem contínua
Tela colorida sensível ao toque de 3"
Exibição de inclinação ajustável
Visor posicionável (à esquerda/à direita)
Capacidade da tremonha para grãos de café: 1,5 Kg
4 modos de operação: Padrão, Direto, Pré-seleção e automático
Resfriamento ativo com temperatura de comutação do ventilador que pode ser definido pelo usuário
Contador parcial de cafés fornecidos (reinicializável pelo usuário)
Contador total de cafés fornecidos (reinicializável pelo técnico)
Alerta de substituição de rinders
Iluminação do suporte do punho do café
Base Ø18 cm (mínimo de espaço na altura do visor: 21 cm)



Modelo	MP 75 0D
Altura	580 mm
Potência total / Voltagem	590 W / 230 V
Peso	0 Kg
Código	1008

HOME SERIES

A máquina detecta vácuo total e passa diretamente para a fase de soldagem.

Leve, compacta, precisa e totalmente automática.

Lâmina removível para utilizar sacos em rolo. Possibilidade de fazer vácuo em recipientes apropriados.



Modelo	FRESH
Dimensões exteriores - l x p x a	375 x 155 x 80 mm
Bomba de vácuo	16 Lt/minuto
Largura Barra de soldar	310 mm
Consumo elétrico / Tensão	250 W / 230 V
Peso	2 Kg
Código	1049

MINI SERIES

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

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

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

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

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



Modelos	MINI MINI	MINI BIG
Dimensões exteriores - l x p x a	370 x 275 x 130 mm	470 x 275 x 130 mm
Bomba de vácuo	20 Lt / minuto	20 Lt / minuto
Largura Barra de soldar	350 mm	450 mm
Consumo elétrico / Tensão	280 W / 230 V	450 W / 230 V
Peso	8 Kg	10 Kg
Código	1050	1051

MÁQUINAS DE EMBALAR POR VÁCUO

SÉRIE EASYVAC

Máquina compacta e rápida para produtos de pequeno porte. • Vácuo facilmente ajustável e tempo de selagem. Barra de vedação facilmente removível. • Bomba de sucção Busch. • Exibição da porcentagem de vácuo e tempo para contagem regressiva • A última configuração pode ser salva na memória • Contador de rotações e medidor de bomba Pré-aquecimento da bomba e ciclo de limpeza de óleo • Aviso mudança do óleo • Vácuo externo temporizado. Levantamento manual da tampa.



Tubo de aspiração opcional

Modelos	EASYVAC TOUCH 25 BX	EASYVAC TOUCH 30 BX	EASYVAC TOUCH 40 BX
Dim. cuba - l x p x a	270 x 350 x 75 mm	336 x 378 x 75 mm	426 x 438 x 75 mm
Dim. ext. - A x B (C) x D (G)	320 x 560 (685) x 257 (708) mm	406 x 656 (685) x 315 (731) mm	494 x 637 (755) x 315 (810) mm
Bomba de vácuo	4 mc/h	4 mc/h	8 mc/h
Barra de soldar	260 mm	310 mm	410 mm
Potência total / Voltagem	0,1 kW / 230 V	0,1 kW / 230 V	0,35 kW / 230 V
Peso	30 Kg	37 Kg	42,5 Kg
Código	8072	8073	8074

SÉRIE W8 EASY

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



Modelos	W8 30 EASY TOUCH BX	W8 40 EASY TOUCH BX	W8 50 EASY TOUCH BX
Dim. cuba - l x p x a	340 x 360 x 160 mm	430 x 410 x 170 mm	545 x 460 x 190 mm
Dim. ext. - A x B x C (D)	402 x 525 x 408 (587) mm	493 x 585 x 422 (630) mm	609 x 640 x 420 (605) mm
Bomba de vácuo	8 mc/h	21 mc/h	21 mc/h
Barra de soldar	310 mm	410 mm	510 mm
Potência total / Voltagem	0,35 kW / 230 V	0,75 kW / 230 V	0,75 kW / 230 V
Peso	38 Kg	56 Kg	70 Kg
Código	8075	8076	8077

DISPENSER

Projetado para embalar alimentos como carne, queijo, massas, frutas e legumes frescos; indispensáveis para oferecer um serviço rápido de higiene em supermercados, talhos e gastronomia em geral, onde a venda de produtos frescos requer uma embalagem rápida e segura.

Estrutura em aço inoxidável.

Rolos e barras em alumínio anodizado.

Placa de aquecimento controlado por termostato.

Perfil em Teflon (não provoca fumo).



Modelos	DISPENSER 45 K
Dimensões exteriores - l x p x a	485 x 600 x 140 mm
Plano selagem	285 x 125 mm
Potência total / Voltagem	650 W / 230 V
Temperatura máxima	150 °C
Peso	5 Kg
Código	8070

Rolo para embaladora
Código

Largura 400 mm

Comprimento 1.500 mt

8071

SIGILLATRICI


Seladoras de rápido e fácil manuseamento, são indispensáveis para a gestão dos alimentos. Podem selar 2 mm de espessura por uma longitude de 300 ou 400 mm todo o tipo de sacos de plástico para alimentos.

O temporizador colocado de lado permite uma selagem de sacos com dimensões diversas, O modelo S400/2T dotado de uma lamina que permite eliminar os resíduos do saco.



Modelos	S 300/2	S 400/2	S 300/2T
Dimensões exteriores - l x p x a	75 x 455 x 260 mm	75 x 555 x 260 mm	75 x 555 x 260 mm
Plano selagem	200-300 mm	200-400 mm	200-400 mm
Potência total / Voltagem	510 W / 230 V	700 W / 230 V	700 W / 230 V
Temperatura máxima	150 °C	150 °C	150 °C
Peso	3,5 Kg	4 Kg	4 Kg
Código	5000	5001	5002

MÁQUINAS DE ENCHIDOS MANUAL

- Estrutura em aço inoxidável
- Cilindro em aço inoxidável 18/8 - AISI 304
- Pistão de alumínio com junta especial
- Duas velocidades
- Cabo feito em alumínio
- Conjunto de 3 funis de tamanhos diferentes
- Engrenagens de aço
- Rack de aço reforçado
- Parafusos em aço inoxidável
- Padrões CE
- Feito na Itália



Modelos	L70	L14V
Dimensões exteriores - l x p x a	800 x 230 x 240 mm	480 x 350 x 900 mm
Capacidade	7	14
Funcionamento	Horizontal	Vertical
Peso	19 Kg	26,5 Kg
Código	1560	1561

MODELADOR DE HAMBURGUER MANUAL



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



Modelos	SA 100	SA 130	SA 150
Dimensões exteriores - l x p x a	255 x 270 x 320 mm	260 x 310 x 360 mm	260 x 330 x 360 mm
Cilindro	100 mm	130 mm	150 mm
Funcionamento	Manual	Manual	Manual
Peso	4,5 Kg	6 Kg	6,5 Kg
Código	100	130	150



Para congelamento rápido de copos • Dispositivo bonito e profissional
 Construção robusta em liga de alumínio • Cabeça de aço inoxidável
 Design compacto e moderno • Pode ser montado em qualquer lugar
 Fácil de montar com braçadeira • Congelamento imediato em alguns segundos
 Operação manual simples • Equipado com luzes indicadoras (requer 2 baterias)
 Adequado para quase todos os tipos de vidros • Melhora o sabor das suas bebidas
 Os vidros são esterilizados durante o congelamento • Não requer ligação elétrica
 Fácil de conectar ao dióxido de carbono líquido • Fácil e rápido de limpar
 Aumenta a aparência e o nível de serviço • Oferece um ótimo efeito surpresa

Modelo	GF 1000
Dimensões exteriores - l x p x a	130 x 270 x 410 mm
Temperatura ambiente	Inferior a 30 °C
Bateria LED	AA (1,5 V) x 2
Peso	4,3 Kg
Código	1012


MÁQUINA DE FATIAR PÃO

Máquina em aço. Versão de mesa, com base e ainda base com rodas e freio. O corte é feito por armação dupla de lâminas com movimento axial alternativo. Gaveta de migalhas, planos e empurrador de pão em aço inoxidável. Empurrador de pão com alavanca.

Passo Lâmina: 7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20



Modelos	S4	S4B	S4V
Dimensões exteriores - l x p x a	650 x 600 x 810 mm	650 x 600 x 810 mm	650 x 600 x 810 mm
Comprimento do pão	420 mm	420 mm	420 mm
Altura do pão	60/170 - 90/200 - 150/300 mm	60/170 - 90/200 - 150/300 mm	60/170 - 90/200 - 150/300 mm
Consumo elétrico / Tensão	750 W / 230 V	750 W / 230 V	750 W / 230 V
Peso	110 Kg	128 Kg	147 Kg
Código	1000	1001	1002

MÁQUINAS DE FAZER GELO

SIMAG

THE ART OF ICE MAKING



**CONDIÇÕES IDEAIS DE FUNCIONAMENTO
COMUM A TODAS AS MÁQUINAS**

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

'O equipamento SIMAG é construído para funcionar dia após dia nas condições mais exigentes, garantindo os mais elevados padrões de higiene e reduzindo os custos operacionais.'

SÉRIE SDE

- Construção em aço inoxidável - scotch brite
- Refrigeração a ar ou água*
- Bomba vertical
- Interruptor principal (ON / OFF)
- Sistema de limpeza embutido
- Componentes facilmente acessíveis
- Baixo consumo de energia e água*
- Ótima relação entre a produção de gelo e capacidade do depósito
- Dimensões reduzidas
- Sistema de descongelação duplo

* Máquinas com arrefecimento a água sob consulta

R290
* Opcional



SDE 18

Modelo c/ arrefecimento a ar	SDE 18 (A)	SDE 24 (A)
Produção	18 Kg/24h	24 Kg/24h
Cubos furados	860 / 21 Grs	1140 / 21 Grs
Capacidade cuba	4 Kg	6 Kg
Dimensões - l x p x a	334 x 457 x 552+2 mm	334 x 457 x 597+2 mm
Gás refrigerante *	R134a	R134a
Consumo água	1,9 Lt/h	2,1 Lt/h
Potência / Tensão	280 W / 230 V	310 W / 230 V
Peso	28 Kg	28 Kg
Código	1001A	1002A



SDE 30

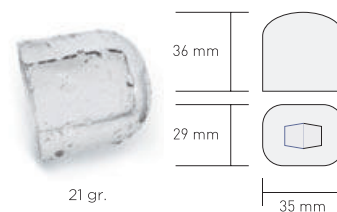
Modelo c/ arrefecimento a ar	SDE 30 (A)	SDE 34 (A)
Produção	30 Kg/24h	32 Kg/24h
Cubos furados	1420 / 21 Grs	1520 / 21 Grs
Capacidade cuba	6 Kg	12 Kg
Dimensões - l x p x a	334 x 457 x 597+2 mm	377 x 555 x 637+2 mm
Gás refrigerante *	R134a	R134a
Consumo água	4,2	4,6
Potência / Tensão	380 W / 230 V	360 W / 230 V
Peso	28 Kg	40 Kg
Código	1003A	1004A



SDE 40

Modelo c/ arrefecimento a ar	SDE 40 (A)	SDE 50 (A)	SDE 64 (A)
Produção	38 Kg/24h	47 Kg/24h	63 Kg/24h
Cubos furados	1800 / 21 Grs	2200 / 21 Grs	3000 / 21 Grs
Capacidade cuba	12 Kg	17 Kg	20 Kg
Dimensões - l x p x a	377 x 555 x 637+89 mm	485 x 575 x 721+89 mm	485 x 575 x 816+89 mm
Gás refrigerante *	R134a	R134a	R134a
Consumo água	3,8 Lt/h	3,1 Lt/h	5,4 Lt/h
Potência / Tensão	350 W / 230 V	430 W / 230 V	580 W / 230 V
Peso	40 Kg	45 Kg	48 Kg
Código	1005A	1008A	1009A

SÉRIE SDE



SDE 100

Modelo c/ arrefecimento a ar	SDE 84 (A)	SDE 100 (A)
Produção	82 Kg/24h	100 Kg/24h
Cubos furados	3900 / 21 Grs	4100 / 21 Grs
Capacidade cuba	30 Kg	30 Kg
Dimensões - l x p x a	670 x 595 x 892+89 mm	670 x 595 x 892+89 mm
Gás refrigerante *	R452A	R452A
Consumo água	6,9 Lt/h	7,2 Lt/h
Potência / Tensão	620 W / 230 V	680 W / 230 V
Peso	63 Kg	68 Kg
Código	1010A	1011A



SDE 220

Modelo c/ arrefecimento a ar	SDE 170 (A)	SDE 220 (A)
Produção	165 Kg/24h	215 Kg/24h
Cubos furados	8140 / 21 Grs	10240 / 21 Grs
Capacidade cuba	50 Kg	68 Kg
Dimensões - l x p x a	1042 x 575 x 892+89 mm	1042 x 575 x 1042+89 mm
Gás refrigerante *	R452A	R452A
Consumo água	9,2 Lt/h	17,5 Lt/h
Potência / Tensão	1200 W / 230 V	2000 W / 230 V
Peso	94 Kg	131 Kg
Código	1013A	1014A

* Máquinas com arrefecimento a água sob consulta



SÉRIE SCE XSafe

- Construção em aço inoxidável - scotch brite
- Bomba vertical
- Sistema de limpeza embutido
- Componentes facilmente acessíveis
- Dimensões reduzidas
- Sistema de descongelação duplo
- Baixo consumo de energia e água*
- Ótima relação entre a produção de gelo e capacidade do depósito
- XSafe: sistema de saneamento natural integrado, operando automaticamente para manter o equipamento limpo e seguro



* Máquinas com arrefecimento a água sob consulta

R290
* Opcional



SCE 30

Modelo c/ arrefecimento a ar	SCE 20 (A)	SCE 30 (A)	SCE 40 (A)
Produção	20 Kg/24h	31 Kg/24h	38 Kg/24h
Cubos cheios	1000 / 20 Grs	1480 / 20 Grs	1900 / 20 Grs
Capacidade cuba	6 Kg	9 Kg	15 Kg
Dimensões - l x p x a	333 x 457 x 598+1,5 mm	390 x 515 x 638,5 +1,5 mm	467 x 570 x 689 +1,5 mm
Gás refrigerante *	R134a	R134a	R134a
Consumo água	3 Lt/h	5 Lt/h	3,5 Lt/h
Potência / Tensão	280 W / 230 V	430 W / 230 V	650 W / 230 V
Peso	28 Kg	31 Kg	35 Kg
Código	1016A	1017A	1018A



SCE 65

Modelo c/ arrefecimento a ar	SCE 50 (A)	SCE 65 (A)	SCE 105 (A)
Produção	48 Kg/24h	58 Kg/24h	88,5 Kg/24h
Cubos cheios	2400 / 20 Grs	2900 / 20 Grs	4425 / 20 Grs
Capacidade cuba	22 Kg	22 Kg	50 Kg
Dimensões - l x p x a	467 x 570 x 788+92 mm	467 x 570 x 788+92 mm	700 x 600 x 970+92 mm
Gás refrigerante *	R134a	R134a	R134a
Consumo água	3,9 Lt/h	5 Lt/h	10,8 Lt/h
Potência / Tensão	620 W / 230 V	640 W / 230 V	1000 W / 230 V
Peso	38 Kg	39 Kg	56 Kg
Código	1019A	1020A	1021A



Tecnologia e Certificações



SÉRIE SVD

- Evaporador vertical de alta eficiência
- Acabamento em aço inoxidável
- Baixo consumo de energia e água*
- Sistema de auto-diagnóstico com indicadores LED
- Filtro condensador facilmente removível
- Acesso ao evaporador frontal: acesso imediato a placa de evaporação para uma rápida auto-manutenção operações
- **Máquina de fazer gelo, apenas a cabeça.**
Requer um armazenamento separado para coletar o gelo produzido



* Máquinas com arrefecimento a água sob consulta

R290
* Opcional



SVD 203

Modelo c/ arrefecimento a ar	SVD 152 (A)	SVD 203 (A)	SVD 222 (A)
Produção	160 Kg/24h	220 Kg/24h	210 Kg/24h
Cubos cheios	16000 / 10 Grs	22000 / 10 Grs	21000 / 10 Grs
Dimensões - l x p x a	560 x 610 x 661 mm	760 x 620 x 575 mm	560 x 610 x 661 mm
Gás refrigerante *	R404A	R404A	R404A
Consumo água	7,3 Lt/h	10,6 Lt/h	10,3 Lt/h
Potência / Tensão	950 W / 230 V	1000 W / 230 V	1250 W / 230 V
Peso	53 Kg	69 Kg	65 Kg
Código	1022A	1023A	1024A



SVD 503

Modelo c/ arrefecimento a ar	SVD 303 (A)	SVD 503 (A)
Produção	290 Kg/24h	440 Kg/24h
Cubos cheios	29000 / 10 Grs	44000 / 10 Grs
Dimensões - l x p x a	760 x 620 x 575 mm	760 x 620 x 800 mm
Gás refrigerante *	R404A	R404A
Consumo água	15,8 Lt/h	24,4 Lt/h
Potência / Tensão	1600 W / 230 V	2500 W / 230 V
Peso	72 Kg	103 Kg
Código	1025A	1026A



Tecnologia e Certificações



SÉRIE SPN

- Controle eletrônico
- Construção em aço inoxidável - scotch brite
- Baixo consumo de energia e água
- Transmissão direta
- Facilidade no acesso aos componentes
- Dimensões reduzidas
- Produção contínua
- **Máquina de fazer gelo, apenas a cabeça.**
Requer um armazenamento separado para coletar o gelo produzido

Flocos de gelo



Valor residual de água 25%

R290
* Opcional

* Máquinas com arrefecimento a água sob consulta



SPN 125

Modelo c/ arrefecimento a ar	SPN 125 (A)	SPN 255 (A)	SPN 405 (A)
Produção	120 Kg/24h	200 Kg/24h	320 Kg/24h
Dimensões - l x p x a	564 x 536 x 531 mm	564 x 536 x 531 mm	538 x 663 x 650 mm
Gás refrigerante *	R134a	R134a	R404A
Consumo água	4,6 Lt/h	6,5 Lt/h	10 Lt/h
Potência / Tensão	500 W / 230 V	700 W / 230 V	1200 W / 230 V
Peso	45 Kg	49 Kg	78 Kg
Código	1030A	1031A	1032A



SPN 605

Modelo c/ arrefecimento a ar	SPN 605 (A)	SPN 1205 (A)
Produção	600 Kg/24h	1650 Kg/24h
Dimensões - l x p x a	538 x 663 x 790 mm	1065 x 698 x 868 mm
Gás refrigerante *	R404A	R452A
Consumo água	21,7 Lt/h	36 Lt/h
Potência / Tensão	2000 W / 230 V	3600 W / 400 V
Peso	103 Kg	198 Kg
Código	1033A	1034A



Tecnologia e Certificações



SÉRIE SPR

- Controle eletrônico
- Construção em aço inoxidável - scotch brite
- Baixo consumo de energia e água*
- Transmissão direta
- Facilidade no acesso aos componentes
- Dimensões reduzidas
- Produção contínua

Flocos de gelo



Valor residual de água 25%



* Máquinas com arrefecimento a água sob consulta

R290
* Opcional

Modelo c/ arrefecimento a ar	SPR 80 (A)
Produção	70 Kg/24h
Capacidade cuba	25 Kg
Dimensões - l x p x a	529 x 626 x 791+89 mm
Gás refrigerante *	R134a
Consumo água	2,2 Lt/h
Potência / Tensão	340 W / 230 V
Peso	52 Kg
Código	1027A

Modelo c/ arrefecimento a ar	SPR 120 (A)	SPR 200 (A)
Produção	120 Kg/24h	190 Kg/24h
Capacidade cuba	55 Kg	55 Kg
Dimensões - l x p x a	920 x 594 x 778+89 mm	920 x 594 x 778+89 mm
Gás refrigerante *	R134a	R452A
Consumo água	4,2 Lt/h	6 Lt/h
Potência / Tensão	500 W / 230 V	820 W / 230 V
Peso	69 Kg	73 Kg
Código	1028A	1029A



Tecnologia e Certificações



SÉRIE SNM

- Sem-fim e evaporador do cilindro de congelamento em aço inoxidável
- Equipado com uma placa de controle eletrônico
- Quebra-gelo feito em liga especialmente reforçada, permitindo maior pressão de extrusão para fornecer uma qualidade de secagem de gelo de 92%
- Rolamentos de rolos de aço inoxidável de longa duração
- Sensor de rotação eletrônico de dupla proteção e acoplamento de acionamento - no motorreductor e reductor
- Proteção com sensor de baixa água na refrigeração e sistema de motor e engrenagem
- Sensor óptico de nível de gelo para desligamento da máquina
- Painéis laterais em aço inoxidável com acabamento scotch-brite
- Cobertura superior em plástico ABS
- **Máquina de fazer gelo, apenas a cabeça. Requer um armazenamento separado para coletar o gelo produzido**



* Máquinas com arrefecimento a água sob consulta

Modelo c/ arrefecimento a ar	SNM 300 (A)	SNM 500 (A)
Produção	320 Kg/24h	570 Kg/24h
Dimensões - l x p x a	538 x 663 x 650 mm	538 x 663 x 790 mm
Gás refrigerante *	R452A	R452A
Consumo água	10 Lt/h	16,8 Lt/h
Potência / Tensão	1250 W / 230 V	2250 W / 230 V
Peso	78 Kg	95 Kg
Código	1035A	1036A

R290
* Opcional



Tecnologia e Certificações



SÉRIE SMI



- Equipada com placa de controle eletrônica
- Construção em aço inoxidável - scotch brite
- Baixo consumo de energia e água*
- Transmissão direta
- Facilidade no acesso aos componentes
- Dimensões reduzidas
- Produção contínua



* Máquinas com arrefecimento a água sob consulta

Modelo c/ arrefecimento a ar	SMI 80 (A)
Produção	85 Kg/24h
Cubos cheios	85000
Capacidade cuba	25 Kg
Dimensões - l x p x a	529 x 629 x 791+89 mm
Gás refrigerante *	R404A
Consumo água - ar/água	2,7 Lt/h
Potência ar-água / Tensão	448 W / 230 V
Peso	51 Kg
Código	1037A

R290
* Opcional



Tecnologia e Certificações



TABELA COMBINAÇÕES

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

Modelos		R 100	R 130	R 150	R 190	R 250	R 300	R 400	RC 200	RC 300
	Kg/24h	129	168	181	243	252	406	478	210 com carrinho	391 com carrinho
SVD 152	160	✓	✓	CBT30EMCD	CBT30EMCD					
SVD 203	220			✓	✓		CBT48FMCD			●
SVD 222	210	✓	✓	CBT30EMCD	CBT30EMCD					●
SVD 303	290			✓	✓		CBT48FMCD			●
SVD 503	440			✓	✓		CBT48FMCD	CBT52FMCD		●
SPN 125	120	✓	✓	CBT30EFSD	CBT30EFSD	CBT42EFSD	CBT48FMCD		●	●
SPN 255	200	✓	✓	CBT30EFSD	CBT30EFSD	CBT42EFSD	CBT48FMCD		●	●
SPN 405	320	CBT22EFCD	CBT22EFCD	CBT30EFSD	CBT30EFSD	CBT42EFSD	CBT48FMCD	CBT52FMCD	●	●
SPN 605	600	CBT22EFCD	CBT22EFCD	CBT30EFSD	CBT30EFSD	CBT42EFSD	CBT48FMCD	CBT52FMCD	●	●
SPN 1205	1150						CBT48FMCD	CBT52FMCD		●
SNM 300	320	CBT22EFCD	CBT22EFCD	CBT30EFSD	CBT30EFSD	CBT42EFSD	CBT48FMCD	CBT52FMCD	●	●
SNM 500	570	CBT22EFCD	CBT22EFCD	CBT30EFSD	CBT30EFSD	CBT42EFSD	CBT48FMCD	CBT52FMCD	●	●

CONTENTORES SÉRIE R

- Painéis exteriores em aço inoxidável resistente. • Isolamento em Poliuretano. • Forro em polietileno de alta densidade e não corrosivo, com cantos arredondados fáceis de limpar e resistente a arranhões e golpes de colheres de gelo.
- Estrutura robusta da porta • Junta da porta totalmente removível. • Facilmente desmontável para limpeza.
- Otimização da distribuição de gelo. • Pernas ajustáveis em aço inoxidável resistentes à carga.
- O tubo de drenagem da base do compartimento de armazenamento gira num raio de 360°.



Modelos	L	Dimensões exteriores (mm)				Capacidade (KG)	Peso	Código
		P1	P2	A	AP			
R 100	569	795	841	901	150	129	36	7000
R 130	568	820	872	1121	150	168	51	7001
R 150	768	795	843	901	150	181	43	7002
R 190	768	820	866	1124	150	243	55	7003
R 250	1082	795	824	818	150	252	48	7004
R 300	1237	821	868	1124	150	406	73	7005
R 400	1331	821	871	1124	150	478	80	7006



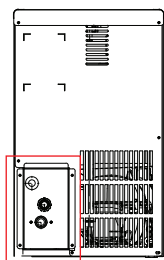
RC 200	884	1025		1343		137+73 (carrinho)	120	7007
RC 300	885	1267		1803		318+73 (carrinho)	161	7008

ACESSÓRIOS

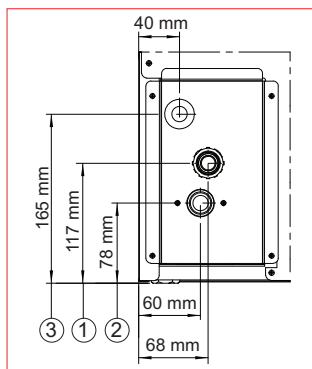


Modelos	Código
CBT22EFCD	6050
CBT30EFSD	6051
CBT30EMCD	6052
CBT42EFSD	6053
CBT42EMCD	6054
CBT48FMCD	6055
CBT52FMCD	6056
RC CART (Carrinho)	6057

SDE 18-24-30-34-40 SDH 18-24-30-40

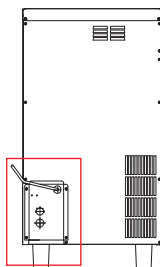


1. Ligação elétrica
2. Ø20mm - Saída água
3. 3/4" gas - Entrada água

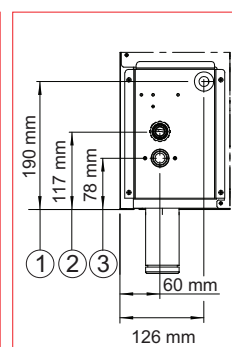
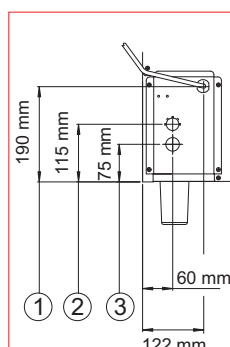


Drenagem por gravidade

SDE 50-64 SDH 64 SDH 50

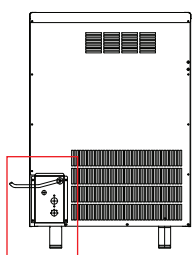


1. Ligação elétrica
2. 7/8" - Saída água
3. 3/4" gas - Entr. água

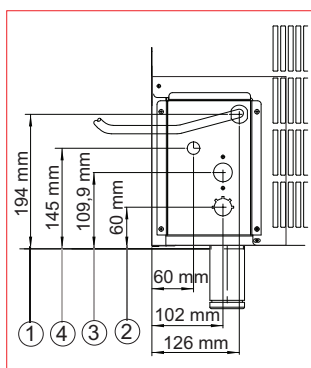


Drenagem por gravidade

SDE 84

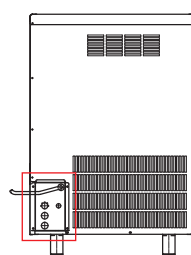


1. Ligação elétrica
 2. Ø 21mm - Saída água
 3. 3/4" gas - Entrada água
 4. 3/4" gas - Entrada água*
- *(modelos a água apenas)

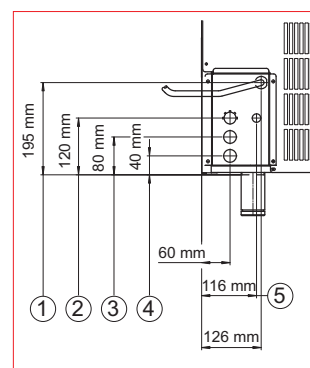


Drenagem por gravidade

SDE 100

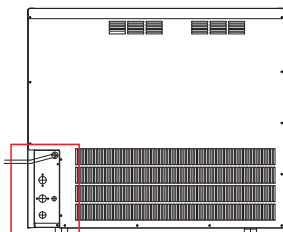


1. Ligação elétrica
 2. Ø 21mm - Saída água
 3. 3/4" gas - Entrada água
 4. 3/4" gas - Entrada água*
 5. 3/4" gas - Entrada água*
- *(modelos a água apenas)

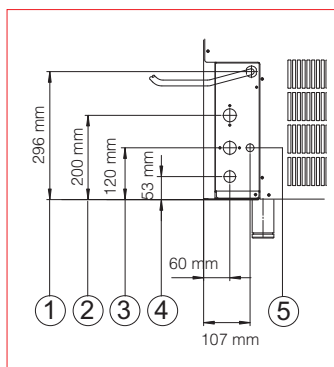


Drenagem por gravidade

SDE 170 - 220

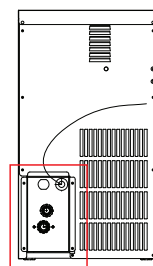


1. Ligação elétrica
 2. 7/8" - Saída água
 3. 3/4" gas - Entrada água
 4. 3/4" gas - Entrada água*
 5. 3/4" gas - Entrada água*
- *(modelos a água apenas)

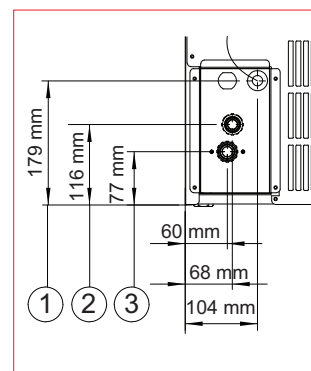


Drenagem por gravidade

SCE 20

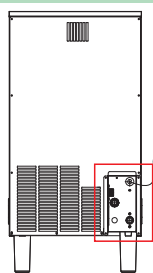


1. Ligação elétrica
2. 3/16" - Saída água
3. 3/4" gas - Entrada água

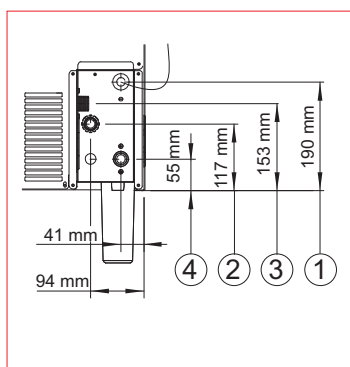


Drenagem por gravidade

SCE 30 - 40 - 50 - 65

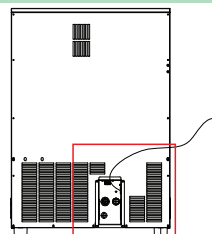


1. Ligação elétrica
 2. 3/16" - Saída água
 3. 3/4" gas - Entrada água
 4. 3/4" gas - Entrada água*
- *(modelos a água apenas)

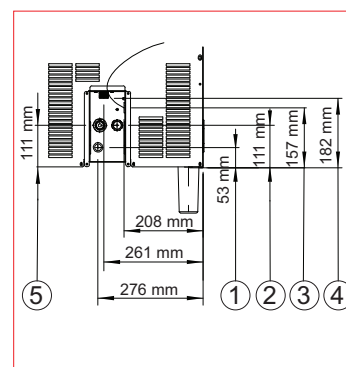


Drenagem por gravidade

SCE 105



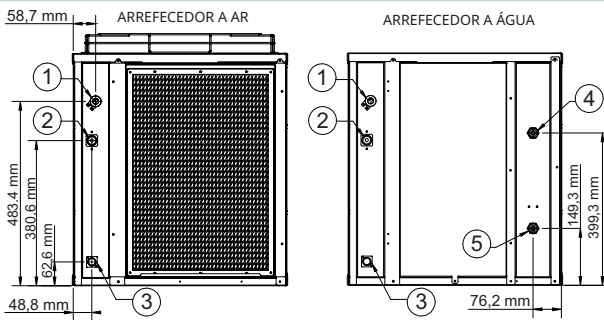
1. 3/4" gas - Entrada água*
 2. 3/16" - Saída água
 3. Ligação elétrica
 4. 3/4" gas - Entrada água
 5. 3/4" gas - Saída água*
- *(modelos a água apenas)



Drenagem por gravidade

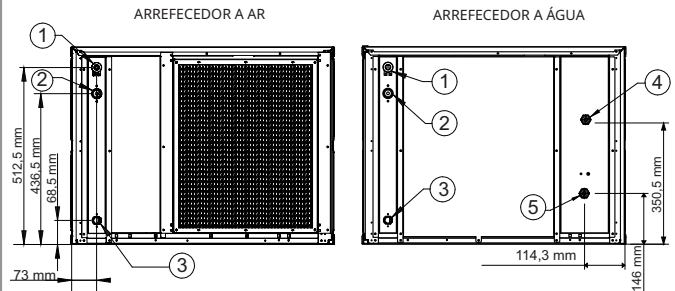
*Os desenhos apresentados, não dispensam a consulta da ficha técnica de cada produto

SVD 152 - 222



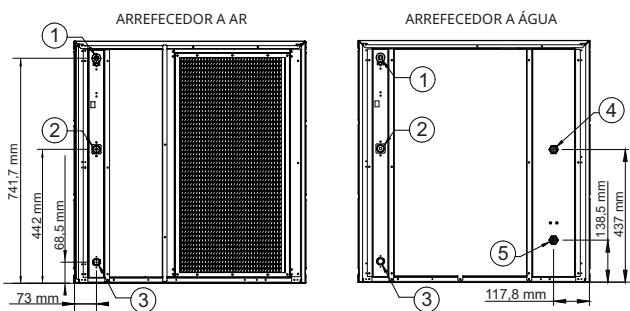
- 1. Ligação elétrica
 - 2. 3/4" gas - Entrada água
 - 3. 1 3/16" OD - Saída água
 - 4. 3/4" gas - Entrada água*
 - 5. 3/4" gas - Entrada água*
- *(modelos a água apenas) Drenagem por gravidade

SVD 303 - 303



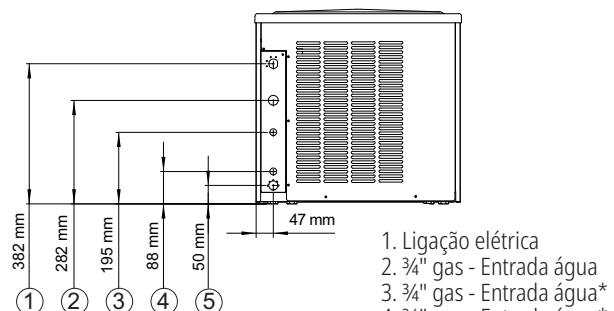
- 1. Ligação elétrica
 - 2. 3/4" gas - Entrada água
 - 3. 1 3/16" OD - Saída água
 - 4. 3/4" gas - Entrada água*
 - 5. 3/4" gas - Entrada água*
- *(modelos a água apenas) Drenagem por gravidade

SVD 503



- 1. Ligação elétrica
 - 2. 3/4" gas - Entrada água
 - 3. 1 3/16" OD - Saída água
 - 4. 3/4" gas - Entrada água*
 - 5. 3/4" gas - Entrada água*
- *(modelos a água apenas) Drenagem por gravidade

SPN 125 - 255

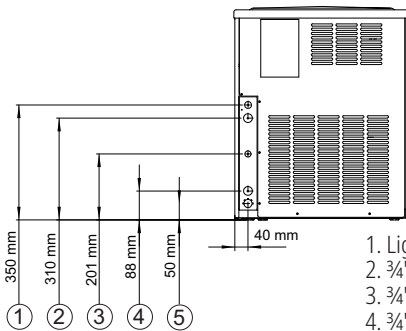


- 1. Ligação elétrica
 - 2. 3/4" gas - Entrada água
 - 3. 3/4" gas - Entrada água*
 - 4. 3/4" gas - Entrada água*
 - 5. Ø 21mm - Saída água
- *(modelos a água apenas)

Drenagem por gravidade

SPN 405 - 605

SNM 300 - 500

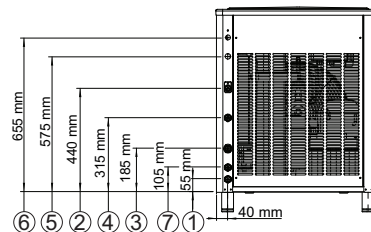


- 1. Ligação elétrica
- 2. 3/4" gas - Entrada água
- 3. 3/4" gas - Entrada água*
- 4. 3/4" gas - Entrada água*
- 5. Ø 20mm - Saída água

*(modelos a água apenas)

Drenagem por gravidade

SPN 1205



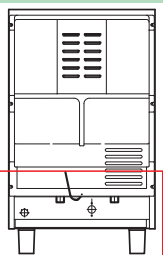
- 1. Ligação ao condensador remoto
- 2. Ligação elétrica
- 3. 3/4" gas - Entrada água
- 4. 3/4" gas - Entrada água*
- 5. 3/4" gas - Entrada água*
- 6. Ø 20mm - Saída água
- 7. 3/4" gas - Dren. excesso água

*(modelos a água apenas)

Drenagem por gravidade

SPR 80

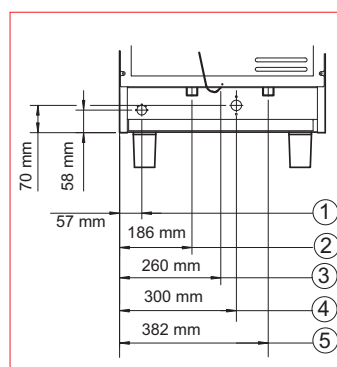
SMI 80



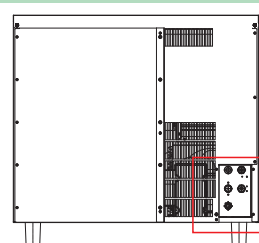
- 1. Ø 20mm - Dren. Excesso água
- 2. 3/4" gas - Saída água*
- 3. Ligação elétrica
- 4. 3/4" gas - Entrada água
- 5. 3/4" gas - Entrada água*

*(modelos a água apenas)

Drenagem por gravidade



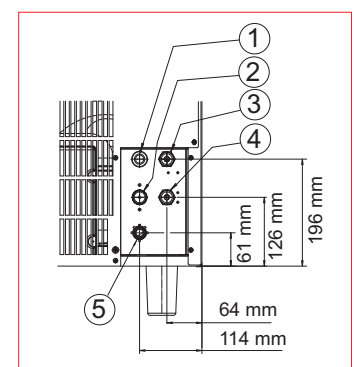
SPR 120 - 200



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

*(modelos a água apenas)

Drenagem por gravidade



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



univerbar

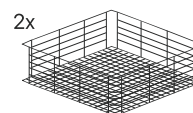
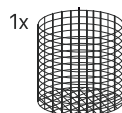
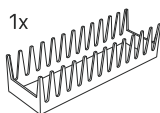
MÁQUINAS DE LAVAR

Distribuidor exclusivo

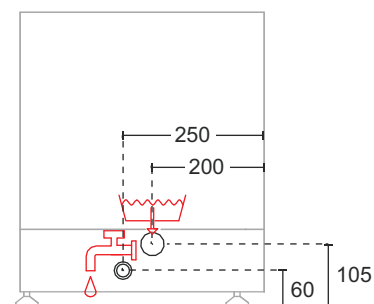
 **LISTEL**
IMPORTAÇÃO & EXPORTAÇÃO, LDA

LINHA BASIC DISHWASHER


Modelo	MIX
Dimensões LxPxH	450 x 450 (+250) x 500 mm
Dimensões cestos LxP	370 x 370 mm
Peças/Pratos por hora	1200/0
Altura útil de lavagem	200 mm
Ciclo de lavagem	120 seg.
Resistência da Caldeira	2000 W
Resistência da Cuba	2000 W
Potência da Electrobomba	0,2 Hp
Potência Total / Tensão	2250 W / 230 V
Capacidade da Caldeira	2 Lt
Capacidade da Cuba	12 Lt
Consumo Água por ciclo	2 Lt
Pressão da Água	3-5 Bar
Peso	30 Kg
Código	1001

Cestos Incluídos:


- Enchimento automático
- Acessibilidade frontal
- Porta com sistema de segurança
- Parede dupla parcial
- Doseador de abrillantador hidráulico
- Braços de lavagem em aço inoxidável



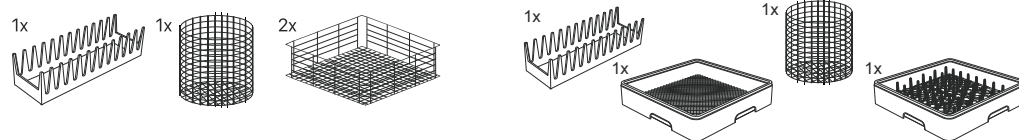
MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA

LINHA BASIC DISHWASHER

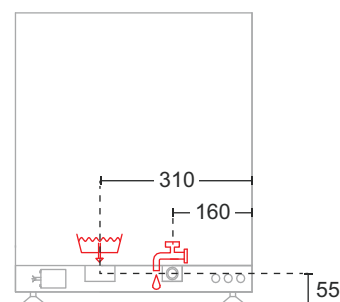


Modelo	BET 40	BET 40 S
Dimensões LxPxH	480 x 480 (+300) x 600 mm	495 x 520 (+340) x 640 mm
Dimensões cestos LxP	400 x 400 mm	400 x 400 mm
Peças/Pratos por hora	1440/0	1440/0
Altura útil de lavagem	250 mm	290 mm
Ciclo de lavagem	120 seg.	120 seg.
Resistência da Caldeira	2000 W	2000 W
Resistência da Cuba	2000 W	2000 W
Potência da Electrobomba	0,2 Hp	0,2 Hp
Potência Total / Tensão	2250 W / 230 V	2250 W / 230 V
Capacidade da Caldeira	4 Lt	4 Lt
Capacidade da Cuba	6,5 Lt	6,5 Lt
Consumo Água por ciclo	3 Lt	3 Lt
Pressão da Água	3-5 Bar	3-5 Bar
Peso	42 Kg	45 Kg
Código	1012	1012S

Cestos Incluídos:



- Enchimento automático
- Acessibilidade frontal
- Porta com sistema de segurança
- Parede dupla parcial
- Doseador de abrillantador hidráulico
- Braços de lavagem em aço inoxidável

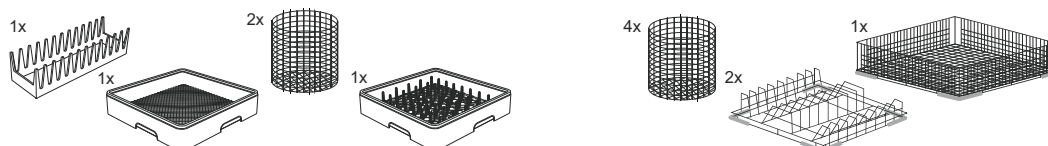


Notas

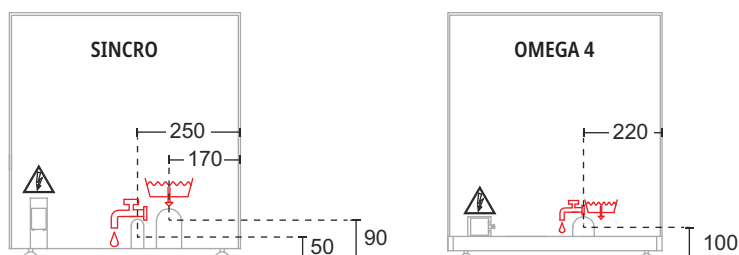
Podem ser equipados com bomba de esgoto. (Montagem de fábrica) - Preço adicional -

LINHA BASIC GLASSWASHER


Modelo	SINCRO	OMEGA 4
Dimensões LxPxH	550 x 550 (+390) x 775 mm	600 x 600 (+420) x 825 mm
Dimensões cestos LxP	450 x 450 mm	500 x 500 mm
Peças/Pratos por hora	420	540
Altura útil de lavagem	280 mm	300 mm
Ciclo de lavagem	120 seg.	120 seg.
Resistência da Caldeira	3000 W	4500 W
Resistência da Cuba	2000 W	3000 W
Potência da Electrobomba	0,5 Hp	1 Hp
Potência Total / Tensão	3600 W / 230 V	5400 W / 400 V
Capacidade da Caldeira	5 Lt	6 Lt
Capacidade da Cuba	18 Lt	21 Lt
Consumo Água por ciclo	3 Lt	3 Lt
Pressão da Água	3-5 Bar	3-5 Bar
Peso	55 Kg	74 Kg
Código	1007	1009

Cestos Incluídos:


- Enchimento automático
- Acessibilidade frontal
- Fácil manutenção
- Porta com sistema de segurança
- Parede dupla total
- Doseador de abrillantador hidráulico
- Braços de lavagem em aço inoxidável


Notas

Podem ser equipados com bomba de esgoto. (Montagem de fábrica) - Preço adicional -

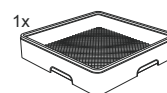
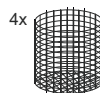
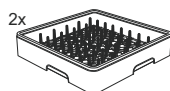
MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA

LINHA PLUS DISHWASHER

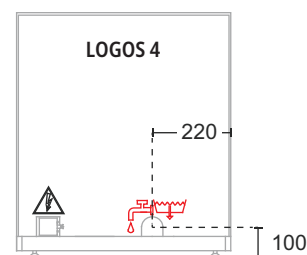


Modelo	LOGOS 4 M	LOGOS 4 T
Dimensões LxPxH	600 x 600 (+420) x 825 mm	600 x 600 (+420) x 825 mm
Dimensões cestos LxP	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Peças/Pratos por hora	540	540
Altura útil de lavagem	300 mm	300 mm
Ciclo de lavagem	120 seg.	120 seg.
Resistência da Caldeira	3000 W	3000 W
Resistência da Cuba	2000 W	2000 W
Potência da Electrobomba	1 Hp	1 Hp
Potência Total / Tensão	3800 W / 230 V	3900 W / 400 V
Capacidade da Caldeira	6 Lt	6 Lt
Capacidade da Cuba	21 Lt	21 Lt
Consumo Água por ciclo	3 Lt	3 Lt
Pressão da Água	3-5 Bar	3-5 Bar
Peso	70 Kg	70 Kg
Código	1008	1008-T

Cestos Incluídos:



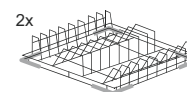
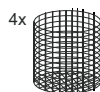
- Enchimento automático
- Acessibilidade frontal
- Fácil manutenção
- Porta com sistema de segurança
- Parede dupla total
- Doseador de abrillantador hidráulico
- Braços de lavagem em aço inoxidável



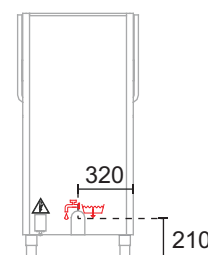
Podem ser equipados com bomba de esgoto. (Montagem de fábrica) - Preço adicional -

LINHA COMPACT GLASSWASHER


Modelo	COMPACT 6000	COMPACT 9000
Dimensões LxPxH	710 x 775 x 1450 (1895) mm - Alt.Trabalho 845 mm	710 x 775 x 1450 (1895) mm - Alt.Trabalho 845 mm
Dimensões cestos LxP	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Peças/Pratos por hora	22/1320	22/1320
Altura útil de lavagem	400 mm	400 mm
Ciclo de lavagem	60/120 seg.	5 Ciclos de lavagem personalizáveis
Resistência da Caldeira	6000 W	9000 W
Resistência da Cuba	3000 W	3000 W
Potência da Electrobomba	1,2 Hp	1,2 Hp
Potência Total / Tensão	7 Kw / 400 V	9,9 Kw / 400 V
Capacidade da Caldeira	6 Lt	6 Lt
Capacidade da Cuba	27 Lt	27 Lt
Consumo Água por ciclo	3,5 Lt	3,5 Lt
Pressão da Água	3-5 Bar	3-5 Bar
Peso	105 Kg	105
Código	1011	1011-E

Cestos Incluídos:


Tanque profundo
Acessibilidade frontal
Manutenção fácil
Filtro do tanque
Caldeira isolada


Notas

Bancada lateral opcional 610 x 650 x 845 - Código 1010 -

MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA

LINHA PLUS

Os produtos da Linha PLUS da Univerbar destacam-se pelos botões eletrônicos de toque que permitem ao cliente personalizar as configurações: são 5 tempos de lavagem à escolha, um display duplo que mostra a temperatura e um interruptor principal que muda de cor de acordo com a fase de lavagem.

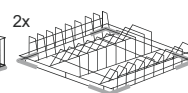
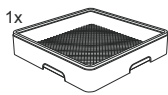
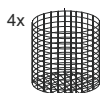
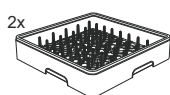
Existem também 21 parâmetros personalizados diferentes que os técnicos podem programar para garantir uma configuração consistentemente correta. Os produtos da linha PLUS vêm com uma bomba de abrilhantador elétrica que garante resultados de secagem da melhor qualidade para cada ciclo de lavagem. Os produtos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

Além disso, a opção ecológica de água quente ajuda a reduzir o consumo elétrico. Esses produtos também podem apresentar acessórios opcionais, incluindo: uma opção de parada térmica, que garante um enxágue quente de 85°, uma função de enxágue extra e seleções para outros ciclos especiais.



Modelo	LOGOS 4 PLUS	LOGOS COMPACT PLUS
Dimensões LxPxH	600 x 600 (+420) x 825 mm	710 x 775 x 1450 (1895) mm - Alt.Trabalho 845 mm
Dimensões cestos LxP	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura útil de lavagem	300 mm	400 mm
Ciclo de lavagem	5 Ciclos de lavagem	5 Ciclos de lavagem personalizáveis
Resistência da Caldeira	4500 W	9000 W
Resistência da Cuba	2000 W	3000 W
Potência da Electrobomba	1 Hp	1,2 Hp
Potência Total / Tensão	5400 W / 230 V	10 Kw / 400 V
Capacidade da Caldeira	6 Lt	6 Lt
Capacidade da Cuba	21 Lt	27 Lt
Consumo Água por ciclo	3 Lt	3 Lt
Pressão da Água	3-5 Bar	3-5 Bar
Peso	70 Kg	105 Kg
Código	1015	1016

Cestos Incluídos:



Enchimento automático

Acessibilidade frontal

Fácil manutenção

Braços de lavagem em aço inoxidável

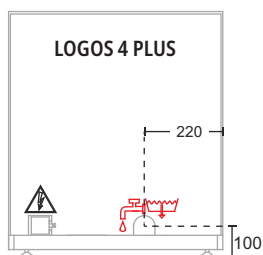
Display duplo com visualização de temperaturas

Porta com sistema de segurança

Parede dupla total

Doseador de abrilhantador elétrico

Personalização de funções



Tanque profundo

Acessibilidade frontal

Manutenção fácil

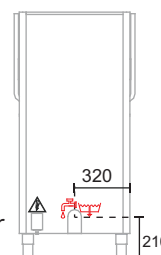
Funções personalizadas

Display duplo com visualização

de temperaturas

Bomba elétrica de abrilhantador

Filtro do tanque



Podem ser equipados com bomba de esgoto. (Montagem de fábrica) - Preço adicional -

Logos Compact - Bancada lateral opcional 610 x 650 x 845 - Código 1010 -



uragan

Sistema de filtragem integrado de água de osmose reversa de alta eficiência (WCF)

Lavagem, enxágue e desinfecção com gás ozônio para eliminar bactérias e odores

Tela de interface multicolor LCD de toque total

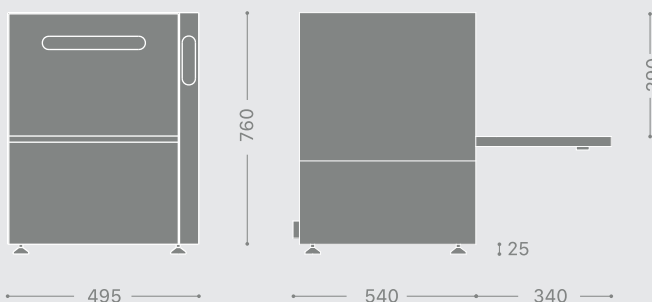
9 programas de lavagem personalizáveis

Lavagem a quente incorporada e lavagem a frio incorporada

Bomba eletrónica para detergente e abrillantador



H 760mm x L 495 mm x P 540 mm

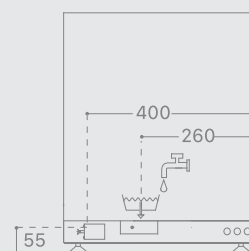


3,9 Kw
Consumo de energia/h

290 mm
Altura máxima entre tabuleiros

40x40 cm
Dimensões do cesto

Preço sobre consulta



MÁQUINAS DE LAVAR PALAMENTA

LINHA DGT & LP

Estrutura em aço inoxidável AISI 304, com estrutura de parede dupla
 Isolamento termoacústico no corpo e caldeira
 Comandos digitais: indicação LED para 3 programas de lavagem mais um ciclo contínuo
 Termômetros digitais de tanque e caldeira
 Cuba embutida
 Filtros de superfície de aço inoxidável no tanque
 Dispositivo de espera da caldeira
 Braços rotativos de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável
 Dispensador de abrillantador hidráulico e dispensador de detergente peristáltico

Estrutura em aço inoxidável AISI 304, com estrutura de parede dupla • Isolamento térmico no corpo de série, isolamento acústico a pedido • Abertura dupla e contrabalançada com cesto removível em aço inoxidável • Controles eletromecânicos e exibição e regulação de temperaturas de tanques e caldeiras com termostatos digitais • Câmara de lavagem sem áreas sombreadas para facilitar a limpeza • Tanque com fundo inclinado e conexões largas para evitar o depósito de resíduos • Bomba de lavagem vertical autodrenante com parafuso e impulsor de aço inoxidável • Filtros de superfície de aço inoxidável no tanque • Braços rotativos de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável • Dispensador de detergente peristáltico



D120P DGT



LP 61



LP 70



LP 130

Modelo	D120P DGT	LP61	LP61H	LP70	LP130
Dimensões LxPxH	650 x 750 x 1480 mm	675 x 842 x 1850 mm	675 x 842 x 2014 mm	835 x 890 x 1850 mm	835 x 890 x 1850 mm
Dimensões cestos LxP	550 x 550 mm	700 x 550 mm	700 x 550 mm	700 x 700 mm	700 x 700 mm
Altura útil de lavagem	450mm	685 mm	850 mm	660 mm	660 mm
Ciclo de lavagem	60/120/180+8 Seg	120/240/360 Seg	120/240/360 Seg	120/240/360 Seg	120/240/360 Seg
Resistência da Caldeira	8,3 Kw	8,3 Kw	8,3 Kw	9,8 Kw	9,8 Kw
Resistência da Cuba	3 Kw	5,3 Kw	5,3 Kw	9,8 Kw	9,8 Kw
Potência Bomba Lavagem	1,5 Kw	2,2 Kw	3 Kw	3 Kw	3 Kw
Pot. Bomba aumento pressão	(opcional)	0,37 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw
Potência Total / Tensão	9,8 Kw / 400 V	10,5 Kw / 400 V	11,3 Kw / 400 V	12,87 Kw / 400 V	12,87 Kw / 400 V
Consumo Água enxaguar	5 Lt	5 Lt	5 Lt	8 Lt	8 Lt
Tempera. alimentação Água	50...60 °C	45...60 °C	55 °C	55 °C	55 °C
Peso	129 Kg	185 Kg	195 Kg	186 Kg	186 Kg
Código	1000	1001	1002	1003	1004

● = de série ○ = Opcional a pedido

Cesta Inox	1	1	1	1	1
Cestas p/ bandejas 4 peças	1 cesta copos	1	1	1	1
Iso. térmico e acústico integral	-	-	-	●	●
Dosificador para abrillantador	●	○ a)	○ a)	●	●
Dosificador para detergente	○ a)	●	●	●	●
Bomba de descarga	○ a)	●	●	●	●

SERIE ETE & ETS



ETE 20 / 21



ETE 25 / 27

As máquinas de lavar louça rack padrão ETE (módulos separados) são perfeitas para uso pesado e para clientes que buscam alta performance e custos de funcionamento sustentáveis. Estas máquinas de lavar louça pode ser equipadas com vários acessórios e sistemas extras, como módulos impulsionados, pré-lavagem de canto (PPA), mesas de serviço, tabelas de classificação, rolos, vários tipos de sistemas de secagem, etc. O tanque de lavagem e a caldeira com isolamento são ambos feitos de aço inoxidável AISI 316 para assegurar uma vida mais longa e resistência contra agentes químicos. Nos modelos ETE 20 e ETE 21 a direcção do movimento pode ser revertido a qualquer momento para adaptar a máquina de lavar louça rack padrão às necessidades reais do cliente. Esta opção não está disponível para outros modelos nesta linha ou se a máquina está equipada de série com um sistema de secagem.



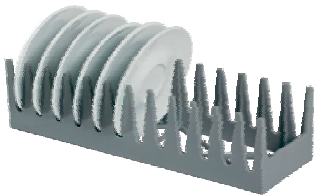
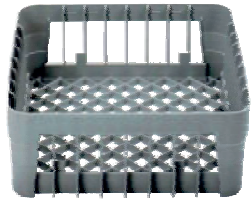
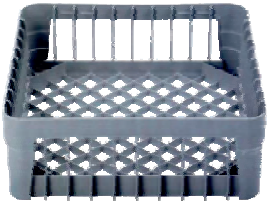













ETS 16

Quadro e corpo de aço inoxidável AISI 304, com estrutura de parede dupla
 Painel de control localizado na parte superior da máquina
 Câmara de lavagem e enxaguamento em aço inoxidável. Tanque de lavar numa única peça AISI 316, sem solda.
 Porta de guilhotina compensada de parede dupla. Braços de lavagem robustos em aço inoxidável.
 Caldeira isolada em AISI 316, com possibilidade de um terceiro elemento de aquecimento
 Temperatura da Caldeira e tanque com controles térmicos digitais
 Sistema de transporte com guia central em aço inox.
 Economizador em fase de entrada de enxaguar
 Preparadas para a ligação de acessórios / equipamentos (mesas de serviço, mesas com prateleira cesta, apresentação de rolo, sistema de secagem, etc)

Modelo	ETS 16	ETE 20	ETE 21	ETE 25	ETE 27
Dimensões LxPxH	1069 x 840 x 1500 mm	1300 x 785 x 1493 mm	1300 x 785 x 1493 mm	1800 x 785 x 1493 mm	2000 x 785 x 1493 mm
Dim. c/ prot. anti salpicos LxPxH	1369 x 840 x 1500 mm	1600 x 785 x 1493 mm	1600 x 785 x 1493 mm	2100 x 785 x 1493 mm	2300 x 785 x 1493 mm
Dimensões cestos LxP	500 x 440 mm	500 x 440 mm	500 x 440 mm	500 x 440 mm	500 x 440 mm
Lavar / Enxaguar	De série	De série	De série	De série	De série
Pré-lavagem	-	-	-	500	700
Produção (C/h)	75	95	60-95	69-108	86-135
Motor de transporte	0,18 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw	0,37 Kw
Potência Total / Tensão	21 Kw / 400 V	22 Kw / 400 V	22,2 Kw / 400 V	23,2 Kw / 400 V	23,2 Kw / 400 V
Pressão água	2-6 Bar	2-6 Bar	2-6 Bar	2-6 Bar	2-6 Bar
Cestos incluídos	2x FAA001 2x FAA007	1x FAA001 2x FAA007 1x FAA028	1x FAA001 2x FAA007 1x FAA028	1x FAA001 2x FAA007 1x FAA028	1x FAA001 2x FAA007 1x FAA028
Código	1005	1006	1007	1008	1009



<p>Cesto quadrado para talheres</p>  <p>Dimensões LxPxA 113x113x130 mm Código 6642</p>	<p>Cesto redondo para talheres</p>  <p>Dimensões LxPxA Ø110x125 mm Código 189</p>	<p>Suporte para pires</p>  <p>Dimensões LxPxA 90x290x75 mm Código 187</p>	<p>Cesto sem ângulo</p>  <p>Dimensões LxPxA 350x350x150 mm Código 2462</p>
<p>Cesto com ângulo</p>  <p>Dimensões LxPxA 400x400x150 mm Código 2145S</p>	<p>Cesto para pratos</p>  <p>Dimensões LxPxA 400x400x106 mm Código 2150</p>	<p>Cesto para pratos</p>  <p>Dimensões LxPxA 400x400x106 mm Código 2492</p>	<p>Cesto para pratos</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x106 mm Código 237N</p>
<p>Cesto para copos</p>  <p>Dimensões LxPxA 450x450x165 mm Código 2491</p>	<p>Cesto para chávenas</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x106 mm Código 240</p>	<p>Cesto para talheres</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x106 mm Código 239</p>	<p>Cesto para tabuleiros</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x106 mm Código 238</p>
<p>Extensão para cestos</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x50 mm Código 1879</p>	<p>Extensão para cestos com 16 divisórias para copos de Ø110 mm</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x50 mm Código 1016</p>	<p>Extensão para cestos com 25 divisórias para copos de Ø89 mm</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500x50 mm Código 1025</p>	<p>Cobertura para cestos</p>  <p>Dimensões LxPxA 500x500 mm Código 6661</p>

Corpo em aço inoxidável
Placa revestida com teflon



Modelos	DE 1A	DE 1	DE 2
Dimensões - l x p x a	Ø400x200 mm	450x485x240 mm	860x510x240 mm
Plano de trabalho	Ø400 mm	Ø400 mm	Ø400 mm (x2)
Temperatura	+30 °C - +300 °C	+30 °C - +300 °C	+30 °C - +300 °C
Potência / Tensão	3 Kw / 230 V	3 Kw / 230 V	3 Kw (x2) / 230 V
Espátula de madeira incluída	1	1	2
Peso	18 Kg	23 Kg	42 Kg
Código	5502	5500	5501

MÁQUINAS PARA WAFFLES

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



Modelos	WF-E1	WF 1
Dimensões - l x p x a	340x370x260 (550 aberto) mm	300x400x250 (530 aberto) mm
Plano de trabalho	250x250 mm	255x255 mm
Dimensão Waffle	165x100x32 mm (formato Belga)	160x100x32 mm
Temperatura	+50 °C - +300 °C	+50 °C - +300 °C
Potência / Tensão	1,5 Kw / 230 V	2 Kw / 230 V
Peso	10,8 Kg	18 Kg
Código	5200	5201

PANELA COZEDORA DE ARROZ

RIS1,8

Acessórios Incluídos:
Copo medidor
Colher
Cesto para vapor



RIS8

Acessórios Incluídos:
Copo medidor
Colher
Garfo
Revestimento em silicone antiaderente



Modelos	RIS1,8	RIS8
Dim. exteriores - Ø x a	240 x 130 mm	320 x 350 mm
Capacidade	1,8 Lt	8 Lt
Temperatura máxima	+160 °C	+165 °C
Potência / Tensão	700 W / 230 V	1950 W / 230 V
Peso	2,6 Kg	11 Kg
Código	8502	8500

PLACA DE INDUÇÃO

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



Modelo	IND 350 B
Dimensões - l x p x a	330 x 425 x 105 mm
Temperatura Máx	+60 ~ + 240 °C
Timer	120 min
Potência eléctrica / Tensão	3500 W / 230 V
Peso	8 kg
Código	6000

Corpo em aço Inox
3 níveis de cozedura

Modelos	SA 600
Dim. exteriores - l x p x a	590 x 720 x 580 mm
Dim. área trabalho - l x p	557 x 325 mm
Temperatura máxima	+50 ~ +300 °C
Potência / Tensão	4000 W / 230 V
Peso	49 Kg
Código	6500



Estrutura em Aço Inox AISI 304
Resistências de aquecimento em metal cromoníquel
Controle termostático 3 níveis
Grelhas em aço niquelado



Modelos	LTSL 450I	LTSL 650I
Dim. exteriores - l x p x a	600 x 360 x 315 mm	800 x 360 x 355 mm
Dim. área trabalho - l x p	450 x 350 mm / 1 Grelha	650 x 350 mm / 1 Grelha
Temperatura máxima	-	-
Potência / Tensão	2250 W / 230 V	1750 + 1250 W / 230 V
Peso	15 Kg	18 Kg
Código	5100	4500

SISTEMA DE COZEDURA EM VÁCUO

SOFTCOOKER XP

- Aquecedor termoregulado de alta precisão.
- Exibição de temperatura e tempo de funcionamento.
- 25 programas armazenados
- Estrutura de aço inoxidável IP X3.
- Profundidade de trabalho máxima de 16,5 cm.
- Dispositivo de proteção automática em caso de uso seco.
- Ventilador de circulação para facilitar uma excelente mistura do produto.
- Dispositivo de bloqueio do motor se forem detectados excessos e sobretemperatura.

Opções

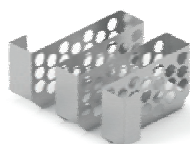
- 1/1 GN tanque de aço inoxidável com tampa.



- 2/1 GN tanque de aço inoxidável com tampa.



- Divisórias para embalagens de vácuo



Modelo	SOFTCOOKER XP
Dimensões - l x p x a	130 x 260 x 170 mm
Temperatura Máx	+24 ~ + 99 °C
Potência eléctrica / Tensão	2000 W / 230 V
Peso	4,5 kg
Código	4000

LINHA TS


- Estruturado em aço inoxidável ou liga de alumínio fundido sob pressão polido, conforme versão
- Elegante faixa de cobertura do motor em aço inoxidável
- Engrenagens imersas em óleo feitas de aço temperado
- Motor assíncrono ventilado com proteção térmica incluída
- Unidade de trituração fácil de remover disponível em: Ferro fundido niquelado sem eletrodo / Alumínio anodizado / Aço inoxidável Aisi 304
- Placas de tração auto-afiáveis de aço inoxidável incluídas
- Bandeja e tremonha de aço inoxidável
- Pilão em ABS
- Controles de 24 volts
- Opção de inversão de marcha disponível sob encomenda
- Kit de recheio de salsicha disponível sob encomenda
- Aprovação CE

Modelo	TS 12 FTS 107	TS 12 FTS 127	TS 22 FTS 116	TS 22 FTS 136
Dimensões - l x p x a	220 x 370 x 440 mm	220 x 370 x 440 mm	240 x 440 x 510 mm	240 x 440 x 510 mm
Furo crivo	Ø 6	Ø 6	Ø 6	Ø 6
Boca	Ø 70	Ø 70	Ø 82	Ø 82
Produção hora	200 Kg	200 Kg	300 Kg	300 Kg
Velocidade	200 rpm	200 rpm	140 rpm	140 rpm
Consumo elétrico / Tensão	750 W / 230 V	750 W / 230 V	1100 W / 400 V	1100 W / 400 V
Estrutura	Liga de alumínio	Aço inoxidável	Liga de alumínio	Aço inoxidável
Peso	19 kg	22 kg	24 kg	26 kg
Código	1501	1504	1502	1500

LINHA TI


- Ideal para talhos, supermercados, etc
- Estruturado em aço inoxidável ou liga de alumínio fundido sob pressão polido, conforme versão
- Redutor hermético em aço imerso em óleo
- Motor assíncrono ventilado
- Proteção térmica incluída
- Chapas autoafiáveis em aço inoxidável incluídas
- Bandeja e tremonha em aço inoxidável
- Pilão ABS
- Sistema de controle central requer baixa tensão de 24 volts
- Liga/desliga protegido com tampa de borracha à prova d'água
- Opção de inversão de marcha disponível sob encomenda
- Kit de recheio de salsicha disponível sob encomenda
- Aprovação CE

Modelo	TI 22 FTI136	TI 22 R FTI116R	TI 32 RS FTI138RS
Dimensões - l x p x a	215 x 440 x 440 mm	260 x 450 x 530 mm	260 x 510 x 525 mm
Furo crivo	Ø 6	Ø 6	Ø 6
Boca	Ø 82	Ø 82	Ø 98
Produção hora	300 Kg	350 Kg	500 Kg
Velocidade	140 rpm	140 rpm	140 rpm
Consumo elétrico / Tensão	1100 W / 400 V	1500 W / 400 V	1600 W / 400 V
Estrutura	Aço inoxidável	Liga de alumínio	Aço inoxidável
Peso	25 kg	32 kg	40 kg
Código	1509	1511	1514

PICADORA REFRIGERADA

BARCELONA ICE

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

Opções: • 1/2 Unger e Unger total. Modelador de Hamburger. • Bandeja de tamanho grande.

- Sistema de protecção interligados para utilização com placas 8> mm.

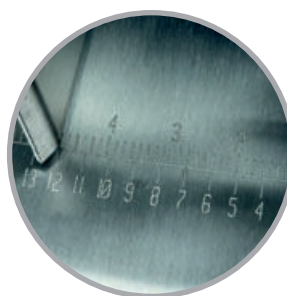


Modelo	TC 22 ICE	TC 32 ICE
Dimensões - l x p x a	345 x 485 x 540 mm	365 x 560 x 595 mm
Produção hora	300 Kg	500 Kg
Placa Standard	Ø 4,5	Ø 4,5
Potência eléctrica / Tensão	1472 W / 230-400 V	2200 W / 230-400 V
Notas: Mod. Hamburguers*	T22 ICE H	T32 ICE H
Cód. Barcelona Ice modelo H*	1554 - Preço sob consulta	1551 - Preço sob consulta
Peso	30 kg	45 kg
Código	1552	1553



Modelador de Hamburger opcional para máquinas BARCELONA ICE H *
Código Format M - Outros formatos e preços sob consulta

Placa de baixa tensão de 24 V.
 Micro interruptor de segurança da porta.
 Estrutura em alumínio anodizado.
 Plano de trabalho em aço Inox
 Lâmina regulável em altura.




Modelo	SA 1550 FSG 101 - (Tri)	SA 1550 FSGM 101 -(mono)	SA 1830 FSG 103 - (Tri)	SA 1830 FSGM 103 -(mono)
Dimensões - l x p x a	370 x 410 x 810 mm	370 x 410 x 810 mm	420 x 530 x 910 mm	420 x 530 x 910 mm
Lâmina	1550 mm	1550 mm	1830 mm	1830 mm
Altura do corte	250 mm	250 mm	320 mm	320 mm
Área de trabalho	330 x 330 mm	330 x 330 mm	410 x 410 mm	410 x 410 mm
Consumo elétrico / Tensão	750 W / 400 V	750 W / 230 V	750 W / 400 V	750 W / 230 V
Peso	34 kg	34 kg	38 kg	38 kg
Código	1600	1601	1602	1603

TORRADEIRAS ELÉTRICAS DE SILICA

- Ideal for heating up pizzas, sandwiches and ready-cooked foods
- Elements with quartz tubes or shock-proof coated heating elements
- Chromium-plated steel pincers
- Stainless steel construction
- Easy to clean grills
- Removable drip tray
- 15 minutes timer



Modelo	TOSTIERE 6Q P	TOSTIERE 12Q P
Dimensões - l x p x a	475 x 410 x 240 mm	475 x 410 x 365 mm
Grelhas / Capacidade 	1 / 6	2 / 2 x 6
Temporizador	15 min.	15 min.
Potência eléctrica / Tensão	2800 W / 230 V	3600 W / 230 V
Peso	7,5 kg	9 kg
Código	1000	1001


TORRADEIRAS ELÉTRICAS DE SILICA



- * Construção em aço inox
- * Interruptores de potência
- * Grelhas de proteção das resistências

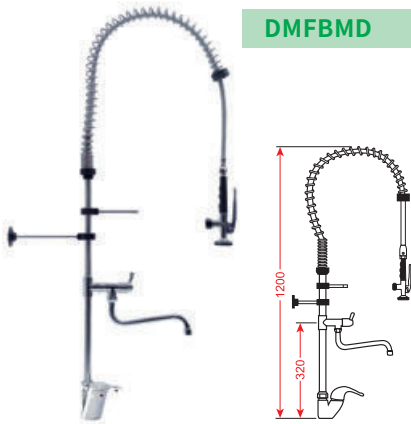
- * Grelha amovível com pega
- * Tabuleiro aparador de migalhas



Modelo	LTT 1	LTT 2	LTTB 1 TI	LTTB 2 TIS
Dimensões - l x p x a	532 x 270 x 278 mm	535 x 275 x 365 mm	532 x 270 x 278 mm	585 x 275 x 390 mm
Grelhas / Capacidade 	1 / 6	2 / 2 x 6	1 / 6	2 / 2 x 8
Temporizador	-	-	15 min	15 min
Potência eléctrica / Tensão	2000 W / 230 V	3600 W / 230 V	2000 W / 230 V	3600 W / 230 V
Peso	7,6 kg	8 kg	7,7 kg	10 kg
Código	3000	3001	3002	3003

Chuveiro misturador de bancada com manípulo de cotovelo curto

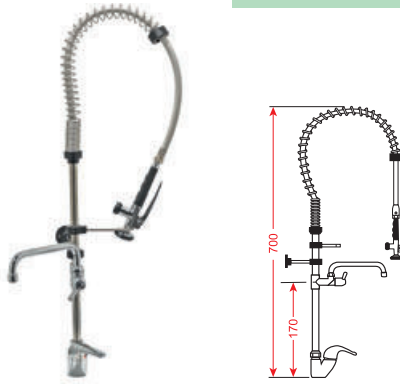
DMFBMD



Código 5000

Chuveiro misturador de bancada com bica

DMFBMDM



Código 5000-C

Chuveiro de bancada

DMAB90



Código 5001

Chuveiro misturador de bancada

DMFB90

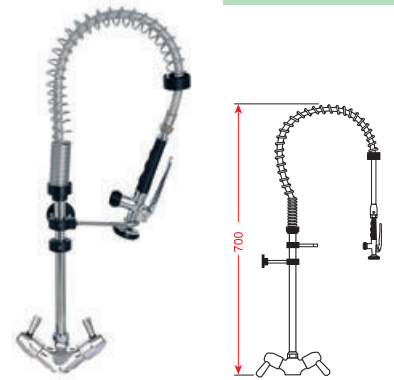


Código 5002



Chuveiro misturador de bancada

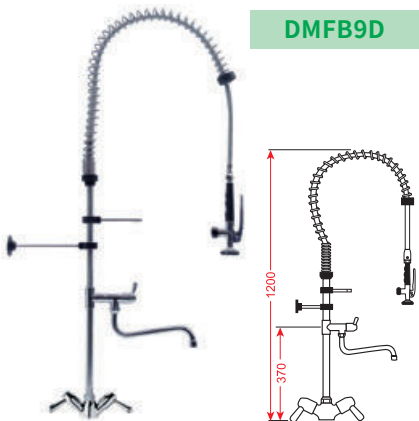
DMFB90M



Código 5002-C

Chuveiro misturador de bancada com bica

DMFB9D



Código 5003

Chuveiro misturador de bancada com manípulo de cotovelo

DMFBL0



Código 5011

Chuveiro misturador de bancada com bica e manípulo de cotovelo

DMFBLD



Código 5012

CHUVEIRO DE PAREDE PRÉ-LAVAGEM E LAVA LOUÇA

<p>Chuveiro misturador de parede</p> <p>DBFP90</p> <p>Código 5005</p>	<p>Chuveiro misturador de parede com bica</p> <p>DBFP9D</p> <p>Código 5006</p>
--	---

TORNEIRAS DE PAREDE PRÉ-LAVAGEM E LAVA LOUÇA

<p>Torneira misturadora de parede</p> <p>BFP920A</p> <p>Código 5007</p>	<p>Torneira misturadora de parede com manípulo de cotovelo</p> <p>BFPL20</p> <p>Código 5008</p>
--	--

TORNEIRAS DE BANCADA PRÉ-LAVAGEM E LAVA LOUÇA

<p>Torneira misturadora de bancada</p> <p>MFBS920</p> <p>Código 5004</p>	<p>Torneira misturadora de bancada com manípulo de cotovelo</p> <p>MFBSL2</p> <p>Código 5013</p>
---	---

<p>Corpo do chuveiro</p> <p>RDCPFR</p>  <p>Código 6003</p>	<p>Cartucho monocomando</p> <p>RIC230</p>  <p>6006</p>	<p>Castelo</p> <p>RIC210</p>  <p>Código 6007</p>	<p>Torneira de Controle</p> <p>RCPGIN</p>  <p>Código 6001</p>	
<p>Pedal misturador (Água quente e fria)</p> <p>PDTR3A</p>  <p>Código 6014</p>	<p>Pedal abertura de água (1 entrada - 1 saída)</p> <p>PDTR1A</p>  <p>Código 6015</p>	<p>Coluna torneira com bica</p> <p>RDEVMT</p>  <p>6011</p>	<p>Coluna torneira sem bica</p> <p>RDTUBO</p>  <p>Código 6012</p>	
<p>Pedal misturador (2 entradas água quente e fria - 1 saída misturada)</p> <p>PDTR2A</p>  <p>Código 6016</p>	<p>Bica da torneira 200 mm</p> <p>SP200U</p>  <p>Código 6013P</p>			
<p>Cana 200 mm</p> <p>REGR20</p>  <p>Código 6009</p>	<p>Bica da torneira 200 mm</p> <p>SP200B</p>  <p>6013</p>	<p>Bica da torneira 300 mm</p> <p>SP300B</p>  <p>Código 6017</p>	<p>Tubo flexível 1100 mm (Inox revestido)</p> <p>RDFLX0</p>  <p>Código 6004</p>	<p>Mola flexível</p> <p>RDMOLX</p>  <p>Código 6005</p>

VITRINES EXPOSITORAS DE BALCÃO

SÉRIE CLASSIC NEUTRAS E COM AQUECIMENTO

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

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

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

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

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

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



Modelo	BN51R	BN52R	VB51R	VB52R
Dimensões - l x p x a	500 x 350 x 200 mm	500 x 350 x 330 mm	500 x 350 x 250 mm	500 x 350 x 380 mm
Temperatura	-	-	30 - 90 °C	30 - 90 °C
Potência eléctrica / Tensão	-	-	400 W / 230 V	400 W / 230 V
Peso	5 kg	9 kg	9 kg	14 kg
Código	3010	3011	3012	3013

VITRINES EXPOSITORAS DE BALCÃO



SÉRIE CUBE NEUTRAS E COM AQUECIMENTO

VITRINE CUBO NEUTRA • Estojo para expor e guardar croissants, bolos e outros petiscos. • Estrutura em plexiglass transparente e colunas em alumínio extrudido anodizado. • Prateleiras extraíveis em aço inoxidável AISI 304. • 2 portas de abertura vertical com puxadores em alumínio extrudado anodizado.

VITRINE CUBO AQUECIDA • Termostato ajustável. • Tanque de água pequeno, perfeito para manutenção humidade.

• Aquecimento a baixa temperatura para evitar a secagem dos produtos. • Proteção inferior em aço inoxidável AISI 304.



Modelo	CUBE P2 N	CUBE P2 HOT
Dimensões - l x p x a	560 x 332 x 395 mm	560 x 347 x 395 mm
Tabuleiros - l x p	512 x 295 mm	512 x 295 mm
Temperatura máxima	-	70 °C
Potência eléctrica / Tensão	-	450 W / 230 V
Peso	9,6 kg	11,8 kg
Código	2001	2000



OFFFCAR®
THE GREAT COOKING

LISTEL
CATÁLOGO HOTELARIA 2022



Unico 650 - 700

Soluções modulares para grandes cozinhas

 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING

UNICO 650

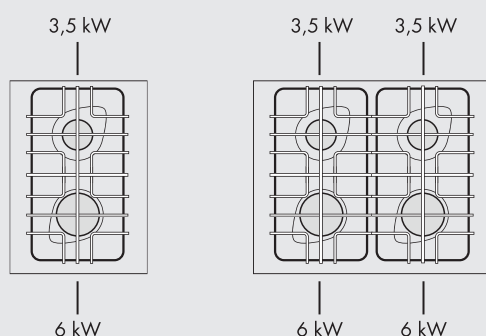
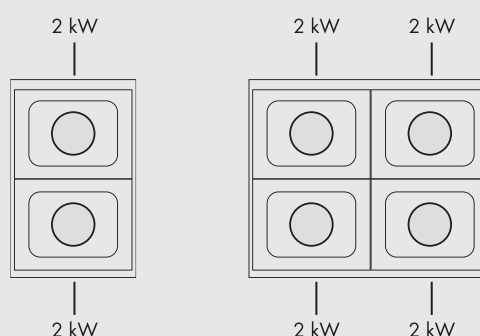
Este é o "pequeno OFFCAR" com grande robustez, confiabilidade, segurança e um design compacto. A combinação refinada de detalhes cromados e acabamentos elegantes são a resposta perfeita para as necessidades de rapidez, onde o espaço é limitado.



"Unico" é um conceito estudado para os profissionais da restauração.

A modularidade da gama permite múltiplas combinações de instalações em formato de bancada sobre suporte tubular, armário, ou monobloco.

Estrutura em aço inoxidável AISI 304; Queimadores fundidos de alto rendimento; Plano de trabalho estampado;



Válvulas de segurança com termocópia; Manípulos ergonómicos com anel de proteção

DISPOSIÇÃO PADRÃO DOS QUEIMADORES

DISPOSIÇÃO PADRÃO DAS PLACAS

6UCBG04

Modelos a gás	 6UCBG02	 6UCBG04
Dimensões exteriores - l x p x a	350x630x285 mm	700x630x285 mm
Queimadores	2	4
Potência dos queimadores	3,5 + 6 Kw	2 x 3,5 + 2 x 6 Kw
Consumo gás	9,5 Kw	19 Kw
Consumo gás	8170 Kcal/h	16340 Kcal/h
Notas	Suplem. ignição eléctrica por pilha Código 443723	Suplem. ignição eléctrica por pilha 2 Queimadores - Código 443723
Código	356655	356665

ACESSÓRIOS: Grelha cromada Pág 142 - Bases Pág 141


6UCTEM02

Modelos eléctricos	 6UCTEM02	 6UCTEM04
Dimensões exteriores - l x p x a	350x630x285 mm	700x630x285 mm
Placas	2	4
Potência das placas	2 X 2 kW	4 X 2 kW
Consumo eléctrico / Tensão	4 kW / 230 V	8 kW / 230 V
Notas		
Código	356612	356617

ACESSÓRIOS: Bases Pág 141

FRY-TOP DE BANCADA

UNICO 650

A gás ou eléctricos fry-top em chapas de aço, lisos e/ou canelados. • Ajuste de temperatura por termostato.

A versão a gás com chama estabilizada. • Queimadores e válvulas termostáticas 100 a 300 ° C.

Ignição eletrônica alimentado por pilhas. • Eléctrico com resistências blindadas de contato com a placa.

FRY-TOP A GÁS



6UFTG70LR

Modelos	6UFTG35L	6UFTG35LC
Dimensões exteriores - l x p x a	350x630x285 mm	350x630x285 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada
Potência gás	6 Kw / 5160 Kcal/h	6 Kw / 5160 Kcal/h
Código	356415	356417

Modelos	6UFTG70L	6UFTG70LC	6UFTG70LR	6UFTG70LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	700x630x285 mm	700x630x285 mm	700x630x285 mm	700x630x285 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	Lisa / Canelada	Lisa / Canel. Cromada
Potência gás	12 Kw/10320 Kcal/h	12 Kw/10320 Kcal/h	12 Kw/10320 Kcal/h	12 Kw/10320 Kcal/h
Código	356435	356437	3564355	3564359

FRY-TOP ELÉCTRICOS



6UFTE70ML

Modelos	6UFTE35ML	6UFTE35MLC
Dimensões exteriores - l x p x a	350x630x285 mm	350x630x285 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada
Consumo eléctrico / Tensão	3,6 Kw / 230 V	3,6 Kw / 230 V
Código	356312	3563121

Modelos	6UFTE70ML	6UFTE70MLC	6UFTE70MLR	6UFTE70MLRC
Dimensões exteriores - l x p x a	700x630x285 mm	700x630x285 mm	700x630x285 mm	700x630x285 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	Lisa / Canelada	Lisa / Canelada Cromada
Consumo eléctrico / Tensão	7,2 Kw / 230 V	7,2 Kw / 230 V	7,2 Kw / 230 V	7,2 Kw / 230 V
Código	356332	356332	3563325	3563327

BASES

Suportes com pernas de secção quadrada 40x40 mm em aço inoxidável AISI 304 com pés ajustáveis em altura



Modelos	6USU-35	6USU-70	6UMP-35	6UMP-70
Dimensões exteriores - l x p x a	350x525x615 mm	700x525x615 mm	350x525x615 mm	700x525x615 mm
Suporte neutro	Aberto	Aberto	Armário fechado com porta	Armário fechado com porta
Código	357133	357143	357163	357173

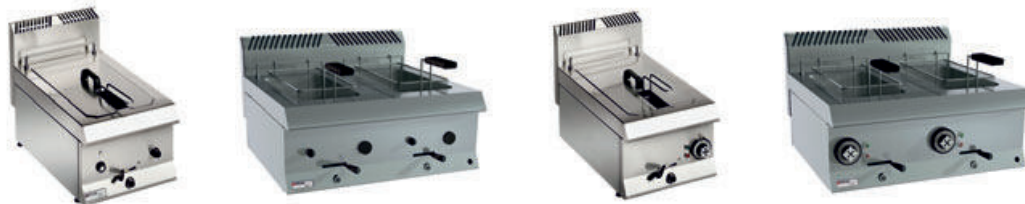
UNICO 650





Cubas estampadas com ampla zona fria para resíduos. • Torneira de esfera.

- **Versão a gás**, com queimadores tubulares externos à cuba.




Regulação termostática da temperatura por válvula piloto termocópia e termostato de segurança

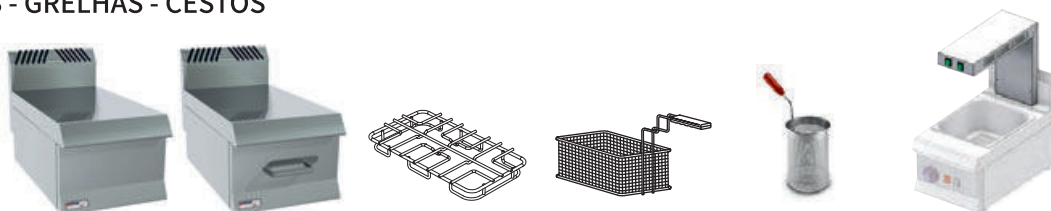
- **Versão elétrica**, aquecimento por resistências blindadas, giratórias para fácil limpeza.



Modelos	 6UFRG08	 6UFRG16	 6UFRE08	 6UFRE16
Dimensões exteriores - l x p x a	350x630x285 mm	700x630x285 mm	350x630x285 mm	700x630x285 mm
Capacidade cestos	7 Lt	7+7 Lt	7 Lt	7+7 Lt
Dimensões - l x p x a	228x280x100 mm	2 x 228x280x100 mm	228x280x100 mm	2 x 228x280x100 mm
Consumo gás	6,6 Kw / 5675 Kcal/h	12 Kw / 10320 Kcal/h	-	-
Consumo elétrico / Tensão	-	-	6,5 Kw / 400 V	13 Kw / 400 V
Notas: Acessórios incluídos	1xCFS8	2xCFS8	1xCFS8	2xCFS8
Código	931105	931111	931119	931125

AQUECEDOR BATATAS FRITAS - COZEDOR PASTAS ELÉTRICOS - BANHO MARIA


Modelos	 6USPE35	 6UCPE12	 6UBME35
Dimensões exteriores - l x p x a	350x630x285 mm	350x630x285 mm	350x630x285 mm
Capacidade cestos	-	12 Lt	-
Dimensões - l x p x a	-	Ø152x150 mm	GN 1/2
Consumo elétrico / Tensão	0,8 Kw / 230 V	4,5 Kw / 400 V	0,8 Kw / 230 V
Notas		Containers não incluídos	Containers não incluídos
Código	356712	356781	356755

ELEMENTOS NEUTROS - GRELHAS - CESTOS


Modelos	6UEN/35	6UEN/35C	GGC169	CFS8	GN 1/6	INF35/40
Dimensões exteriores - l x p x a	350x630x285 mm	350x630x285 mm	525x300x60 mm	525x300x60 mm	Ø152x150 mm	200x480x400 mm
Notas	elemento neutro	elemento neutro com gaveta	Grelha Aço cromado	Cesto	Cesto Aço inox	0,9 Kw / 230 V Elemento aquecedor em aço inox
Código N.º	357115	357119	825567	863073	861157	931857

FOGÕES A GÁS COM FORNO A GÁS

UNICO 700

Tampo de trabalho em aço inoxidável AISI 304

As grelhas superiores são em ferro fundido vitrificado

Bandejas coletoras removíveis em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados

Queimadores em ferro fundido vitrificado com tampa do queimador em latão com duplo anel e chama estabilizada (6 x 10 kW)

Torneira de válvula com chama piloto para ignição do queimador a gás

Forno a gás GN 3/1 aquecido por queimador (9,2 kW) com chama estabilizada

Regulagem de temperatura termostática de 100° a 340°C por meio de válvula de segurança e termopar

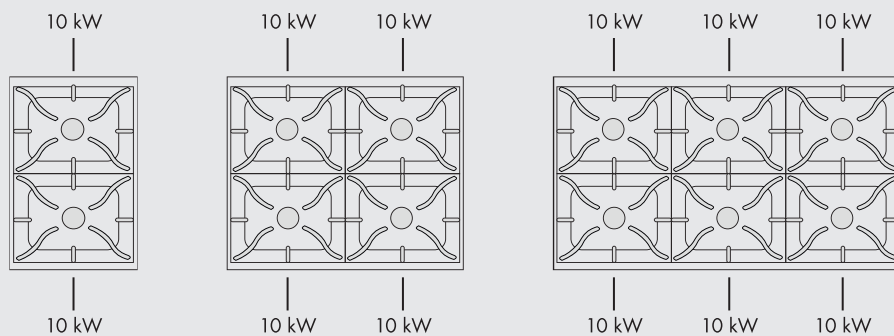
Ignição electrónica do piloto por bateria

Pés ajustáveis em aço inoxidável AISI 304

Guias de prateleira de 3 posições que podem ser removidas para limpeza completa do forno

Painel de controle que pode ser removido rapidamente para facilitar a limpeza e manutenção

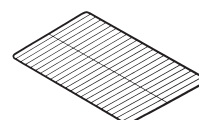
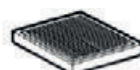
DISPOSIÇÃO PADRÃO DOS QUEIMADORES



Modelos	E70CBG14	U70CBG16XL
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x900 mm	1200x730x900 mm
Dimensões do forno	GN 2/1 - 560x650x300mm	Maxi forno - 975x650x365mm
Níveis do forno	4	4
Queimadores	4	6
Potência dos queimadores	4 x 10 Kw	6 x 10 Kw
Potência forno gás	7,7 Kw	9,2 Kw
Consumo gás	47,7 Kw / 41015 Kcal/h	69,2 Kw / 59501 Kcal/h
Código	3334386	3333711

UNICO 700


Modelos	E70CBG02	E70CBG04	E70CBG06
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm	1200x730x900 mm
Queimadores	2	4	6
Potência dos queimadores	2 x 10 Kw	4 x 10 Kw	6 x 10 Kw
Consumo gás	20 Kw / 17197 Kcal/h	40 Kw / 34394 Kcal/h	60 Kw / 51591 Kcal/h
Código	3335386	3334986	3334086

GRELHAS


Modelos	GV-UE7	PAL-71F	PAR-71F	GCF-9/7	GCFM-9/7
Dimensões exteriores - l x p x a	300x335 mm	395x285x10 mm	395x285x10 mm	530x650 mm	974x645 mm
Notas	Ferro vitrificado	Aço liso (EVOLVE 700)	Aço canelado (EVOLVE 700)	GN 2/1	Modelos XL
Código N.º	825741	825885	825895	831607	831647

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS E CHAMINÉS

Superfície em
aço inoxidável AISI 304
Portas com batentes



Modelos	PR40-DX	PR40-SX	PR80	PR12	CHAMINÉ LINHA STILE		
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 400 mm	L - 400 mm	L - 800 mm	L - 1200 mm	400x70x200 mm	800x70x200 mm	1200x70x200 mm
Notas	½ Mód - 1 Porta	½ Mód - 1 Porta	1 Mód - 2 Portas	1 Mód - 2 Portas	½ Módulo	1 Módulo	1 + ½ Módulo
Código N.º	353186	353194	353210	353218	4302653	4302654	4302655

FRY-TOP E COZEDOR PASTAS A GÁS E ELÉTRICOS

UNICO 700

FRY-TOP A GÁS



U70FTG80L

A gás ou eléctricos fry-top em chapas de aço, lisos e/ou canelados
A versão a gás com chama estabilizada.
Queimadores e válvulas termostáticas 100 a 300 ° C. ignição eletrónica alimentada por pilhas.

Modelos	U70FTG40L	U70FTG80L	U70FTG80LR
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Placa	Lisa	Lisa	2/3 Lisa - 1/3 Canelada
Potência gás	7 Kw	14 Kw	14 Kw
Potência gás	6000 Kcal/h	12000 Kcal/h	12000 Kcal/h
Notas			
Código	343100	343144	343184

FRY-TOP ELÉTRICOS



U70FTE40L

Eléctrico com resistências blindadas de contato com a placa.
Ajuste de temperatura por termostato.

Modelos	U70FTE40L	U70FTE80L	U70FTE80LR
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Placa	Lisa	Lisa	2/3 Lisa - 1/3 Canelada
Consumo eléctrico / Tensão	4,8 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V
Notas			
Código	343300	343344	343384

COZEDOR DE PASTAS A GÁS E ELÉTRICOS



U70CPE35

Adaptada para cozinhar massas, arroz, vegetais. Torneira de drenagem.
Cestas em aço inoxidável que permite cozinhar diferentes tipos de pasta simultaneamente.

Modelos	🔥 U70CPG35	⚡ U70CPE35
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	400x730x900 mm
Capacidade dos cestos	35 Lt. / GN 1/1	35 Lt. / GN 1/1
Potência gás	10,5 Kw / 9030 Kcal/h	-
Consumo eléctrico / Tensão	-	9 Kw / 400 V
Notas	Cestos não incluídos	Cestos não incluídos
Código	345126	345386

CESTOS PARA COZEDOR PASTAS



Modelos	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 2/9	GN 1/6DX	GN 1/6SX	GN 1/6	GN 1/1
Dimensões - l x p x a / mm	488x298x215	328x298x215	243x298x215	163x298x215	94x298x215	163x143x215	163x143x215	Ø152x215	500x280
Código	861102	861116	861122	861130	861172	861148	861150	861152	898991

UNICO 700
FRITADEIRAS A GÁS


U70FRG-13

Cubas estampadas com ampla zona fria para resíduos. Torneira de esfera.
 Versão a gás, com queimadores tubulares externos à cuba
 Regulação termostática da temperatura por válvula Piloto termocopia e termostato de segurança

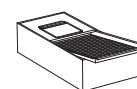
Modelos	U70FRG-13	U70FRG-26
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade cestos	13 Lt	13 + 13 Lt
Dimensões - l x p x a	230x300x120 mm	2 x 230x300x120 mm
Consumo gás	11,2 Kw / 9632 Kcal/h	22,4 Kw / 19264 Kcal/h
Notas: Acessórios incluídos	1 x Cesto CF13 1 x Cuba recolha óleo BROU-7	2 x Cesto CF13 2 x Cuba recolha óleo BROU-7
Código	8982322	8982422

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS


U70FRE-26

Cubas estampadas com ampla zona fria para resíduos. Torneira de esfera.
 Versão eléctrica, aquecimento por resistências blindadas, giratórias para fácil limpeza.

Modelos	U70FRE-13	U70FRE-26
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade cestos	13 Lt	13 + 13 Lt
Dimensões - l x p x a	230x300x120 mm	2 x 230x300x120 mm
Consumo eléctrico / Tensão	12 Kw / 400 V	24 Kw / 400 V
Notas: Acessórios incluídos	1 x Cesto CF13 1 x Cuba recolha óleo BROU-7	2 x Cesto CF13 2 x Cuba recolha óleo BROU-7
Código	8982622	8982722

ACESSÓRIOS PARA TANQUE 13 LT.


Modelos	CF13	CMF13	BROU-7 Cuba recolha óleo
Dimensões - l x p x a	220x300x120 mm	109x300x120 mm	225x480x180 mm
Código	863054	863072	989981

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS E CHAMINÉS

Superfície em
 aço inoxidável AISI 304
 Portas com batentes

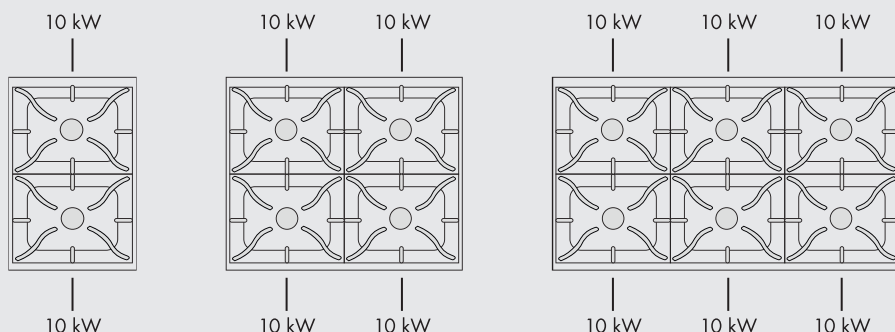


Modelos	PR40-DX	PR40-SX	PR80	PR12	CHAMINÉ LINHA STILE		
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 400 mm	L - 400 mm	L - 800 mm	L - 1200 mm	400x70x200 mm	800x70x200 mm	1200x70x200 mm
Notas	½ Mód - 1 Porta	½ Mód - 1 Porta	1 Mód - 2 Portas	1 Mód - 2 Portas	½ Módulo	1 Módulo	1 + ½ Módulo
Código	353186	353194	353210	353218	4302653	4302654	4302655



EVOLVE 700-980

A evolução dos fogões a gás com a melhor relação potência/preço. Os materiais de alta qualidade e a utilização dos detalhes que distinguem o topo da gama Offcar garantem funcionalidade, resistência e flexibilidade de composição

EVOLVE 700
DISPOSIÇÃO PADRÃO DOS QUEIMADORES LINHA 700 E 980

E70TCG6

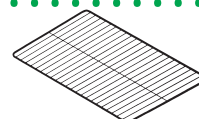
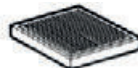
Modelos Bancada	E70TCG2	E70TCG4	E70TCG6
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x270 mm	800x730x270 mm	1200x730x270 mm
Queimadores	2	4	6
Potência dos queimadores	2 x 10 Kw	4 x 10 Kw	6 x 10 Kw
Consumo gás	20 Kw / 17197 Kcal/h	40 Kw / 34394 Kcal/h	60 Kw / 51591 Kcal/h
Código	3365006	3365106	3365206


E70CBG04

Modelos	E70CBG02	E70CBG04	E70CBG06
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm	1200x730x900 mm
Queimadores	2	2	6
Potência dos queimadores	2 x 10 Kw	4 x 10 Kw	6 x 10 Kw
Consumo gás	20 Kw / 17197 Kcal/h	40 Kw / 34394 Kcal/h	60 Kw / 51591 Kcal/h
Código	3335386	3334986	3334086


E70CBG16XL

Modelos com forno a gás	E70CBG14	E70CBG16XL
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x900 mm	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	Maxi forno - 975x650x365 mm
Capacidade forno / Potência	4 níveis / 7,7 Kw	4 níveis / 9,2 Kw
Queimadores x Potência	4 x 10 Kw	6 x 10 Kw
Consumo gás	47,7 Kw / 41015 Kcal/h	69,2 Kw / 59501 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático
Código	3334386	3333711

GRELHAS


Modelos	GV-UE7	PAL-71F	PAR-71F	GCF-9/7	GCFM-9/7
Dimensões exteriores - l x p x a	300x335 mm	395x285x10 mm	395x285x10 mm	530x650 mm	974x645 mm
Notas	(EVOLVE 700) Ferro vitrificado	(EVOLVE 700) Aço liso	(EVOLVE 700) Aço canelado	GN 2/1	Modelos XL
Código	825741	825885	825895	831607	831647

EVOLVE 980



E80TCG2

Modelos Bancada	E80TCG2	E80TCG4	E80TCG6
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x270 mm	800x900x270 mm	1200x900x270 mm
Queimadores	2	4	6
Potência dos queimadores	2 x 10 Kw	4 x 10 Kw	6 x 10 Kw
Consumo gás	20 Kw / 17197 Kcal/h	40 Kw / 34394 Kcal/h	60 Kw / 51591 Kcal/h
Notas			
Código	3032006	3032106	3032206



E80CBG06

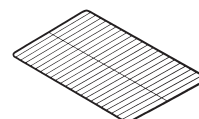
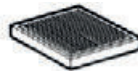
Modelos	E80CBG02	E80CBG04	E80CBG06
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	800x900x900 mm	1200x900x900 mm
Queimadores	2	2	6
Potência dos queimadores	2 x 10 Kw	4 x 10 Kw	6 x 10 Kw
Consumo gás	20 Kw / 17197 Kcal/h	40 Kw / 34394 Kcal/h	60 Kw / 51591 Kcal/h
Notas			
Código	3013306	3013106	3012706



E80CBG14

Modelos com forno a gás	E80CBG14	E80CBG16XL
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	Maxi forno - 975x650x365 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	7,7 Kw	9,2 Kw
Queimadores	4	6
Potência dos queimadores	4 x 10 Kw	6 x 10 Kw
Consumo gás	47,7 Kw / 41015 Kcal/h	69,2 Kw / 59501 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático
Código	3012906	3012662

GRELHAS



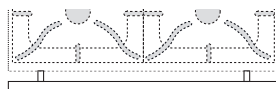
Modelos	GV-E8	PALS-81F	PARS-81F	GCF-9/7	GCFM-9/7
Dimensões exteriores - l x p x a	360x360 mm	395x285x10 mm	395x285x10 mm	530x650 mm	974x645 mm
Notas	(EVOLVE 980) Ferro vitrificado	(EVOLVE 980) Aço liso	(EVOLVE 980) Aço canelado	GN 2/1	Modelos XL
Código	839385	825883	825893	831607	831647

CHAMINÉS

Chaminé com superfície em aço inoxidável AISI 304



Modelos	CHAMINÉ LINHA STILE		
Dimensões exteriores - l x p x a	400x70x200 mm	800x70x200 mm	1200x70x200 mm
Notas	½ Módulo	1 Módulo	1 + ½ Módulo
Código	4302653	4302654	4302655

CORRIMÃO - COLUNA DE ÁGUA


Modelos	CF-40	CF-80	CF-120	RI-COL
Dimensões exteriores - l x p x a	400x40x20 mm	800x40x20 mm	1200x40x20 mm	
Notas	½ Módulo Aço Inox	1 Módulo Aço Inox	1 + ½ Módulo Aço Inox	Coluna água orientável 360°
Código	411325	411321	411317	833507

ELEMENTOS NEUTROS PARA UNIDADES DE BANCADA

Superfície em aço inoxidável AISI 304
Portas com batentes



Modelos	7MT-40	8MT-40	7MT-80	8MT-80	7MT-120	8MT-120
Dimensões exteriores - l x p x a	400x685x643mm	400x810x643mm	800x685x643mm	800x810x643mm	1200x685x643mm	1200x810x643mm
Notas	½ Módulo	½ Módulo	1 Módulo	1 Módulo	1 + ½ Módulo	1 + ½ Módulo
Código	353101	353131	353121	353141	353111	353112

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

Superfície em aço inoxidável AISI 304
Portas com batentes



Modelos	PR40-DX	PR40-SX	PR80	PR12
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 400 mm	L - 400 mm	L - 800 mm	L - 1200 mm
Notas	½ Mód - 1 Porta	½ Mód - 1 Porta	1 Mód - 2 Portas	1 Mód - 2 Portas
Código	353186	353194	353210	353218



Stile 700

Soluções modulares para grandes cozinhas

Funcionalidade, robustez, ergonomia e flexibilidade da composição, caracterizam a linha "Stile", um dos melhores produtos.

STILE 700 tem pequenas dimensões e pode satisfazer uma clientela atenta aos detalhes e excelente desempenho.

STILE 700

Os modelos Stile podem ser combinados com todos os equipamentos Offcar.

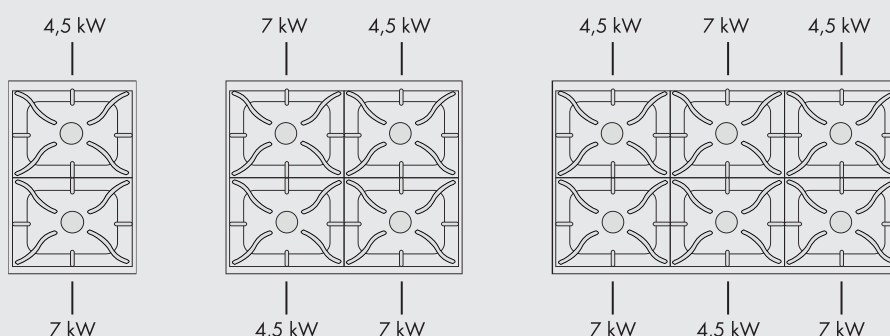
Todas as peças sujeitas à corrosão são feitas de aço inoxidável AISI 304.

Grelhas em ferro fundido vitrificados com queimador em latão com anel duplo e estabilizador de chama de 4,5 a 7 kW.

Tabuleiro de resíduos removível com cantos arredondados em aço inoxidável AISI 304.

Válvulas de segurança com termocópia.

Chama piloto para a ignição do queimador.


DISPOSIÇÃO PADRÃO DOS QUEIMADORES

70TCG2

Modelos Bancada	70TCG2	70TCG4	70TCG6
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	800x730x290 mm	1200x730x290 mm
Queimadores	2	4	6
Potência dos queimadores	1x4,5 + 7 kW	2x4,5 + 2x7 kW	3x4,5 + 3x7 kW
Consumo gás	11,5 kW / 9890 Kcal/h	23 kW / 19780 Kcal/h	34,5 kW / 29670 Kcal/h
Notas			
Código	336502	336512	336522


70CBG04

Modelos	70CBG02	70CBG04	70CBG06
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm	1200x730x900 mm
Queimadores	2	4	6
Potência dos queimadores	1x4,5 + 7 kW	2x4,5 + 2x7 kW	3x4,5 + 3x7 kW
Consumo gás	11,5 kW / 9890 Kcal/h	23 kW / 19780 Kcal/h	34,5 kW / 29670 Kcal/h
Notas			
Código	333537	333497	333407

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 150

STILE 700

Queimador em aço inoxidável com chama estabilizada. Regulação termostática, temperatura de 100 ° a 340 ° C, por meio da válvula de segurança e termopar.

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

Parede dupla e isolamento térmico em lã mineral. Porta de parede dupla com isolamento térmico e porta exterior em aço inox prensado, punho em aço inox, dobradiças de mola equilibrado.

Prateleira em aço cromado.

Câmara neutra ou aquecida por elemento elétrico controlado por termostato entre 30 ° e 90 ° C.

Porta com parede dupla e fecho magnético (opcional em unidades abertas com suporte).



70CBG14

Modelos com forno a gás	70CBG14	70CBG16
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x900 mm	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	7,7 kW	7,7 Kw
Queimadores	4	6
Potência dos queimadores	2x4,5 + 2x7 kW	3x4,5 + 3x7 kW
Consumo gás	30,7 kW / 26402 Kcal/h	42,2 Kw / 36292 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático
Código	333437	333327



70CBG16XL

Modelos com forno a gás	70CBG16XL
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	Maxi forno - 975x650x365 mm
Capacidade do forno	4 níveis
Potência do forno	9,2 Kw
Queimadores	6
Potência dos queimadores	3x4,5 + 3x7 Kw
Consumo gás	43,7 Kw / 37582 Kcal/h
Notas	Forno estático
Código	333370



70CBG26C

Modelos com forno a gás	70CBG26	70CBG26C
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x730x900 mm	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	7,7 kW	7,7 Kw
Queimadores	6	6
Potência dos queimadores	3x4,5 + 3x7 kW	3x4,5 + 3x7 kW
Consumo gás	42,2 kW / 36292 Kcal/h	42,2 Kw / 36292 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático
	Armário Neutro	Armário aquecido elétrico - 0,8kW / 230 V
Código	333207	333267

STILE 700

70CBG14FE

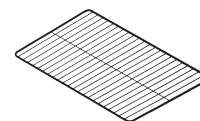
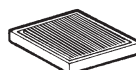
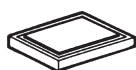
Modelos com forno elétrico	70CBG14FE	70CBG16FE
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x900 mm	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno / Tensão	5,5 kW / 400 V	5,5 kW / 400 V
Queimadores	4	6
Potência dos queimadores	2x4,5 + 2x7 kW	3x4,5 + 3x7 kW
Consumo gás	23 kW / 19780 Kcal/h	34,5 Kw / 29670 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático
Código	333467	333357


70CBG16XLE

Modelos com forno elétrico	70CBG16XLE
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	Maxi forno - 975x650x365 mm
Capacidade do forno	4 níveis
Potência do forno / Tensão	8 kW / 400 V
Queimadores	6
Potência dos queimadores	3x4,5 + 3x7 Kw
Consumo gás	43,7 Kw / 37582 Kcal/h
Notas	Forno estático
Código	333378


70CBG26FE

Modelos com forno elétrico	70CBG26FE	70CBG26CFE
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x730x900 mm	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno / Tensão	5,5 kW / 400 V	5,5 kW / 400 V
Queimadores	6	6
Potência dos queimadores	3x4,5 + 3x7 kW	3x4,5 + 3x7 kW
Consumo gás	34,5 Kw / 29670 Kcal/h	34,5 Kw / 29670 Kcal/h
Notas	Forno estático Armário Neutro	Forno estático Armário aquecido elétrico - 0,8kW / 230 V
Código	333237	333297

GRELHAS


Modelos	GV-700	PAL-71F	PAR-71F	RID-9/7	GCF-9/7	GCFM-9/7
Dimensões exteriores - l x p x a	575x395 mm	395x285x10 mm	395x285x10 mm		530x650 mm	974x645 mm
Notas	Ferro vitrificado	Aço liso	Aço canelado	Aço inox	GN 2/1	Modelos XL
Código	440109	825885	825895	831733	831607	831647

FOGÕES ELÉTRICOS PLACAS REDONDAS

STILE 700

Construção de todas as partes sujeitas à corrosão em aço inoxidável AISI 304

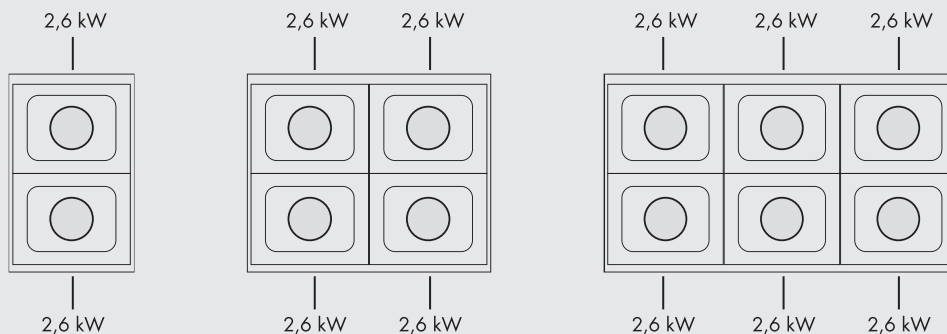
Inspecção fácil da cablagem eléctrica

Pés ajustáveis em altura em aço inox.

Placas redondas com 220 mm de diâmetro de 2,6 Kw controlados por comutador de 6 posições



DISPOSIÇÃO PADRÃO DAS PLACAS



70TCE4T

Modelos Bancada	70TCE2T	70TCE4T	70TCE6T
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	800x730x290 mm	1200x730x290 mm
Placas	2	4	6
Potência das placas	2x2,6 kW	4x2,6 kW	6x2,6 kW
Consumo elétrico / Tensão	5,2 kW / 400 V	10,4 kW / 400 V	15,6 kW / 400 V
Notas			
Código	338712	338722	338732



70CTE02

Modelos	70CTE02	70CTE04	70CTE06
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm	1200x730x900 mm
Placas	2	4	6
Potência das placas	2x2,6 kW	4x2,6 kW	6x2,6 kW
Consumo elétrico / Tensão	5,2 kW / 400 V	10,4 kW / 400 V	15,6 kW / 400 V
Notas			
Código	337267	337237	337187

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 150

STILE 700

Fornos em aço inoxidável com parede dupla, isolamento térmico em lã mineral e câmara de cozinhar de GN2/1 a GN 3/1. Porta exterior em aço inox prensado, parede dupla com isolamento térmico, punho em aço inox, dobradiças de mola. Regulação termostática, temperatura de 50 ° a 300 ° C, por meio da válvula de segurança e termopar. Termostato de segurança de rearme manual. Prateleira em aço cromado. Câmara neutra ou aquecida por elemento eléctrico controlado por termostato entre 30 ° e 90 ° C.


70CTE14

Modelos	70CTE14
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis
Potência do forno	5,5 kW
Placas / Potência das placas	4 / 4x2,6 kW
Consumo eléctrico / Tensão	15,9 kW / 400 V
Notas	Forno estático
Código	337207


70CTE26

Modelos	70CTE16	70CTE26
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x730x900 mm	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	5,5 kW	5,5 kW
Placas / Potência das placas	6 / 6x2,6 kW	6 / 6x2,6 kW
Consumo eléctrico / Tensão	21,1 Kw / 400 V	21,1 Kw / 400 V
Notas	Forno estático	Forno estático Armário neutro
Código	337167	337117


70CTE16XLE

Modelos	70CTE16XLE
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	Maxi Forno - 975x650x365 mm
Capacidade do forno	4 níveis
Potência do forno	8 kW
Placas / Potência das placas	6 / 6x2,6 kW
Consumo eléctrico / Tensão	23,6 Kw / 400 V
Notas	Forno estático
Código	337174

FOGÕES ELÉTRICOS VITROCERÂMICA E INDUÇÃO

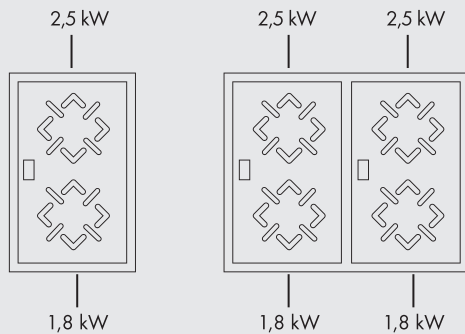
STILE 700

Fogão em vitrocerâmica com plano de trabalho em vidro de 6mm com 2 ou 4 zonas de aquecimento marcadas em serigrafia, indicando os diferentes níveis de calor. Sensores com indicadores luminosos.

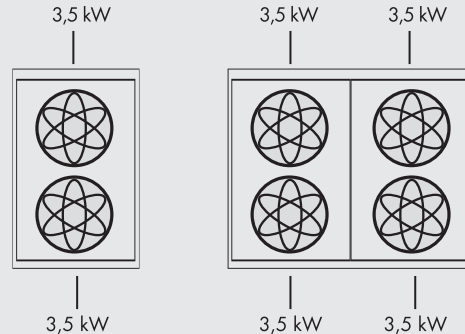
Potência fixa de 1,8 Kw e uma regulável de 1 a 2,5 Kw: 3 Kw no caso da nova versão PR

NOVOS MODELOS PR: Com sistema de detecção de fundo de painéis, para a economia de energia e segurança do usuário

DISPOSIÇÃO PADRÃO DAS PLACAS VITROCERÂMICA



DISPOSIÇÃO PADRÃO DAS PLACAS INDUÇÃO



VITROCERÂMICA



70TCE2V

Modelos	Bancada		Com móvel	
	70TCE2V *	70TCE4V *	70CVE02 *	70CVE04 * **
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	800x730x290 mm	400x730x900 mm	800x730x900 mm
Zonas cozedura	2	4	2	4
Potência zona cozedura	1x2,5 + 1x1,8 kW	2x2,5 + 2x1,8 kW	1x2,5 + 1x1,8 kW	2x2,5 + 2x1,8 kW
Consumo elétrico / Tensão	4,3 kW / 400 V	8,6 kW / 400 V	4,3 kW / 400 V	8,6 kW / 400 V
Notas	* 70TCE2VPR Código 338745	* 70TCE4VPR Código 338755	* 70CVE02PR Código 338445	* 70CVE04PR Código 338452
	2x3 kW	4x3 kW	2x3 kW	4x3 kW
Código	338742	338752	338449	338453

* Modelos PR: Preços sob consulta

** Modelo 70CVE14FV com forno elétrico GN 1/1 de 3 kW - Código 338457

INDUÇÃO

Fogão de indução com plano de trabalho em vidro de 6mm com 2 ou 4 zonas de aquecimento independentes com campo indutivo de 220 mm de diâmetro. Potência de 3,5 Kw com regulador preciso de energia.

Sistema de detecção automática de um fundo com diâmetro mínimo de 14 cm.

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



70CIE04

Modelos	Bancada		Com móvel	
	70TCE21	70TCE41	70CIE02	70CIE04
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	800x730x290 mm	400x730x900 mm	800x730x900 mm
Zonas cozedura	2	4	2	4
Potência zona cozedura	2x3,5 kW	4x3,5 kW	2x3,5 kW	4x3,5 kW
Consumo elétrico / Tensão	7 kW / 400 V	14 kW / 400 V	7 kW / 400 V	14 kW / 400 V
Notas				
Código	338759	338763	338459	338463

STILE 700

Construção de todas as partes sujeitas a corrosão em aço inox AISI 304
 Pés inox AISI 304 reguláveis em altura

GÁS

Bandeja e painel em aço inox facilmente extraível para limpeza e manutenção.

Grelha em ferro fundido cromado, queimador anel de bronze 12 kW de alto rendimento, chama vertical para confecção wok, facilmente extraível para limpeza e manutenção.

Torneira válvula com chama piloto para a ignição do queimador



70CBG01W

Modelos a gás	70TCG01W	70CBG01W
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	400x730x900 mm
Queimadores	1	1
Potência dos queimadores	12 kW	12 kW
Consumo gás	12 kW / 10320 Kcal/h	12 kW / 10320 Kcal/h
Notas		
Código	338769	333202

INDUÇÃO

Plano vidro cerâmico com 300mm de diâmetro, potencia 5 a 8 kW.

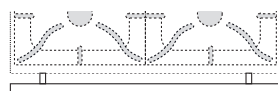
Sistema de detecção que se acende e apaga automaticamente.

O aquecimento por indução é gerado por um campo magnético e controlado por regulador de energia



70CIE11W

Modelos a indução	70TCE11WI	70TCE01WI	70CIE11W	70CIE01W
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	400x730x290 mm	400x730x900 mm	400x730x900 mm
Zonas cozedura	1	1	1	1
Potência zona cozedura	5 kW	8 kW	5 kW	8 kW
Consumo elétrico / Tensão	5 kW / 400 V	8 kW / 400 V	5 kW / 400 V	8 kW / 400 V
Notas				
Código	338776	338772	337106	337102

CORRIMÃO - COLUNA DE ÁGUA


Modelos	CF-40	CF-80	CF-120	RI-COL
Dimensões exteriores - l x p x a	400x40x20 mm	800x40x20 mm	1200x40x20 mm	
Notas	½ Módulo Aço Inox	1 Módulo Aço Inox	1 + ½ Módulo Aço Inox	Coluna água orientável 360°
Código	411325	411321	411317	833507

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 163

STILE 700

Placa de aquecimento para diferentes temperaturas de grande espessura e anel central extraível.

Queimador de aço inoxidável circular (11,7 kW)

Bandejas de recolha de líquidos removível em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados.



Modelo de bancada	70TTG80	70TPG00
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x290 mm	800x730x900 mm
Queimadores	1	1
Potência dos queimadores	11,7 kW	11,7 kW
Consumo gás	11,7 kW / 10060 Kcal/h	11,7 kW / 10060 Kcal/h
Notas		
Código	338782	351107



Modelos com forno a gás	70TPG10	70TPG22	70TPG22C
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x900 mm	1200x730x900 mm	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	7,7 kW	7,7 kW	7,7 kW
Queimadores	4	4	4
Potência dos queimadores	11,7 kW	11,7 / 1x4,5 + 1x7 kW	11,7 / 1x4,5 + 1x7 kW
Consumo gás	19,4 kW / 16684 Kcal/h	30,9 kW / 26574 Kcal/h	30,9 kW / 26574 Kcal/h
Notas			Armário aquecido elétrico - 0,8kW /230 V
Código	351117	351167	351177

STILE 700

A gás ou eléctricos fry-top em chapas de aço especial de 12 mm, lisos, canelados ou 2/3 liso e 1/3 canelado.

Queimadores tubulares de aço inox com chama estabilizada.

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

Ignição electrónica alimentado por pilhas. - Eléctrico com resistências blindadas de contato com a placa.

Ajuste de temperatura por termostato de 100 a 300 ° C - Termostato de segurança com rearme manual.



Modelos a gás	70TFGL	70TFGLC	70TFGR	70TFGRC
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	400x730x290 mm	400x730x290 mm	400x730x290 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	Canelada	Canelada Cromada
Consumo gás	7 Kw / 6000 Kcal/h	7 Kw / 6000 Kcal/h	7 Kw / 6000 Kcal/h	7 Kw / 6000 Kcal/h
Código	338810	338820	338814	338824



Modelos a gás	70TFGLL	70TFGLLC	70TFGRR	70TFGRRC	70TFGLR	70TFGLRC
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x290 mm	800x730x290 mm	800x730x290 mm	800x730x290 mm	800x730x290 mm	800x730x290 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	Canelada	Canelada Cromada	2/3 Lisa-1/3 Canelada	2/3 Lisa 1/3 Canelada Cr.
Consumo gás	14 Kw / 12000 Kcal/h	14 Kw / 12000 Kcal/h	14 Kw / 12000 Kcal/h	14 Kw / 12000 Kcal/h	14 Kw / 12000 Kcal/h	14 Kw / 12000 Kcal/h
Código	338830	338834	338838	338842	338846	338850



Modelos a gás	70TFG12L	70TFG12LC	70TFG12LR	70TFG12LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x730x290 mm	1200x730x290 mm	1200x730x290 mm	1200x730x290 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	2/3 Lisa 1/3 Canelada	2/3 Lisa 1/3 Canelada Cromada
Consumo gás	21 Kw / 18057 Kcal/h	21 Kw / 18057 Kcal/h	21 Kw / 18057 Kcal/h	21 Kw / 18057 Kcal/h
Código	338921	338931	338941	338951

FRY-TOP ELÉTRICOS DE BANCADA

STILE 700



Modelos elétricos	70TFEL	70TFELC	70TFER	70TFERC
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	400x730x290 mm	400x730x290 mm	400x730x290 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada
Consumo elétrico / Tensão	4,8 Kw / 400 V	4,8 Kw / 400 V	4,8 Kw / 400 V	4,8 Kw / 400 V
Código	338872	338880	338876	338884



Modelos elétricos	70TFELL	70TFELLC	70TFERR	70TFERRC	70TFELR	70TFELRC
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x290 mm	800x730x290 mm	800x730x290 mm	800x730x290 mm	800x730x290 mm	800x730x290 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada	2/3 Lisa-1/3 Canelada	2/3 Lisa-1/3 Canelada Cr.
Consumo elétrico / Tensão	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V
Código	338892	338896	338900	338904	338908	338912



Modelos elétricos	70TFE12L	70TFE12LC	70TFE12LR	70TFE12LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x730x290 mm	1200x730x290 mm	1200x730x290 mm	1200x730x290 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	2/3 Lisa-1/3 Canelada	2/3 Lisa-1/3 Canelada Cromada
Consumo elétrico / Tensão	15 Kw / 400 V	15 Kw / 400 V	15 Kw / 400 V	15 Kw / 400 V
Código	338961	338971	338981	338991

STILE 700


Modelos a gás	70FTG40L	70FTG40LC	70FTG40R	70FTG40RC
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	400x730x900 mm	400x730x900 mm	400x730x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	Canelada	Canelada Cromada
Consumo gás	7 Kw / 6000 Kcal/h	7 Kw / 6000 Kcal/h	7 Kw / 6000 Kcal/h	7 Kw / 6000 Kcal/h
Código	343108	343128	343118	343138



Modelos a gás	70FTG80L	70FTG80LC	70FTG80R	70FTG80RC	70FTG80LR	70FTG80LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	Canelada	Canelada Cromada	2/3 Lisa-1/3 Canelada	2/3 Lisa-1/3 Canelada Cr.
Consumo gás	14 Kw / 12000 Kcal/h	14 Kw / 12000 Kcal/h	14 Kw / 12000 Kcal/h	14 Kw / 12000 Kcal/h	14 Kw / 12000 Kcal/h	14 Kw / 12000 Kcal/h
Código	343148	343158	343168	343178	343188	343198



Modelos a gás	70FTG12L	70FTG12LC	70FTG12LR	70FTG12LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x730x900 mm	1200x730x900 mm	1200x730x900 mm	1200x730x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	2/3 Lisa-1/3 Canelada	2/3 Lisa-1/3 Canelada Cromada
Consumo gás	21 Kw / 18057 Kcal/h	21 Kw / 18057 Kcal/h	21 Kw / 18057 Kcal/h	21 Kw / 18057 Kcal/h
Código	343211	343221	343231	343241

FRY-TOP ELÉTRICOS

STILE 700



Modelos elétricos	70FTE40L	70FTE40LC	70FTE40R	70FTE40RC
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	400x730x900 mm	400x730x900 mm	400x730x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	Canelada	Canelada Cromada
Consumo elétrico / Tensão	4,8 Kw / 400 V	4,8 Kw / 400 V	4,8 Kw / 400 V	4,8 Kw / 400 V
Código	343307	343327	343317	343337



Modelos elétricos	70FTE80L	70FTE80LC	70FTE80R	70FTE80RC	70FTE80LR	70FTE80LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada	2/3 Lisa-1/3 Canelada	2/3 Lisa-1/3 Canelada Cr.
Consumo elétrico / Tensão	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V	9,6 Kw / 400 V
Código	343347	343357	343367	343377	343387	343397



Modelos elétricos	70FTE12L	70FTE12LC	70FTE12LR	70FTE12LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x730x900 mm	1200x730x900 mm	1200x730x900 mm	1200x730x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada	2/3 Lisa-1/3 Canelada	2/3 Lisa-1/3 Canelada Cromada
Consumo elétrico / Tensão	15 Kw / 400 V	15 Kw / 400 V	15 Kw / 400 V	15 Kw / 400 V
Código	343411	343421	343431	343441

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

Superfície em
aço inoxidável AISI 304
Portas com batentes



Modelos	PR40-DX	PR40-SX	PR80	PR12
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 400 mm	L - 400 mm	L - 800 mm	L - 1200 mm
Notas	1/2 Módulo - 1 Porta	1/2 Módulo - 1 Porta	1 Módulo - 2 Portas	1 Módulo - 2 Portas
Código	353186	353194	353210	353218

STILE 700

Superfície e Cuba em aço inox 304.

Ampla área fria na parte inferior para o depósito de impurezas.

Drenagem do óleo através de torneira esfera.

Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção

Pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura.


ELÉTRICOS

Resistência revestida giratória de 90°C

Regulação precisa da temperatura entre 30 ° C e 195 ° C com indicadores luminosos de funcionamento.

Termostato de segurança com rearme manual.


**NOVO MODELO
70TFRE-13**

400x730x270 mm
13 Lt / 12Kw / 400V
Código 335001



Modelos elétricos	70TFRE-13	70TFRE-17	70TFRE-16	70TFRE-26	70TFRE-34
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	400x730x900 mm	400x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade da cuba	13 Lt	17 Lt	8+8 Lt	13+13 Lt	17+17 Lt
Consumo elétrico / Tensão	12 kW / 400 V	16,5 kW / 400 V	14 kW / 400 V	24 kW / 400 V	33 kW / 400 V
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF13 1 x BRO-13/17	1 x CF17 1 x BRO-13/17	2 x CF8 1 x BRO-13/17	1 x CF13 2 x CMF13 1 x BRO-13/17	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17
Código	8982611	8982661	8982811	8982711	8982751

GÁS

Queimadores de aço inoxidável fora da Cuba.

Permutador de tubos de passagem da chama localizado dentro da Cuba.

Regulação da temperatura por termostato entre 110 ° C a 195 ° C, com válvula de segurança e termocópia.

Ignição electrónica do piloto por bateria.

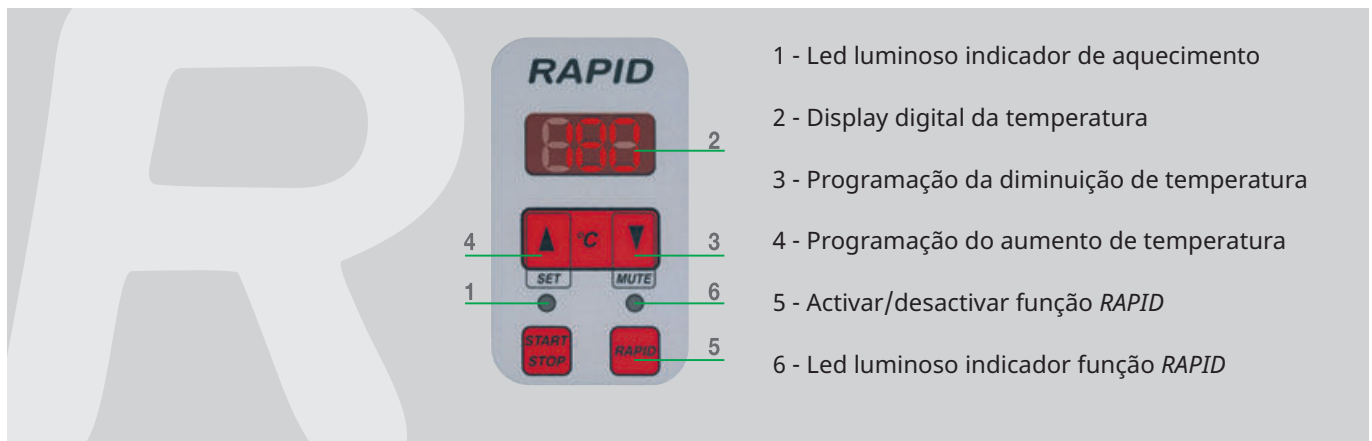


Modelos a gás	70FRG-13	70FRG-17	70FRG-16	70FRG-26	70FRG-34
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	400x730x900 mm	400x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade da cuba	13 Lt	17 Lt	8 + 8 Lt	13 + 13 Lt	17 + 17 Lt
Consumo gás	11,2 kW / 9027 Kcal/h	16,5 kW / 14290 Kcal/h	11,6 kW / 9976 Kcal/h	22,4 kW / 19264 Kcal/h	33 kW / 28380 Kcal/h
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF13 1 x BRO-13/17	1 x CF17 1 x BRO-13/17	2 x CF8 1 x BRO-13/17	1 x CF13 2 x CMF13 1 x BRO-13/17	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17
Código	8982311	8982361	8982511	8982411	8982461

FRITADEIRAS DIGITAIS A GÁS E ELÉTRICAS

STILE 700 RAPID

- Superfície e Cuba em aço inox 304.
- Ampla área fria na parte inferior para o depósito de impurezas.
- Drenagem do óleo através de torneira esfera.
- Regulação precisa da temperatura, de 30 °C a 195 °C mediante placa termostática.
- Display digital de leitura da temperatura (precisão +/-1°C).
- O botão "RAPID" permite a dissolução gradual das gorduras sólidas, mediante aquecimento inicial intermitente programável.
- Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção.
- Pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura.



70FRG-34R



70FRE-17R

Modelos a gás	NOVO MODELO		
	70FRG-17R	70FRG-34R	70FPG45R
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade da cuba	17 Lt	17 + 17 Lt	45 Lt
Consumo gás	16,5 kW / 14190 Kcal/h	33 kW / 28380 Kcal/h	28 kW / 24076 Kcal/h
Consumo elétrico	0,01 kW / 230 V	0,02 kW / 230 V	0,01 kW / 230 V
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17	1 x C45G
Código	8982401	8982501	931034

Modelos elétricos	70FRE-17R	70FRE-34R
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade da cuba	17 Lt	17 + 17 Lt
Consumo elétrico / Tensão	16,5 kW / 400 V	33 kW / 400 V
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17
Código	8982640	8982740

STILE 700

Superfície e Cuba em aço inox 304.

Tanque em forma de Y tratado com tinta de silicone vulcanizada para melhorar a eficiência térmica

Ampla área fria na parte inferior para o depósito de impurezas.

Drenagem do óleo através de torneira esfera.

Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção

Pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura.

Queimadores de aço inoxidável fora da Cuba.

Regulação da temperatura por termostato entre 90 ° C a 190 ° C, com eletro-válvula de segurança e termocópia.

Piloto com ignição electrónica.

Termostato de segurança com reset manual


70FRG-13/17VP

Modelos a gás	70FRG-13VP	70FRG-17VP	70FRG-26VP	70FRG-34VP
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	400x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade da cuba	13 Lt	17 Lt	13 + 13 Lt	17 + 17 Lt
Consumo gás	12 kW / 10320 Kcal/h	16 kW / 13760 Kcal/h	24 kW / 20640 Kcal/h	32 kW / 27520 Kcal/h
Consumo eléctrico	0,01 kW / 230 V	0,01 kW / 230 V	0,02 kW / 230 V	0,02 kW / 230 V
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF13VP 1 x BRO-13/17	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF13VP 2 x CMF13VP 1 x BRO-13/17	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17
Código	8982442	8982382	898270	8982482

CONSERVADOR DE TEMPERATURA PARA BATATAS FRITAS


Modelos eléctricos	70TSPE40	70SPE40	INF35/40
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	400x730x900 mm	200x480x400 mm
Consumo eléctrico / Tensão	0,8 Kw / 230 V	0,8 Kw / 230 V	0,9 Kw / 230 V
Notas	GN 1/1	GN 1/1	Elemento aquecedor em aço inox
Código	321482	321382	931857

CESTOS E ACESSÓRIOS


Modelos	CF13	CF17	CF13VP	CMF13	CMF17	CMF13VP	CF8	C45G	BRO-13/17
Dimensões - l x p x a mm	220x300x120	290x300x120	215x300x120	109x300x120	140x300x120	105x300x120	120x300x120	665x339x120	265x615x150
Notas	P/ cubas 13 Lt	P/ cubas 17 Lt	P/ cub 13 Lt VP	P/ cubas 13 Lt	P/ cubas 17 Lt	P/ cub 13 Lt VP	P/ cubas 8 Lt	P/ cubas 45 Lt	Cuba recolha óleo
Código	863054	863052	863056	863072	863066	863074	863058	989906	863139

COZEDORES DE PASTA A GÁS E ELÉTRICOS

STILE 700





- Cuba em aço aisi 316 para máxima resistência a agentes corrosivos, estampada e com ampla zona para conter a espuma.
- Posicionamento do escoadouro em zona oposta à torneira de carga a fim de facilitar a saída da espuma e melhorar o controle do nível de amido.
- **A gás** com queimadores de aço inox com chama estabilizada.
- Torneira de válvula com chama piloto para acender o queimador.
- Ignição electrónica alimentado por pilhas.
- **Eléctrico** com resistências especiais de tungsténio externos à cuba garantindo a máxima velocidade de aquecimento e produção.
- Regulação da potência com selector de 3 posições e piloto indicador de funcionamento.
- Pressostato de segurança

Modelos **U70CPG35** e **U70CPE35**, ambos com capacidade de 35 Lt - Ver página **145**
N.B. Opção automática elevação cestos não disponível nestas versões
 Combinação com suplemento chaminé linha STILE **4302653** - Ver página **146**

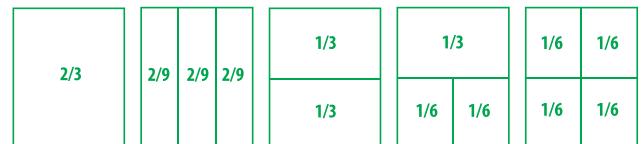


70CPG30

70CPG60

Modelos	 70CPG30	 70CPE30	 70CPG60	 70CPE60
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	400x730x900 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade dos cestos	30 Lt. / GN 2/3	30 Lt. / GN 2/3	30 + 30 Lt. / GN 2/3	30 + 30 Lt. / GN 2/3
Potência gás	10 Kw / 8600 Kcal/h	-	20 Kw / 17200 Kcal/h	-
Consumo eléctrico / Tensão	-	7 Kw / 400 V	-	14 Kw / 400 V
Notas	Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos
Código	345178	345378	345198	345398

COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS PARA TANQUES GN 2/3



CESTOS PARA COZEDORES DE PASTAS



Modelos	GN 2/3	GN 1/3	GN 2/9	GN 1/6DX	GN 1/6SX	GN 1/6	GN 1/1
Dimensões - l x p x a / mm	328x298x215	163x298x215	94x298x215	163x143x215	163x143x215	Ø152x215	500x280
Código	861116	861130	861172	861148	861150	861152	898991

STILE 700 DISPOSITIVO AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR OS CESTOS



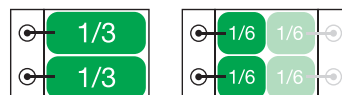
Modelos	70ACE20AP
Dimensões exteriores - l x p x a	200x730x900 mm
Consumo eléctrico / Tensão	0,2 Kw / 230 V
Notas	Cestos não incluídos
Código	320002



Cestos Máq. automática	GN 1/3A	GN 1/6SXA	GN 1/6DXA
Cestos - l x p x a - mm	163x298x215	163x143x215	163x143x215
Código	861138	861146	861142



COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS PARA MÁQUINA AUTOMÁTICA



STILE 700

Grelha em aço inoxidável 304 para cozinhar a carne (standard) e Peixes (opcional).

As grades, são reguláveis em altura por alavancas dianteiras, com alça resistente ao calor.

Resistências blindados Incoloy colocados por baixo do permutador de calor.

Transferência de calor por pequenos queimadores em forma de cúpula.

Tabuleiro recipiente de água com ligação à rede hídrica.

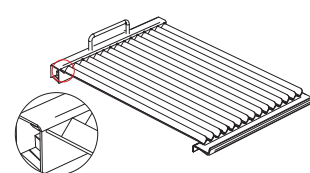
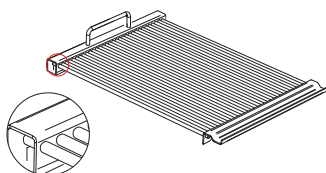
Ligação de esgoto.

Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção.

Pés em aço inoxidável com altura ajustável. Armários abertos.



Modelos	70GRG40	70GRG80
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm
Grelha	GRP74	GRP74
Consumo gás	10 Kw / 8600 Kcal/h	20 Kw / 17200 Kcal/h
Consumo elétrico / Tensão	-	-
Preço euros	341806	341816

GRELHAS


Modelos	GRP74	GRC74
Dimensões exteriores - l x p	360x538 mm	360x538 mm
Notas	Grelha de varetas inox Grelha para peixe	Grelha em "V" inox Grelha para carne
Código	341927	341937

BANHO MARIA ELÉTRICOS

STILE 700

Área de trabalho superior e tanque em aço inoxidável AISI 304 prensado, com cantos totalmente arredondados.

A água é colocada no tanque directamente por meio de uma válvula eléctrica operada por botão de pressão.

Torneira de drenagem de água operada a partir do elemento frontal.

Resistência plana isolada com material de silicone, montada directamente na parte inferior, do lado de fora da Cuba.

Regulação termostática da temperatura de 30 ° a 90 ° C com luz indicadora para mostrar quando funciona.

Com termostato de segurança de rearme automático.

Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção.



70TBE40

Modelos de bancada	70TBE40	70TBE80
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	800x730x290 mm
Dimensão da cuba	GN 1/1	GN 1/1
Consumo eléctrico / Tensão	1,09 Kw / 230 V	2,18 Kw / 230 V
Código	339952 **	339956 **



70BME80

Modelos com armário	70BME40	70BME80
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm
Dimensão da cuba	GN 2/1	GN 2/1
Consumo eléctrico / Tensão	1,09 Kw / 230 V	2,18 Kw / 230 V
Código	347138 **	347148 **

** Containers não incluídos

COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS E CONTAINERS* PARA TANQUE GN 1/1

1/1	1/2	1/3			2/3	1/3		1/3		1/6 1/6	
	1/2	2/9	2/9	2/9		1/3		1/6 1/6		1/6 1/6	
						1/3		1/6 1/6		1/6 1/6	

* Containers ver pág. 13

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

Superfície em
aço inoxidável AISI 304
Portas com batentes



Modelos	PR40-DX	PR40-SX	PR80	PR12
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 400 mm	L - 400 mm	L - 800 mm	L - 1200 mm
Notas	½ Módulo - 1 Porta	½ Módulo - 1 Porta	1 Módulo - 2 Portas	1 Módulo - 2 Portas
Código	353186	353194	353210	353218

SERTÃS BASCULANTES STILE 700

Estrutura externa e tampa em aço inoxidável AISI 304.

Tampa articulada na parte de trás e contrapeso

Basculamento manual da cuba por meio de volante em material atérmico e parafuso sem-fim

Cuba com paredes em aço inoxidável AISI 304 e fundo em composto

Torneira para a entrada de água.

Queimadores em aço inoxidável com chama estabilizada.


Regulação da temperatura de 100 ° a 300 ° C usando válvula termostática e válvula de segurança termopar.

Ignição electrónica alimentado por pilhas.

Termostato de segurança com rearme manual.

Pés em aço inox ajustáveis em altura.



Modelos	 70BRG50i	 70BRE50i
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade da cuba	55 Lt	55 Lt
Consumo gás	12 Kw / 10320 Kcal/h	-
Consumo elétrico / Tensão	-	8,7 kW / 400 V
Báscula automática (opcional)	Código 867107	Código 867109
Código	934112	934152

MARMITAS STILE 700

Cuba isolada em fibra de vidro, aquecimento indireto.

Cuba em aço inox AISI 316.



Tampa com bisagra equilibrada com mola. Pega atérmica.

Marmitas com visualização da pressão da câmara por manómetro.

Torneira de entrada de água

Torneira de descarga de 1 1/2" com alavanca atérmica



Modelos	 70PQG50i	 70PQE50i
Dimensões exteriores - l x p x a	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade da cuba	50 Lt / Ø 400x470 mm	50 Lt / Ø 400x470 mm
Consumo gás	15,5 Kw / 13330 Kcal/h	-
Consumo elétrico / Tensão	-	8,7 kW / 400 V
Código	934312	934322

OPCIONAL: Cesto perfurado de 1 sector em aço inox AISI 304.



Modelos	CP051
Dimensões - d x a	Ø 350x405 mm
Código	861791

ELEMENTOS NEUTROS

STILE 700



70TEN40

Modelos de bancada	70TEN40	70TEN80
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	800x730x290 mm
Notas		
Código	339962	339972



70TEN80C

Modelos de bancada	70TEN40C	70TEN80C
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x290 mm	800x730x290 mm
Notas	Com gaveta	Com gaveta
Código	339966	339976



70EN/80

Modelos com móvel	70EN/20	70EN/40	70EN/60	70EN/80
Dimensões exteriores - l x p x a	200x730x900 mm	400x730x900 mm	600x730x900 mm	800x730x900 mm
Notas				
Código	353162	353148	353154	353166



70EN/40C



COM CUBA

Modelos com móvel	70EN/40C	70EN/80C	70EN/50V
Dimensões exteriores - l x p x a	400x730x900 mm	800x730x900 mm	500x730x900 mm
Notas	Com gaveta	Com gaveta	Cuba 400x400x250mm
Código	353152	353172	353163

STILE 700
ELEMENTOS NEUTROS PARA UNIDADES DE BANCADA

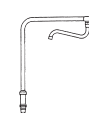
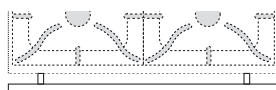
 Superfície em
 aço inoxidável AISI 304


Modelos	7MT-40	8MT-40	7MT-80	8MT-80	7MT-120	8MT-120
Dimensões exteriores - l x p x a	400x685x643mm	400x810x643mm	800x685x643mm	800x810x643mm	1200x685x643mm	1200x810x643mm
Notas	½ Módulo	½ Módulo	1 Módulo	1 Módulo	1 + ½ Módulo	1 + ½ Módulo
Código	353101	353131	353121	353141	353111	353112

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

 Superfície em
 aço inoxidável AISI 304
 Portas com batentes


Modelos	PR40-DX	PR40-SX	PR80	PR12
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 400 mm	L - 400 mm	L - 800 mm	L - 1200 mm
Notas	½ Mód - 1 Porta	½ Mód - 1 Porta	1 Mód - 2 Portas	1 Mód - 2 Portas
Código	353186	353194	353210	353218

CORRIMÃO - COLUNA DE ÁGUA


Modelos	CF-40	CF-80	CF-120	RI-COL
Dimensões exteriores - l x p x a	400x40x20 mm	800x40x20 mm	1200x40x20 mm	
Notas	½ Módulo Aço Inox	1 Módulo Aço Inox	1 + ½ Módulo Aço Inox	Coluna água orientável 360°
Código	411325	411321	411317	833507



Stile 980

Soluções modulares para grandes cozinhas

Funcionalidade, robustez, ergonomia e flexibilidade da composição, caracterizam a linha "Stile", um dos melhores produtos.

A linha 980 satisfaz os requisitos mais exigentes em termos de potência, capacidade e atenção aos detalhes e áreas de trabalho extensas

STILE 980

Os modelos Stile podem ser combinados com todos os equipamentos Offcar.

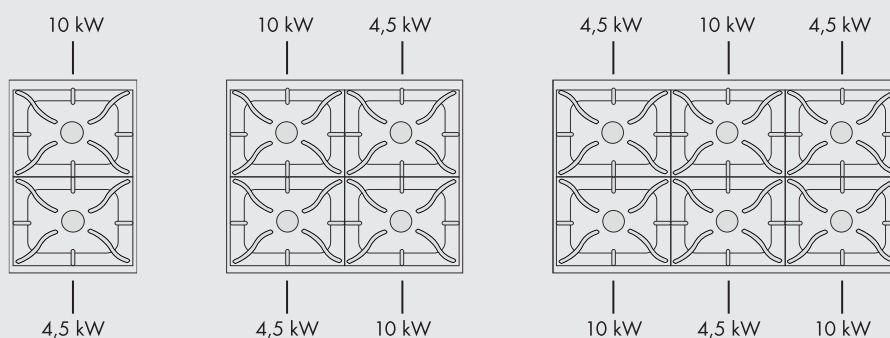
Todas as peças sujeitas à corrosão são feitas de aço inoxidável AISI 304.

Grelhas em ferro fundido vitrificadas com queimador em latão com anel duplo e estabilizador de chama de 4,5 a 10 kW.

Tabuleiro de resíduos removível com cantos arredondados em aço inoxidável AISI 304.

Válvulas de segurança com termocópia.

Chama piloto para a ignição do queimador.


DISPOSIÇÃO PADRÃO DOS QUEIMADORES

80TCG2

Modelos Bancada	80TCG2	80TCG4	80TCG6
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	800x900x290 mm	1200x900x290 mm
Queimadores	2	4	6
Potência dos queimadores	1x4,5 + 1x10 kW	2x4,5 + 2x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	14,5 kW / 12470 Kcal/h	29 kW / 24940 Kcal/h	43,5 kW / 37410 Kcal/h
Notas			
Código	3032001	3032101	3032201


80CBG04

Modelos	80CBG02	80CBG04	80CBG06
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	800x900x900 mm	1200x900x900 mm
Queimadores	2	4	6
Potência dos queimadores	1x4,5 + 1x10 kW	2x4,5 + 2x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	14,5 kW / 12470 Kcal/h	29 kW / 24940 Kcal/h	43,5 kW / 37410 Kcal/h
Notas			
Código	3013301	3013101	3012701

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 172

STILE 980

Queimador em aço inoxidável com chama estabilizada. Regulação termostática, temperatura de 100 ° a 340 ° C, por meio da válvula de segurança e termopar.

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

Parede dupla e isolamento térmico em lã mineral. Porta de parede dupla com isolamento térmico e porta exterior em aço inox prensado, punho em aço inox, dobradiças de mola equilibrado.

Prateleira em aço cromado.

Câmara neutra ou aquecida por elemento elétrico controlado por termostato entre 30 ° e 90 ° C.

Porta com parede dupla e fecho magnético (opcional em unidades abertas com suporte).



80CBG14

Modelos com forno a gás	80CBG14	80CBG16
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	7,7 kW	7,7 Kw
Queimadores	4	6
Potência dos queimadores	2x4,5 + 2x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	36,7 kW / 31562 Kcal/h	51,2 Kw / 44032 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático
Código	3012901	3012501



80CBG16XL

Modelos com forno a gás	80CBG16XL
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	Maxi forno - 975x650x365 mm
Capacidade do forno	4 níveis
Potência do forno	9,2 Kw
Queimadores	6
Potência dos queimadores	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	52,7 Kw / 45322 Kcal/h
Notas	Forno estático
Código	3012663



80CBG26C

Modelos com forno a gás	80CBG26	80CBG26C
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	7,7 kW	7,7 Kw
Queimadores	6	6
Potência dos queimadores	3x4,5 + 3x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	51,2 Kw / 44032 Kcal/h	51,2 Kw / 44032 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático
	Armário Neutro	Armário aquecido elétrico - 0,8kW / 230 V
Código	3012001	3012301

STILE 980

80CBG14FE

Modelos com forno elétrico	80CBG14FE	80CBG16FE
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno / Tensão	5,5 kW / 400 V	5,5 kW / 400 V
Queimadores	4	6
Potência dos queimadores	2x4,5 + 2x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	29 kW / 24940 Kcal/h	43,5 Kw / 37410 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático
Código	3013001	3012601


80CBG16XLE

Modelos com forno elétrico	80CBG16XLE
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	Maxi forno - 975x650x365 mm
Capacidade do forno	4 níveis
Potência do forno / Tensão	8 kW / 400 V
Queimadores	6
Potência dos queimadores	3x4,5 + 3x10 Kw
Consumo gás	43,5 Kw / 37410 Kcal/h
Notas	Forno estático
Código	3012681


80CBG26FE

Modelos com forno elétrico	80CBG26FE	80CBG26CFE
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno / Tensão	5,5 kW / 400 V	5,5 kW / 400 V
Queimadores	6	6
Potência dos queimadores	3x4,5 + 3x10 Kw	3x4,5 + 3x10 Kw
Consumo gás	43,5 Kw / 37410 Kcal/h	43,5 Kw / 37410 Kcal/h
Notas	Forno estático Armário Neutro	Forno estático Armário aquecido elétrico - 0,8kW / 230 V
Código	3012101	3012401

OPCIONAIS - FOGÃO PAVIMENTO - ACESSÓRIOS

STILE 980

OPCIONAL
AUMENTO DE POTÊNCIA
para fogões a gás*

*Sob pedido ao encomendar o artigo

Código	445006	445007	445008
---------------	--------	--------	--------

FOGÃO DE PAVIMENTO

Plano e tampa em aço inoxidável

Pernas em tubo de aço inoxidável 40x40

Grelha esmaltada especialmente concebida para utilizar recipientes até 600 mm de diâmetro

Queimador de dupla coroa com corpo em ferro fundido e tampa em latão do tipo vertical com potência de chama estabilizada 12 kW

Queimador à prova d'água e bandeja de gotejamento de aço inoxidável e piloto para coletar quaisquer transbordamentos

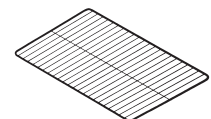
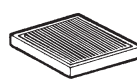
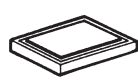
Torneira valvulada com chama piloto para acender o queimador

Bandeja do queimador de aço inoxidável AISI 304



Modelo	FBG661	FBG662
Dimensões exteriores - l x p x a	600x600x500 mm	600x600x500 mm
Potência dos queimador	12 kW	18 kW
Consumo gás	10320 Kcal/h	15480 Kcal/h
Código	311171	311175

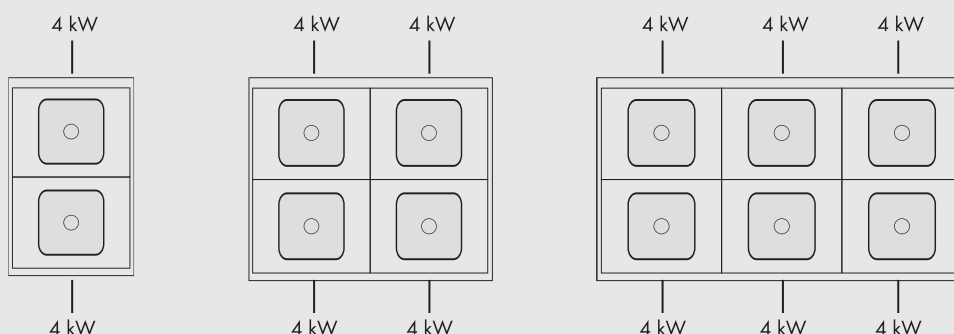
GRELHAS



Modelos	GVS-900	PALS-91F	PARS-91F	RID-9/7	GCF-9/7	GCFM-9/7
Dimensões exteriores - l x p x a	396x378 mm	395x380x10 mm	395x380x10 mm		530x650 mm	974x645 mm
Notas	Ferro fundido Vitrificado	Aço liso	Aço canelado	Aço inox	GN 2/1	Modelos XL
Código	440107	825883	825893	831733	831607	831647

STILE 980

Construção de todas as partes sujeitas à corrosão em aço inoxidável AISI 304
 Placas quadradas com 300x300 mm de 4 Kw controlados por comutador de 6 posições
 Inspeção fácil da cablagem eléctrica
 Pés ajustáveis em altura em aço inox.


DISPOSIÇÃO PADRÃO DAS PLACAS

80TCE2Q

Modelos Bancada	80TCE2Q	80TCE4Q	80TCE6Q
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	800x900x290 mm	1200x900x290 mm
Placas	2	4	6
Potência das placas	2x4 kW	4x4 kW	6x4 kW
Consumo elétrico / Tensão	8 kW / 400 V	16 kW / 400 V	24 kW / 400 V
Notas			
Código	3147101	3147161	3147201


80CQE04

Modelos	80CQE02	80CQE04	80CQE06
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	800x900x290 mm	1200x900x290 mm
Placas	2	4	6
Potência das placas	2x4 kW	4x4 kW	6x4 kW
Consumo elétrico / Tensão	8 kW / 400 V	16 kW / 400 V	24 kW / 400 V
Notas			
Código	3143481	3143421	3143301

ACESSÓRIOS: Elementos neutros e Portas para elementos neutros Pág 172

STILE 980

Fornos em aço inoxidável com parede dupla, isolamento térmico em lã mineral e câmara de cozinhar de GN2/1 a GN 3/1. Porta exterior em aço inox prensado, parede dupla com isolamento térmico, punho em aço inox, dobradiças de mola. Regulação termostática, temperatura de 50 ° a 300 ° C, por meio da válvula de segurança e termopar. Câmara neutra ou aquecida por elemento eléctrico controlado por termostato entre 30 ° e 90 ° C. Termostato de segurança de rearme manual. Prateleira em aço cromado.



80CQE14

Modelos	80CQE14
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis
Potência do forno	5,5 kW
Placas / Potência das placas	4 / 4x4 kW
Consumo eléctrico / Tensão	21,5 kW / 400 V
Notas	Forno estático
Código	3143361



80CQE16

Modelos	80CQE16	80CQE26
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	5,5 kW	5,5 kW
Placas / Potência das placas	6 / 4 kW	6 / 6x4 kW
Consumo eléctrico / Tensão	29,5 Kw / 400 V	29,5 Kw / 400 V
Notas	Forno estático	Forno estático Armário neutro
Código	3143241	3143121



80CQE16XLE

Modelos	80CQE16XLE
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	Maxi Forno - 975x650x365 mm
Capacidade do forno	4 níveis
Potência do forno	8 kW
Placas / Potência das placas	6 / 6x4 kW
Consumo eléctrico / Tensão	32 Kw / 400 V
Notas	Forno estático
Código	314320

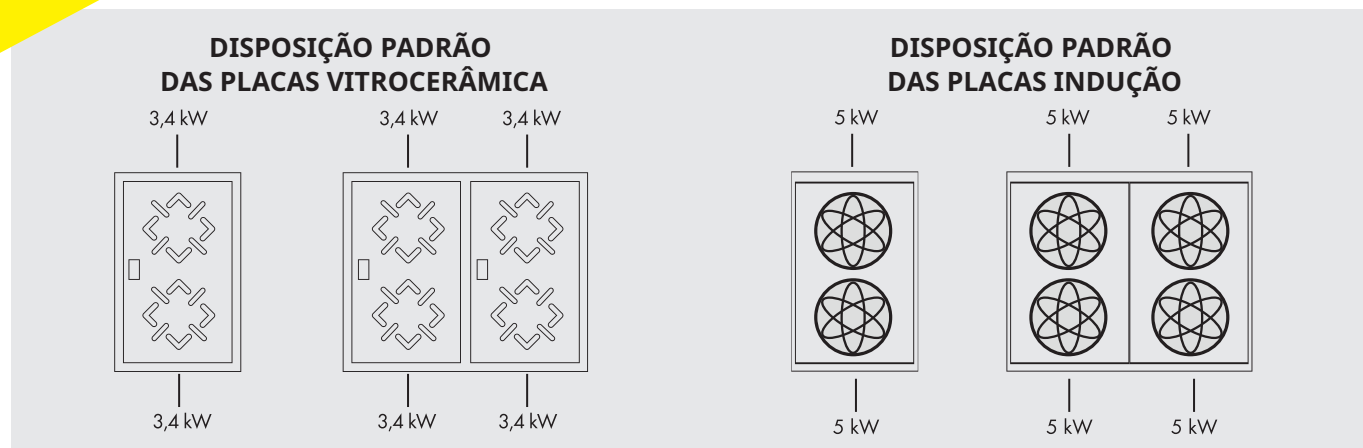
ACESSÓRIOS: Grelhas, ver 831607 e 831647. Pág 177

STILE 980

Fogão em vitrocerâmica com plano de trabalho em vidro de 6mm com 2 ou 4 zonas de aquecimento marcadas em serigrafia, indicando os diferentes níveis de calor. Sensores com indicadores luminosos.

Potência regulável de 3,4 Kw: 4 Kw no caso da nova versão PR

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


VITROCERÂMICA

80TCE2V

	Bancada		Com móvel	
Modelos	80TCE2V	80TCE4V	80CVE02	80CVE04 **
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	800x900x290 mm	400x900x290 mm	800x900x290 mm
Zonas cozedura / Potência	2x3,4 kW	4x3,4 kW	2x3,4 kW	4x3,4 kW
Consumo elétrico / Tensão	6,8 kW / 400 V	13,6 kW / 400 V	6,8 kW / 400 V	13,6 kW / 400 V
Código	3148101	3148201	3145501	3145601
Modelos PR	80TCE2VPR	80TCE4VPR	80CVE02PR	80CVE04PR **
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	800x900x290 mm	400x900x290 mm	800x900x290 mm
Zonas cozedura / Potência	2x4 kW	4x4 kW	2x4 kW	4x4 kW
Consumo elétrico / Tensão	8 kW / 400 V	16 kW / 400 V	8 kW / 400 V	16 kW / 400 V
Código	3148105	3148205	3145505	3145604

** Modelo **80CVE14FV** com forno elétrico GN 1/1 de 3 kW: Preço sob consulta

INDUÇÃO

Fogão de indução com plano de trabalho em vidro de 6mm com 2 ou 4 zonas de aquecimento independentes com campo indutivo de 270 mm de diâmetro. Potência de 5 Kw com regulador preciso de energia.

Sistema de deteção automática de um fundo com diâmetro mínimo de 14 cm.

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


80CIE04

	Bancada		Com móvel	
Modelos	80TCE21	80TCE41	80CIE02	80CIE04
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	800x900x290 mm	400x900x900 mm	800x900x900 mm
Zonas cozedura	2	4	2	4
Potência zona cozedura	2x5 kW	4x5 kW	2x5 kW	4x5 kW
Consumo elétrico / Tensão	10 kW / 400 V	20 kW / 400 V	10 kW / 400 V	20 kW / 400 V
Código	3149401	3149441	3145901	3145941

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 186

STILE 980

Construção de todas as partes sujeitas a corrosão em aço inox AISI 304
Pés inox AISI 304 reguláveis em altura

GÁS

Bandeja e painel em aço inox facilmente extraível para limpeza e manutenção.

Grelha em ferro fundido cromado, queimador anel de bronze 12 kW de alto rendimento, chama vertical para confecção wok, facilmente extraível para limpeza e manutenção.

Torneira válvula com chama piloto para a ignição do queimador



80CBG01W

Modelos a gás	80TCG01W	80CBG01W
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	400x900x900 mm
Queimadores	1	1
Potência dos queimadores	12 kW	12 kW
Consumo gás	12 kW / 10320 Kcal/h	12 kW / 10320 Kcal/h
Notas		
Código	314949	301102

INDUÇÃO

Plano vidro cerâmico com 300mm de diâmetro, potencia 5 a 8 kW.

Sistema de detecção que se acende e apaga automaticamente.

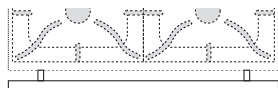
O aquecimento por indução é gerado por um campo magnético e controlado por regulador de energia



80CIE11W

Modelos a indução	Bancada		Com móvel	
	80TCE11WI	80TCE01WI	80CIE11W	80CIE01W
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	400x900x290 mm	400x900x900 mm	400x900x900 mm
Zonas cozedura	1	1	1	1
Potência zona cozedura	5 kW	8 kW	5 kW	8 kW
Consumo elétrico / Tensão	5 kW / 400 V	8 kW / 400 V	5 kW / 400 V	8 kW / 400 V
Notas				
Código	314956	314952	314106	314102

CORRIMÃO - COLUNA DE ÁGUA



Modelos	CF-40	CF-80	CF-120	RI-COL
Dimensões exteriores - l x p x a	400x40x20 mm	800x40x20 mm	1200x40x20 mm	
Notas	½ Módulo Aço Inox	1 Módulo Aço Inox	1 + ½ Módulo Aço Inox	Coluna água orientável 360°
Código	411325	411321	411317	833507

STILE 980

Placa de aquecimento para diferentes temperaturas de grande espessura e anel central extraível.

Queimador de aço inoxidável circular (11,7 kW)

Bandejas de recolha de líquidos removível em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados.



Modelos	80TTG80	80TPG00
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	800x900x900 mm
Queimadores / Potência	1 / 13,9 kW	1 / 13,9 kW
Consumo gás	13,9 kW / 11954 Kcal/h	13,9 kW / 11950 Kcal/h
Código	3252501	3251101

OPCIONAL
AUMENTO DE
POTÊNCIA

*Sob pedido ao
encomendar o artigo
Cód. 445006



Modelos com forno a gás	80TPG10	80TPG22	80TPG22C
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno / Potência	4 níveis / 7,7 kW	4 níveis / 7,7 kW	4 níveis / 7,7 kW
Queimadores / Potência	1 / 13,9 kW	1 x 13,9 / 1x4,5 + 1x10 kW *	1 x 13,9 / 1x4,5 + 1x10 kW *
Consumo gás	21,6 kW / 18576 Kcal/h	36,1 kW / 31046 Kcal/h	36,1 kW / 31046 Kcal/h
Notas		Armário neutro	Armário aquecido elétrico - 0,8kW / 230 V
Código	3251241	3251401	3251461

OPCIONAL
AUMENTO DE
POTÊNCIA

*Sob pedido ao
encomendar o artigo
Cód. 445006



Modelos com forno elétrico	80TPG10FE	80TPG22CFE
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	1200x730x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Queimadores / Potência	1 / 13,9 kW	1 x 13,9 / 1x4,5 + 1x10 kW *
Consumo gás	13,9 kW / 11954 Kcal/h	28,4 kW / 24424 Kcal/h
Consumo elétrico / Tensão	5,5 kW / 400 V	5,5 kW / 400 V
Notas		Armário aquecido elétrico - 0,8kW / 230 V
Código	3251281	3251541

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 186 - Grelhas 831607 Pág 186

FRY-TOP A GÁS DE BANCADA

STILE 980

A gás ou eléctricos fry-top em chapas de aço especial de 15 mm, lisos, canelados ou 2/3 liso e 1/3 canelado.

Queimadores tubulares de aço inox com chama estabilizada.

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

Ignição electrónica alimentado por pilhas.

Eléctrico com resistências blindadas de contato com a placa.

Ajuste de temperatura por termostato de 100 a 300 ° C

Termostato de segurança com rearme manual.



Modelos a gás	80TFGL	80TFGLC	80TFGR	80TFGRC
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	400x900x290 mm	400x900x290 mm	400x900x290 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada
Consumo gás	8 Kw / 6880 Kcal/h	8 Kw / 6880 Kcal/h	8 Kw / 6880 Kcal/h	8 Kw / 6880 Kcal/h
Código	3181001	3181081	3181041	3181121



Modelos a gás	80TFGLL	80TFGLLC	80TFGRR	80TFGRRC	80TFGLR	80TFGLRC
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x290 mm	800x900x290 mm	800x900x290 mm	800x900x290 mm	800x900x290 mm	800x900x290 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada Cr.
Consumo gás	16 Kw / 13760 Kcal/h	16 Kw / 13760 Kcal/h	16 Kw / 13760 Kcal/h	16 Kw / 13760 Kcal/h	16 Kw / 13760 Kcal/h	16 Kw / 13760 Kcal/h
Código	3181201	3181241	3181281	3181321	3181361	3181401



Modelos a gás	80TFG12L	80TFG12LC	80TFG12LR	80TFG12LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x900x290 mm	1200x900x290 mm	1200x900x290 mm	1200x900x290 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada Cromada
Consumo gás	24 Kw / 20636 Kcal/h	24 Kw / 20636 Kcal/h	24 Kw / 20636 Kcal/h	24 Kw / 20636 Kcal/h
Código	318201	318211	318221	318231

STILE 980


Modelos elétricos	80TFEL	80TFELC	80TFER	80TFERC
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	400x900x290 mm	400x900x290 mm	400x900x290 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada
Consumo elétrico / Tensão	6 Kw / 400 V	6 Kw / 400 V	6 Kw / 400 V	6 Kw / 400 V
Código	3181501	3181581	3181541	3181601



Modelos elétricos	80TFELL	80TFELLC	80TFERR	80TFERRC	80TFELR	80TFELRC
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x290 mm	800x900x290 mm	800x900x290 mm	800x900x290 mm	800x900x290 mm	800x900x290 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada Cr.
Consumo elétrico / Tensão	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V
Código	3181701	3181741	3181781	3181821	3181861	3181901



Modelos elétricos	80TFE12L	80TFE12C	80TFE12LR	80TFE12LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x900x290 mm	1200x900x290 mm	1200x900x290 mm	1200x900x290 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada Cromada
Consumo elétrico / Tensão	18 Kw / 400 V	18 Kw / 400 V	18 Kw / 400 V	18 Kw / 400 V
Código	318241	318251	318261	318271

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 186

STILE 980



Modelos a gás	80FTG40L	80FTG40LC	80FTG40R	80FTG40RC
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	400x900x900 mm	400x900x900 mm	400x900x900 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada
Consumo gás	8 Kw / 6880 Kcal/h	8 Kw / 6880 Kcal/h	8 Kw / 6880 Kcal/h	8 Kw / 6880 Kcal/h
Código	3171101	3171301	3171201	3171401



Modelos a gás	80FTG80L	80FTG80LC	80FTG80R	80FTG80RC	80FTG80LR	80FTG80LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada	2/3 Lisa - 1/3 Can. Cromada
Consumo gás	16 Kw / 13760Kcal/h	16 Kw / 13760Kcal/h	16 Kw / 13760Kcal/h	16 Kw / 13760Kcal/h	16 Kw / 13760Kcal/h	16 Kw / 13760Kcal/h
Código	3171501	3171601	3171701	3171801	3171901	3172001



Modelos a gás	80FTG12L	80FTG12LC	80FTG12LR	80FTG12LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada Cromada
Consumo gás	24 Kw / 20636 Kcal/h	24 Kw / 20636 Kcal/h	24 Kw / 20636 Kcal/h	24 Kw / 20636 Kcal/h
Código	3172101	3172201	3172301	3172401

STILE 980


Modelos elétricos	80FTE40L	80FTE40LC	80FTE40R	80FTE40RC
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	400x900x900 mm	400x900x900 mm	400x900x900 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada
Consumo elétrico / Tensão	6 Kw / 400 V	6 Kw / 400 V	6 Kw / 400 V	6 Kw / 400 V
Código	3173101	3173301	3173201	3173401



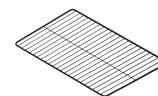
Modelos elétricos	80FTE80L	80FTE80LC	80FTE80R	80FTE80RC	80FTE80LR	80FTE80LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	Canelada	Canelada / Cromada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada	2/3 Lisa - 1/3 Can. Cromada
Consumo elétrico / Tensão	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V
Código	3173501	3173601	3173701	3173801	3173901	3174001



Modelos elétricos	80FTE12L	80FTE12LC	80FTE12LR	80FTE12LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
Placa	Lisa	Lisa / Cromada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada Cromada
Consumo elétrico / Tensão	18 Kw / 400 V	18 Kw / 400 V	18 Kw / 400 V	18 Kw / 400 V
Código	3174101	3174201	3174301	3174401

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

Superfície em
aço inoxidável AISI 304
Portas com batentes



Modelos	PR40-DX	PR40-SX	PR80	PR12	GCF-9/7
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 400 mm	L - 400 mm	L - 800 mm	L - 1200 mm	530x650 mm
Notas	1/2 Mód - 1 Porta	1/2 Mód - 1 Porta	1 Mód - 2 Portas	1 Mód - 2 Portas	GN 2/1
Código	353186	353194	353210	353218	831607

FRITADEIRAS MERGULHANTES ELÉTRICAS

STILE 980

Superfície e Cuba em aço inox 304.

Ampla área fria na parte inferior para o depósito de impurezas.

Drenagem do óleo através de torneira esfera.

Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção

Pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura.



Resistência revestida giratória de 90°C

Regulação precisa da temperatura entre 30 ° C e 195 ° C com indicadores luminosos de funcionamento.

Termostato de segurança com rearme manual.



Modelos elétricos	80FRE-16	80FRE-17	80FRE-21	80FRE-34	80FRE-42
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	400x900x900 mm	400x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	8+8 Lt	17 Lt	21 Lt	17+17 Lt	21+21 Lt
Consumo elétrico / Tensão	14 kW / 400 V	16,5 kW / 400 V	20 kW / 400 V	33 kW / 400 V	40 kW / 400 V
Notas: Acessórios incluídos	2 x CF8 1 x BRO-13/17	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 1 x BRO-21	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 2 x CMF21 1 x BRO-21
Código	8983121	8983021	8983026	8983081	8983086

STILE 980

Queimadores de aço inoxidável fora da Cuba.

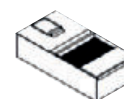
Permutador de tubos de passagem da chama localizado dentro da Cuba.

Regulação da temperatura por termostato entre 110 ° C a 195 ° C, com válvula de segurança e termocópia.

Ignição electrónica do piloto por bateria.



Modelos a gás	80FRG-16	80FRG-17	80FRG-22	80FRG-34	80FRG-44
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	400x900x900 mm	400x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	8 + 8 Lt	17 Lt	21 Lt	17 + 17 Lt	21 + 21 Lt
Consumo gás	11,6 kW / 9976 Kcal/h	16,5 kW / 14290 Kcal/h	21 kW / 18060 Kcal/h	33 kW / 28380 Kcal/h	42 kW / 36120 Kcal/h
Notas: Acessórios incluídos	2 x CF8 1 x BRO-13/17	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 1 x BRO-21	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17
Código	8983001	8982901	8982915	8982941	8982947

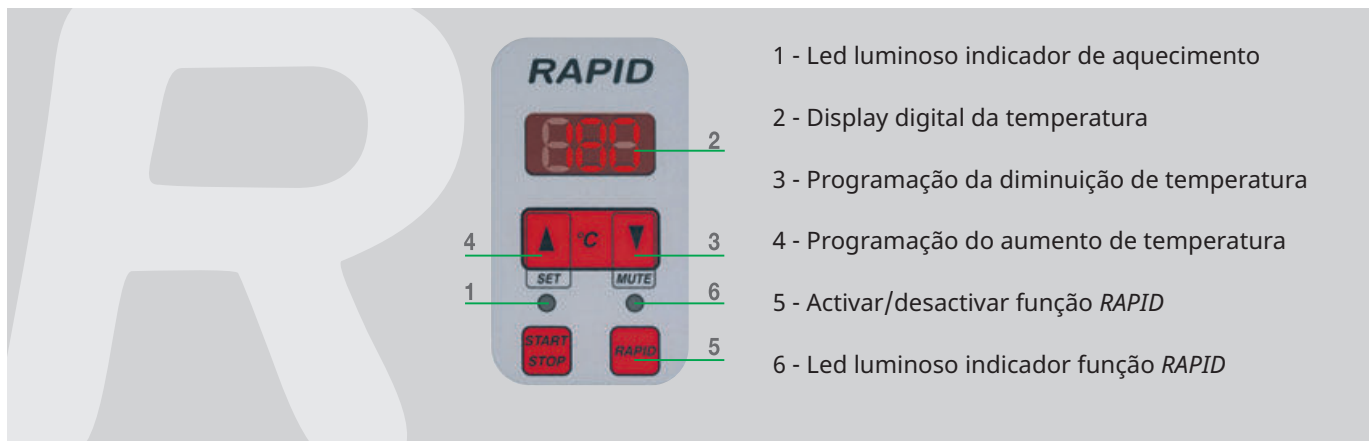

ACESSÓRIOS PARA TANQUES 8, 17 E 21 LT


Modelos	CF17	CF21	CMF17	CMF21	CF8	BRO-13/17	BRO-21
Dimensões - l x p x a	290x300x120 mm	300x400x120 mm	140x300x120 mm	146x400x120 mm	105x300x120 mm	265x615x150 mm	265x760x180 mm
Notas	Para cubas 17 Lt	Para cubas 21 Lt	Para cubas 17 Lt	Para cubas 21 Lt	Para cubas 8 Lt	Cuba recolha óleo	Cuba recolha óleo
Código	863052	863049	863066	863061	863058	863139	863138

FRITADEIRAS DIGITAIS A GÁS E ELÉTRICAS

STILE 980 RAPID

- Superfície e Cuba em aço inox 304.
- Ampla área fria na parte inferior para o depósito de impurezas.
- Drenagem do óleo através de torneira esfera.
- Regulação precisa da temperatura, de 30 °C a 195 °C mediante placa termostática.
- Display digital de leitura da temperatura (precisão +/-1°C).
- O botão "RAPID" permite a dissolução gradual das gorduras sólidas, mediante aquecimento inicial intermitente programável.
- Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção.
- Pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura.



70FRG-34R

Modelos a gás	80FRG-17R	80FRG-22R	80FRG-34R	80FRG-44R
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	400x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	17 Lt	21 Lt	17 + 17 Lt	21 + 21 Lt
Consumo gás	18kW / 15480Kcal/h	21kW / 18060Kcal/h	33 kW / 28380 Kcal/h	42 kW / 36120 Kcal/h
Consumo elétrico	0,01 kW / 230 V	0,01 kW / 230 V	0,01 kW / 230 V	0,01 kW / 230 V
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 1 x BRO-21	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 2 x CMF21 1 x BRO-21
Código	8982981	8982986	8982881	8982886



70FRE-17R

Modelos elétricos	80FRE-17R	80FRE-21R	80FRE-34R	80FRE-42R
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	400x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	17 Lt	21 Lt	17 + 17 Lt	21 + 21 Lt
Consumo elétrico / Tensão	16,5 kW / 400 V	20 kW / 400 V	33 kW / 400 V	40 kW / 400 V
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 1 x BRO-21	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 2 x CMF21 1 x BRO-21
Código	8983041	8983046	8983101	8983106



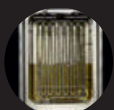
SUPERFRY 4.0 EVOLUÇÃO

Fritadeira de alta tecnologia para máxima eficiência

A revolucionária Superfry 4.0, graças ao software operacional Cookingcore e sua conectividade melhorada, graças à conexão Wi-Fi integrada, permite controlar e programar as operações mesmo remotamente, garantindo uma economia considerável.



ELEVADORES AUTOMÁTICOS



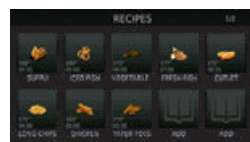
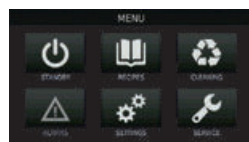
ECONOMIA DE ÓLEO



ECONOMIA DE ENERGIA



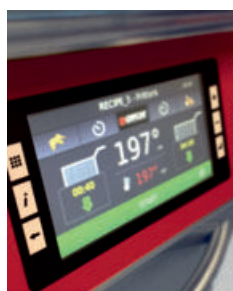
IN-FRY WIFI



Modelos	80FRE21HPA	80FRG25HPA
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	400x900x900 mm
Capacidade da cuba	21 Lt	25 Lt
Consumo gás	-	25 kW / 21500 Kcal/h
Consumo elétrico	20,3 kW / 400 V	0,3 kW / 230 V
Notas:	Conetividade WI-FI e USB	Conetividade WI-FI e USB
Código	898257	898305

Acessórios

Kit de rodas em aço inox para fritadeira SUPERFRY	443736
Cesto grande para SUPERFRY 4.0	863048
Kit mangueira flex. enchimento óleo com freio integrado na porta	4006102
Kit de mangueira flexível para enchimento do óleo	4006114



TELA SENSÍVEL AO TOQUE

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



ESTRUTURA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304



20 RECEITAS PROGRAMÁVEIS

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



LEVANTAMENTO AUTOMÁTICO DOS CESTOS

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



ECONOMIA DE ENERGIA

Qualidade do óleo: ciclo de vida do óleo mostrado pelo software. Aumento da produtividade por hora 30 kg de chips, em vez de 22 kg obtidos com uma fritadeira padrão: uma produção extra de 8 kg!



SISTEMA DE FILTRAGEM EXPRESSO

O sistema de purificação, totalmente integrado dentro da máquina, permite que o óleo seja filtrado em menos de 4 minutos e frite novamente de acordo com a temperatura previamente programada (ponto de partida).

FRITADEIRAS A GÁS COM CUBA EM Y

STILE 980

Superfície e Cuba em aço inox 304.

Tanque em forma de Y tratado com tinta de silicone vulcanizada para melhorar a eficiência térmica

Ampla área fria na parte inferior para o depósito de impurezas.

Drenagem do óleo através de torneira esfera.

Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção

Pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura.

Queimadores de aço inoxidável fora da Cuba.

Regulação da temperatura por termostato entre 90 ° C a 190 ° C, com eletro-válvula de segurança e termocópia.

Piloto com ignição electrónica.

Termostato de segurança com reset manual



80FRG-17/21VP

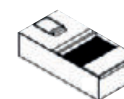
Modelos a gás	80FRG-17VP	80FRG-21VP	80FRG-34VP	80FRG-42VP
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	400x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	17 Lt	21 Lt	17 + 17 Lt	21 + 21 Lt
Consumo gás	16 kW / 13760 Kcal/h	19 kW / 16340 Kcal/h	32 kW / 27520 Kcal/h	38 kW / 32680 Kcal/h
Consumo elétrico	0,01 kW / 230 V	0,01 kW / 230 V	0,02 kW / 230 V	0,02 kW / 230 V
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 1 x BRO-21	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 2 x CMF21 1 x BRO-21
Código	8982892	8982862	8983062	8982842

CONSERVADOR DE TEMPERATURA PARA BATATAS FRITAS



Modelos elétricos	80TSPE40	80SPE40	INF35/40
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	400x900x900 mm	200x480x400 mm
Consumo elétrico / Tensão	0,8 Kw / 230 V	0,8 Kw / 230 V	0,9 Kw / 230 V
Notas	GN 1/1	GN 1/1	Elemento aquecedor em aço inox
Código	321492	321392	931857

ACESSÓRIOS PARA TANQUES 8, 17 E 21 LT



Modelos	CF17	CF21	CMF17	CMF21	CF8	BRO-13/17	BRO-21
Dimensões - l x p x a	290x300x120 mm	300x400x120 mm	140x300x120 mm	146x400x120 mm	105x300x120 mm	265x615x150 mm	265x760x180 mm
Notas	Para cubas 17 Lt	Para cubas 21 Lt	Para cubas 17 Lt	Para cubas 21 Lt	Para cubas 8 Lt	Cuba recolha óleo	Cuba recolha óleo
Código	863052	863049	863066	863061	863058	863139	863138

STILE 980

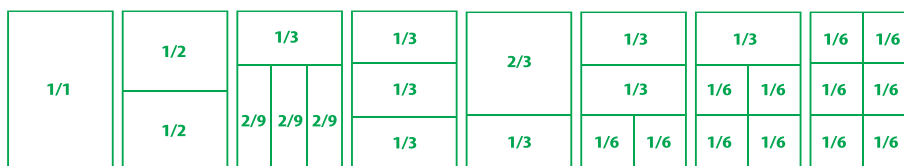
- Cuba em aço aisi 316 para máxima resistência a agentes corrosivos, estampada e com ampla zona para conter a espuma.
- Posicionamento do escoadouro em zona oposta à torneira de carga a fim de facilitar a saída da espuma e melhorar o controle do nível de amido.
- Queimadores de aço inox com chama estabilizada.
- Torneira de válvula com chama piloto para acender o queimador.
- Ignição electrónica alimentado por pilhas.
- Modelos com mudança automática de água



Modelos	80CPG45	80CPG45C
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	400x900x900 mm
Capacidade dos cestos	45 Lt. / GN 1/1	45 Lt. / GN 1/1
Potência gás	13,9 Kw / 11954 Kcal/h	13,9 Kw / 11954 Kcal/h
Consumo eléctrico / Tensão	-	0,05 kW/ 400 V
Notas	Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos Mudança automática de Água
Código	3191301	3191211



Modelos	80CPG90	80CPE90C
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Capacidade dos cestos	45 + 45 Lt. / 2 x GN 1/1	45 + 45 Lt. / 2 x GN 1/1
Potência gás	27,8 Kw / 23908 Kcal/h	27,8 Kw / 23908 Kcal/h
Consumo eléctrico / Tensão	-	-
Notas	Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos Mudança automática de Água
Código	3191601	3191511

COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS PARA TANQUES GN 1/1

CESTOS PARA COZEDOR PASTAS


Modelos	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 2/9	GN 1/6DX	GN 1/6SX	GN 1/6	GN 1/1
Dimensões - l x p x a / mm	488x298x215	328x298x215	243x298x215	163x298x215	94x298x215	163x143x215	163x143x215	Ø152x215	500x280
Código	861102	861116	861122	861130	861172	861148	861150	861152	898991

COZEDORES DE PASTA ELÉTRICOS

STILE 980

- Cuba em aço aisi 316 para máxima resistência a agentes corrosivos, estampada e com ampla zona para conter a espuma.
- Posicionamento do escoadouro em zona oposta à torneira de carga a fim de facilitar a saída da espuma e melhorar o controle do nível de amido.
- Resistências especiais de tungstênio externos à cuba garantindo a máxima velocidade de aquecimento e produção.
- Regulação da potência com selector de 3 posições e piloto indicador de funcionamento.
- Pressostato de segurança
- Modelos com mudança automática de água

80CPG45	80CPE45C	Modelos
400x900x900 mm	400x900x900 mm	Dimensões exteriores - l x p x a
45 Lt. / GN 1/1	45 Lt. / GN 1/1	Capacidade dos cestos
-	-	Potência gás
9 Kw / 400 V	9,05 Kw / 400 V	Consumo elétrico / Tensão
Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos Mudança automática de Água	Notas
3193304	3193211	Código



80CPE90	80CPE90C	Modelos
800x900x900 mm	800x900x900 mm	Dimensões exteriores - l x p x a
45 + 45 Lt. / 2 x GN 1/1	45 + 45 Lt. / 2 x GN 1/1	Capacidade dos cestos
-	-	Potência gás
18Kw / 400 V	18,10Kw / 400 V	Consumo elétrico / Tensão
Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos Mudança automática de Água	Notas
3193604	3193511	Código



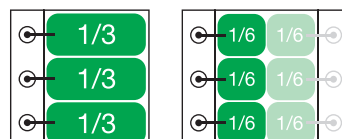
STILE 980 DISPOSITIVO AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR OS CESTOS



Modelos	80ACE20AP
Dimensões exteriores - l x p x a	200x900x900 mm
Consumo elétrico / Tensão	0,8 Kw / 230 V
Notas	Cestos não incluídos
Código	346003



COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS
PARA MÁQUINA AUTOMÁTICA



Cestos Máq. automática	GN 1/3A	GN 1/6SXA	GN 1/6DXA
Cestos - l x p x a - mm	163x298x215	163x143x215	163x143x215
Código	861138	861146	861142



STILE 980

Grelha em aço inoxidável 304 para cozinhar a carne (standard) e Peixes (opcional).

As grades, são reguláveis em altura por alavancas dianteiras, com alça resistente ao calor.

Resistências blindados Incoloy colocados por baixo do permutador de calor.

Transferência de calor por pequenos queimadores em forma de cúpula.

Tabuleiro recipiente de água com ligação à rede hídrica.

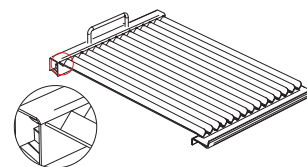
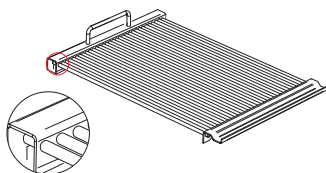
Ligação de esgoto.

Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção.

Pés em aço inoxidável com altura ajustável. Armários abertos.



Modelos	80GRG40	80GRG80
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	800x900x900 mm
Grelha	GRP74	GRP74
Consumo gás	13 Kw / 11180 Kcal/h	26 Kw / 22360 Kcal/h
Consumo elétrico / Tensão	-	-
Código	341856	341866

GRELHAS


Modelos	GRP84	GRC84
Dimensões exteriores - l x p	360x638 mm	360x638 mm
Notas	Grelha de varetas inox Grelha para peixe	Grelha em "V" inox Grelha para carne
Código	341959	341969

BANHOS MARIA ELÉTRICOS

STILE 980

Área de trabalho superior e tanque em aço inoxidável AISI 304 prensado, com cantos totalmente arredondados.

A água é colocada no tanque directamente por meio de uma válvula eléctrica operada por botão de pressão.

Torneira de drenagem de água operada a partir do elemento frontal.

Resistência plana isolada com material de silicone, montada directamente na parte inferior, do lado de fora da Cuba.

Regulação termostática da temperatura de 30 ° a 90 ° C com luz indicadora para mostrar quando funciona.

Com termostato de segurança de rearme automático.

Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção.



80TBE40

Modelos de bancada	80TBE40	70TBE80
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	800x900x290 mm
Dimensão da cuba	GN (1/1 + 1/3)	2 x GN (1/1 + 1/3)
Consumo eléctrico / Tensão	1,48 Kw / 230 V	2,96 Kw / 230 V
Código	3214501 **	3214601 **



80BME80

Modelos com armário	80BME40	80BME80
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	800x900x900 mm
Dimensão da cuba	GN (1/1 + 1/3)	2 x GN (1/1 + 1/3)
Consumo eléctrico / Tensão	1,48 Kw / 230 V	2,96 Kw / 230 V
Código	3213101 **	3213201 **

** Containers não incluídos

COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS E CONTAINERS* PARA TANQUE GN 1/1

1/1	1/2	1/3			1/3	2/3	1/3		1/3		1/6 1/6		
	1/2	2/9	2/9	2/9	1/3		1/3	1/3		1/6	1/6	1/6	1/6
					1/3			1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	

* Containers ver pág. 13

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

Superfície em
aço inoxidável AISI 304
Portas com batentes



Modelos	PR40-DX	PR40-SX	PR80	PR12
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 400 mm	L - 400 mm	L - 800 mm	L - 1200 mm
Notas	½ Mód - 1 Porta	½ Mód - 1 Porta	1 Mód - 2 Portas	1 Mód - 2 Portas
Código	353186	353194	353210	353218

SERTÃS BASCULANTES STILE 980

Estrutura externa e tampa em aço inoxidável AISI 304.

Tampa articulada na parte de trás e contrapeso

Basculamento manual da cuba por meio de volante em material atérmico e parafuso sem-fim

Cuba com paredes em aço inoxidável AISI 304 e fundo em composto

Torneira para a entrada de água.

Queimadores em aço inoxidável com chama estabilizada.

Regulação da temperatura de 100 ° a 300 ° C, usando válvula termostática e válvula de segurança termopar.

Ignição electrónica alimentado por pilhas.

Termostato de segurança com rearme manual.

Pés em aço inox ajustáveis em altura.



Modelo elétrico	80BRE80I
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	82 Lt
Consumo gás	-
Consumo elétrico / Tensão	9,9 kW / 400 V
Báscula automática (opcional)*	Código 867115
Código	934715



Modelo a gás	80BRG80I
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	82 Lt
Consumo gás	20 Kw / 17200 Kcal/h
Consumo elétrico / Tensão	-
Báscula automática (opcional)*	Código 867115
Código	934515

* A ser solicitado ao encomendar a sertã

MARMITAS, A GÁS E ELETRICAS

MARMITAS STILE 980

Cuba isolada em fibra de vidro, aquecimento indireto.

Cuba em aço inox AISI 316.

Tampa com bisagra equilibrada com mola. Pega atérmica.


Marmitas aquecimento indireto com visualização da pressão da câmara por manómetro.

Torneira de entrada de água

Torneira de descarga de 1 1/2" com alavanca atérmica




AQUECIMENTO DIRETO

Modelos a gás 	80PQG10D	80PQG15D	80PQG20D
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	100 Lt / Ø 600x415 mm	150 Lt / Ø 600x540 mm	198 Lt / Ø 600x700 mm
Consumo gás	21 Kw / 18060 Kcal/h	21 Kw / 18060 Kcal/h	32 Kw / 27520 Kcal/h
Consumo elétrico / Tensão	-	-	-
Código	935105	935115	935125

AQUECIMENTO INDIRETO

Modelos a gás 	80PQG10I	80PQG15I
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	100 Lt / Ø 600x415 mm	150 Lt / Ø 600x540 mm
Consumo gás	21 Kw / 18060 Kcal/h	21 Kw / 18060 Kcal/h
Consumo elétrico / Tensão	-	-
Código	935205	935215

AQUECIMENTO INDIRETO

Modelos elétricos 	80PQE10I	80PQE15I
Dimensões exteriores - l x p x a	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	100 Lt / Ø 600x415 mm	150 Lt / Ø 600x540 mm
Consumo gás	-	-
Consumo elétrico / Tensão	16 Kw / 400 V	18 Kw / 400 V
Código	935405	935415

OPCIONAL RECOMENDADO: A ser solicitado ao encomendar a marmitta

CARGA ÁGUA AUTOMÁTICA + IGNIÇÃO ELÉTRICA



Código 867151

CARGA ÁGUA AUTOMÁTICA



Código 867155



TAMPA DE PRESSÃO HERMÉTICA 0,05 bar = 101°C Preço sob consulta

Cestos perfurados em
aço inox AISI 304.



Modelos	CP101	CP151	CP102	CP152	CP202	CP103	CP153	CP203
Capacidade	100 Lt / 1 cesto	150 Lt / 1 cesto	100 Lt / 2 cestos	150 Lt / 2 cestos	198 Lt / 2 cestos	100 Lt / 3 cestos	150 Lt / 3 cestos	198 Lt / 3 cestos
Dimensões - d x a	Ø 560x345 mm	Ø 560x470 mm	Ø 560x345 mm	Ø 560x470 mm	Ø 560x630 mm	Ø 560x345 mm	Ø 560x470 mm	Ø 560x630 mm
Código	861801	861811	861821	861831	861834	861841	861851	861854

STILE 980

80TEN40

Modelos de bancada	80TEN40	80TEN80
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	800x900x290 mm
Notas		
Código	3294501	3294561


80TEN80C

Modelos de bancada	80TEN40C	80TEN80C
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x290 mm	800x900x290 mm
Notas	Com gaveta	Com gaveta
Código	3294601	3294661


80EN/80

Modelos com móvel	80EN/20	80EN/30	80EN/40	80EN/60	80EN/80
Dimensões ext. - l x p x a mm	200x900x900	300x900x900	400x900x900	600x900x900	800x900x900
Notas					
Código	3293104	3293103	3293102	3293105	3293201


80EN/40C

COM CUBA

Modelos com móvel	80EN/40C	80EN/80C	80EN/50V
Dimensões exteriores - l x p x a	400x900x900 mm	800x900x900 mm	500x900x900 mm
Notas	Com gaveta	Com gaveta	Cuba 400x400x250mm
Código	3293141	3293241	3293106

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

Superfície em
 aço inoxidável AISI 304
 Portas com batentes



Modelos	PR40-DX	PR40-SX	PR80	PR12
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 400 mm	L - 400 mm	L - 800 mm	L - 1200 mm
Notas	½ Mód - 1 Porta	½ Mód - 1 Porta	1 Mód - 2 Portas	1 Mód - 2 Portas
Código	353186	353194	353210	353218



Stile 990

Soluções modulares para grandes cozinhas

Funcionalidade, robustez, ergonomia e flexibilidade da composição, caracterizam a linha "Stile", um dos melhores produtos.

A linha 990 satisfaz os requisitos mais exigentes em termos de potência, capacidade e atenção aos detalhes e áreas de trabalho extensas

STILE 990

Os modelos Stile podem ser combinados com todos os equipamentos Offcar.

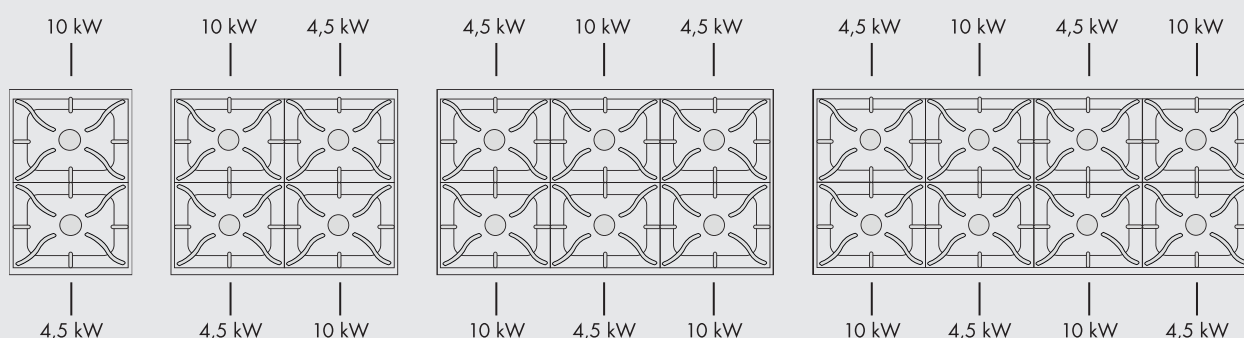
Todas as peças sujeitas à corrosão são feitas de aço inoxidável AISI 304.

Grelhas em ferro fundido vitrificadas com queimador em latão com anel duplo e estabilizador de chama de 4,5 a 10 kW.

Tabuleiro de resíduos removível com cantos arredondados em aço inoxidável AISI 304.

Válvulas de segurança com termocópia.

Chama piloto para a ignição do queimador.


DISPOSIÇÃO PADRÃO DOS QUEIMADORES

90CBG04

Modelos	90CBG02	90CBG04	90CBG06
Dimensões exteriores - l x p x a	450x900x900 mm	900x900x900 mm	1350x900x900 mm
Queimadores	2	4	6
Potência dos queimadores	1x4,5 + 1x10 kW	2x4,5 + 2x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	14,5 kW / 12470 Kcal/h	29 kW / 24940 Kcal/h	43,5 kW / 37410 Kcal/h
Notas			
Código	301329	301309	301272

FOGÕES A GÁS POSIÇÃO CENTRAL

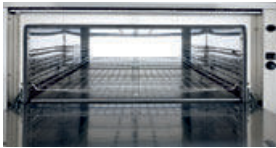
90CBG06P

Modelos	80CBG04P	90CBG06P	90CBG08P
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	1350x900x900 mm	1800x900x900 mm
Queimadores	4	6	8
Potência dos queimadores	2x4,5 + 2x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW	4x4,5 + 4x10 kW
Consumo gás	29 kW / 24940 Kcal/h	43,5 kW / 37410 Kcal/h	58 Kw / 49880 Kcal/h
Notas			
Código	301326	301286	301180

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág. 206

FOGÕES A GÁS COM FORNO ESTÁTICO

STILE 990



Queimador em aço inoxidável com chama estabilizada. Regulação termostática, temperatura de 100 ° a 340 ° C, por meio da válvula de segurança e termopar.

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

Parede dupla e isolamento térmico em lã mineral. Porta de parede dupla com isolamento térmico e porta exterior em aço inox prensado, punho em aço inox, dobradiças de mola equilibrado.

Prateleira em aço cromado.

Câmara neutra ou aquecida por elemento elétrico controlado por termostato entre 30 ° e 90° C.

Porta com parede dupla e fecho magnético (opcional em unidades abertas com suporte).



90CBG14

Modelos com forno a gás	90CBG14	90CBG16
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	1350x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	7,7 kW	7,7 Kw
Queimadores	4	6
Potência dos queimadores	2x4,5 + 2x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	36,7 kW / 31562 Kcal/h	51,2 Kw / 44032 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático
Código	301289	301249



90CBG16XL

Modelos com forno a gás	90CBG16XL	90CBG28
Dimensões exteriores - l x p x a	1350x900x900 mm	1800x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	Maxi forno - 975x650x365 mm	2 x GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	9,2 Kw	7,7 + 7,7 Kw
Queimadores	6	8
Potência dos queimadores	3x4,5 + 3x10 kW	4x4,5 + 4x10 kW
Consumo gás	52,7 Kw / 45322 Kcal/h	73,4 Kw / 63124 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático duplo
Código	301255	301149

STILE 990

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

Parede dupla e isolamento térmico em lã mineral.

Porta de parede dupla com isolamento térmico e porta exterior em aço inox prensado, punho em aço inox, dobradiças de mola equilibrado.

Resistências blindadas INCOLOY independentes, posicionadas na base e no tecto do forno, controladas por termostato regulável de 50 ° a 300 °C.

Termostato de segurança de rearme manual.

Prateleira em aço cromado. Guias extraíveis.

Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção.

Pés em aço inox ajustáveis em altura.


80CBG14FE

Modelos com forno elétrico	90CBG14FE	90CBG16FE
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	1350x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno / Tensão	5,5 kW / 400 V	5,5 kW / 400 V
Queimadores	4	6
Potência dos queimadores	2x4,5 + 2x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	29 kW / 24940 Kcal/h	43,5 Kw / 37410 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático
Código	301302	301259


90CBG28FE

Modelos com forno elétrico	90CBG16XLE	90CBG28FE
Dimensões exteriores - l x p x a	1350x900x900 mm	1800x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	Maxi forno - 975x650x365 mm	2 x GN 2/1 - 560x650x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno / Tensão	8 kW / 400 V	11 (5,5 + 5,5) kW / 400 V
Queimadores	6	8
Potência dos queimadores	3x4,5 + 3x10 Kw	4x4,5 + 4x10 kW
Consumo gás	43,5 Kw / 37410 Kcal/h	58 Kw / 49880 Kcal/h
Notas	Forno estático	Forno estático duplo
Código	301245	301159

FOGÕES CENTRAIS COM FORNO A GÁS

STILE 990

Plano de trabalho em aço inoxidável AISI 304

Grades superiores em ferro fundido vitrificado

Bandejas de gotejamento extraíveis da parte superior em aço inoxidável AISI 304 moldadas com cantos arredondados

Grelha em ferro fundido vitrificado com queimadores de latão de coroa dupla com chama estabilizada (4,5 kW e 10 kW)

Torneiras valvuladas com chama piloto para acender o queimador

Forno a gás com passagem GN 2/1 aquecido por queimadores (7,7 kW) com chama estabilizada

Regulação de temperatura de 100 ° a 340 ° C por meio de uma válvula de segurança termopar

Ignição eletrônica do piloto por bateria.



90CBG24P

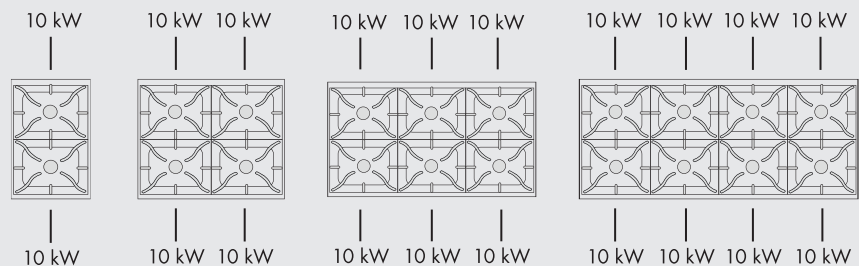


90CBG48P

Modelos com forno a gás	90CBG24P	90CBG26P	90CBG48P
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	1350x900x900 mm	1800x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	GN 2/1 - 560x650x300 mm	2 x GN 2/1 - 560x650x300 mm
Cap. do forno / Potência	4 níveis / 7,7 kW	4 níveis / 7,7 Kw	4 níveis / 7,7 + 7,7 Kw
Queimadores / Potência	4 / 2x4,5 + 2x10 kW	6 / 3x4,5 + 3x10 kW	8 / 4x4,5 + 4x10 kW
Consumo gás	36,7 kW / 31562 Kcal/h	51,2 Kw / 44032 Kcal/h	73,4 Kw / 63124 Kcal/h
Notas	Forno com passagem	Forno com passagem	Forno duplo com passagem
Código	301303	301275	301129

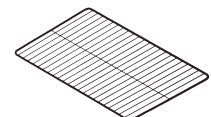
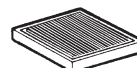
OPCIONAL AUMENTO DE POTÊNCIA para fogões a gás*

*Sob pedido ao encomendar o artigo



Código 445006 445007 445008 445009

GRELHAS



Modelos	GV-900	PAL-91F	PAR-91F	RID-9/7	GCF-9/7	GCFM-9/7
Dimensões exteriores - l x p x a	446x378 mm	445x380x10 mm	445x380x10 mm		530x650 mm	974x645 mm
Notas	Ferro fundido Vitrificado	Aço liso	Aço canelado	Aço inox	GN 2/1	Modelos XL
Código	440105	825881	825891	831733	831607	831647

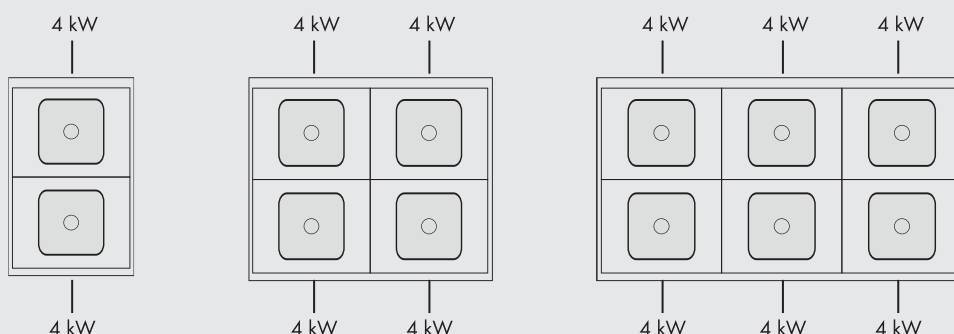
STILE 990

Construção de todas as partes sujeitas à corrosão em aço inoxidável AISI 304

Placas quadradas com 300x300 mm de 4 Kw controlados por comutador de 6 posições

Inspeção fácil da cablagem eléctrica

Pés ajustáveis em altura em aço inox.


DISPOSIÇÃO PADRÃO DAS PLACAS

90CQE04

Modelos	90CQE02	90CQE04
Dimensões exteriores - l x p x a	450x900x900 mm	900x900x900 mm
Placas	2	4
Potência das placas	2x4 kW	4x4 kW
Consumo elétrico / Tensão	8 kW / 400 V	16 kW / 400 V
Notas		
Código	314347	314341


80CQE16XLE

Modelos com forno	90CQE14	80CQE16XLE
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	1200x900x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x650x300 mm	Maxi Forno - 975x650x365 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	5,5 kW / 400 V	8 kW
Placas / Potência das placas	4 / 4x4 kW	6 / 6x4 kW
Consumo elétrico / Tensão	21,5 kW / 400 V	32 Kw / 400 V
Notas		
Código	314335	314322

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 206

FRY-TOP A GÁS

STILE 990

Fry-top a gás com chapas de aço especial de 15 mm, lisos, canelados ou 2/3 liso e 1/3 canelado.

Queimadores tubulares de aço inox com chama estabilizada.

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

Ignição electrónica alimentado por pilhas.

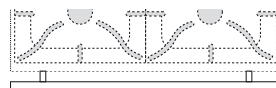


Modelos a gás	90FTG45L	90FTG45LC	90FTG45R	90FTG45RC
Dimensões exteriores - l x p x a	450x900x900 mm	450x900x900 mm	450x900x900 mm	450x900x900 mm
Placa	Lisa	Lisa cromada	Canelada	Canelada cromada
Consumo gás	8 Kw / 6880 Kcal/h	8 Kw / 6880 Kcal/h	8 Kw / 6880 Kcal/h	8 Kw / 6880 Kcal/h
Código	317113	317133	317123	317143



Modelos a gás	90FTG90L	90FTG90LC	90FTG90R	90FTG90RC	90FTG90LR	90FTG90LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Placa	Lisa	Lisa cromada	Canelada	Canelada cromada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada cr.
Consumo gás	16 Kw / 13760Kcal/h	16 Kw / 13760Kcal/h	16 Kw / 13760Kcal/h	16 Kw / 13760Kcal/h	16 Kw / 13760Kcal/h	16 Kw / 13760Kcal/h
Código	317153	317163	317173	317183	317193	317203

CORRIMÃO - COLUNA DE ÁGUA



Modelos	CF-45	CF-90	CF-135	CF-180	RI-COL
Dimensões exteriores - l x p x a	450x40x20 mm	900x40x20 mm	1350x40x20 mm	1800x40x20 mm	
Notas	1/2 Módulo Aço Inox	1 Módulo Aço Inox	1 + 1/2 Módulo Aço Inox	2 Módulos Aço Inox	Coluna água orientável 360°
Código	411327	411323	411319	411315	833507

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 206

STILE 990

Fry-top elétricos com chapas de aço especial de 15 mm, lisos, canelados ou 2/3 liso e 1/3 canelado.

Resistências blindadas de contato com a placa.

Ajuste de temperatura por termostato de 100 a 300 ° C

Termostato de segurança com rearme manual.



Modelos elétricos	90FTE45L	90FTE45LC	90FTE45R	90FTE45RC
Dimensões exteriores - l x p x a	450x900x900 mm	450x900x900 mm	450x900x900 mm	450x900x900 mm
Placa	Lisa	Lisa cromada	Canelada	Canelada cromada
Consumo elétrico / Tensão	6 Kw / 400 V	6 Kw / 400 V	6 Kw / 400 V	6 Kw / 400 V
Código	317312	317332	317322	317342



Modelos elétricos	90FTE90L	90FTE90LC	90FTE90R	90FTE90RC	90FTE90LR	90FTE90LRC
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Placa	Lisa	Lisa cromada	Canelada	Canelada cromada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada	2/3 Lisa - 1/3 Canelada cr.
Consumo elétrico / Tensão	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V	12 Kw / 400 V
Código	317352	317362	317372	317382	317392	317402

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

Superfície em
aço inoxidável AISI 304
Portas com batentes



Modelos	PR45-DX	PR45-SX	PR90	PR135
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 450 mm	L - 450 mm	L - 900 mm	L - 1350 mm
Notas	1/2 Mód - 1 Porta	1/2 Mód - 1 Porta	1 Mód - 2 Portas	1 Mód - 2 Portas
Código	329508	329518	329608	329618

FRITADEIRAS Mergulhantes ELÉTRICAS

STILE 990

Superfície e Cuba em aço inox 304.

Ampla área fria na parte inferior para o depósito de impurezas.

Drenagem do óleo através de torneira esfera.

Painel de controle facilmente removível para a máxima higiene e facilidade de manutenção

Pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura.



ELÉTRICOS

Resistência revestida giratória de 90°C

Regulação precisa da temperatura entre 30 ° C e 195 ° C com indicadores luminosos de funcionamento.

Termostato de segurança com rearme manual.



Modelos elétricos	90FRE-17	90FRE-21
Dimensões exteriores - l x p x a	450x900x900 mm	450x900x900 mm
Capacidade da cuba	17 Lt	21 Lt
Consumo elétrico / Tensão	16,5 kW / 400 V	20 kW / 400 V
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 1 x BRO-21
Código	8983022	8983030



Modelos elétricos	90FRE-34	90FRE-42	90FRE-16
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	900x900x900 mm	450x900x900 mm
Capacidade da cuba	17+17 Lt	17+17 Lt	8+8 Lt
Consumo elétrico / Tensão	33 kW / 400 V	40 kW / 400 V	14 kW / 400 V
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 2 x CMF21 1 x BRO-21	2 x CF8 1 x BRO-13/17
Código	8983082	8983090	8983122

STILE 990
GÁS

Queimadores de aço inoxidável fora da Cuba.

Permutador de tubos de passagem da chama localizado dentro da Cuba.

Regulação da temperatura por termostato entre 110 ° C a 195 ° C, com válvula de segurança e termocópia.

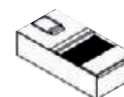
Ignição electrónica do piloto por bateria.



Modelos a gás	90FRG-17	90FRG-22
Dimensões exteriores - l x p x a	450x900x900 mm	450x900x900 mm
Capacidade da cuba	17 Lt	21 Lt
Consumo gás	16,5 kW / 14290 Kcal/h	21 kW / 18060 Kcal/h
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 1 x BRO-21
Código	8982903	8982914


90FRG-34/44

Modelos a gás	90FRG-34	90FRG-44	90FRG-16
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	900x900x900 mm	450x900x900 mm
Capacidade da cuba	17 + 17 Lt	21 + 21 Lt	8 + 8 Lt
Consumo gás	33 kW / 28380 Kcal/h	42 kW / 36120 Kcal/h	11,6 kW / 9976 Kcal/h
Notas: Acessórios incluídos	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17	1 x CF17 2 x CMF17 1 x BRO-13/17	2 x CF8 1 x BRO-13/17
Código	8982943	8982948	8983005

ACESSÓRIOS PARA TANQUES 8, 17 E 21 LT


Modelos	CF17	CF21	CMF17	CMF21	CF8	BRO-13/17	BRO-21
Dimensões - l x p x a	290x300x120 mm	300x400x120 mm	140x300x120 mm	146x400x120 mm	105x300x120 mm	265x615x150 mm	265x760x180 mm
Notas	Para cubas 17 Lt	Para cubas 21 Lt	Para cubas 17 Lt	Para cubas 21 Lt	Para cubas 8 Lt	Cuba recolha óleo	Cuba recolha óleo
Código	863052	863049	863066	863061	863058	863139	863138

COZEDORES DE PASTA A GÁS E ELÉTRICOS

STILE 990

- Cuba em aço aisi 316 para máxima resistência a agentes corrosivos, estampada e com ampla zona para conter a espuma.
- Posicionamento do escoadouro em zona oposta à torneira de carga a fim de facilitar a saída da espuma e melhorar o controle do nível de amido.
- **A gás** com queimadores de aço inox com chama estabilizada.
- Torneira de válvula com chama piloto para acender o queimador.
- Ignição electrónica alimentado por pilhas.
- **Eléctrico** com resistências especiais de tungsténio externos à cuba garantindo a máxima velocidade de aquecimento e produção.
- Regulação da potência com selector de 3 posições e piloto indicador de funcionamento.
- Pressostato de segurança



90CPG45
Cestos não incluídos

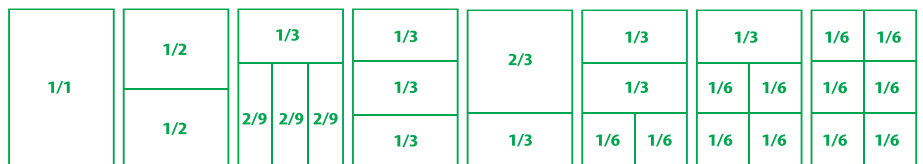
Modelos	HIGH POWER		
	90CPG45	90CPG45PLUS	90CPE45
Dimensões exteriores - l x p x a	450x900x900 mm	450x900x900 mm	450x900x900 mm
Capacidade dos cestos	45 Lt. / GN 1/1	45 Lt. / GN 1/1	45 Lt. / GN 1/1
Potência gás	13,9 Kw / 11954 Kcal/h	23 Kw / 19780 Kcal/h	-
Consumo eléctrico / Tensão	-	-	9 Kw / 400 V
Notas	Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos
Código	319132	3191114	3193309



90CPG90PLUS

Modelos	HIGH POWER		
	90CPG90	90CPG90PLUS	90CPE90
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Capacidade dos cestos	45 + 45 Lt. / 2 x GN 1/1	45 + 45 Lt. / 2 x GN 1/1	45 + 45 Lt. / 2 x GN 1/1
Potência gás	27,8 Kw / 23908 Kcal/h	46 Kw / 39560 Kcal/h	-
Consumo eléctrico / Tensão	-	-	18Kw / 400 V
Notas	Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos	Cestos e tampa não incluídos
Código	319162	3191414	3193609

COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS PARA TANQUES GN 1/1



CESTOS PARA COZEDOR PASTAS



Modelos	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 2/9	GN 1/6DX	GN 1/6SX	GN 1/6	GN 1/1
Dimensões - l x p x a / mm	488x298x215	328x298x215	243x298x215	163x298x215	94x298x215	163x143x215	163x143x215	Ø152x215	500x280
Código	861102	861116	861122	861130	861172	861148	861150	861152	898991

SERTÃS BASCULANTES STILE 990

Estrutura e tampa externa em aço inox AISI 304

Tampa articulada na parte traseira e contrabalanceada

Inclinação manual do tanque por meio de volante em material termoplástico e parafuso auto-roscante

Tanque com paredes e fundo em aço inoxidável AISI 304

Torneira para encher de água

Queimadores em inox com chama estabilizada

Regulagem de temperatura de 100° a 300°C por válvula termostática com válvula de segurança e termopar

Ignição eletrônica do piloto por bateria

Termostato de segurança com reinicialização manual

Pés em aço inox ajustáveis em altura.


90BRE90I

Modelo elétrico	90BRE90I	90BRE12I	90BRE15I
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
Capacidade da cuba	91 Lt	120 Lt	150 Lt
Consumo gás	-	-	-
Consumo elétrico / Tensão	9,9 kW / 400 V	14,8 kW / 400 V	14,8 kW / 400 V
Báscula automática (opcional)*	Cód. 867115	Cód. 867125	Cód. 867125
Código	934712	934742	934772


90BRG12I / 15I

Modelo a gás	90BRG90I	90BRG12I	90BRG15I
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	1200x900x900 mm	1200x900x900 mm
Capacidade da cuba	91 Lt	120 Lt	150 Lt
Consumo gás	20 Kw / 17200 Kcal/h	30 Kw / 25800 Kcal/h	30 Kw / 25800 Kcal/h
Consumo elétrico / Tensão	-	-	-
Báscula automática (opcional)*	Cód. 867111	Cód. 867121	Cód. 867121
Código	934512	934542	934572

* A ser solicitado ao encomendar a sertã

MARMITAS, A GÁS E ELETRICAS

MARMITAS STILE 980

Cuba isolada em fibra de vidro, aquecimento indireto.

Cuba em aço inox AISI 316.

Tampa com bisagra equilibrada com mola. Pega atérmica.


Marmitas aquecimento indireto com visualização da pressão da câmara por manómetro.

Torneira de entrada de água

Torneira de descarga de 1 1/2" com alavanca atérmica




AQUECIMENTO DIRETO

Modelos a gás	 90PQG15D	 90PQG20D
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Capacidade da cuba	150 Lt / Ø 600x540 mm	180 Lt / Ø 600x700 mm
Consumo gás	21 Kw / 18060 Kcal/h	32 Kw / 27520 Kcal/h
Consumo elétrico / Tensão	-	-
Código	935112	935122



AQUECIMENTO INDIRETO

Modelos	 90PQG15I	 90PQE15I
Dimensões exteriores - l x p x a	900x900x900 mm	800x900x900 mm
Capacidade da cuba	150 Lt / Ø 600x540 mm	150 Lt / Ø 600x540 mm
Consumo gás	21 Kw / 18060 Kcal/h	-
Consumo elétrico / Tensão	-	18 Kw / 400 V
Código	935212	935412

OPCIONAL RECOMENDADO: A ser solicitado ao encomendar a marmite

CARGA ÁGUA AUTOMÁTICA + IGNIÇÃO ELÉTRICA



Código 867151

CARGA ÁGUA AUTOMÁTICA

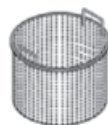


Código 867155



TAMPA DE PRESSÃO HERMÉTICA 0,05 bar = 101°C Preço sob consulta

Cestos perfurados em
aço inox AISI 304.



Modelos	CP151	CP152	CP202	CP153	CP203
Capacidade	150 Lt / 1 cesto	150 Lt / 2 cestos	198 Lt / 2 cestos	150 Lt / 3 cestos	198 Lt / 3 cestos
Dimensões - d x a	Ø 560x470 mm	Ø 560x470 mm	Ø 560x630 mm	Ø 560x470 mm	Ø 560x630 mm
Código	861811	861831	861834	861851	861854

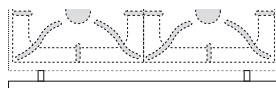
STILE 990

90EN/90

Modelos	90EN/45	90EN/90
Dimensões exteriores - l x p x a	450x900x900 mm	900x900x900 mm
Notas		
Código	329309	329319


90EN/45C

Modelos	90EN/45C	90EN/90C
Dimensões exteriores - l x p x a	450x900x900 mm	900x900x900 mm
Notas	Com gaveta	Com gaveta
Código	329313	329323

CORRIMÃO - COLUNA DE ÁGUA


Modelos	CF-45	CF-90	CF-135	CF-180	RI-COL
Dimensões exteriores - l x p x a	450x40x20 mm	900x40x20 mm	1350x40x20 mm	1800x40x20 mm	
Notas	½ Módulo Aço Inox	1 Módulo Aço Inox	1 + ½ Módulo Aço Inox	2 Módulos Aço Inox	Coluna água orientável 360°
Código	411327	411323	411319	411315	833507

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

Superfície em aço inoxidável AISI 304
Portas com batentes



Modelos	PR45-DX	PR45-SX	PR90	PR135
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 450 mm	L - 450 mm	L - 900 mm	L - 1350 mm
Notas	½ Mód - 1 Porta	½ Mód - 1 Porta	1 Mód - 2 Portas	1 Mód - 2 Portas
Código	329508	329518	329608	329618

Stile 1100

Soluções modulares para grandes cozinhas

A gama de cozedura com dupla frente 1100, foi concebida para garantir a máxima eficiência e funcionalidade, mesmo com mais chefs.

Os painéis de controle de ambos os lados, os fornos de passagem, a chaminé central e a combinação perfeita de bancadas tornam o 1100 versátil para muitos usos.

Modelos a gás e elétricos com desde 45 a 135 centímetros de largura e 110 de profundidade



STILE 1100

Os modelos Stile podem ser combinados com todos os equipamentos Offcar.

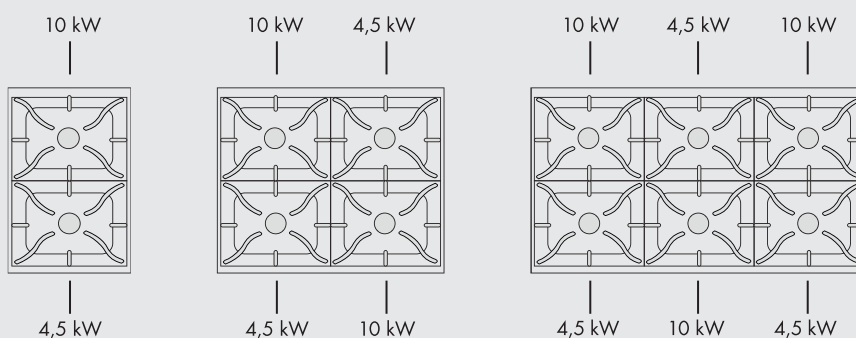
Todas as peças sujeitas à corrosão são feitas de aço inoxidável AISI 304.

Grelhas em ferro fundido vitrificados com queimador em latão com anel duplo e estabilizador de chama de 4,5 a 10 kW.

Tabuleiro de resíduos removível com cantos arredondados em aço inoxidável AISI 304.

Válvulas de segurança com termocópia.

Chama piloto para a ignição do queimador.


DISPOSIÇÃO PADRÃO DOS QUEIMADORES

11CBG02

11CBG04

11CBG06

Modelos	11CBG02	11CBG04	11CBG06
Dimensões exteriores - l x p x a	450x1100x900 mm	900x1100x900 mm	1350x1100x900 mm
Queimadores	2	4	6
Potência dos queimadores	1x4,5 + 1x10 kW	2x4,5 + 2x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	14,5 kW / 12470 Kcal/h	29 kW / 24940 Kcal/h	43,5 kW / 37410 Kcal/h
Notas			
Código	300001	300011	300015

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 220

FOGÕES A GÁS COM FORNO ESTÁTICO A GÁS E ELETRICO

STILE 1100

Plano de trabalho em aço inoxidável AISI 304

Grades superiores em ferro fundido vitrificado

Bandejas de gotejamento extraíveis da parte superior em aço inoxidável AISI 304 moldadas com cantos arredondados

Grelha em ferro fundido vitrificado com queimadores de latão de coroa dupla com chama estabilizada 4,5 kW e 10 kW)

Torneiras valvuladas com chama piloto para acender o queimador

Forno a gás com passagem GN 2/1 aquecido por queimadores (9,2 kW) com chama estabilizada

Regulação de temperatura de 100 ° a 340 ° C por meio de uma válvula de segurança termopar

Ignição eletrônica do piloto por bateria.



11CBG24

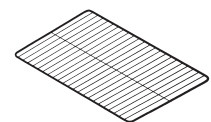
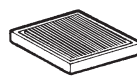
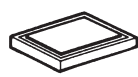
Modelos com forno a gás	11CBG24	11CBG26A
Dimensões exteriores - l x p x a	900x1100x900 mm	1350x1100x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x870x300 mm	GN 2/1 - 560x870x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno	9,2 kW	9,2 Kw
Queimadores	4	6
Potência dos queimadores	2x4,5 + 2x10 kW	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	38,2 kW / 32846 Kcal/h	52,7 Kw / 45313 Kcal/h
Notas	Forno com passagem	Forno com passagem
Código	300021	300041



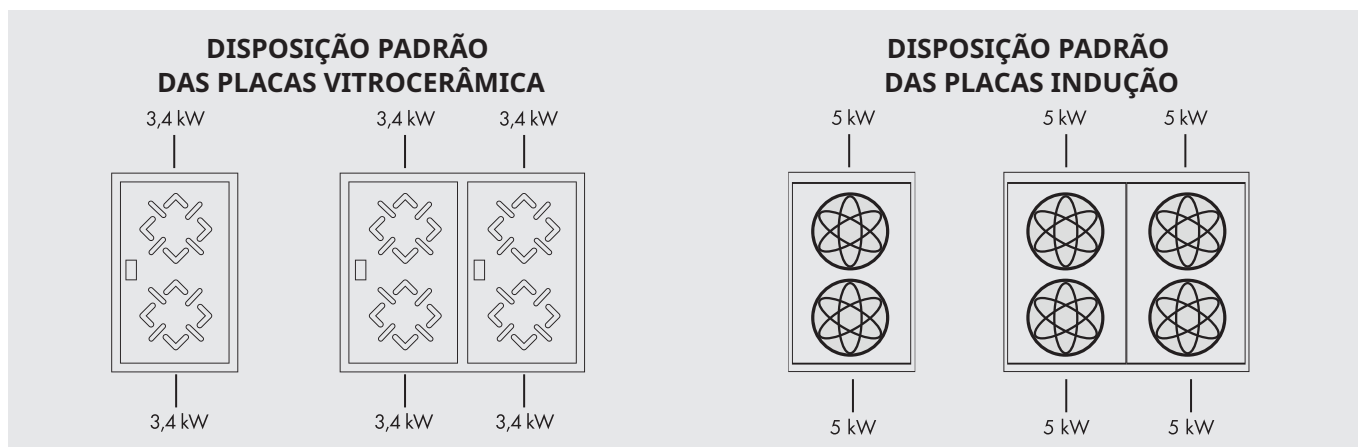
11CBG24FE

Modelos com forno elétrico	11CBG24FE	11CBG26FE
Dimensões exteriores - l x p x a	900x1100x900 mm	1350x1100x900 mm
Dimensões interiores - l x p x a	GN 2/1 - 560x870x300 mm	GN 2/1 - 560x870x300 mm
Capacidade do forno	4 níveis	4 níveis
Potência do forno / Tensão	8 kW / 400 V	8 kW / 400 V
Queimadores	4	6
Potência dos queimadores	2x4,5 + 2x10 Kw	3x4,5 + 3x10 kW
Consumo gás	29 Kw / 24936 Kcal/h	43,5 Kw / 37403 Kcal/h
Notas	Forno com passagem	Forno com passagem
Código	300031	300035

GRELHAS



Modelos	GV-900	PAL-91F	PAR-91F	RID-9/7	GCF-9/7	GCFM-9/7
Dimensões exteriores - l x p x a	446x378 mm	445x380x10 mm	445x380x10 mm		530x650 mm	974x645 mm
Notas	Ferro fundido Vitrificado	Aço liso	Aço canelado	Aço inox	GN 2/1	Modelos XL
Código	440105	825881	825891	831733	831607	831647

STILE 1100

STILE 1100 VITROCERÂMICA

Módulos de 450 e 900 mm. Fogão em vitrocerâmica com plano de trabalho em vidro de 6mm com 2 ou 4 zonas de aquecimento marcadas em serigrafia, indicando os diferentes níveis de calor. Sensores com indicadores luminosos. Potência regulável de 3,4 Kw.



11CVE02

Modelos	11CVE02	11CVE04
Dimensões exteriores - l x p x a	450x1100x900 mm	900x1100x900 mm
Zonas cozedura	2	4
Potência zona cozedura	2x3,4 kW	4x3,4 kW
Consumo elétrico / Tensão	6,8 kW / 400 V	13,6 kW / 400 V
Notas		
Código	300051	300061

STILE 1100 INDUÇÃO

Módulos de 450 e 900 mm. Fogão de indução com plano de trabalho em vidro de 6mm com 2 ou 4 zonas de aquecimento independentes com campo indutivo de 270 mm de diâmetro. Potência de 5 Kw com regulador preciso de energia. Sistema de detecção automática de um fundo com diâmetro mínimo de 14 cm. O sistema de indução consegue reduzir sensivelmente os tempos de aquecimento e tem um rendimento energético muito elevado.



11CIE04

Modelos	11CIE02	11CIE04
Dimensões exteriores - l x p x a	450x1100x900 mm	900x1100x900 mm
Zonas cozedura	2	4
Potência zona cozedura	2x5 kW	4x5 kW
Consumo elétrico / Tensão	10 kW / 400 V	20 kW / 400 V
Notas		
Código	300071	300081

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 220

FRY-TOP A GÁS E ELÉTRICOS

STILE 1100

Placa de cozedura em aço espesso especial

Proteção contra respingos de perímetro 30/10 em aço inoxidável AISI 304 hermeticamente soldado

Controle duplo para o aquecimento diferenciado da placa

Queimadores em aço inoxidável com chama estabilizada

Regulagem de temperatura de 100°C a 300°C por meio de torneira termostática com válvula de segurança e termopar

Ignição piloto piezoelétrica • Gaveta coletora de gordura removível

Painel de controle que pode ser removido rapidamente para facilitar a limpeza e manutenção



11FTG90L

Modelos a gás	11FTG90L	11FTG90LC
Dimensões exteriores - l x p x a	900x1100x900 mm	900x1100x900 mm
Placa	Lisa	Lisa cromada
Consumo gás	16 Kw / 13757 Kcal/h	16 Kw / 13757 Kcal/h
Código	300101	300111



Placa de cozedura em aço de espessura especial (15 mm)

Proteção contra respingos de perímetro 30/10 em aço inoxidável AISI 304 hermeticamente soldado

Controle duplo para o aquecimento diferenciado da placa • Aquecimento de placas por elementos especiais de tungstênio • Regulagem de temperatura termostática de 100° a 300°C

Termostato de segurança com reset manual • Gaveta coletora de gordura removível

Luzes de aviso para controle de funcionamento • Pés ajustáveis em aço inoxidável AISI 304

Painel de controle que pode ser removido rapidamente para facilitar a limpeza e manutenção



11FTE90LC

Modelos elétricos	11FTE90L	11FTE90LC
Dimensões exteriores - l x p x a	900x1100x900 mm	900x1100x900 mm
Placa	Lisa	Lisa cromada
Consumo elétrico / Tensão	10 Kw / 400 V	10 Kw / 400 V
Código	300141	300151

STILE 1100

Tampo e tanque prensados com cantos totalmente arredondados, em aço inox aisi 304
 Drenagem de óleo por meio de torneira esférica na bandeja de aço inoxidável alojada na unidade base
 Botão "RAPID" para derretimento gradual de gorduras sólidas por meio de aquecimento inicial intermitente
 Pannel de controle que pode ser removido rapidamente para facilitar a limpeza e manutenção
 Grande zona fria no fundo para depósito de impurezas
 Display digital para leitura da temperatura (precisão +/- 1°C)
 Ignição piloto eletrônica • Pés ajustáveis em aço inoxidável AISI 304


GÁS

Queimadores em ferro fundido niquelado com alta eficiência térmica
 Tubos trocadores de passagem de chama situados no interior do tanque
 Regulagem da temperatura de 30° a 195°C por meio de eletroválvula de segurança e termopar controlado por cartão termostático
 Ignição piloto eletrônica


11FRG-16R

Modelos a gás	11FRG-16R	11FRG-17R	11FRG-22R
Dimensões exteriores - l x p x a	450x1100x900 mm	450x1100x900 mm	450x1100x900 mm
Capacidade da cuba	8+8 Lt	17 Lt	21 Lt
Consumo gás	11,6 kW / 9974 Kcal/h	16,5 kW / 14187Kcal/h	21 kW / 18057Kcal/h
Consumo elétrico / Tensão	0,01 kW / 230 V	0,01 kW / 230 V	0,01 kW / 230 V
Notas: Acessórios incluídos	2 x CF8 1 x BRO-13/17	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 1 x BRO-21
Código	8984000	8984010	8984020

ELÉTRICOS

Elementos de aquecimento de aço inoxidável blindados AISI 304 que podem ser girados 90° para facilitar a limpeza do tanque
 Regulagem da temperatura de 30° a 195°C por meio de cartão termostático


11FRE-17/21R

Modelos elétricos	11FRE-16R	11FRE-17R	11FRE-21R
Dimensões exteriores - l x p x a	450x1100x900 mm	450x1100x900 mm	450x1100x900 mm
Capacidade da cuba	8+8 Lt	17 Lt	21 Lt
Consumo elétrico / Tensão	14 kW / 400 V	16,5 kW / 400 V	20 kW / 400 V
Notas: Acessórios incluídos	2 x CF8 1 x BRO-13/17	1 x CF17 1 x BRO-13/17	1 x CF21 1 x BRO-21
Código	8984030	8984040	8984050

ACESSÓRIOS PARA TANQUES 8, 17 E 21 LT


Modelos	CF17	CF21	CMF17	CMF21	CF8	BRO-13/17	BRO-21
Dimensões - l x p x a	290x300x120 mm	300x400x120 mm	140x300x120 mm	146x400x120 mm	105x300x120 mm	265x615x150 mm	265x760x180 mm
Notas	Para cubas 17 Lt	Para cubas 21 Lt	Para cubas 17 Lt	Para cubas 21 Lt	Para cubas 8 Lt	Cuba recolha óleo	Cuba recolha óleo
Código	863052	863049	863066	863061	863058	863139	863138

COZEDORES DE PASTA A GÁS E ELÉTRICOS

STILE 1100

Construído em aço inoxidável AISI 304 • Tanque em aço inoxidável AISI 316 com cantos totalmente arredondados
Os cestos repousam no topo perfurado que incorpora canal para drenagem • 1 tanque 45 Lt. capacidade GN 1/1
Enchimento automático de água • Torneira de água para esvaziar • Pés ajustáveis em aço inoxidável AISI 304
Painel de controle que pode ser removido rapidamente para facilitar a limpeza e manutenção

- **A gás** com queimadores de aço inox com chama estabilizada.
- Torneira de válvula com chama piloto para acender o queimador.
- Sistema de segurança com pressostato e indicador luminoso de alarme
- Ignição piezoelétrica do piloto • Câmara de combustão ao redor do tanque
- **Eléctrico** com elementos de aquecimento tanque externo angular
- Regulagem de potência por meio de um seletor de 3 posições com luz indicadora para mostrar quando em funcionamento
- Sistema de segurança com pressostato e indicador luminoso de alarme



Modelo a gás	11CPG45
Dimensões exteriores - l x p x a	550x1100x900 mm
Capacidade dos cestos	45 Lt. / GN 1/1
Potência gás	12 Kw / 10318 Kcal/h
Consumo elétrico / Tensão	0,05 kW / 230 V
Notas	Cestos e tampa não incluídos
Código	300201



Modelo elétrico	11CPE45
Dimensões exteriores - l x p x a	550x1100x900 mm
Capacidade dos cestos	45 Lt. / GN 1/1
Consumo elétrico / Tensão	9,05 Kw / 400 V
Notas	Cestos e tampa não incluídos
Código	300211

COMBINAÇÃO POSSÍVEL DE CESTOS PARA TANQUES GN 1/1

1/1	1/2	1/3			1/3	2/3	1/3		1/3		1/6	1/6
	1/2	2/9	2/9	2/9	1/3		1/3	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
					1/3							

CESTOS PARA COZEDOR PASTAS



Modelos	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 2/9	GN 1/6DX	GN 1/6SX	GN 1/6	GN 1/1
Dimensões - l x p x a / mm	488x298x215	328x298x215	243x298x215	163x298x215	94x298x215	163x143x215	163x143x215	Ø152x215	500x280
Código	861102	861116	861122	861130	861172	861148	861150	861152	898991

STILE 1100


Modelos	11EN/45
Dimensões exteriores - l x p x a	450x1100x900 mm
Notas	-
Código	300251



Modelos	11EN/45C
Dimensões exteriores - l x p x a	450x1100x900 mm
Notas	2 Gavetas
Código	300261

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

Superfície em
 aço inoxidável AISI 304
 Portas com batentes



Modelos	PR45-DX	PR45-SX	PR90	RI-COL
Dimensões exteriores - l x p x a	L - 450 mm	L - 450 mm	L - 900 mm	Coluna água orientável 360°
Notas	½ Mód - 1 Porta	½ Mód - 1 Porta	1 Mód - 2 Portas	
Código	329508	329518	329608	833507





DRAGONE 龙

Soluções para cozinhas orientais

A linha DRAGONE representa o ponto de encontro entre o Oriente e Ocidente e dá a luz a uma cozinha multiétnica robusta, dinâmica e de alto rendimento.

 **OFFCAR**[®]
THE GREAT COOKING

DRAGONE

Superfície em aço inoxidável AISI 304 de grande espessura (2,5 mm)

Suportes Wok fabricados em ferro fundido vitrificado

Descarga com drenagem e controle do nível da água

Cuba de recolha de líquidos extraível em aço inox AISI 304

Queimadores em fundição de alto rendimento com chama vertical para cozinhar Wok

Painel de controle em ambos os lados

Painel de controle facilmente extraível para a máxima higiene e facilidade de manutenção

Pés em inox, reguláveis em altura

Opcional: KIT carga de água



DG702

1 FRENTE

Modelos	DG702	DG703	DG704
Dimensões exteriores - l x p x a	1100x700x900 mm	1650x700x900 mm	2200x700x900 mm
Queimadores / Potênciat	2x12 kW	3x12 kW	4x12 kW
Consumo gás	24 kW / 20640 Kcal/h	36 kW / 30960 Kcal/h	48 kW / 41273 Kcal/h
Código	398051	398061	398071



DG1104

1 FRENTE

Modelos	DG1102	DG1104	DG1106	DG1108
Dimensões exteriores - l x p x a	550x1100x900 mm	1100x1100x900 mm	1650x1100x900 mm	2200x1100x900 mm
Queimadores / Potência	2x12 kW	4x12 kW	6x12 kW	8x12 kW
Consumo gás	24 kW/20640 Kcal/h	48 kW/41280 Kcal/h	72 kW/61920 Kcal/h	96 kW/82545 Kcal/h
Código	398006	398016	398026	398036



DG1106P

2 FRENTES

Modelos	DG1102P	DG1104P	DG1106P	DG1108P
Dimensões exteriores - l x p x a	550x1100x900 mm	1100x1100x900 mm	1650x1100x900 mm	2200x1100x900 mm
Queimadores / Potência	2x12 kW	4x12 kW	6x12 kW	8x12 kW
Consumo gás	24 kW/20640 Kcal/h	48 kW/41280 Kcal/h	72 kW/61920 Kcal/h	96 kW/82545 Kcal/h
Código	398001	398011	398021	398031



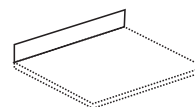
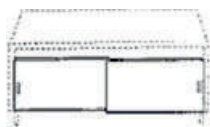
Modelos	DK-18	DK-12G	D-G1F	DK-H20	RI-COL
Descrição	Queimador potência extra	Espalhador	Grelha em aço inox	Kit enchimento de água com 2 torneiras	Coluna água orientável 360°
Potência	18 kW	12 kW		100 Lt.	
Nota	Pedir junto c/ encomenda	Pedir junto c/ encomenda		Ø 560x345 mm	
Código	445001	445005	825581	445011	833507

PORTAS PARA ELEMENTOS NEUTROS

Superfície em aço inoxidável AISI 304
Portas com batentes



Modelos	DP-55	DP-110
Dimensões exteriores - l x p x a		
Notas	½ Módulo - 1 Porta	1 Módulo - 2 Portas
Código	4900615	4900616



Modelos	DP-165-S	D-A55	D-A110	D-A165
Dimensões exteriores - l x p x a	Kit Portas de correr	Proteção contra salpicos	Proteção contra salpicos	Proteção contra salpicos
Notas	1 Módulo - 2 Portas	½ Módulo 550x200 mm	1 Módulo 1100x200 mm	1+½ Módulo 1650x200 mm
Código	4900617	4930101	4930103	4930105

DRAGONE - FOGÃO DE PAVIMENTO

Plano e tampa em aço inoxidável • Pernas em tubo de aço inoxidável 40x40

Grelha esmaltada especialmente concebida para utilizar recipientes até 600 mm de diâmetro

Queimador de dupla coroa com corpo em ferro fundido e tampa em latão do tipo vertical com potência de chama estabilizada 12 kW

Queimador à prova d'água e bandeja de gotejamento de aço inoxidável e piloto para coletar quaisquer transbordamentos

Torneira valvulada com chama piloto para acender o queimador • Bandeja do queimador de aço inoxidável AISI 304



Modelo	FBG661	FBG662
Dimensões exteriores - l x p x a	600x600x500 mm	600x600x500 mm
Potência dos queimador	12 kW	18 kW
Consumo gás	10320 Kcal/h	15480 Kcal/h
Código	311171	311175

DRAGONE

Placa reforçada em aço inoxidável AISI 304 de espessura (2,5 mm)

Grande área de contenção completa com suporte de aço inoxidável perfurado em toda a superfície

Tanque de 35 litros em aço inoxidável AISI 316 com transbordo e entrada de água

Estrutura do armário com porta e pés reguláveis em altura em aço inox AISI 304

Painel de controle frontal facilmente removível para limpeza e manutenção rápidas

Torneira de drenagem do tanque alojada no compartimento inferior

Enchimento automático da água no tanque com controle de nível e controles no painel frontal

GÁS

Queimador de chama estabilizado em aço inoxidável

Torneira valvulada com chama piloto para acendimento do queimador

Ignição por bateria piloto eletrônica

ELÉTRICO



Resistores especiais de tungstênio externos ao tanque garantem máxima velocidade de aquecimento e rendimento

Ajuste de potência com seletor de 3 posições e luz piloto indicando operação



DG11VM



1 FRENTE

Modelos	 DG11VM	 DE11VM
Dimensões exteriores - l x p x a	550x1100x900 mm	550x1100x900 mm
Tanque	35 Lt / GN 1/1	35 Lt / GN 1/1
Consumo gás	13,9 kW / 11952 Kcal/h	-
Consumo elétrico / Tensão	0,05 Kw / 230 V	9,05 Kw / 400 V
Notas		
Código	398083	398087



DG11VP

2 FRENTES

Modelos	 DG11VP	 DE11VP
Dimensões exteriores - l x p x a	550x1100x900 mm	550x1100x900 mm
Tanque	35 Lt / GN 1/1	35 Lt / GN 1/1
Consumo gás	13,9 kW / 11952 Kcal/h	-
Consumo elétrico / Tensão	0,05 Kw / 230 V	9,05 Kw / 400 V
Notas		
Código	398081	398085



GRELHA PERFURADA INOX PARA CESTOS

Código 844961

TEPPANYAKI - PLACAS JAPONESAS

DRAGONE 1100

Placa de cozedura em aço de espessura especial (20 mm) • 2 zonas de cozedura • Gaveta coletora de gordura removível
Pés ajustáveis em aço inoxidável AISI 304

GÁS

Regulação de temperatura de 100° a 300°C por meio de torneira termostática com válvula de segurança e termopar
Ignição electrónica do piloto por bateria



DG724L/LC

Modelos	DG724L	DG724LC
Dimensões exteriores - l x p x a	1100x700x900 mm	1100x700x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada
Queimadores zonas/ Potência	2x2 / 3,5 kW	2x2 / 3,5 kW
Consumo gás	14 kW / 12038 Kcal/h	14 kW / 12038 Kcal/h
Código	398101	398111



DG726LHP/LCHP

Modelos	DG726LHP HIGH POWER	DG726LCHP HIGH POWER
Dimensões exteriores - l x p x a	1100x700x900 mm	1100x700x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada
Queimadores zonas/ Potência	3x2 / 3,5 kW	3x2 / 3,5 kW
Consumo gás	21 kW / 18057 Kcal/h	21 kW / 18057 Kcal/h
Código	398105	398115



ELÉTRICA

Aquecimento de placas por elementos especiais de tungstênio
Regulação da temperatura termostática de 100° a 300°C
Termostato de segurança com reset manual



DG724L/LC

Modelos	DE722L	DE722LC
Dimensões exteriores - l x p x a	1100x700x900 mm	1100x700x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada
Zonas cozedura	2	2
Consumo eléctrico / Tensão	15 kW / 400 V	15 kW / 400 V
Código	399201	399205

DRAGONE 1650

Placa de cozedura em aço de espessura especial (20 mm) • 2 zonas de cozedura • Gaveta coletora de gordura removível
 Pés ajustáveis em aço inoxidável AISI 304

GÁS

Regulação de temperatura de 100° a 300°C por meio de torneira termostática com válvula de segurança e termopar
 Ignição electrónica do piloto por bateria



DG736L/LC

Modelos	DG736L	DG736LC
Dimensões exteriores - l x p x a	1650x700x900 mm	1650x700x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada
Queimadores zonas/ Potência	3x2 / 3,5 kW	3x2 / 3,5 kW
Consumo gás	21 kW / 28057 Kcal/h	21 kW / 28057 Kcal/h
Código	398121	398131



DG738LHP/LCHP

Modelos	DG738LHP HIGH POWER	DG738LCHP HIGH POWER
Dimensões exteriores - l x p x a	1650x700x900 mm	1650x700x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada
Queimadores zonas/ Potência	3x2 / 3,5 kW	3x2 / 3,5 kW
Consumo gás	28 kW / 24076 Kcal/h	28 kW / 24076 Kcal/h
Código	398125	398135

ELÉTRICA

Aquecimento de placas por elementos especiais de tungstênio
 Regulagem de temperatura termostática de 100° a 300°C
 Termostato de segurança com reset manual



DE733L/LC

Modelos	DE733L	DE733LC
Dimensões exteriores - l x p x a	1650x700x900 mm	1650x700x900 mm
Placa	Lisa	Lisa Cromada
Zonas cozedura	2	2
Consumo eléctrico / Tensão	20 kW / 400 V	20 kW / 400 V
Código	399211	399215



PASTELARIA

Soluções modulares para grandes cozinhas

Linha dedicada à pastelaria profissional de qualidade que requer um alto rendimento, precisão e facilidade de limpeza/manutenção.

A ampla gama de fritadeiras em móvel ou bancada e fogões, satisfazem completamente as necessidades dos diferentes tipos de cozinha.

PASTELARIA
LINHA STILE 700

FOGÃO BANCADA

Modelos	6PFBG01	6PFBG02	70/6PFBG02
Dimensões exteriores - l x p x a	350x650x285 mm	700x650x285 mm	800x730x900 mm
Queimadores / Potência	1 x 4,5 kW	2 x 4,5 kW	2 x 4,5 kW
Consumo gás	4,5 kW / 3870 Kcal/h	9 kW / 7740 Kcal/h	9 kW / 7740 Kcal/h
Código	363121	363111	363110

LINHA STILE 700
LINHA STILE 700

FRITADEIRA BANCADA

Modelos	6PFRG21	70FPG45	70FPG45R RAPID
Dimensões exteriores - l x p x a	700x650x285 mm	800x730x900 mm	800x730x900 mm
Capacidade da cuba	21 Lt	45 Lt	45 Lt
Potência / Consumo gás	18 kW / 15480 Kcal/h	28 kW / 20640 Kcal/h	28 kW / 20640 Kcal/h
Consumo elétrico	-	-	0,01 kW / 230 V
Acessórios incluídos	1 x C21G	1 x C45G	1 x C45G
	-	1x BRO-13/17	1x BRO-13/17
Código	931037	931026	931034

**ELEMENTOS NEUTROS
ACESSÓRIOS**


Modelos	6USU-35	6USU-70	6USU-105	6UMP-35	6UMP-70	BRO-13/17
Dimensões - d x l x a	350x525x615	700x525x615	1050x525x615	350x525x615	700x525x615	265x615x150
Tipo	Aberto	Aberto	Aberto	Fechado c/ porta	Fechado c/ porta	Mod. 7FPG45/45R
Código	357133	357143	357153	357163	357173	863139

ACESSÓRIOS: Portas para elementos neutros Pág 198

FRITADEIRAS ELÉTRICAS DE BANCADA

PASTELARIA

Construção em aço inoxidável aisi 304.

Malha removível colocada acima dos resistências.

Regulação da temperatura do óleo de 90 a 190°C através de um termostato de alta precisão.

Termostato de segurança adicional calibrado a 230°C para evitar o superaquecimento acidental perigoso do óleo.

Painel de controle facilmente removível para facilitar a limpeza e manutenção.

ELEMENTOS DE AQUECIMENTO EM TUNGSTÊNIO FORA DO TANQUE

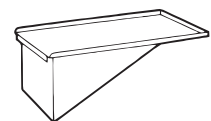
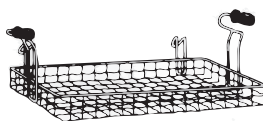


Modelos	6PFRE05	6PFRE10	6PFRE15
Dimensões exteriores - l x p x a	350x650x285 mm	700x650x285 mm	1050x650x285 mm
Capacidade da cuba	5 Lt	10 Lt	15 Lt
Consumo elétrico / Tensão	4,4 kW / 400 V	9 kW / 400 V	13,5 kW / 400 V
Acessórios incluídos	1 x C05E	1 x C10E	1 x C15E
Código	931001	931043	931011

ELEMENTOS DE AQUECIMENTO GIRATÓRIOS DENTRO DO TANQUE



Modelos	6PFRE21	6PFRE32
Dimensões exteriores - l x p x a	700x650x285 mm	1050x650x285 mm
Capacidade da cuba	21 Lt	32 Lt
Consumo elétrico / Tensão	6 - 9 kW / 400 V	9 - 18 kW / 400 V
Acessórios incluídos	1 x C21E	1 x C32E
Código	931023	931024



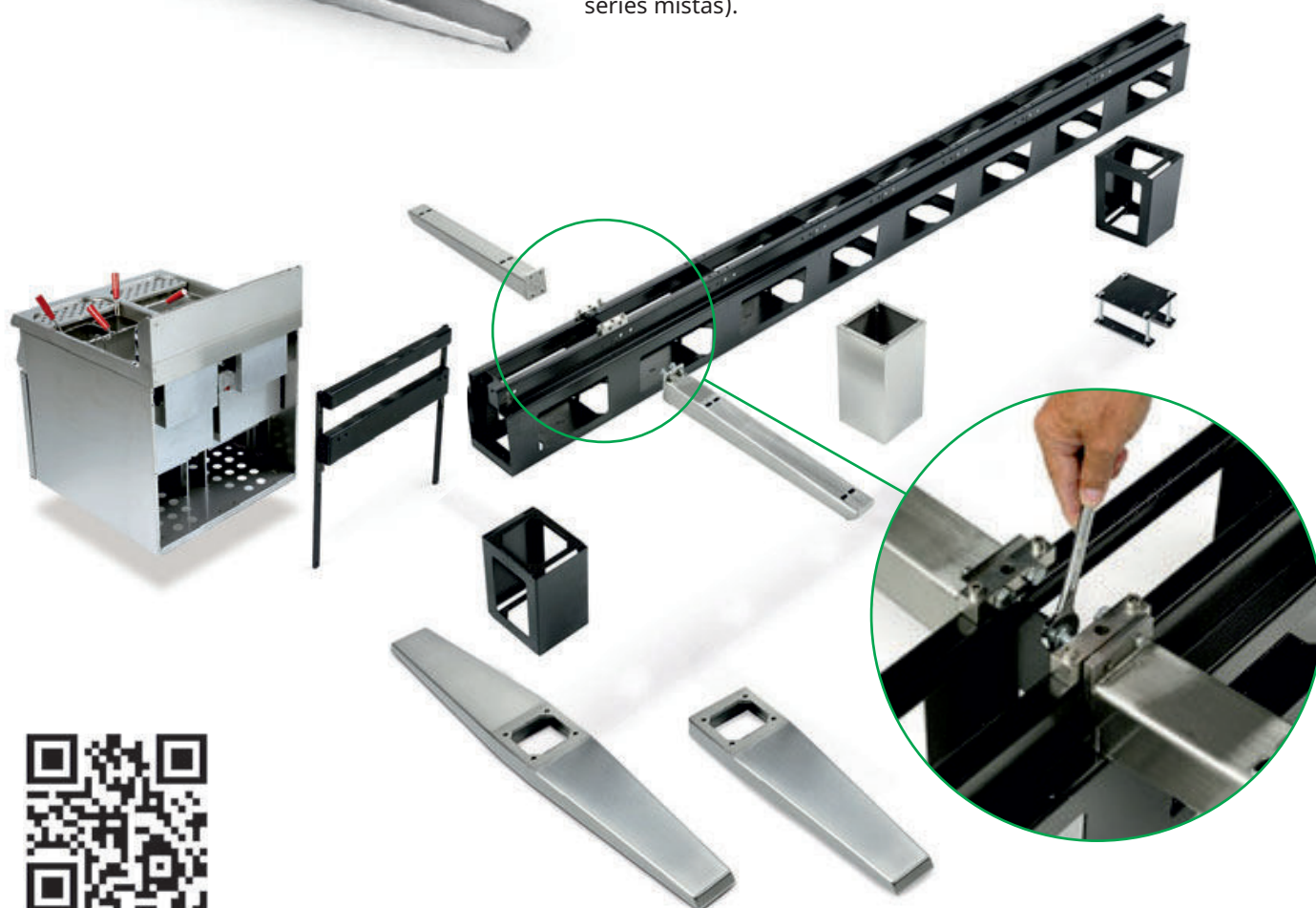
Modelos	C05E	C10E	C15E	C21E	C32E	C21G	C45G	6P-G1	6P-G2	6P-G3
Dimensões - d x l x a mm	255x329x70	605x329x70	955x329x70	605x329x70	955x329x70	575x302x70	665x339x120	PARA: 6PFRE15 6PFRE32	PARA: 6PFRE05	PARA: 6PFRE10 6PFRE21 6PFRG21 7PFPG45 7PFPG45T
Notas	Cuba 5 Lt ⚡	Cuba 10 Lt ⚡	Cuba 15 Lt ⚡	Cuba 21 Lt ⚡	Cuba 32 Lt ⚡	Cuba 21 Lt 🔥	Cuba 45 Lt 🔥			
Código	989902	989903	989900	989904	989901	989905	989906	990800	990801	990802

GOLD STILE - SOLUÇÕES MODULARES PARA COZINHAS SUSPENSAS



GOLD STILE é a solução modular que atende às mais diversas necessidades dos modernos sistemas de confeitura de alimentos suspensa.

A estrutura de suporte, que pode ser produzida em vários comprimentos, pode acomodar séries padrão a gás e elétrica, com profundidades de 700 ou 900, em um ou dois frentes opostas (podem também ser criadas composições de séries mistas).



POR ORÇAMENTO
PREÇOS SOB CONSULTA

EQUIPAMENTOS ESPECIAIS



MARMITAS A GÁS E ELÉTRICAS



Cuba com fundo em aço inox AISI 316 e paredes em aço inox AISI 304 (espessura 20-25 / 10), especialmente, para tratamento de alimentos particularmente ácidos. • Tampa equilibrada em aço inox AISI 304 (espessura 12-15 / 10), com pega atérmica. • Estrutura de suporte em aço inox AISI 304 (espessura 15-20 / 10). • Isolamento térmico garantido por painéis de fibra de vidro de espessura grossa. • Revestimento exterior em aço inox AISI 304 com acabamento satinado (espessura 10/10). • Pernas em aço inoxidável AISI 304 reguláveis para nivelamento. • Aquecimento por meio de queimadores tubulares de alto rendimento em aço inox ou, resistências de aquecimento blindadas, em liga Incoloy 800, instaladas dentro do permutador. • Torneira mínima / máxima, com sistema de segurança termopar. • Enchimento da cuba com torneira (quente / frio) e tubo de distribuição ajustável. • Furo de drenagem da cuba com filtro removível. • Torneira de descarga frontal com pega isolante em latão cromado de 2". • Nas eléctricas, termostato de segurança com rearme manual. • Existe versão com aquecimento a vapor, sob pedido.

Modelos a gás aquecimento direto (a)	PQG200D	PQG300D	PQG500D
Modelos a gás aquecimento indireto (b)	PQG200I	PQG300I	PQG500I
Modelos eléctricos aquecimento indireto (c)	PQE200I	PQE300I	PQE500I
Dimensões exteriores - l x p x a	1000x1150x900 mm	1150x1300x900 mm	1150x1300x1050 mm
Capacidade da cuba	(a) 230 Lt (b) 220 Lt (c) 220 Lt	(a) 362 Lt (b) 342 Lt (c) 325 Lt	(a) 496 Lt (b) 496 Lt (c) 480 Lt
Consumo gás	34,5 Kw / 29685 Kcal/h	48 Kw / 41280 Kcal/h	58 Kw / 49900 Kcal/h
Consumo eléctrico / Tensão	32 Kw / 400 V	36 Kw / 400 V	36 Kw / 400 V
Códigos	Sob consulta	Sob consulta	Sob consulta

OPCIONAL RECOMENDADO: A ser solicitado ao encomendar a marmitta

CARGA ÁGUA AUTOMÁTICA + IGNIÇÃO ELÉTRICA



Sob consulta

CARGA ÁGUA AUTOMÁTICA



Sob consulta



TAMPA DE PRESSÃO HERMÉTICA 0,05 bar = 101°C Sob consulta

Cestos perfurados em aço inox AISI 304.



Panela para cuscuz em aço inox



Modelos	CPS202	CPS302	CPS502	CPS203	CPS303	CPS503	K10 / 15	K200	K300
Capacidade	220 / 230 Lt	342 / 362 Lt	480 / 496 Lt	220 / 230 Lt	342 / 362 Lt	480 / 496 Lt	100 / 150 Lt	220 / 230 Lt	342 / 362 Lt
Cestos	2 x 1/2	2 x 1/2	2 x 1/2	3 x 1/3	3 x 1/3	3 x 1/3	1	1	1
Dimensões - d x a	Ø 710x450 mm	Ø 860x450 mm	Ø 860x680 mm	Ø 710x450 mm	Ø 860x450 mm	Ø 860x680 mm	Ø 650x300 mm	Ø 800x300 mm	Ø 950x300 mm
Código	861833	861839	861840	861833	861839	861840	861955	861959	861965

ACESSÓRIOS: Mais cestos Pág 233

EQUIPAMENTOS ESPECIAIS

Cuba com fundo em aço inox AISI 316 e paredes em aço inox AISI 304 (espessura 20-25 / 10), especialmente, para tratamento de alimentos particularmente ácidos.

Aquecimento por meio de queimadores tubulares de alto rendimento em aço inox ou por meio de elementos blindados em liga Incoloy 800 controladas por termostato eletromecânico e interruptor de pressão, calibrado em 0,5 bar para evitar a fuga de vapor a partir da válvula de segurança e desperdício desnecessário de energia;

Permutador em aço inox AISI 304, Elevação motorizada. Interruptor principal.

Tampa equilibrada em aço inox AISI 304 (espessura 12-15 / 10), com pega atérmica.

Estrutura de suporte em aço inox AISI 304 (espessura 15-20 / 10).

Isolamento térmico garantido por painéis de fibra de vidro de espessura grossa.

Revestimento exterior em aço inox AISI 304 com acabamento satinado (espessura 10/10)

Enchimento da cuba com torneira (quente / frio) e tubo de distribuição ajustável.

Sinalização visual e bloqueio do aquecimento em caso do nível insuficiente de água.

Pernas em aço inoxidável AISI 304 reguláveis para nivelamento.

Furo de drenagem da cuba com filtro removível.

Torneira de descarga frontal com pega isolante em latão cromado de 2".

Nas eléctricas, termostato de segurança com rearme manual.

Existe versão com aquecimento a vapor, sob pedido.

Elevação motorizada incluída no preço



Modelos a gás aquecimento direto (a)	PMG100D	PMG150D	PMG200D	PMG300D	
Modelos a gás aquecimento indireto (b)	PMG100I	PMG150I	PMG200I	PMG300I	PMG500I
Modelos eléctricos aquecimento indireto (b)	PME100I	PME150I	PME200I	PME300I	PME500I
Dimensões exteriores - l x p x a	1445x1180x1090 mm	1445x1180x1090 mm	1596x1310x1090 mm	1726x1380x1090 mm	1726x1460x1090 mm
Capacidade da cuba	(a)(b) 100 Lt	(a)(b) 150 Lt	(a) 230 Lt (b) 220 Lt	(a) 330 Lt (b) 325 Lt	(b) 496 Lt
Consumo gás	21 Kw / 18060 Kcal/h	21 Kw / 18060 Kcal/h	34,5 Kw / 29690 Kcal/h	48 Kw / 41280 Kcal/h	48 Kw / 41280 Kcal/h
Consumo eléctrico / Tensão	16 Kw / 400 V	18 Kw / 400 V	32 Kw / 400 V	36 Kw / 400 V	36 Kw / 400 V
Código	Sob consulta	Sob consulta	Sob consulta	Sob consulta	Sob consulta

OPCIONAL RECOMENDADO: A ser solicitado ao encomendar a marmitta

CARGA ÁGUA AUTOMÁTICA + IGNIÇÃO ELÉTRICA



Sob consulta

CARGA ÁGUA AUTOMÁTICA



Sob consulta

Cestos perfurados em
aço inox AISI 304.



Modelos	CP101	CP151	CP102	CP152	CP103	CP153
Capacidade	100 Lt	150 Lt	100 Lt	150 Lt	100 Lt	150 Lt
Cestos	1	1	2 x 1/2	2 x 1/2	3 x 1/3	3 x 1/3
Dimensões - d x a	Ø 560x345 mm	Ø 560x470 mm	Ø 560x345 mm	Ø 560x470 mm	Ø 560x345 mm	Ø 560x470 mm
Código	861801	861811	861821	861831	861841	861851

ACESSÓRIOS: Mais cestos Pág 232

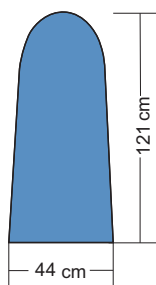


LAVANDARIA

Tecnologia para engomar professional

EOLO - ZÉFIRO

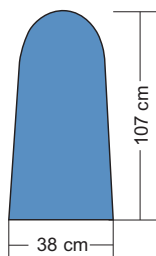
Tábua de passar dobráveis, brancas ou cromadas, com sucção, (com sopro no modelo Zéfiro), aquecidas e ajustáveis em altura entre 75 e 101 cm.



Modelos	EOLO	ZÉFIRO	Braço EOLO opcional	Braço ZÉFIRO opcional
Dimensões aberta - l x p x a	1520x440x910 mm	1520x440x910 mm		
Dimensões fechada - l x p x a	1520x440x230 mm	1520x440x230 mm		
Potência plano de trabalho	200 W	200 W		
Potência do motor de Sucção / Sopro	25 W / -	25 W / 25 W		
Potência total / Tensão	225 W / 230 V	225 W / 230 V		
Peso	19 Kg	19,5 Kg		
Código	1300	1310	1320	1321

EGEO - EGEO SOFFIANTE

Tábua de passar fixa, aquecida com sucção 0,2 cv, sopro com 0,2 cv no modelo SOFFIANTE, sem caldeira.

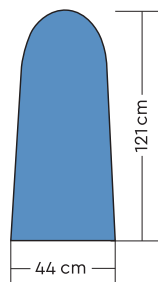


Modelos	EGEO	EGEO SOFFIANTE	Braço com sucção, opcional
Dimensões aberta - l x p x a	1330x420x940 mm	1330x420x940 mm	
Potência plano de trabalho	600 W	600 W	
Potência de Sucção / Sopro	130 W / -	130 W / 130 W	
Potência total / Tensão	730 W / 230 V	860 W / 230 V	
Peso	33 Kg	37 Kg	
Código	1021	1021-B	1007

MÁQUINAS DE PASSAR A FERRO COM CALDEIRA

SOLE A

Tábua de passar a ferro, dobrável, com aspiração e insuflação, aquecida, com caldeira de inox com autonomia de trabalho contínuo e ferro de passar



FORNECIMENTO STANDARD



Painel de controle



Ferro de passar mod. EOS



Braço opcional

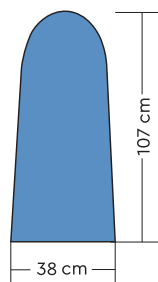
Com sucção, não aquecido

1002 A

Modelos	SOLE A
Dimensões aberta - l x p x a	1360x440x1050 mm
Dimensões fechada - l x p x a	1370x440x240 mm
Potência plano de trabalho	200 W
Potência do motor de Sucção e Sopro	25 W
Potência da bomba / Capacidade da caldeira	48 W / 1,9 Lt
Potência da caldeira / Pressão do vapor	1300 W / 2,8 Bar
Potência do ferro	800 W
Potência total / Tensão	2373 W / 230 V
Peso	27 Kg
Código	1002

ARGO e ARGO SOFFIANTE

Tábua de passar a ferro, com aspiração e insuflação, aquecida, com caldeira de inox com autonomia de trabalho contínuo e ferro de passar



FORNECIMENTO STANDARD



Painel de controle



Ferro de passar mod. EOS



Modelos	ARGO	ARGO SOFFIANTE	Opcional	Opcional
Dimensões - l x p x a	470x1370x930 mm	470x1370x930 mm	Braço de passar c/ sucção	Kit de pistola de vapor
Potência plano de trabalho	600 W	600 W		
Potência do motor de Sucção / Sopro	0,2 Hp / -	0,2 Hp / 0,2 Hp		
Capacidade da caldeira	3 Lt	3 Lt		
Potência da caldeira / Pressão do vapor	1300 W / 2,8 Bar	2000 W / 3,5 Bar		
Potência do ferro	800 W	800 W		
Potência total / Tensão	2250 W / 230 V	3100 W / 230 V		
Peso	39 Kg	42 Kg		
Código	1200	1200-B	1201	1202

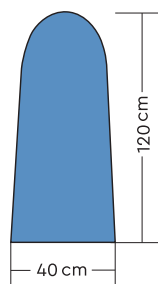
SÉRIE ERA

ERA: Tábua de passar a ferro universal aquecida com sucção e painel de controle electrónico. Caldeira automática, completa com bomba e ferro. (caldeira de aço inoxidável)

ERA VAP: Tábua de passar universal aquecida, com sucção, a vapor, com painel de controle electrónico. Caldeira automática, completa com bomba e ferro (caldeira de aço inoxidável). A superfície de engomar é feita de alumínio e inox

ERA MAX VAP: Tábua de passar universal aquecida, a vapor, com sucção e sopro de ar, com painel de controle electrónico. Caldeira automática, completa com bomba e ferro (caldeira de aço inoxidável). A superfície de engomar é feita de alumínio e inox.

ERA SOFFIANTE: Tábua de passar universal aquecida, com sucção, sopro de ar e painel de controle electrónico. Caldeira automática, completa com bomba e ferro (caldeira de aço inoxidável)



Tábua de série

FORNECIMENTO STANDARD


Painel de controle



Ferro de passar mod. EOS



ERA (Suporte e braço opcionais)

Modelos	ERA (ERA 2*)	ERA SOFFIANTE	ERA VAP	ERA MAX VAP
Dimensões aberta - l x p x a	1400x610x930 mm	1400x610x930 mm	1400x610x930 mm	1400x610x930 mm
Altura plano trabalho	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm
Capacidade da caldeira	6 Lt	6 Lt	6 Lt	6 Lt
Potência da caldeira / Pressão do vapor	4000 W / 4 Bar	4000 W / 4 Bar	5200 W / 5 Bar	5200 W / 5 Bar
Potência plano de trabalho	800 W	800 W	1100 W	1100 W
Potência do motor de Sucção	0,5 Hp	0,5 Hp	0,5 Hp	0,5 Hp
Potência do motor de Sopro de ar	-	0,2 Hp	-	0,2
Potência do ferro	800 W (+ 800 W)	800 W	800 W	800 W
Potência total / Tensão	6000 W (6800 W) / 400 V	6150 W / 400 V	7500 W / 400 V	7650 W / 400 V
Peso	72 Kg	82 Kg	72 Kg	86 Kg
Código	1000 (1000-B)	1001-S	1001	1001-B

* Versão base ERA, fornecida com mais 1 ferro Mod. EOS

ACESSÓRIOS OPCIONAIS	Braço passar com sucção	Kit pistola de vapor	Suporte fio balanceiro
Código	2007	1016	1017

ACESSÓRIOS: Pág 239

GERADORES DE VAPOR

VAPORINO, STELLA E LUNA



Modelos	VAPORINO MAXI	STELLA	LUNA	Opcional
Dimensões - l x p x a	260x360x280 mm	260x350x170 mm	270x380x230 mm	Suporte com rodas
Autonomia	3 Horas	Contínuo	Contínuo	
Potência da caldeira / Pressão do vapor	1300 W / 2,8 Bar	1150 W / 2,8 Bar	1300 W / 2,8 Bar	
Potência do ferro	800 W	800 W	800 W	
Potência total / Tensão	2100 W / 230 V	1998 W / 230 V	2148 W / 230 V	
Peso	8,2 Kg	7 Kg	11 Kg	
Código	1005	1004	1012	1006

PLUTONE e SATURNO

Geradores de vapor automáticos com painel de controle multi-funcional completo. Caldeira em aço inoxidável com bomba e 2 ferros.

FORNECIMENTO STANDARD



Painel de controle
2 x Ferro de passar mod. EOS



FORNECIMENTO STANDARD



Painel de controle



2 x Ferro de passar mod. EOS PRO



Modelos	PLUTONE	SATURNO	SATURNO 6,6 Kw	Opcional
Dimensões - l x p x a	300x430x980 mm	400x540x970 mm	400x540x970 mm	Kit pistola de vapor
Capacidade Caldeira / Potência bomba	5 Lt / 48 W	8 Lt / 0,5 Hp	8 Lt / 0,5 Hp	
Potência da caldeira / Pressão do vapor	4000 W (*) / 4 Bar	4400 W / 3,5 Bar	6600 W / 3,5 Bar	
Potência do ferro	2 x 800 W	2 x 900 W	2 x 900 W	
Potência total / Tensão	5648 W / 400 V (**)	5648 W / 400 V (**)	7848 W / 400 V (**)	
Peso	22 Kg	42 Kg	42 Kg	
Código	1003	1019-A	1025	1016

SÉRIE URANO

CARACTERÍSTICAS E PREÇOS SOB CONSULTA



URANO SOFFIANTE



URANO VAP



SATURNO



URANO SOFFIANTE COM CALDEIRA



URANO COM CALDEIRA



	Modelos	Descrição	Código
		Suporte fio balanceiro universal	1017
		Pistola de vapor	1016
 	EOS	Ferro de passar standard 800 W	1009
 	EOS MAXI	Ferro de passar standard maxi 800 W	1010
 	EOS PRO	Ferro de passar profissional 900 W	1013
		Base anti-briho em alumínio	1081
		Base de passar em teflon	1083
		Tapete borracha descanso do ferro	G00004
		Capa universal 120 x 40 cm	G00294
		Capa 121 x 44 cm	SO0005
		Capa 107 x 38 cm	EG0003
		Capa Braço Amovível	1028

As relações comerciais entre a Listel, Lda. e os seus clientes regem-se com base nas condições de venda a seguir especificadas, as quais são consideradas aceites ao solicitar um pedido.

Encomendas

Todas as encomendas devem ser formalizadas por escrito mencionando obrigatoriamente o código do artigo e a sua designação. Não aceitamos encomendas verbais. Os prazos de entrega são sempre indicados a título estimativo e podem ser alterados por motivos de força maior ou exógeno à nossa vontade. Não podendo o seu não cumprimento constituir causa justificada de anulação da encomenda, pedido de indemnização ou compensação por qualquer prejuízo.

Preços

Os preços constantes da nossa tabela entendem-se como preços de venda que aconselhamos a praticar ao PÚBLICO.

Descontos Comerciais

Revendedor: ____ % de desconto.

Desconto quantidade: A aprovar pela administração.

Impostos

Sobre os valores apresentados é aplicado o Ecoree (quando aplicável) e o Iva à taxa legal em vigor.

Logística

Aos preços apresentados, a entrega é considerada no nosso armazém, cessando assim a nossa responsabilidade sobre ela a partir do momento em que a encomenda esteja à disposição do comprador. Salvo acordo em contrário, não assumimos os riscos do transporte, que são totalmente a cargo do comprador, inclusive quando os danos produzidos durante o transporte sejam devidos a caso fortuito ou de força maior.

Todos os defeitos provocados no material, devem ser constatados na presença do transportador e assinalados na guia de transporte, com a assinatura do comprador.

Custos

Para encomendas de valor inferior a 500 euros, acresce portes de Envio.

Para encomendas superiores ao valor acima mencionado é de nossa conta, salvo exportação.

Garantia

A garantia é válida para os produtos comercializados pela Listel, Lda., por um período de 2 (dois) anos, salvo algumas exceções.

A garantia tem início a partir da data de aquisição, pelo controlo do número de série do artigo. No caso de venda tardia do equipamento (produto em stock no revendedor), pelos senhores revendedores, será tomada como data de início da garantia, a data da fatura do revendedor (máximo tempo de carência de garantia para produto stock/revendedor 1 ano) ou por um impresso próprio que deve ser solicitado à Listel.

A assistência aos equipamentos fornecidos pela Listel é da responsabilidade dos nossos revendedores.

É possível o envio dos nossos técnicos, sendo cobrados deslocação e mão de obra.

Exclusões à Garantia

Peças eléctricas ou electrónicas (ditas sensíveis aos problemas de variação de tensões), grelhas e vidros.

Danos causados pelo transporte, má utilização / manutenção deficiente, erros de instalação ou montagem.

Acessórios

Todas as peças de substituição/reposição mesmo em garantia são enviadas à cobrança sem qualquer desconto financeiro. Depois de rececionadas e aceites a respetiva reclamação pelos nossos serviços, é emitida uma nota de crédito, no valor pago.

Reclamações/devoluções

Todas e quaisquer reclamações/devoluções, só são aceites se cumprido o ponto anterior.

Outros

A Listel reserva-se ao direito de alterar o sistema de fabrico, tabelas de preços e / ou estas CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA E DE PAGAMENTO, sem aviso prévio.

Para todas as questões emergentes de aplicação das CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA E DE PAGAMENTO, é competente o foro da comarca de Loures, com expressa renúncia a qualquer outro.

Reserva de Propriedade

Até ao integral pagamento do valor dos bens constantes das faturas, a plena propriedade dos mesmos bens continua na nossa titularidade exclusiva, transferindo-se para o cliente somente com a efetividade de tal pagamento.

Até ao integral pagamento, o cliente detem os bens em causa como possuidor em nome alheio.

Reservamos o direito de alterar as especificações e características técnicas dos produtos ou a gama. As Informações e listas de produtos que constam deste catálogo podem conter erros tipográficos ou ser inexatas, e podem não estar completas ou actualizadas. Por conseguinte, a LISTEL, Lda reserva-se o direito de corrigir todos os erros, inexactidões ou omissões, e de alterar ou actualizar informações em qualquer momento sem aviso prévio (incluindo após ter efectuado a sua encomenda). Note-se que tais erros, inexactidões ou omissões, podem dizer respeito a modelos, descrição, características técnicas, preços e/ou disponibilidade de produtos. Imagens não contratuais.



LISTEL - IMPORTAÇÃO & EXPORTAÇÃO, LDA.

Zona Industrial de Frielas

Rua Cidade de Castelo Branco, Lote 1 - A

2660-020 FRIELAS

Coordenadas : N 38.820100 - W 9.144653

Tel.: +351 219 891 370

listel@listel.com.pt • www.listel.com.pt