



made with care



carefully selected

CATÁLOGO • CATALOGUE

MAGNUS, FIAMMA & CO



2023

Liquidificador de cozinha Kitchen blender



EZ 600 (cód. 0425.417.007)

Blendtec



230V



Liquidificador profissional 1.9 l
Professional blender 1.9 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	177x203x381	mm
Potência / Power	1.56	kW
Capacidade / Capacity	1.9	l
Peso / Weight	3.3	kg

- Recomendado para > 60 misturas/dia.
- O EZ 600 pode ser programado especificamente para smoothies, bebidas à base de café ou batidos com leite, proporcionando misturas consistentes e suaves para todo o tipo de bebidas.
- Ecrã LCD, controlo por teclas sensíveis ao tato.
- **3 Ciclos de liquefação pré-programados (curto, médio, longo) e botão de acesso à velocidade máxima.**
- Tecnologia da lâmina mais forte do que as lâminas tradicionais.
- Inclui 1 jarro.

- Recommended daily blends: > 60 blends.
- The EZ 600 can be programmed specifically for smoothies, coffee beverages or milkshakes, providing consistently smooth blends for drinks of all kinds.
- LCD display, push-button controls.
- **3 Pre-programmed liquefaction cycles (small, medium, large) and pulse button.**
- Blunt blade technology stronger than traditional blades.
- Includes 1 jug.

Optional para liquidificador Blendtec: jarro extra / Optional for professional blender Blendtec: extra jugs

cód. 0490.417.001

Jarro extra para EZ 600 / Extra jug for EZ 600



Sugestão:

Outros liquidificadores na pág. 430.

Suggestion:

Other blenders on page 430.





Cutters - emulsionadoras Cutters - emulsifiers



K-41 (cód. 0707.10.011)

Sammic

Cutter, 4.4 l - 1 Velocidade
Cutter, 4.4 l - 1 Speed

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	252x309x434	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	2.5	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	4.4	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 193x161	mm
Velocidade / Speed	1500	rpm
Potência / Power	0.8	kW
Peso / Weight	14.2	kg



a₆

e

V 230V

• **10 - 50 Refeições.**

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Tampa transparente com orifício para adicionar ingredientes em funcionamento.
- Caldeira com revolvedores laterais incorporados, para um resultado homogêneo sem necessidade de intervenção do operador.
- Microrruptores de segurança na posição da caldeira e da tampa.
- Equipamento incluído: Jogo de lâminas microdentadas.

• **10 - 50 Meals.**

- To chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds.
- Transparent lid equipped with hole to add ingredients in use.
- Bowl equipped with lateral stirrers for an homogeneous result without operator intervention.
- Safety microswitches in the position of the bowl and the lid.
- Default equipment: Set of serrated blades.



K-52 (cód. 0707.10.010)

Sammic

Cutter, 5.5 l - 2 velocidades
Cutter, 5.5 l - 2 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	286x387x439	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	3	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5.5	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x150	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	1500 / 3000	rpm
Potência / Power	0.9 - 1.5	kW
Peso / Weight	21.6	kg



a₆

e

V 400V

• **20 - 75 Refeições.**

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Cuba de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- O painel de comandos, eletrônico e estanque, é de fácil utilização e possui um botão de impulsos. Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Jogo de lâminas microdentadas.

• **20 - 75 Meals.**

- To chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- The control panel, electronic and waterproof, allows programming by time and includes a burst button. It is equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Set of serrated blades.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



K-82 (cód. 0707.10.009)

Sammic

a 6

e

V 400V



Cutter, 8 l - 2 velocidades
Cutter, 8 l - 2 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	286x387x473	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	4	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x199	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	1500 / 3000	rpm
Potência / Power	0.9 - 1.5	kW
Peso / Weight	22.6	kg

• **20 - 100 Refeições.**

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- O painel de comandos, eletrônico e estanque, é de fácil utilização e possui um botão de impulsos.
- Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Jogo de lâminas microdentadas.

• **20 - 100 Meals.**

- To chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- The control panel, electronic and waterproof, allows programming by time and includes a burst button.
- Equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Set of serrated blades.



KE-4V (cód. 0707.10.012)

Sammic

a 6

e

V 230V



Cutter-emulsionadora, 4,4 l - Velocidade variável
Cutter-emulsifier, 4,4 l - Variable speed

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	252x309x434	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	2.5	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	4.4	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 193x161	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	300 / 3000	rpm
Potência / Power	1.1	kW
Peso / Weight	11.9	kg

• **10 - 50 Refeições.**

- Permite cortar, triturar, misturar e amassar qualquer alimento em segundos.
- Tampa transparente com orifício para adicionar ingredientes em funcionamento.
- Caldeira com revolvedores laterais incorporados, para um resultado homogêneo sem necessidade de intervenção do operador.
- Microinterruptores de segurança na posição da caldeira e da tampa.
- Equipamento incluído: Jogo de lâminas microdentadas.

• **10 - 50 Meals.**

- To chop, mash, mix, knead, emulsify any product in few seconds.
- Transparent lid equipped with hole to add ingredients in use.
- Bowl equipped with lateral stirrers for an homogeneous result without operator intervention.
- Safety microswitches in the position of the bowl and the lid.
- Default equipment: Set of serrated blades.



KE-5V (cód. 0707.10.013)

Sammic

a 6

e

V 230V



Cutter-emulsionadora, 5,5 l - Velocidade variável Cutter-emulsifier, 5.5 l - Variable speed

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	286x387x487	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	3	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5.5	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x150	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	300 / 3000	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	18	kg

• **20 - 75 Refeições.**

- Especialmente concebido para trabalhar com líquidos e emulsionar. Para isso, possui velocidade variável, o painel de comandos inclui temporizador e a tampa inclui o misturador "cut&mix".
- Equipado com tecnologia "brushless": Exclusivo "force control system" - garantia de um resultado uniforme e de grande qualidade.
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Jogo de lâminas microdentadas e revolvedor "cut&mix".

• **20 - 75 Meals.**

- Specially designed to work with liquids and emulsify. For that, it has variable speed, the control panel includes timer and the cover includes a "Cut&Mix" scraper.
- Equipped with "brushless" technology: Exclusive "force control system" - guarantee of a uniform and high quality result.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- Equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Set of serrated blades and "Cut&Mix" scraper.



KE-8V (cód. 0707.10.014)

Sammic

a 6

e

V 230V



Cutter-emulsionadora, 8 l - Velocidade variável Cutter-emulsifier, 8 l - Variable speed

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	286x387x517	mm
Capacidade máxima produto / Maximum product capacity	4	kg
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l
Dimensão da cuba / Bowl dimensions	Ø 240x199	mm
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	300 / 3000	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	18.9	kg

• **20 - 100 Refeições.**

- Especialmente concebido para trabalhar com líquidos e emulsionar. Para isso, possui velocidade variável, o painel de comandos inclui temporizador e a tampa inclui o misturador "cut&mix".
- Equipado com tecnologia "brushless": Exclusivo "force control system" - garantia de um resultado uniforme e de grande qualidade.
- Cubo de aço inoxidável extraível e tampa com orifício para adicionar líquidos durante o funcionamento.
- Equipado com um microinterruptor de segurança que evita o accionamento se a cuba ou a tampa não estiverem na posição adequada.
- Equipamento incluído: Jogo de lâminas microdentadas e revolvedor "cut&mix".

• **20 - 100 Meals.**

- Specially designed to work with liquids and emulsify. For that, it has variable speed, the control panel includes timer and the cover includes a "Cut&Mix" scraper.
- Equipped with "brushless" technology: Exclusive "force control system" - guarantee of a uniform and high quality result.
- Stainless steel removable bowl whose cover design allows liquids to be added whilst in operation.
- Equipped with safety micro-switch, which avoids wrong working if the cover or the bowl are not in the correct position.
- Default equipment: Set of serrated blades and "Cut&Mix" scraper.



Cabeçal cortadora de legumes para K-41 / KE-4V / Vegetable cutting hopper for K-41 / KE-4V

cód. 2059760 Cabeçal cortadora 21/2V
Vegetable slicer attachment 21/2V



Rotores com lâminas para CK/K/KE / Hubs with blades for CK/K/KE

cód. 90707.10.	2053058 *	Rotor com lâminas lisas para Mod. 5 Hub with flat blades for Mod. 5
cód. 90707.10.	2053091 **	Rotor com lâminas microdentadas para Mod. 5 Hub with serrated blades for Mod. 5
cód. 90707.10.004	2053063 ***	Rotor com lâminas perfuradas para Mod. 5 Hub with perforated blades for Mod. 5
cód. 90707.10.010	2053935 *	Rotor com lâminas lisas para Mod. 8 Hub with flat blades for Mod. 8
cód. 90707.10.006	2053930 **	Rotor com lâminas microdentadas para Mod. 8 Hub with serrated blades for Mod. 8
cód. 90707.10.	2053940 ***	Rotor com lâminas perfuradas para Mod. 8 Hub with perforated blades for Mod. 8



* Para carnes e produtos fibrosos / For meat and fibrous products ** Para uso geral / For multi-use *** Para bater claras, preparar maionese, etc / To whip egg whites, prepare mayonnaise and so on

Revolvedores para CK/CKE / Scraper for CK/CKE

cód. 2059417		Revolvedor "cut&mix" para CK/K/CKE-5 "Cut&Mix" scraper for CK/K/CKE-5
cód. 90707.10.007	2053960	Revolvedor "cut&mix" para CK/K/CKE-8 "Cut&Mix" scraper for CK/K/CKE-8



Cuba cutter e rotor com lâminas para K-41 / KE-4V / Cutter bowl and hub with blades K-41 / KE-4V

cód. 2059762 Cuba cutter 4
Cutter bowl 4



Rotores com lâminas para K-41 / KE-4V / Hubs with blades for K-41 / KE-4V

cód. 90707.10.	2059750 *	Rotor com lâminas lisas para Mod CK-K-KE 4 Hub with flat blades for Mod. CK-K-KE 4
cód. 90707.10.	2059748 **	Rotor com lâminas microdentadas para Mod. CK-K-KE 4 Hub with serrated blades for Mod. CK-K-KE 4
cód. 90707.10.	2059752 ***	Rotor com lâminas perfuradas para Mod. CK-K-KE 4 Hub with perforated blades for Mod. CK-K-KE 4



* Para carnes e produtos fibrosos / For meat and fibrous products ** Para uso geral / For multi-use *** Para bater claras, preparar maionese, etc / To whip egg whites, prepare mayonnaise and so on



Permite obter uma maior homogeneidade com o produto final e evita o aquecimento do produto. Arrasta o produto das paredes e tampa para o interior da cuba.

Manual scraper which allows more homogeneous product to be produced and avoids overheating. Moves the product from the walls and from the cover to get in the bowl again.

Combi: cortadora de legumes & cutter Combi: vegetable preparation machine & cutter



CK-241 (cód. 0708.10.005)

Sammic

a 8/17
e
V 230V



2-1 Cortadora de legumes Compact (350 kg/h) + cutter com cuba de 4.4 l
2-1 Compact vegetable preparation machine (350 kg/h) + cutter with 4.4 l bowl

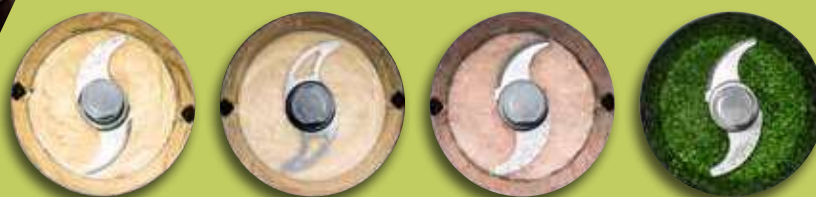
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	378x309x533 (Cortadora / Vegetable preparation) 252x309x434 (Cutter)	mm
Produção / Production	50 - 350	kg/h
Capacidade da cuba / Bowl capacity	4.4	l
Dimensão da boca (cortador) / Inlet opening dimensions (vegetable cutter)	89	cm ²
Velocidade / Speed	1500 (Cortadora e cutter) / 1500 (Vegetable preparation and cutter)	rpm
Potência / Power	0.8	kW
Peso / Weight	15.3 (Cortadora / Vegetable preparation) / 14.2 (Cutter)	kg

• **10 - 50 Refeições.**

- Construção robusta de polímero reforçado com fibra de vidro.
- Calçador, tampa e cuba facilmente desmontáveis para a troca ou limpeza.
- **Função cortadora:** 1 velocidade. Saída do produto dirigível. Provida de saída para expulsão do produto por meio da gravidade. Permite reconstruir o produto para armazenagem ou apresentação. Disco expulsor incluído para produtos e cortes que o requeiram. Combinando estes acessórios entre si, é possível obter mais de 35 tipos de cortes e ralagens diferentes.
- **Função cutter:** 1 velocidade. Cubra de Tritan™ (copoliéster reciclável alimentar livre de BPA e de qualquer outro tipo de bisfenol) apto para lavar em máquinas de lavar louça e altamente resistente. Cubra equipada com revolvedores laterais. Tecnologia "invert-blade" e revolvedores laterais para obter um triturado homogéneo e perfeito. Lâminas microdentadas de série, lisas ou perfuradas opcionais.
- Equipamento incluído: Bloco motor de 1 velocidade, cabeça cortadora, cuba cutter com lâminas microdentadas.

• **10 - 50 Meals.**

- Sturdy fiberglass-reinforced polymer construction.
- Plunger, lid and bowl easy to remove for changing or cleaning.
- Lever, lid and bowl are easily removable for cleaning purposes.
- **Vegetable slicer function:** 1 speed. Orientable product ejection. Gravity product expulsion ramp allow to reconstruct the sliced product for storing or presentation purpose. Ejection disc included for the products that require its use. Combining these accessories together to obtain more than 35 different types of cuts and grating grades.
- **Cutter function:** 1 speed. Highly resistant, dishwasher-safe Tritan™ (BPA-free and any bisphenol-free recyclable copolyester) bowl. Bowl equipped with lateral stirrers. Invert-blade technology and lateral stirrers designed to obtain a homogeneous grinding results without traces. Hub with serrated blades included, optional smooth or perforated blades.
- Default equipment: 1-speed motor block, vegetable slicer attachment, cutter bowl with hub with serrated blades.



Combi 2-1



CK-24V (cód. 0708.10.006)

Sammic

a 17

e

V 230V



2-1 Cortadora de legumes Compact (350 kg/h) + cutter com cuba de 4.4 l
2-1 Compact vegetable preparation machine (350 kg/h) + cutter with 4.4 l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	378x309x533 (Cortadora / Vegetable preparation) 252x309x434 (Cutter)	mm
Produção / Production	50 - 350	kg/h
Capacidade da cuba / Bowl capacity	4.4	l
Dimensão da boca (cortador) / Inlet opening dimensions (vegetable cutter)	89	cm ²
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	300-1000 (Cortadora / Vegetable preparation) 300-3000 (Cutter)	rpm
Potência / Power	1.1	kW
Peso / Weight	13 (Cortadora / Vegetable preparation) / 11.9 (Cutter)	kg

• **10 - 50 Refeições.**

- Construção robusta de polímero reforçado com fibra de vidro.
- Calçador, tampa e cuba facilmente desmontáveis para a troca ou limpeza.
- **Função cortadora:** 5 Velocidades. Saída do produto dirigível. Provida de saída para expulsão do produto por meio da gravidade. Permite reconstruir o produto para armazenagem ou apresentação. Disco expulsor incluído para produtos e cortes que o requeiram. Combinando estes acessórios entre si, é possível obter mais de 35 tipos de cortes e ralações diferentes.
- **Função cutter:** 10 Velocidades. Cuba de Tritan™ (copoliéster reciclável alimentar livre de BPA e de qualquer outro tipo de bisfenol) apto para lavar em máquinas de lavar louça e altamente resistente. Cuba equipada com revolvedores laterais. Tecnologia "invert-blade" e revolvedores laterais para obter um triturado homogéneo e perfeito. Lâminas microdentadas de série, lisas ou perfuradas opcionais.
- Equipamento incluído: Bloco motor de velocidade variável, cabeçal cortadora, cuba cutter com lâminas microdentadas.

• **10 - 50 Meals.**

- Sturdy fiberglass-reinforced polymer construction.
- Plunger, lid and bowl easy to remove for changing or cleaning.
- Lever, lid and bowl are easily removable for cleaning purposes.
- **Vegetable slicer function:** 5 speeds. Orientable product ejection. Gravity product expulsion ramp allow to reconstruct the sliced product for storing or presentation purpose. Ejection disc included for the products that require its use. Combining these accessories together to obtain more than 35 different types of cuts and grating grades.
- **Cutter function:** 10 speeds. Highly resistant, dishwasher-safe Tritan™ (BPA-free and any bisphenol-free recyclable copolyester) bowl. Bowl equipped with lateral stirrers. Invert-blade technology and lateral stirrers designed to obtain a homogeneous grinding results without traces. Hub with serrated blades included, optional smooth or perforated blades.
- Default equipment: variable speed motor block, vegetable slicer attachment, cutter bowl with hub with serrated blades.

Cuba cutter e rotor com lâminas para CK-241 / CK-24V / Cutter bowl and hub with blades CK-241 / CK-24V

cód. 2059762 Cuba cutter 4
Cutter bowl 4



Rotores com lâminas para CK-241 / CK-24V / Hubs with blades for CK-241 / CK-24V

cód. 90707.10. 2059750 * Rotor com lâminas lisas para Mod CK-241 / CK-24V
Hub with flat blades for Mod. CK-241 / CK-24V

cód. 90707.10. 2059748 ** Rotor com lâminas microdentadas para Mod. CK-241 / CK-24V
Hub with serrated blades for Mod. CK-241 / CK-24V

cód. 90707.10. 2059752 *** Rotor com lâminas perfuradas para Mod. CK-241 / CK-24V
Hub with perforated blades for Mod. CK-241 / CK-24V



* Para carnes e produtos fibrosos / For meat and fibrous products ** Para uso geral / For multi-use *** Para bater claras, preparar maionese, etc / To whip egg whites, prepare mayonnaise and so on



CK-35V (cód. 0708.10.007)

Sammic

a 11/17

e

V 230V



2-1 Cortadora de legumes (450 kg/h) + cutter com cuba de 5.5 l
2-1 Vegetable preparation machine (450 kg/h) + cutter with 5.5 l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	391x409x552 (Cortadora / Vegetable preparation) 286x387x487 (Cutter)	mm
Produção / Production	150 - 450	kg/h
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5.5	l
Dimensão da boca (cortador) / Inlet opening dimensions (vegetable cutter)	136	cm ²
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	300-1000 (Cortadora / Vegetable preparation) 300-3000 (Cutter)	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	24 (Cortadora / Vegetable preparation) / 18 (Cutter)	kg

• **100 - 450 Refeições.**

- Máxima eficiência: mantém o torque em toda a gama de velocidades.
- Fabrico em aço inoxidável e materiais alimentares da mais alta qualidade: bloco de motor em aço inoxidável e cabeçal de alumínio alimentar. Cuba em aço inoxidável com tampa de policarbonato altamente resistente.
- Saída do produto lateral: requer menor profundidade na superfície de trabalho e direciona o produto evitando salpicos.
- Calçador, tampa e cuba facilmente desmontáveis para a troca ou limpeza.
- **Função cortadora:** Ajustes de grande precisão e desenho integral da cortadora e dos discos orientado para a obtenção de um corte perfeito. Pode dotar-se de uma ampla gama de discos e grelhas da mais alta qualidade de corte. Combinando estes acessórios entre si, é possível obter mais de 35 tipos de cortes e ralações diferentes.
- Exclusivo "Force Control System" para otimizar e padronizar o corte de cada produto: aviso sonoro quando o motor excede a força predefinida.
- **Função cutter:** Possibilidade de programação por tempo e botão de impulsos. Função reverse, ideal para misturar produtos em vez de cortar. Cuba em aço inoxidável. Tampa de policarbonato com revolvedor "cut&mix" incorporado. Em função do propósito, possibilidade de utilizar lâminas lisas ou perfuradas opcionalmente.
- Equipamento incluído: Bloco motor de velocidade variável, cabeçal universal, cuba cutter com lâminas microdentadas.

• **100 - 450 Meals.**

- Maximum efficiency: maintain the torque throughout the speed range.
- Made from stainless steel and food-grade materials of the highest quality: stainless steel motor block and food-grade aluminium head. Stainless steel hopper with highly-resistant polycarbonate lid.
- Lateral product output: it requires less room on the work surface and directs the product avoiding splashing.
- Plunger, lid and bowl easy to remove for changing or cleaning.
- **Cutting function:** High precision settings and comprehensive cutter and disc design aimed at obtaining a perfect cut. It can be fitted with a wide range of discs and grids of the highest cutting quality. Combining these accessories together to obtain more than 35 different types of cuts and grating grades.
- Exclusive "Force Control System" to optimise and standardise the cutting of each product: acoustic warning when the motor exceeds the pre-established force.
- **Cutter function:** Possibility of programming by time and pulse button. Reverse function, ideal for mixing products instead of cutting. stainless steel bowl. Polycarbonate lid with built-in "cut&mix" mixer. Depending on the purpose, the possibility of using optional smooth or perforated blades.
- Default equipment: Variable speed motor block, regular hopper, food processor bowl complete with hub with serrated blades.



CK-38V (cód. 0708.10.008)

Sammic

2-1 Cortadora de legumes (450 kg/h) + cutter com cuba de 8 l
2-1 Vegetable preparation machine (450 kg/h) + cutter with 8 l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	391x409x552 (Cortadora / Vegetable preparation) 286x387x517 (Cutter)	mm
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l
Peso / Weight	24 (Cortadora / Vegetable preparation) / 19 (Cutter)	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CK-35V.

- Other technical characteristics similar to the CK-35V model.



CK-45V (cód. 0708.10.009)

Sammic

a 11/17

e

V 230V



2-1 Cortadora de legumes (650 kg/h) + cutter com cuba de 5.5 l
2-1 Vegetable preparation machine (650 kg/h) + cutter with 5.5 l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	391x400x652 (Cortadora / Vegetable preparation) 286x387x487 (Cutter)	mm
Produção / Production	200 - 650	kg/h
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5.5	l
Dimensão da boca (cortador) / Inlet opening dimensions (vegetable cutter)	286	cm ²
Velocidade, Min/máx. / Speed, Min-max.	300-1000 (Cortadora / Vegetable preparation) 300-3000 (Cutter)	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	27 (Cortadora / Vegetable preparation) / 18 (Cutter)	kg

• **100 - 600 Refeições.**

- Máxima eficiência: mantém o torque em toda a gama de velocidades.
- Fabrico em aço inoxidável e materiais alimentares da mais alta qualidade: bloco de motor em aço inoxidável e cabeçal de alumínio alimentar. Cubra em aço inoxidável com tampa de policarbonato altamente resistente.
- Saída do produto lateral: requer menor profundidade na superfície de trabalho e direciona o produto evitando salpicos.
- Calçador, tampa e cuba facilmente desmontáveis para a troca ou limpeza.
- **Função cortadora:** Ajustes de grande precisão e desenho integral da cortadora e dos discos orientado para a obtenção de um corte perfeito. Pode dotar-se de uma ampla gama de discos e grelhas da mais alta qualidade de corte. Combinando estes acessórios entre si, é possível obter mais de 35 tipos de cortes e ralagens diferentes.
- Exclusivo "Force Control System" para otimizar e padronizar o corte de cada produto: aviso sonoro quando o motor excede a força predefinida.
- **Função cutter:** Possibilidade de programação por tempo e botão de impulsos. Função reverse, ideal para misturar produtos em vez de cortar. Cubra em aço inoxidável. Tampa de policarbonato com revolvedor "cut&mix" incorporado. Em função do propósito, possibilidade de utilizar lâminas lisas ou perfuradas opcionalmente.
- Equipamento incluído: Bloco motor de velocidade variável, cabeçal de grande capacidade, cuba cutter com lâminas microdentadas.

• **100 - 600 Meals.**

- Maximum efficiency: maintain the torque throughout the speed range.
- Made from stainless steel and food-grade materials of the highest quality: stainless steel motor block and food-grade aluminium head. Stainless steel hopper with highly-resistant polycarbonate lid.
- Lateral product output: it requires less room on the work surface and directs the product avoiding splashing.
- Plunger, lid and bowl easy to remove for changing or cleaning.
- **Cutting function:** High precision settings and comprehensive cutter and disc design aimed at obtaining a perfect cut. It can be fitted with a wide range of discs and grids of the highest cutting quality. Combining these accessories together to obtain more than 35 different types of cuts and grating grades.
- Exclusive "Force Control System" to optimise and standardise the cutting of each product: acoustic warning when the motor exceeds the pre-established force.
- **Cutter function:** Possibility of programming by time and pulse button. Reverse function, ideal for mixing products instead of cutting. stainless steel bowl. Polycarbonate lid with built-in "cut&mix" mixer. Depending on the purpose, the possibility of using optional smooth or perforated blades.
- Default equipment: Variable speed motor block, large capacity hopper, food processor bowl complete with hub with serrated blades.



CK-48V (cód. 0708.10.010)

Sammic

2-1 Cortadora de legumes (650 kg/h) + cutter com cuba de 8 l
2-1 Vegetable preparation machine (650 kg/h) + cutter with 8 l bowl

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	391x400x652 (Cortadora / Vegetable preparation) 286x387x517 (Cutter)	mm
Capacidade da cuba / Bowl capacity	8	l
Peso / Weight	27 (Cortadora / Vegetable preparation) / 19 (Cutter)	kg

• Restantes características técnicas iguais ao modelo CK-45V.

• Other technical characteristics similar to the CK-45V model.



Cabeçal de tubos para CK-35/38V/45V/48V / Long vegetable attachment for CK-35/38V/45V/48V

cód. 1050124 Cabeçal de tubos (Desenhada para obter cortes de máxima qualidade em produtos longos)
Long vegetable attachment (Ideal to get the best cutting quality out of long-shaped products)



Cabeçal de grande capacidade para CK-45V/CK-48V / Large capacity attachment for CK-45V/CK-48V

cód. 1050126 Cabeçal de grande capacidade (boca de entrada de 273 cm²)
Large capacity attachment (Large capacity heading with 273 cm² inlet)



Tremonha semiautomática para CK-35/38V/45V/48V / Semi-automatic hopper for CK-35/38V/45V/48V

cód. 1050121 Tremonha semiautomática, ideal para grande produção
Semi-automatic hopper, ideal for large production needs.



Suporte-carro para CK-35/38V/45V/48V / Stand-trolley for CK-35/38V/45V/48V

cód. 1050063 Suporte-carro (Permite colocar a máquina e um recipiente GastroNorm na saída do produto cortado. Tem duas rodas para facilitar o transporte. Construção em aço inoxidável.)
Stand-trolley (Allows to fit the machine and a gastro-norm container at the outlet for the cut product. 2 wheels for easy transport. Stainless steel construction.)



Suporte para discos e grelhas / Disc and grid holder device

cód. 0790.10.077 1010204 Suporte para discos e grelhas +/-D
Disc and grid holder device +/-D

cód. 0790.10. 1010201 Suporte para discos e grelhas
Disc and grid holder device



Rotores com lâminas para CK / Hubs with blades for CK

cód. 2053058 * Rotor com lâminas lisas para CK-35V/CK-45V
Hub with flat blades for CK-35V/CK-45V

cód. 2053091 ** Rotor com lâminas microdentadas para CK-35V/CK-45V
Hub with serrated blades for CK-35V/CK-45V

cód. 90707.10.004 2053063 *** Rotor com lâminas perfuradas para CK-35V/CK-45V
Hub with perforated blades for CK-35V/CK-45V

cód. 90707.10.010 2053935 * Rotor com lâminas lisas para CK-38V/CK-48V
Hub with flat blades for CK-38V/CK-48V

cód. 90707.10.006 2053930 ** Rotor com lâminas microdentadas para CK-38V/CK-48V
Hub with serrated blades for CK-38V/CK-48V

cód. 2053940 *** Rotor com lâminas perfuradas para CK-38V/CK-48V
Hub with perforated blades for CK-38V/CK-48V



* Para carnes e produtos fibrosos / For meat and fibrous products ** Para uso geral / For multi-use *** Para bater claras, preparar maionese, etc / To whip egg whites, prepare mayonnaise and so on

Revolvedores para CK / Scraper for CK

cód. 2059417 Revolvedor "cut&mix" para CK-35V/CK-45V
"Cut&Mix" scraper for CK-35V/CK-45V

cód. 90707.10.007 2053960 Revolvedor "cut&mix" para CK-38V/CK-48V
"Cut&Mix" scraper for CK-38V/CK-48V



Permite obter uma maior homogeneidade com o produto final e evita o aquecimento do produto. Arrasta o produto das paredes e tampa para o interior da cuba / Manual scraper which allows more homogeneous product to be produced and avoids overheating. Moves the product from the walls and from the cover to get in the bowl again.

Cortadoras de legumes

Vegetable preparation machines



RG-80 (cód. 0706.48.001)

MAGNUS

Cortadora de legumes - monofásico
Vegetable preparation machine - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	235x550x560	mm
Produção até / Production up to	5	kg/min
Potência / Power	0.55	kW
Peso / Weight	20	kg

a 13

e

V 230V



- **20-400 Refeições/dia.**
- Indispensável em qualquer cozinha foi desenvolvida para cortar em cubos, fatias, palitos e ralar quaisquer alimentos, tais como: legumes, fruta, pão, queijo, chocolate, frutos secos, etc.
- Construída em aço inoxidável e de liga especial conforme as diretivas Europeias.
- Muito prática, reduz o tempo de processamento.

- **20-400 Meals/day.**
- Indispensable in every kitchen, it's designed to cut, slice, cube, to make sticks, to shred, to mince or to grind a variety of food selection as: greens, fruits, vegetables, bread, cheese, chocolate, dried fruit etc.
- It is made in stainless steel and in a special alloy and responds to the requirements requested by the European Directives.
- It is very practical and reduces considerably the working time.

PELADORAS DE BATATAS
Consulte a página 27.

POTATO PEELERS
See page 27.

Opcionais para RG-80 / Optionals for RG-80

cód. 0790.48.003B	X 1-8	Fatiador regulável 1- 8 mm Adjustable slicer 1 - 8 mm
cód. 0790.48.011B	E 1I	Disco em inox de fatiar 1 mm Slicer 1 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.012B	E 2I	Disco em inox de fatiar 2 mm Slicer 2 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.013B	E 3I	Disco em inox de fatiar 3 mm Slicer 3 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.014B	E 4I	Disco em inox de fatiar 4 mm Slicer 4 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.033B	E 5I	Disco em inox de fatiar 5 mm Slicer 5 mm, Stainless steel
cód. 0790.48.015B	E 6	Disco de fatiar 6 mm Slicer 6 mm
cód. 0790.48.005B	E 8	Disco de fatiar 8 mm Slicer 8 mm
cód. 0790.48.008B	E 10	Disco de fatiar 10 mm Slicer 10 mm
cód. 0790.48.009B	E 14	Disco de fatiar 14 mm Slicer 14 mm
cód. 0790.48.001B	S 1	Disco de fatiar produtos delicados 1 mm Soft Slicer 1 mm
cód. 0790.48.017B	S 2	Disco de fatiar produtos delicados 2 mm Soft Slicer 2 mm
cód. 0790.48.002B	E 5	Disco de fatiar produtos delicados 5 mm Soft Slicer 5 mm
cód. 0790.48.018B	Z 2	Disco para ralar 2 mm Grater-Shredder 2 mm
cód. 0790.48.019B	Z 3	Disco para ralar 3 mm Grater-Shredder 3 mm
cód. 0790.48.020B	Z 4	Disco para ralar 4 mm Grater-Shredder 4 mm
cód. 0790.48.021B	Z 7	Disco para ralar 7 mm Grater-Shredder 7 mm
cód. 0790.48.022B	V	Disco para ralar queijo ou pão Grater for Cheese or Bread
cód. 0790.48.023B	H 2.5	Disco para cortar em juliana 2.5 mm Julienne 2.5 mm
cód. 0790.48.004B	H 4	Disco para cortar em juliana 4 mm Julienne 4 mm
cód. 0790.48.024B	H 6	Disco para cortar em juliana 6 mm Julienne 6 mm
cód. 0790.48.025B	H 8	Disco para cortar em juliana 8 mm Julienne 8 mm
cód. 0790.48.026B	H 10	Disco para cortar em juliana 10 mm Julienne 10 mm
cód. 0790.48.027B	D 8x8	Grelha para cortar cubos 8x8 mm (usar com discos E) Dicing Grid 8x8 mm (use with slicers E)
cód. 0790.48.007B	D 10x10	Grelha para cortar cubos 10x10 mm (usar com discos E) Dicing Grid 10x10 mm (use with slicers E)
cód. 0790.48.028B	D 12x12	Grelha para cortar cubos 12x12 mm (usar com discos E) Dicing Grid 12x12 mm (use with slicers E10 and E14)
cód. 0790.48.006B	D 20x20	Grelha para cortar cubos 20x20 mm (usar com discos E) Dicing Grid 20x20 mm (use with slicers E)
cód. 0790.48.029B	B 6	Grelha para palitos 6 mm (usar com discos E) Potato Chip Grid 6 mm (use with slicers E)
cód. 0790.48.010B	B 8	Grelha para palitos 8 mm (usar com discos E) Potato Chip Grid 8 mm (use with slicers E)
cód. 0790.48.030B	B 10	Grelha para palitos 10 mm (usar com discos E) Potato Chip Grid 10 mm (use with slicers E)
cód. 0790.48.031B	PZ 7	Disco para ralar mozzarella 7 mm Mozzarella Grater 7 mm
cód. 0790.48.032B	DT 9	Disco para ralar mozzarella 9 mm Mozzarella Grater 9 mm

Cortadoras de legumes Vegetable preparation machines



- As cortadora de legumes Sammic são máquinas muito robustas, fabricadas em aço inoxidável, de materiais da mais alta qualidade e próprias para o contacto com alimentos.
- A gama compreende diferentes tipos de blocos de motor e cabeçais adequando-se às necessidades de cada utilizador.
- O motor, ventilado, permite um trabalho contínuo.
- O painel de comandos, estanque, é eletrónico e de uso muito intuitivo.
- As cortadora de legumes CA da Sammic podem ser equipadas com uma ampla gama de discos e grelhas da mais alta qualidade de 205 mm de diâmetro. Combinando os discos e grelhas entre si, podem ser obtidos mais de 70 tipos de cortes e raladuras.
- A tecnologia utilizada na sua fabricação assegura um corte uniforme e de grande qualidade, exigindo um menor esforço para o corte, minimizando a deterioração do alimento e gerando menos líquido.
- Sammic commercial vegetable preparation machines are manufactured from stainless steel and are made entirely of materials suitable for contact with food.
- Different motor blocks and attachments are available to suit each user's needs.
- Their ventilated motor allows continuous use.
- They are equipped with a waterproof, user-friendly control panel.
- Sammic commercial vegetable preparation machines can be equipped with a wide range of high quality, Ø205mm. Discs and grids that allows the operator to obtain over 70 different styles of cuts.
- The new production technology of these appliances allows to obtain an even more uniform cut.
- A perfect cut is guaranteed as a result of high quality discs and grids.
- Less effort is needed to cut, whilst generating less liquid in the process.



CA-31 MN (cód. 0706.10.011)

Sammic

Cortadora de legumes 450 kg/h - monofásico
Vegetable preparation machine 450 kg/h - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	389x405x544	mm
Produção / Production	150 - 450	kg/h
Dimensão da boca / Inlet opening dimensions	136	cm ²
Velocidade / Speed	365	rpm
Potência / Power	0.55	kW
Peso / Weight	21	kg

- a** 16-22
- e**
- V** 230V



• **100 - 450 Refeições.**

- Fabrico em aço inoxidável e materiais alimentares da mais alta qualidade: bloco de motor em aço inoxidável e cabeça de alumínio alimentar.
- Motor assíncrono de grande potência.
- Saída do produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto evitando salpicos.
- Calçador e tampa facilmente desmontáveis para sua limpeza.
- Equipamento incluído: Bloco de motor de 1 velocidade + cabeçal universal.

• **100 - 450 Meals.**

- Made from stainless steel and food-grade materials of the highest quality: stainless steel motor block and food-grade aluminium head.
- High power asynchronous motor.
- Lateral product ejection which allows the appliance to be placed in a less deep working surface.
- Easily removable lever and lid for cleaning purpose.
- Default equipment: 1 speed motor block + regular hopper.



CA-31 TR (cód. 0706.10.012)

Sammic

Cortadora de legumes 450 kg/h - trifásico
Vegetable preparation machine 450 kg/h - three-phase

Potência / Power	0.37	kW
------------------	------	----

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CA-31 MN / Other technical characteristics similar to the CA-31 MN model.



CA-41 MN (cód. 0706.10.015)

Sammic

a 16-22

e

V 230V



Cortadora de legumes 650 kg/h - monofásico
Vegetable preparation machine 650 kg/h - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	391x396x652	mm
Produção / Production	200 - 650	kg/h
Dimensão da boca / Inlet opening dimensions	286	cm ²
Velocidade / Speed	365	rpm
Potência / Power	0.55	kW
Peso / Weight	24	kg

• **100 - 600 Refeições.**

- Cabeçal com lâmina numa das laterais que distribui os produtos dentro da boca, e corta e distribui produtos inteiros como a couve. Opção da broca central com a mesma finalidade.
- Cabeçal equipado com expulsor alto que permite distribuir mais quantidade de produto.
- Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicos.
- Calçador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.
- Equipamento incluído: Bloco de motor de 1 velocidade, cabeçal de grande capacidade e broca central de uso opcional.

• **100 - 600 Meals.**

- Large production head with lateral blade, which distributes the product inside the inlet, and handles entire products such as cabbage. The core drill (included) can also be used to achieve the same purpose.
- High positioned ejection disc allowing to eject a bigger product quantity.
- Lateral product ejection which allows the appliance to be placed in a less deep working surface.
- Easily removable lever and lid for cleaning purpose.
- Default equipment: 1 speed motor block, large capacity hopper and core drill (optional use).



CA-41 TR (cód. 0706.10.013)

Sammic

Cortadora de legumes 650 kg/h - trifásico
Vegetable preparation machine 650 kg/h - three-phase

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CA-41 MN / Other technical characteristics similar to the CA-41 MN model.



CA-4V MN (cód. 0706.10.016)

Sammic

a 16-22

e

V 230V



Cortadora de legumes 650 kg/h, velocidade variável - monofásico
Vegetable preparation machine 650 kg/h, variable speed - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	391x400x652	mm
Produção / Production	200 - 650	kg/h
Dimensão da boca / Inlet opening dimensions	286	cm ²
Velocidade / Speed	300-1000	rpm
Potência / Power	1.5	kW
Peso / Weight	27	kg

• **100 - 600 Refeições.**

- Cabeçal com lâmina numa das laterais que distribui os produtos dentro da boca, e corta e distribui produtos inteiros como a couve. Opção da broca central com a mesma finalidade.
- Cabeçal equipado com expulsor alto que permite distribuir mais quantidade de produto.
- Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicos.
- Calçador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.
- Equipamento incluído: Bloco de motor de velocidade variável, cabeçal de grande capacidade e broca central de uso opcional.

• **100 - 600 Meals.**

- Large production head with lateral blade, which distributes the product inside the inlet, and handles entire products such as cabbage. The core drill (included) can also be used to achieve the same purpose.
- High positioned ejection disc allowing to eject a bigger product quantity.
- Lateral product ejection which allows the appliance to be placed in a less deep working surface.
- Easily removable lever and lid for cleaning purpose.
- Default equipment: Variable speed motor block, large capacity hopper and core drill (optional use).



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



CA-62 TR (cód. 0706.10.017)

Sammic

a 16-22

e

V 400V



Cortadora de legumes 1000 kg/h - trifásico
Vegetable preparation machine 1000 kg/h - three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	430x420x810	mm
Produção / Production	500 - 1000	kg/h
Dimensão da boca / Inlet opening dimensions	273	cm ²
Velocidade / Speed	365 - 730	rpm
Potência / Power	0.75	kW
Peso / Weight	29.5	kg

• **200 - 1000 Refeições.**

- Processador de alimentos de grande capacidade de produção composta por um bloco motor de duas velocidades e uma tremonha semiautomática de grande produção, até 1000 kg/h.
- Saída de produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto, evitando salpicos.
- Equipamento incluído: Bloco de motor de duas velocidades e tremonha semiautomática de grande produção.

• **200 - 1000 Meals.**

- Large-capacity food processor consisting of a two-speed motor block and a large production automatic hopper, up to 1000 kg/h.
- Lateral product ejection which allows the appliance to be placed in a less deep working surface.
- Default equipment: 2 speed motor block and large production automatic hopper.

Cabeçal de tubos para CA-31/41/62 / Long vegetable attachment for CA-31/41/62

cód. 1050123 Cabeçal de tubos (Desenhada para obter cortes de máxima qualidade em produtos longos)
Long vegetable attachment (Ideal to get the best cutting quality out of long-shaped products)



Cabeçal de grande capacidade para CA-41/62 / Large capacity attachment for CA-41/62

cód. 1050122 Cabeçal de grande capacidade (boca de entrada de 273 cm²)
Large capacity attachment (Large capacity heading with 273 cm² inlet)



Tremonha semiautomática para CA-41/62 / Semi-automatic hopper for CA-41/62

cód. 1050120 Tremonha semiautomática, ideal para grande produção
Semi-automatic hopper, ideal for large production needs.



Suporte-carro para modelos CA / Stand-trolley for CA models

cód. 1050063 Suporte-carro (Permite colocar a máquina e um recipiente GastroNorm na saída do produto cortado. Tem duas rodas para facilitar o transporte. Construção em aço inoxidável.)
Stand-trolley (Allows to fit the machine and a gastro-norm container at the outlet for the cut product. 2 wheels for easy transport. Stainless steel construction.)



Suporte para discos e grelhas / Disc and grid holder device

cód. 0790.10.077 1010204 Suporte para discos e grelhas +/D
Disc and grid holder device +/D

cód. 0790.10. 1010201 Suporte para discos e grelhas
Disc and grid holder device





Discos e grelhas Slidind discs and grids

Discos para fatiar FCS (Cortadoras Compact) / FCS Slicing discs (Compact vegetable preparation machines)

cód. 0790.10.	FCS-1	Disco para fatiar, 1 mm Slicing disc, 1 mm
cód. 0790.10.	FCS-2	Disco para fatiar, 2 mm Slicing disc, 2 mm
cód. 0790.10.	FCS-3	Disco para fatiar, 3 mm Slicing disc, 3 mm
cód. 0790.10.	FCS-4	Disco para fatiar, 4 mm Slicing disc, 4 mm
cód. 0790.10.	FCS-5	Disco para fatiar, 5 mm Slicing disc, 5 mm
cód. 0790.10.	FCS-6	Disco para fatiar, 6 mm Slicing disc, 6 mm
cód. 0790.10.	FCS-8	Disco para fatiar, 8 mm Slicing disc, 8 mm
cód. 0790.10.	FCS-10	Disco para fatiar, 10 mm Slicing disc, 10 mm
cód. 0790.10.	FCS-12	Disco para fatiar, 12 mm Slicing disc, 12 mm



Discos para obter rodela de 1 a 12 mm de espessura de batata, cenoura, beterraba, couve, etc. FCS-8, FCS-10 e FCS-12, combináveis com grelhas FMS/FFS para obter palitos ou cubos. Para cortadora CA-21/2V. Para Combi CK-241/24V.

Slicing discs to obtain 1 to 25 mm. slices of potatoes, carrots, beetroot, cabbage, etc. FCS-8, FCS-10 and FCS-12, combined with FMS/FFS grids to obtain potato chips or cubes. For CA-21/2V slicer. For CK-241/24V Combi.

Disco ondulado para fatiar FCOS (Cortadoras Compact) / FCOS rippled slicing disc (Compact vegetable preparation machines)

cód. 0790.10.	FCOS-2	Disco ondulado para fatiar, 2 mm Rippled slicing discs equipped, 2 mm
---------------	--------	--



Para cortar rodela ondulada.
Para cortadora CA-21/2V. Para Combi CK-241/24V.
Designed to obtain rippled slices.
For CA-21/2V slicer. For CK-241/24V Combi.

Grelhas para cubos FMS (Cortadoras Compact) / FMS dicing grids (Compact vegetable preparation machines)

cód. 0790.10.	FMS8	Grelha para cubos, 8 mm Dicing grid, 8 mm
cód. 0790.10.	FMS10	Grelha para cubos, 10 mm Dicing grid, 10 mm
cód. 0790.10.	FMS14	Grelha para cubos, 14 mm Dicing grid, 14 mm



Combinado com discos tipo FC obtém-se o corte em cubos. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.
Para cortadora CA-21/2V. Para Combi CK-241/24V.

Combined with discs type FC you get cubes. Thickness depends on combination of disc and grid.
For CA-21/2V slicer. For CK-241/24V Combi.

Grelhas para palitos FFS (Cortadoras Compact) / FFS chipping grids (Compact vegetable preparation machines)

cód. 0790.10. FFS8 Grelha para palitos, 8 mm
Chipping grid, 8 mm

cód. 0790.10. FFS10 Grelha para palitos, 10 mm
Chipping grid, 10 mm



Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas em palito. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.
Para cortadora CA-21/2V. Para Combi CK-241/24V.

Chipping grids FF combined with FC/FCO slicing discs for potato chips. Thickness depends on combination of disc and grid. Thickness depends on combination of disc and grid.
For CA-21/2V slicer. For CK-241/24V Combi.

Discos para cortar batata "palha" e palitos FCES (Cortadoras Compact) / FCES julienne discs for french fries, strips or batons (Compact vegetable preparation machines)

cód. 0790.10. FCES-2x2 Disco para cortar batata "palha", 2x2 mm
Julienne disc for french fries, strips or batons, 2x2 mm

cód. 0790.10. FCES-2x4 Disco para cortar batata "palha", 2x4 mm
Julienne disc for french fries, strips or batons, 2x4 mm

cód. 0790.10. FCES-2x6 Disco para cortar batata "palha", 2x6 mm
Julienne disc for french fries, strips or batons, 2x6 mm

cód. 0790.10. FCES-4x4 Disco para cortar batata "palha", 4x4 mm
Julienne disc for french fries, strips or batons, 4x4 mm

cód. 0790.10. FCES-6x6 Disco para cortar batata "palha", 6x6 mm
Julienne disc for french fries, strips or batons, 6x6 mm

cód. 0790.10. FCES-8x8 Disco para cortar batata "palha", 8x8 mm
Julienne disc for french fries, strips or batons, 8x8 mm



Para cortar batata "palha", "juliana" e "palitos". Diferente espessura dependendo do disco que se use.
Para cortadora CA-21/2V. Para Combi CK-241/24V.

For french fries, strips or batons. Thickness depends on disc used.
For CA-21/2V slicer. For CK-241/24V Combi.

Discos raladores SHS (Cortadoras Compact) / SHS shredding & grating discs (Compact vegetable preparation machines)

cód. 0790.10. SHS-2 Disco ralador, 2 mm
Shredding disc, 2 mm

cód. 0790.10. SHS-3 Disco ralador, 3 mm
Shredding disc, 3 mm

cód. 0790.10. SHS-4 Disco ralador, 4 mm
Shredding disc, 4 mm

cód. 0790.10. SHS-7 Disco ralador, 7 mm
Shredding disc, 7 mm

cód. 0790.10. SHSG Disco ralador, pó grosso
Coarse grating disc

cód. 0790.10. SHSF Disco ralador, pó fino
Fine grating disc



Discos raladores para cortadoras de legumes e combinados cortadora-cutter da Samic. Sem parafusos. Máxima segurança para o utilizador. Discos para ralar o produto ou reduzi-lo a pó grosso ou fino.
Proporciona um corte muito preciso. Limpeza muito fácil.

Para cortadora CA-21/2V. Para Combi CK-241/24V.

Shredding discs for Samic vegetable slicers and combi vegetable slicer & cutters. Screwless. Maximum safety for the user. Grating discs for grating products or reducing it to a coarse or fine powder. Designed to obtain very precise cuts. Easy to clean.

For CA-21/2V slicer. For CK-241/24V Combi.





Discos para fatiar FC-D / FC-D Slicing discs

cód. 0790.10.064	FC1+	Disco para fatiar equipado com 3 lâminas, 1 mm Slicing disc equipped with 3 blades, 1 mm	
cód. 0790.10.044	FC2+	Disco para fatiar equipado com 3 lâminas, 2 mm Slicing disc equipped with 3 blades, 2 mm	
cód. 0790.10.	FC3D	Disco para fatiar equipado com 2 lâminas, 3 mm Slicing disc equipped with 2 blades, 3 mm	
cód. 0790.10.117	FC6D	Disco para fatiar equipado com 2 lâminas, 6 mm Slicing disc equipped with 2 blades, 6 mm	
cód. 0790.10.110	FC8D	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 8 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 8 mm	
cód. 0790.10.111	FC10D	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 10 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 10 mm	
cód. 0790.10.112	FC14D	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 14 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 14 mm	
cód. 0790.10.080	FC20+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 20 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 20 mm	
cód. 0790.10.073	FC25+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 25 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 25 mm	

Discos para obter rodelas de 1 a 25 mm de espessura de batata, cenoura, beterraba, couve, etc.
Para cortadora CA-31/41/3V/4V/62. Para Combi CK-35V/38V/45V/48V.

Slicing discs to obtain 1 to 25 mm. slices of potatoes, carrots, beetroot, cabbage, etc.
For CA-31/41/3V/4V/62 slicer. For CK-35V/38V/45V/48V Combi.

Discos para fatiar FC / FC Slicing discs

cód. 0790.10.064	FC1+	Disco para fatiar equipado com 3 lâminas, 1 mm Slicing disc equipped with 3 blades, 1 mm	
cód. 0790.10.044	FC2+	Disco para fatiar equipado com 3 lâminas, 2 mm Slicing disc equipped with 3 blades, 2 mm	
cód. 0790.10.003	FC3+	Disco para fatiar equipado com 2 lâminas, 3 mm Slicing disc equipped with 2 blades, 3 mm	
cód. 0790.10.078	FC6+	Disco para fatiar equipado com 2 lâminas, 6 mm Slicing disc equipped with 2 blades, 6 mm	
cód. 0790.10.086	FC8+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 8 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 8 mm	
cód. 0790.10.007	FC10+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 10 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 10 mm	
cód. 0790.10.079	FC14+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 14 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 14 mm	
cód. 0790.10.080	FC20+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 20 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 20 mm	
cód. 0790.10.073	FC25+	Disco para fatiar equipado com 1 lâmina, 25 mm Slicing disc equipped with 1 blade, 25 mm	

Discos para obter rodelas de 1 a 25 mm de espessura de batata, cenoura, beterraba, couve, etc.

Para cortadora CA-301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143 Para Combi CK-301/302/401/402. Os discos FC20+ e FC25+ não se podem utilizar nas cortadoras CR-143/CA-300/CA-400.

Slicing discs to obtain 1 to 25 mm. slices of potatoes, carrots, beetroot, cabbage, etc.

For CA-301/300/401/400/601 slicer and CR-143 accessory. For CK-301/302/401/402 Combi. The FC20+ and FC25+ discs cannot be used in CR-143/CA-300/CA-400 slicers.



Discos curvos para fatiar FCC / FCC curved slicing discs

cód. 0790.10.099 FCC2+ Disco curvo para fatiar equipado com 2 lâminas, 2 mm
Curve slicing disc equipped with 2 blades, 2 mm



cód. 0790.10.100 FCC3+ Disco curvo para fatiar equipado com 1 lâmina, 3 mm
Curve slicing disc equipped with 1 blade, 3 mm



cód. 0790.10.096 FCC5+ Disco curvo para fatiar equipado com 1 lâmina, 5 mm
Curve slicing disc equipped with 1 blade, 5 mm

Discos curvos especiais para cortar rodelas de tomate, laranja, limão, banana, maçã, etc. Espessura de corte 2, 3 e 5 mm.
Para cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143. Para Combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.
Curved slicing discs for slicing tomatoes, oranges, lemons, bananas, apples etc. 2, 3 and 5 mm slice thickness.
For CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 slicer and CR-143 accessory. For CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402 Combi.

Discos ondulados para fatiar FCO / FCO rippled slicing discs

cód. 0790.10.104 FCO2+ Disco ondulado para fatiar com 3 lâminas, 2 mm
Rippled slicing discs equipped with 3 blades, 2 mm



cód. 0790.10.102 FCO3+ Disco ondulado para fatiar com 2 lâminas, 3 mm
Rippled slicing discs equipped with 2 blades, 3 mm



cód. 0790.10.095 FCO6+ Disco ondulado para fatiar com 2 lâminas, 6 mm
Rippled slicing discs equipped with 2 blades, 6 mm

Para cortar rodelas onduladas. Espessura de corte 2, 3 e 6 mm.
Para cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143. Para Combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.
Designed to obtain rippled slices. 2, 3 and 6 mm slice thickness.
For CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 slicer and CR-143 accessory. For CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402 Combi.

Grelhas para palitos FFC / FFC chipping grids

cód. 0790.10.103 FFC8+ Grelha para palitos, 8 mm
Chipping grid, 8 mm

cód. 0790.10.074 FFC10+ Grelha para palitos, 10 mm
Chipping grid, 10 mm



cód. 0790.10. FFC10 Grelha para palitos, 10 mm (válido apenas para cortadora CA-400)
Chipping grid, 10 mm (can be used only with CA-400 vegetable slicer)

Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas fritas. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.
Para cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/401/601. Para Combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.
Chipping grids FF combined with FC/FCO slicing discs for French fries. Thickness depends on combination of disc and grid. Thickness depends on combination of disc and grid.
For CA-31/41/3V/4V/62/301/401/601 slicer. For CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402 Combi.

Grelhas para palitos FF / FF chipping grids

cód. 0790.10.065 FF6 Grelha para palitos, 6 mm
Chipping grid, 6 mm

cód. 0790.10.017 FF8 Grelha para palitos, 8 mm
Chipping grid, 8 mm

cód. 0790.10.018 FF10 Grelha para palitos, 10 mm
Chipping grid, 10 mm



Combinado com discos tipo FC e FCO obtém-se o corte para batatas fritas. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.
Para cortadora CA-300 e acessório cortador CR-143.
Chipping grids FF combined with FC/FCO slicing discs for French fries. Thickness depends on combination of disc and grid. Thickness depends on combination of disc and grid.
For CA-300 slicer and CR-143 accessory.

Grelhas para cubos FMC / FMC dicing grids

cód. 0790.10.118	FMC8D	Grelha para cubos, 8 mm Dicing grid, 8 mm
cód. 0790.10.105	FMC10D	Grelha para cubos, 10 mm Dicing grid, 10 mm
cód. 0790.10.113	FMC14D	Grelha para cubos, 14 mm Dicing grid, 14 mm
cód. 0790.10.084	FMC20+	Grelha para cubos, 20 mm Dicing grid, 20 mm
cód. 0790.10.075	FMC25+	Grelha para cubos, 25 mm Dicing grid, 25 mm
cód. 0790.10.	FMC10	Grelha para cubos, 10 mm (válido apenas para cortadora CA-400) Dicing grid, 10 mm (can be used only with CA-400 vegetable slicer)
cód. 0790.10.	FMC16	Grelha para cubos, 16 mm (válido apenas para cortadora CA-400) Dicing grid, 16 mm (can be used only with CA-400 vegetable slicer)
cód. 0790.10.084	FMC20	Grelha para cubos, 20 mm (válido apenas para cortadora CA-400) Dicing grid, 20 mm (can be used only with CA-400 vegetable slicer)



Combinado com discos tipo FC obtém-se o corte em cubos. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.
Para cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/401/601. Para Combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402. Os discos FC20+ e FC25+ apenas se podem combinar unicamente com grelhas FMC20+ ou FMC25+.
Combined with discs type FC you get cubes. Thickness depends on combination of disc and grid.
For CA-31/41/3V/4V/62/301/401/601 slicer. For CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402 Combi. FC-20+ and FC-25+ slicing discs can only be combined with FMC-20+ and FMC-25+ dicing grids.

Grelhas para cubos FM / FM dicing grids

cód. 0790.10.019	FM8	Grelha para cubos, 8 mm Dicing grid, 8 mm
cód. 0790.10.020	FM10	Grelha para cubos, 10 mm Dicing grid, 10 mm
cód. 0790.10.045	FM20	Grelha para cubos, 20 mm Dicing grid, 20 mm



Combinado com discos tipo FC obtém-se o corte em cubos. Diferente espessura dependendo do disco e grelha que se combinem.
Para cortadora CA-300 e acessório cortador CR-143.
Combined with discs type FC you get cubes. Thickness depends on combination of disc and grid.
For CA-300 slicer and CR-143 accessory.

Discos para cortar batata "palha" FCE / FCE julienne discs for french fries, strips or batons

cód. 0790.10.097	FCE2+	Disco para cortar batata "palha", equipado com 2 lâminas, 2 mm Julienne disc for french fries, strips or batons, equipped with 2 blades, 2 mm
cód. 0790.10.001	FCE4+	Disco para cortar batata "palha", equipado com 2 lâminas, 4 mm Julienne disc for french fries, strips or batons, equipped with 2 blades, 4 mm
cód. 0790.10.082	FCE8+	Disco para cortar batata "palha", equipado com 1 lâmina, 8 mm Julienne disc for french fries, strips or batons, equipped with 1 blade, 8 mm



Para cortar batata "palha", "juliana" e "palitos". Diferente espessura dependendo do disco que se use.
Para cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143. Para Combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.
For french fries, strips or batons. Thickness depends on disc used.
For CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 slicer and CR-143 accessory. For CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402 Combi.

Discos raladores SH / SH shredding discs

cód. 0790.10.106	SH2	Disco ralador, 2 mm Shredding disc, 2 mm
cód. 0790.10.116	SH3	Disco ralador, 3 mm Shredding disc, 3 mm
cód. 0790.10.114	SH4	Disco ralador, 4 mm Shredding disc, 4 mm
cód. 0790.10.107	SH6	Disco ralador, 6 mm Shredding disc, 6 mm
cód. 0790.10.109	SH7	Disco ralador, 7 mm Shredding disc, 7 mm
cód. 0790.10.	SHG	Disco ralador, pó grosso Coarse grating disc
cód. 0790.10.	SHF	Disco ralador, pó fino Fine grating disc



Discos raladores para cortadoras de legumes e combinados cortadora-cutter da Sammic. Sem parafusos. Máxima segurança para o utilizador. Discos para ralar o produto ou reduzi-lo a pó grosso ou fino. Proporciona um corte muito preciso. Discos desmontáveis sem necessidade de ferramentas para limpeza na máquina de lavar. Evita a acumulação de restos nas bordas, assegurando uma higiene perfeita. Para a cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e acessório cortador CR-143. Para a combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.

Shredding discs for Sammic vegetable slicers and combi vegetable slicer & cutters. Screwless. Maximum safety for the user. Shredding discs for vegetables, cheese, bread, nuts, almonds, etc. Grating discs for grating bread, hard cheese, chocolate, etc. Designed to obtain very precise cuts. Detachable with no need of accessory tools. This avoids the accumulation of food remains. Dishwasher-safe. For CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 slicers and CR-143 accessory. For CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402 combi models.

Kit prensa-purés FP+ / Potato masher kit FP+

cód. 0790.10.115	1010390	Kit grelha prensa-purés FP (Kit para Cortadora de legumes e combinados cortadora-cutter) Potato masher kit FP (Kit for vegetable preparation machines and combi machines)
------------------	---------	--



Acessório prensa-puré para cortadora de legumes e combinados cortadora-cutter. Ideal para puré de batatas. **Necessário utilizar com disco cortador.**

Kit for vegetable preparation machines and combi machines. Ideal for getting potato puree using a vegetable preparation machine. **Necessary to use with slicing disc.**

Suporte para discos e grelhas / Disc and grid holder device

cód. 0790.10.077	1010204	Suporte para discos e grelhas +/D Disc and grid holder device +/D
cód. 0790.10.	1010201	Suporte para discos e grelhas Disc and grid holder device



Ideal para armazenar discos e grades quando não estiverem em uso. Permite arrumar na vertical vários discos e grelhas.

Ideal to store discs and grids when not in use. For all Sammic discs and grids.

Kit limpa-grelhas / Grid cleaning kit

cód. 0790.10.	1010361	Kit de limpeza rápida para grelhas 8 mm QC-8 Quick cleaner for 8 mm QC-8
cód. 0790.10.	1010366	Kit de limpeza rápida para grelhas 10 mm QC-10 Quick cleaner for 10 mm QC-10
cód. 0790.10.	1010359	Base de limpeza rápida para grelhas GCH Grid cleaner holder GCH



Para uma limpeza de grelhas eficaz, rápida e segura. O kit consiste em uma base de apoio e uma tampa para cada medida de grelha. Pode ir á máquina de lavar.

For an efficient, quick and safe grid cleaning operation. The kit consists of a base-support and a cover for each grid measure. Dishwasher-safe.

Trituradores & batedores Hand mixers & blenders



XM-22 (cód. 0705.10.028)

Sammic

o 25

e

v 230V



Triturador de velocidade variável com braço de 300 mm
Hand mixer, variable speed with arm of 300 mm

Proteção lâmina / Blade guard	Ø 82	mm
Braço triturador / Mixer arm	300	mm
Comprimento total / Total length	564	mm
Velocidade variável / Variable speed	1500 - 15000	rpm
Potência / Power	0.3	kW

- Indicado para trabalhar em recipientes até 15 litros de capacidade.
- Bloco de motor de velocidade variável.
- Click-on-arm: braço desmontável com fecho rápido e seguro.
- Lâmina Y-blade profissional de aço temperado e fio de longa duração.
- Proteção da lâmina desenhada para evitar salpicos.

- Suitable to work with maximum comfort in recipients of up to 15 litres of capacity.
- Variable speed motor block.
- Click-on-arm: detachable arm with quick and safe locking.
- Tri-blade, professional, made of tempered steel and equipped with a long lasting cutting edge.
- Hood designed to avoid splashes during work.



XM-71 (cód. 0705.10.034)

Sammic

o 25

e

v 230V



Triturador de velocidade fixa com braço de 540 mm
Hand mixer, fixed speed with arm of 540 mm

Proteção lâmina / Blade guard	Ø 123.3	mm
Braço triturador / Mixer arm	540	mm
Comprimento total / Total length	880	mm
Velocidade fixa / Fixed speed	12000	rpm
Potência / Power	0.75	kW

- Indicado para trabalhar em recipientes até 200 litros de capacidade.
- Bloco de motor de velocidade variável.
- Click-on-arm: braço desmontável com fecho rápido e seguro.
- Lâmina Y-blade profissional de aço temperado e fio de longa duração.
- Proteção da lâmina desenhada para evitar salpicos.

- Suitable to work with maximum comfort in recipients of up to 200 litres of capacity.
- Variable speed motor block.
- Click-on-arm: detachable arm with quick and safe locking.
- Tri-blade, professional, made of tempered steel and equipped with a long lasting cutting edge.
- Hood designed to avoid splashes during work.

Sistema modular: Trituradores e batedores combinados Modular System: **Combinated** Hand Mixers and Blenders



Blocos Motor / Motor Blocks



Código Code	Modelo Model	Bloco motor Motor block	Potência Power	Velocidade Speed	Braços aconselháveis Advisable arms
0705.19.007	FM 350 VF	Ø 130x360 mm	0.35 kW	15000 rpm (fixa / fixed)	FM 400, FM 500
0705.19.022	FM 450 VF	Ø 130x380 mm	0.45 kW	17000 rpm (fixa / fixed)	FM 400, FM 500, FM 600
0705.19.011	FM 350 VV	Ø 130x360 mm	0.35 kW	batedor/beater: 2000 - 9000 rpm (variável / variable); triturador/mixer: máx. 15000 rpm	FM 400, FM 500, BAT FAF
0705.19.016	FM 450 VV	Ø 130x380 mm	0.45 kW	batedor/beater: 2000 - 11000 rpm (variável / variable); triturador/mixer: máx. 17000 rpm	FM 400, FM 500, FM 600, BAT FAF

Braços Trituradores / Mixer Arms (compatíveis com todos os blocos acima / compatible with all of the above blocks)

cód. 0705.19.018	FM 400	Braço triturador 400 mm Mixer arm 400 mm
cód. 0705.19.019	FM 500	Braço triturador 500 mm Mixer arm 500 mm
cód. 0705.19.020	FM 600	Braço triturador 600 mm Mixer arm 600 mm

Braço Batedor / Beater Arm

cód. 0705.19.012	BAT FAF	Braço batedor para motores de velocidade variável Beater arm for variable speed motors
------------------	---------	---

Suportes de Parede / Wall Support

cód. 0790.19.012	FSPS	Suporte de parede para trituradores simples (oferta na compra de bloco) Wall support for simple mixers (offer on the purchase of a block)
cód. 0790.19.013	FSPC	Suporte de parede para mixers combinados (oferta na compra de bloco) Wall support for combinated mixers (offer on the purchase of a block)

Suportes para Panela / Pot Support

cód. 0790.19.014	FSP400	Suporte para panela ø 400 mm Pot support ø 400 mm
cód. 0790.19.015	FSP600	Suporte para panela ø 600 mm Pot support ø 600 mm
cód. 0790.19.016	FSP800	Suporte para panela ø 800 mm Pot support ø 800 mm
cód. 0790.19.017	FSP1000	Suporte para panela ø 1000 mm Pot support ø 1000 mm
cód. 0790.19.018	FSP1200	Suporte para panela ø 1200 mm Pot support ø 1200 mm



Blocos Motor / Motor Blocks

Sammic

Código Code	Modelo Model	Recipientes até Recipients up to	Potência Power	Velocidade Speed	Tipos de braços* Types of arms*
0705.10.035	MM-20V	12 l (com braço MA-22) 12 l (with mixer arm MA-22)	0.3 kW	1500 - 15000 rpm (variável / variable)	MA-21, MA-22, BA-20
0705.10.029	MM-30	60 l (com braço MA-33) 60 l (with mixer arm MA-33)	0.4 kW	12000 rpm (fixa / fixed)	MA-31, MA-32, MA-33
0705.10.036	MM-30V	60 l (com braço MA-33) 60 l (with mixer arm MA-33)	0.4 kW	1500 - 12000 rpm (variável / variable)	MA-31, MA-32, MA-33, BA-30
0705.10.024	MM-50	120 l (com braço MA-52) 120 l (with mixer arm MA-52)	0.57 kW	12000 rpm (fixa / fixed)	MA-51, MA-52
0705.10.046	MM-50V	120 l (com braço MA-52) 120 l (with mixer arm MA-52)	0.57 kW	1500 - 12000 rpm (variável / variable)	MA-51, MA-52, BA-50
0705.10.039	MM-70	250 l (com braço MA-72) 250 l (with mixer arm MA-72)	0.75 kW	12000 rpm (fixa / fixed)	MA-71, MA-72

* Braços não incluídos - ver opcionais / Arms not included - see optional

Braços Trituradores / Mixer Arms

cód. 0705.10.041	MA-21	Braço triturador 250 mm para MM-20V Mixer arm 250 mm for MM-20V
cód. 0705.10.042	MA-22	Braço triturador 300 mm para MM-20V Mixer arm 300 mm for MM-20V
cód. 0705.10.030	MA-31	Braço triturador 306 mm para MM-30, MM-30V Mixer arm 306 mm for MM-30, MM-30V
cód. 0705.10.031	MA-32	Braço triturador 366 mm para MM-30, MM-30V Mixer arm 366 mm for MM-30, MM-30V
cód. 0705.10.032	MA-33	Braço triturador 420 mm para MM-30, MM-30V Mixer arm 420 mm for MM-30, MM-30V
cód. 0705.10.025	MA-51	Braço triturador 420 mm para MM-50, MM-50V Mixer arm 420 mm for MM-50, MM-50V
cód. 0705.10.026	MA-52	Braço triturador 520 mm para MM-50, MM-50V Mixer arm 520 mm for MM-50, MM-50V
cód. 0705.10.040	MA-71	Braço triturador 540 mm para MM-70 Mixer arm 540 mm for MM-70
cód. 0705.10.047	MA-72	Braço triturador 630 mm para MM-70 Mixer arm 630 mm for MM-70

Braços Batedores / Beater Arms

cód. 0705.10.043	BA-20	Braço batedor 306 mm para motor de velocidade variável (MM-20V) Beater arm 306 mm for variable speed motor (MM-20V)
cód. 0705.10.049	BA-30	Braço batedor 396 mm para motor de velocidade variável (MM-30V) Beater arm 396 mm for variable speed motor (MM-30V)
cód. 0705.10.045	BA-50	Braço batedor 405 mm para motor de velocidade variável (MM-50V) Beater arm 405 mm for variable speed motor (MM-50V)



Turbo-trituradores Turbo-mixers



- Construído totalmente em aço inoxidável 18/10.
- Para misturar e triturar diretamente na cuba ou recipientes de cozinhar para a elaboração de sopas, tortilhas, maionese.
- Capacidade máxima recipiente: 800 l.
- Micro de segurança de controlo da posição de trabalho: evita que a turbina funcione se o braço estiver demasiado elevado ou demasiado baixo.
- Protetor de segurança no cabeçal triturador e dispositivo de segurança por corte de abastecimento.
- Comodidade na utilização: possibilidade de mover em várias direções, ajustável em altura, montado em carro com 4 rodas de borracha com tratamento anti-deslizante, 2 delas com travão.
- A turbina, o disco e as grelhas são muito fáceis de desmontar para a sua limpeza, sem necessidade de ferramentas.
- Proteção IP44.
- Fornecido sem grelha (ver opcionais).
- Fully manufactured in stainless steel 18/10.
- For mixing and liquidising directly into the pot or pan to make consommés, soups, omelettes, mayonnaise, etc.
- Maximum capacity bowl: 800 l.
- Safety microswitch to control the work position: prevents the turbine working if the arm is too high or low.
- Safety guard on the liquidiser head and safety device that cuts out the power supply.
- Easy to use: can be moved in several directions, adjustable height, fitted on a trolley with 4 non-slip rubber wheels, 2 of them with brakes.
- The turbine, disc and grids are very easy to remove for cleaning with no need of tools.
- IP44 protection.
- Provided without grid (see optional).

Sammic

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Longitude braço Longitude arm	Velocidade Speed	Peso Weight
0705.10.015	TRX-21	568x1643x1219 mm	2.2 kW	400V/3/50-60Hz	600 mm	1500 rpm	96 kg
0705.10.019	TRX-22	568x1643x1219 mm	2.2 kW	400V/3/50-60Hz	600 mm	750, 1500 rpm	96 kg

Opcionais para modelos TRX-21 e TRX 22 / Optional for models TRX-21 and TRX-22

cód. 0790.10.089	21D	Grelha para produtos fibrosos / Grid for fibrous ingredients
cód. 0790.10.087	30D	Grelha para uso universal / Grid for multi-use
cód. 0790.10.088	42D	Grelha para moagem super fina / Grid for very fine blending



Peladoras de batatas Potato peelers



- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Com visor transparente de Ø 200 mm na parte superior.
- Equipada com torre de controlo amovível das funções para maior durabilidade dos comandos; temporizador de 0-15 minutos; bloqueador de segurança e abrasivo lateral de fácil substituição.
- Fácil utilização e manutenção.
- De acordo com normas CE.
- Suporte não incluído.

- Structure made of stainless steel AISI 304.
- With Ø 200 window in the upper part.
- Equipped with a control tower removable for higher durability of the command switches; timer 0-15 minutes; chamber walls with abrasive has an easy replacement system. Safety system.
- Easy use and maintenance
- Complies with current CE norms.
- Support not included.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade Capacity	Velocidade Speed	Saída de esgoto Drain outlet	Peso Weight
0703.49.008	MC 9 TR	480x710x490 (700)* mm	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	9 kg	1370 rpm	Ø 46 mm	48 kg
0703.49.007	MC 9 MN	480x710x490 (700)* mm	0.37 kW	230V/1/50-60 Hz	9 kg	1370 rpm	Ø 46 mm	48 kg
0703.49.001A	MC 12 TR	Ø 400x820 (1040)* mm	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	12 kg	1370 rpm	Ø 75 mm	60 kg
0703.49.002A	MC 12 MN	Ø 400x820 (1040)* mm	0.37 kW	230V/1/50-60 Hz	12 kg	1370 rpm	Ø 75 mm	60 kg
0703.49.003A	MC 15 TR	Ø 400x820 (1040)* mm	0.5 kW	400V/3/50-60Hz	15 kg	1370 rpm	Ø 75 mm	60 kg

* Altura máxima com torre de controlo / Maximum height with control tower

Opcional para MC 12 e MC 15 / Optional for MC 12 and MC 15

cód. 0790.49.001 Suporte Inox Suporte em aço inoxidável com filtro anti-espuma, 405x405x405 mm (saída de esgoto de Ø 46 mm)
Stainless steel floor stand with no-foam filter, 405x405x405 mm (drain outlet of Ø 46 mm)





MC 25 TR (cód.0703.49.005A)

MAGNUS

Peladora de batatas em aço inoxidável 25 kg, trifásico
Stainless steel potato peeler 25 kg, three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	Ø 500x1120 (1400)*	mm
Potência / Power	0.75	kW
Capacidade / Capacity	25	kg
Velocidade / Speed	900	rpm
Saída de esgoto / Drain outlet	Ø 110	mm
Peso / Weight	112	kg

* Altura máxima com torre de controlo / Maximum height with control tower



- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Equipada com torre de controlo amovível das funções para maior durabilidade dos comandos; temporizador de 0-15 minutos; bloqueador de segurança e abrasivo lateral de fácil substituição.
- Fácil utilização e manutenção.
- De acordo com normas CE.

- Structure made of stainless steel AISI 304.
- Equipped with a control tower removable for higher durability of the command switches; timer 0-15 minutes; chamber walls with abrasive has an easy replacement system. Safety system.
- Easy use and maintenance
- Complies with current CE norms.

e

V 400V



MC 30 TR (cód.0703.49.006A)

MAGNUS

Peladora de batatas em aço inoxidável 30 kg, trifásico
Stainless steel potato peeler 30 kg, three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	Ø 500x1250 (1600)*	mm
Potência / Power	1.1	kW
Capacidade / Capacity	30	kg
Velocidade / Speed	900	rpm
Saída de esgoto / Drain outlet	Ø 110	mm
Peso / Weight	115	kg

* Altura máxima com torre de controlo / Maximum height with control tower



- Estrutura em aço inoxidável AISI 304.
- Equipada com torre de controlo amovível das funções para maior durabilidade dos comandos; temporizador de 0-15 minutos; bloqueador de segurança e abrasivo lateral de fácil substituição.
- Fácil utilização e manutenção.
- De acordo com normas CE.

- Structure made of stainless steel AISI 304.
- Equipped with a control tower removable for higher durability of the command switches; timer 0-15 minutes; chamber walls with abrasive has an easy replacement system. Safety system.
- Easy use and maintenance
- Complies with current CE norms.

e

V 400V



M-5/MN (cód. 0703.10.023)

Sammic

Peladora de batatas em aço inoxidável - monofásico
Stainless steel potato peeler - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	333x367x490	mm
Dimensões com suporte (LPA) / Dimensions with Stand (WDH)	425x555x965	mm
Produção máxima / Maximum production	100	kg/h
Potência / Power	0.3	kW
Temporizador / Timer	0 - 6	min.
Peso / Weight	15.5	kg



- 5 kg de capacidade por ciclo
- Construção em aço inoxidável.
- Abrasivo no prato.
- Sistema anti-retorno na entrada de água.
- Instalação muito simples.
- Ideal para espaços reduzidos.
- Possibilidade de colocar junto a um lava-louça para descarga.
- Suporte não incluído.

- 5 kg load per cycle
- Stainless steel body.
- Abrasive peeling on plate.
- Non-return water inlet system.
- Very easy to install.
- Ideal for small spaces.
- Possibility for placement near sink for drainage.
- Support not included.

o 29

e

V 230V

Peladoras de batatas / Potato peelers

- Quadro de comandos com botão de arranque, paragem e temporizador 0-6 minutos.
 - Abrasivo lateral e prato, altamente resistente e duradouro.
 - Corpo em alumínio.
 - PPC: modelo com tomada de acessórios em posição fixa.
 - Suporte não incluído.
- Integral control panel complete with on/off push buttons and a 0-6 minutes timer.
 - Base plate and chamber walls lined with highly resistant and durable abrasive.
 - Aluminium body.
 - PPC: Equipped with attachment drive to power accessories.
 - Support not included.



PP



PPC








Sammic

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Produção máx. Max. production	Capacidade por carga Capacity per load	Peso Weight
0703.10.016	PP-6+/MN	395x700x433 mm*	0.4 kW	230V/1/50-60 Hz	150 kg/h	6 kg por ciclo / 6 kg per cycle	32 kg
0703.10.008	PPC-6+/MN	395x700x433 mm*	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	150 kg/h	6 kg por ciclo / 6 kg per cycle	37 kg
0703.10.009	PP-6+/TR	395x700x433 mm *	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	150 kg/h	6 kg por ciclo / 6 kg per cycle	32 kg
0703.10.014	PPC-6+/TR	395x700x433 mm*	0.55 kW	400V/3/50-60Hz	150 kg/h	6 kg por ciclo / 6 kg per cycle	37 kg
0703.10.018	PP-12+/MN	395x700x503 mm**	0.4 kW	230V/1/50-60 Hz	270 kg/h	12 kg por ciclo / 12 kg per cycle	33 kg
0703.10.013	PPC-12+/MN	395x700x503 mm**	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	270 kg/h	12 kg por ciclo / 12 kg per cycle	38 kg
0703.10.010	PP-12+/TR	395x700x503 mm**	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	270 kg/h	12 kg por ciclo / 12 kg per cycle	33 kg
0703.10.015	PPC-12+/TR	395x700x503 mm**	0.55 kW	400V/3/50-60Hz	270 kg/h	12 kg por ciclo / 12 kg per cycle	38 kg

* Dimensão com suporte / Dimensions with stand: 411x700x945 mm

** Dimensão com suporte / Dimensions with stand: 411x700x1015 mm

Opcionais para peladoras de batatas - Série M5, PP e PPC / Optional for potato peelers - Série M5, PP and PPC

cód. 0790.10.057	2009224	Suporte em aço inoxidável para M-5, 433x638x415 mm Stainless steel floor stand for M-5, 433x638x415 mm	
cód. 0790.10.058	2009223	Filtro anti-espuma para M-5 Anti-foam filter feature for M-5	
cód. 0790.10.047	1000399	Suporte em aço inoxidável para modelos PP e PPC, 411x700x512 mm Stainless steel floor stand for models PP and PPC, 411x700x512 mm	
cód. 0790.10.052	1000397	Filtro anti-espuma para modelos PP e PPC Anti-foam filter feature for models PP and PPC	
cód. 0790.10.054	CR-143	Cortadora/ raladora para peladoras PPC, 270x370x290 mm (Discos e grelhas - página 19 a 22) Vegetable preparation attachment for peelers PPC, 270x370x290 mm (Cutting tools - page 19 to 22)	
cód. 0790.10.061	HM-71	Picadora de carne para peladoras PPC Meat mincer for peelers PPC	
cód. 0790.10.059	P-132	Passa-purés para peladoras PPC Potato masher attachment for peelers PPC	



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Peladoras de batatas / Potato peelers

- Estrutura em aço inoxidável.
- Revolvedores laterais com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF).
- Prato de alumínio abrasivo de carboneto de silício (aprovado NSF), facilmente desmontável para limpeza.
- Auto arrasto de resíduos no desaguamento.
- Eficiência energética devido à otimização do motor.
- Tampa transparente de policarbonato elevável, com fecho e dispositivo de segurança.
- Porta de alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança.
- Comando com proteção IP65. Melhora a fiabilidade contra humidade e salpicos de água.
- Sistema anti-retorno na entrada de água.
- PI-30: Entrada de água mediante electroválvula.
- Contacto auxiliar para uma electroválvula exterior.
- Temporizador 0-6 minutos e funcionamento contínuo.
- Suporte não incluído.

- Structure made of stainless steel.
- Lateral stirrers covered with silicon carbide abrasives (approved by NSF).
- Aluminium base plate lined with silicon carbide abrasive (approved by NSF), easily removable for cleaning purpose.
- Auto-drag of waste to the drain.
- Energy efficiency thanks to engine optimization.
- Lifiable transparent polycarbonate cover, complete with locking and safety device.
- Aluminium door with hermetic seal and safety device.
- Control board with IP65 protection. Improved reliability against humidity and water splash.
- Water inlet with non-return system.
- PI-30: Water inlet system fitted with electric valve.
- Auxiliary contact for external electric valve.
- Timer 0-6 minutes and continuous operation.
- Support not included.



PI-30

Samic

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Produção Production	Capacidade por carga Capacity per load	Peso Weight
0703.10.027	PI-10 MN	433x635x625 mm*	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	240 kg/h	10 kg por ciclo / 10 kg per cycle	36 kg
0703.10.026	PI-10 TR	433x635x625 mm*	0.37 kW	400V/3/50-60Hz	240 kg/h	10 kg por ciclo / 10 kg per cycle	36 kg
0703.10.033	PI-20 MN	433x635x735 mm**	0.55 kW	230V/1/50-60 Hz	480 kg/h	20 kg por ciclo / 20 kg per cycle	39 kg
0703.10.032	PI-20 TR	433x635x735 mm**	0.55 kW	400V/3/50-60Hz	480 kg/h	20 kg por ciclo / 20 kg per cycle	39 kg
0703.10.031	PI-30 MN	622x760x950 mm***	0.73 kW	230V/1/50-60 Hz	720 kg/h	30 kg por ciclo / 30 kg per cycle	60 kg
0703.10.030	PI-30 TR	622x760x950 mm***	0.73 kW	400V/3/50-60Hz	720 kg/h	30 kg por ciclo / 30 kg per cycle	60 kg

* Dimensão com suporte / Dimensions with support: 433x638x1040 mm

** Dimensão com suporte / Dimensions with support: 433x638x1155 mm

*** Dimensão com suporte / Dimensions with support : 546x760x1255 mm

Opcionais para peladoras de batatas - Série PI / Optional for Potato Peelers - PI

cód. 0790.10.093 2009250 Suporte em aço inoxidável com filtro para PI-10 e PI-20, 433x638x415 mm
Stainless steel floor stand with filter for PI-10 and PI-20, 433x638x415 mm



cód. 0790.10.101 2009270 Suporte em aço inoxidável com filtro para PI-30, 546x760x305 mm
Stainless steel floor stand with filter for PI-30, 546x760x305 mm





Diversos equipamentos de cozinha Kitchen equipment range



CF-5 (cód. 0706.10.001)

Sammic



Cortador manual para batatas fritas com grelha 10x10 mm
Potato hand chipping machine with knife block and pusher set 10x10 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x512x735	mm
Produção / Production	100-150	kg/h
Espessura do palito / Potato chips thicknesses	10x10	mm
Peso / Weight	4	kg

- Corte limpo e uniforme, sem desperdícios.
- Corpo de liga leve inoxidável.
- Comando e parafusos de aço inoxidável.
- Grelha completamente livre permitindo a sua cómoda utilização.
- Molas tipo compensadores muito flexíveis, que ajudam a subir a prensa-expulsadora.
- Inclui grelha 10x10 mm.
- Container não incluído (Máximo GN1/1 Alt=150 mm).

- Clean and uniformed cut, without waste.
- Light stainless alloy body.
- Controls and nuts in stainless steel.
- Comfortable use: The springs at the rear leave the grid completely free. The pusher ejects the chips and leaves the grid free.
- The springs are highly flexible compensators which help to raise the presser-ejector.
- Included 10x10 mm grid.
- Container not included (Maximum GN1/1 h=150 mm).

Opcionais para CF-5 / Optionals for CF-5

cód. 0790.10.043	1020065	Jogo grelha-prensa, espessura palito 8x8 mm Knife block and pusher set, potato chips thicknesses 8x8 mm
cód. 0790.10.040	1020070	Jogo grelha-prensa, espessura palito 10x10 mm Knife block and pusher set, potato chips thicknesses 10x10 mm
cód. 0790.10.041	1020075	Jogo grelha-prensa, espessura palito 12x12 mm Knife block and pusher set, potato chips thicknesses 12x12 mm



EZ-40 (cód. 0750.10.003)

Sammic



Abre-latas manual
Manual can opener

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	110x250x800	mm
Altura máxima da lata / Maximum can height	560	mm
Peso / Weight	2.5	kg

- Indicado para abrir até 40 latas/dia.
- Abertura de latas rápida e segura.
- Desenhado para abrir uma grande variedade de tamanhos de latas.
- As características da folha e engrenagens evitam fragmentos de metais ou bordas cortantes.
- Elevada resistência que garante uma ação suave com desgaste mínimo.
- Lâminas com tratamento antibacteriano.
- Revestimento negro antibacteriano que permite mostrar a sujidade, facilitando a limpeza.
- Porta-lâminas fácil de desmontar que permitem a lavagem na máquina de lavar louça.

- Ideal for up to 40 cans a day.
- Simple and quick can opener.
- Designed for opening all kind of can shapes.
- Bonzer blade and gear features advert metal fragments or sharp edges.
- High resistance that ensures smooth action with minimum wear and tear.
- Antibacterial treatment blades.
- Patented antibacterial black coating that allows to show dirt for cleaning purpose.
- Easy to disassemble blade carrier that is dishwasher safe.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Raladores para queijo Cheese graters



TAGLIAMOZZARELLA (cód. 0704.19.002)

fama



230V



Ralador para queijo Mozzarella (fornecido com cone de 7 mm)
Mozzarella cheese grater (supplied with 7 mm cone)

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	220x420x440	mm
Produção (mozzarella) / Production (mozzarella)	50	kg/h
Velocidade / Speed	1400	rpm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Peso / Weight	20	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável, higiénica e de fácil limpeza.
- Motor com proteção térmica.
- Ralador especialmente desenhado para ralar queijo Mozzarella.

- Exterior structure made in stainless steel, hygienic and easy to clean.
- Motor with thermal overload protection.
- Grater specially designed for Mozzarella cheese.

Opcionais Tagliamozzarella / Optionals Tagliamozzarella

cód. 0790.19.007 Cone 2 mm para fatiar alimentos (cone nº 1)
Holes 2 mm for slicing (cone nº 1)



cód. 0790.19.008 Cone 2.5 mm para ralar alimentos (cone nº 2)
Holes 2.5 mm for shredding or grating (cone nº 2)



cód. 0790.19.009 Cone 4 mm para vegetais (cone nº 3)
Holes 4 mm for vegetables (cone nº 3)



cód. 0790.19.010 Cone 7 mm para queijo Mozzarella (cone nº 4)
Cone for mozzarella holes 7 mm (cone nº 4)



GRATTUGIA GS (cód. 0704.19.001)

fama



230V



Ralador para queijo, pão duro, frutos secos e biscoitos
Grater for cheese, hard bread, nuts, biscuits

Dimensões (LPA) / Dimensions (LPH)	220x380x380	mm
Produção / Production	70	kg/h
Velocidade / Speed	1400	rpm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Boca de alimentação / Grater mouth	140x80	mm
Peso / Weight	20	kg

- Ralador profissional para qualquer tipo de queijo duro, pão duro, frutos secos ou biscoitos.
- Motor ventilado com proteção térmica, interruptor protegido por membrana de látex.
- Proteção de plástico entre o motor e a base para evitar infiltrações na parte elétrica.

- Professional grater for any type of hard cheese, dry fruits, cookies and hard bread.
- Ventilated motor with thermal overload protection; switch protected by a latex membrane.
- Plastic protection between motor and base in order to protect the electronic parts from any infiltration.

Picadoras de carne Meat mincers



HFM-12 (cód. 0620.467.001)

NTS Japan

a 37

e

V 230V



Picadora de carne 160 kg/h
Meat mincer 160 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	220x530x420	mm
Produção / Production	160	kg/h
Potência / Power	0.55	kW
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	220x340x55	mm
Peso / Weight	17	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente, prato de recolha e alimentador em aço inoxidável.
- Calçador em ABS.
- Equipado com dois discos: 4.5 mm e 8 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Mincing unit completely detachable from the machine's body in order to allow an efficient cleaning. Leftover tray and feeding hopper made in stainless steel.
- ABS pestle.
- Equipped with two discs: 4.5 mm and 8 mm.



TS 12/MN CE (cód. 0620.19.007)

fama

a 37

e

V 230V



Picadora de carne 200 kg/h
Meat mincer 200 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	220x370x440	mm
Produção / Production	200	kg/h
Velocidade / Speed	200	rpm
Potência / Power	0.75	kW
Boca de alimentação / Mouth	Ø 70	mm
Peso / Weight	21	kg

- Compacta, robusta e de fácil utilização.
- Construída em alumínio e aço inoxidável.
- Calçador em ABS.
- Motor ventilado com proteção térmica.
- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente, prato de recolha e alimentador em aço inoxidável.
- Comando a 24 volts.
- Equipado com um disco: 6 mm.

- Compact, resistant and easy to use.
- Structure made of aluminium and stainless steel.
- ABS pestle.
- Ventilated, heat insulated motor block.
- Mincing unit completely detachable from the machine's body in order to allow an efficient cleaning. Leftover tray and feeding hopper made in stainless steel.
- 24 Volt control.
- Equipped with one disc: 6 mm.

Armários panorâmicos para carne maturada

Consulte na página 297.

Showcases dry age meat

See page 297.





HFM-22 (cód. 0620.467.002)

NTS Japan

a 37

e

V 230V



Picadora de carne 220 kg/h
Meat mincer 220 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x550x445	mm
Produção / Production	220	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	250x385x65	mm
Peso / Weight	23	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente, prato de recolha e alimentador em aço inoxidável.
- Calcador em ABS.
- Equipado com dois discos: 4.5 mm e 10 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Mincing unit completely detachable from the machine's body in order to allow an efficient cleaning. Leftover tray and feeding hopper made in stainless steel.
- ABS pestle.
- Equipped with two discs: 4.5 mm and 10 mm.



TI 22 TR CE (cód. 0620.19.013)

fama

a 37

e

V 400V



Picadora de carne 300 kg/h
Meat mincer 300 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	215x440x440	mm
Produção / Production	300	kg/h
Velocidade / Speed	140	rpm
Potência / Power	1.1	kW
Boca de alimentação / Mouth	Ø 82	mm
Peso / Weight	22	kg

- Grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente.
- Calcador em ABS.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável de fácil higienização.
- Motor ventilado com proteção térmica. Comando a 24 volts.
- Equipado com um disco: 6 mm.

- Mincing unit completely detachable from the machine's body in order to allow an efficient cleaning.
- ABS pestle.
- Structure completely in stainless steel for easy and throughout cleaning.
- Ventilated, heat insulated motor block. 24 Volt control.
- Equipped with one disc: 6 mm.



TC-22/MN CE (cód. 0620.11.004)

MAGNUS

a 37

e

V 230V



Picadora de carne 300 kg/h
Meat mincer 300 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	300x360x450	mm
Produção / Production	300	kg/h
Potência / Power	1.1 / 1.5	kW/HP
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	290x390x70	mm
Peso / Weight	39	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Redutor de velocidade com 4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo.
- Motor e comando com grau de proteção IP68, dotado de inversor de marcha na boca de entrada de carne.
- Boca de alimentação de 52 mm. Equipado com um disco: 4.5 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Self-ventilated motor by intermittent use with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase.
- Motor and controls with IP68 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head.
- Standard neck of 52 mm. Equipped with one disc: 4.5 mm.

Opcional / Optional

cód. 0690.11.001 Boca de alimentação de 76 mm (produção horária aumentada em 35%) / Neck of 76 mm (an increase of 35% of the hourly production)

Versão trifásica / Three phase version

cód. 0620.11.005 Picadora de carne 1.5 kW/2HP, versão trifásica (TC-22/TR CE) / Meat mincer 1.5 kW/2HP, three phase version (TC-22/TR CE)



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



TC-32/TR CE (cód. 0620.11.006)

MAGNUS

a 37

e

V 400V



Picadora de carne 600 kg/h
Meat mincer 600 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	300x450x470	mm
Produção / Production	600	kg/h
Potência / Power	2.2 / 3	kW/HP
Tremonha em inox / Stainless steel hopper	290x390x70	mm
Peso / Weight	43	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Redutor de velocidade com 4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo.
- Motor e comando com grau de proteção IP68, dotado de inversor de marcha na boca de entrada de carne.
- Boca de alimentação de 52 mm. Equipado com um disco: 4.5 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Self-ventilated motor by intermittent use with 4 oil-immersed gears made from hardened steel enclosed in an oil-tight gearcase.
- Motor and controls with IP68 protection grade, equipped with reverses and CE regulation meat entrance head.
- Standard neck of 52 mm. Equipped with one disc: 4.5 mm.

Opcional / Optional

cód. 0690.11.002 Boca de alimentação de 76 mm (produção horária aumentada em 35%) / Neck of 76 mm (an increase of 35% of the hourly production)



PCR 22 ECO CE (cód. 0620.101.008)

MAGNUS

a 37

e

V 400V



Picadora de carne refrigerada 280 kg/h
Refrigerated meat mincer 280 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x410x545	mm
Produção / Production	280	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Temperatura/ Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	43	kg

- Compacta, robusta e de fácil utilização.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem. Equipado com um disco: 4.5 mm.

- Compact, robust and easy to use.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Refrigerated hopper, feeding tube and mincing unit.
- Equipped with one disc: 4.5 mm.



PCR 22 V CE (cód. 0620.101.005)

MAGNUS

a 37

e

V 400V



Picadora de carne refrigerada 300 kg/h
Refrigerated meat mincer 300 kg/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x395x500	mm
Produção / Production	300	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Temperatura/ Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	65	kg

- Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração uniforme na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem. Equipado com um disco: 4.5 mm.

- Hopper completely extractable for easy cleaning and maintenance.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Uniform refrigeration of the hopper, feeding tube and mincing unit.
- Equipped with one disc: 4.5 mm.



PCR 22 VHV CE (cód. 0620.101.009)

MAGNUS



400V



Picadora de carne refrigerada 300 kg/h, com formadora de hambúrgueres e vitrine frontal / Refrigerated meat mincer 300 kg/h with hamburger form and front inspection window

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	370x420x550	mm
Produção / Production	300	kg/h
Potência / Power	1.1	kW
Temperatura / Temperature	0/+2	°C
Peso / Weight	68	kg

- Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.
- Grupo picador especial para corte perfeito.
- Termóstato eletrónico para controlo de temperatura.
- Tampa superior em acrílico, bloqueio lateral do sistema de picagem.
- Refrigeração uniforme no interior da vitrine frontal, tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.
- Produz 500 hambúrgueres por hora, em 4 diâmetros diferentes (105 a 170 g) e espessura fixa de 17 mm.
- Equipado com um disco: 4.5 mm.
- Hopper completely extractable for easy cleaning and maintenance.
- Mincing unit with perfect cutting results.
- Electronic thermostat for temperature control.
- Upper lid in Plexiglas, blocking device for mincing unit on the side.
- Front inspection window, hopper, feeding tube and mincing unit uniformly refrigerated
- Produces 500 hamburgers per hour, with 4 different diameters (105-170 g) and a fixed thickness of 17 mm.
- Equipped with one disc: 4.5 mm.

Acessórios para picadoras de carne / Accessories for meat mincers

cód. 0790.19.001	Passa-tomates para modelos 12 (Passapomodoro 12) / Tomato sauce maker for 12 models (Passapomodoro 12)
cód. 0790.19.004	Passa-tomates para modelos 22 (Passapomodoro 22) / Tomato sauce maker for 22 models (Passapomodoro 22)
cód. 0790.19.003	Ferramenta para passar purés para modelos 12 (Passapurea 12) / Tool to prepare purees for 12 models (Passapurea 12)
cód. 0790.19.006	Ferramenta para passar purés para modelos 22 (Passapurea 22) / Tool to prepare purees for 22 models (Passapurea 22)
cód. 90620.19.032	Inversor de marcha para modelos 12 e 22 (FINV)* / Inverter for 12 and 22 models (FINV) *
cód. 90620.61.009	Disco de 3.5 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 3.5 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.012	Disco de 4.5 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 4.5 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.014	Disco de 6 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 6 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.017	Disco de 8 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 8 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.003	Disco de 10 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 10 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.006	Disco de 12 mm para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / 12 mm plate for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.025	Disco de 3 furos para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / Plate with 3 holes for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.020	Navalha para TC 12/ TS 12/ HFM-12 / Knife for TC 12/ TS 12/ HFM-12
cód. 90620.61.023	Disco de 3 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 3 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.011	Disco de 3 mm para TC 32 / 3 mm plate for TC32
cód. 90620.61.001	Disco de 3 furos para TC 22/ TI 22/ PCR 22 / Plate with 3 holes for TC 22/ TI 22/ PCR 22
cód. 90620.61.002	Disco de 3 furos para TC 32 / Plate with 3 holes for TC32
cód. 90620.61.010	Disco de 3.5 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 3.5 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.013	Disco de 4.5 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 4.5 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.024	Disco de 4.5 mm para TC 32 / 4.5 plate for TC 32
cód. 90620.61.015	Disco de 6 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 6 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.016	Disco de 6 mm para TC 32 / 6 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.018	Disco de 8 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22 / 8 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22/ PCR 22
cód. 90620.61.019	Disco de 8 mm para TC 32 / 8 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.004	Disco de 10 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22 / 10 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22
cód. 90620.61.005	Disco de 10 mm para TC 32 / 10 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.007	Disco de 12 mm para TC 22/ TI 22/ HFM-22 / 12 mm plate for TC 22/ TI 22/ HFM-22
cód. 90620.61.008	Disco de 12 mm para TC 32 / 12 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.026	Disco de 18 mm para TC 32 / 18 mm plate for TC 32
cód. 90620.61.021	Navalha para TC 22/ TI 22 / Knife for TC 22/ TI 22
cód. 90620.61.022	Navalha para TC 32 / Knife for TC 32

* Tem que vir instalado de fábrica / It must be installed from the factory



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Formadoras de hambúrgueres & amaciadores de carne

Hamburger press & meat tenderizer



HF-100 (cód. 0640.467.001)

NTS Japan



Formadora de hambúrgueres, Ø 100 mm
Hamburger press, Ø 100 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x280x275	mm
Cuba / Bowl	Ø 100	mm
Peso / Weight	5.2	kg

- Estrutura em alumínio anodizado com depósito para papel de hambúguer.
- 4 Pés de borracha de elevada aderência.
- Fácil manuseamento através da alavanca.

- Structure made in anodized aluminium with deposit for hamburger paper.
- 4 Rubber feet of high-adhesion.
- Easy handling through the lever.

Opcional / Optional

cód. 0690.80.001 Papel para hambúguer Ø 100 mm / Paper for hamburger Ø 100 mm



HF-150 (cód. 0640.467.002)

NTS Japan



Formadora de hambúrgueres, Ø 150 mm
Hamburger press, Ø 150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x280x275	mm
Cuba / Bowl	Ø 150	mm
Peso / Weight	6	kg

- Estrutura em alumínio anodizado com depósito para papel de hambúguer.
- 4 Pés de borracha de elevada aderência.
- Fácil manuseamento através da alavanca.

- Structure made in anodized aluminium with deposit for hamburger paper.
- 4 Rubber feet of high-adhesion.
- Easy handling through the lever.

Opcional / Optional

cód. 0690.80.002 Papel para hambúguer Ø 150 mm / Paper for hamburger Ø 150 mm

INTENERITRICE CE (cód. 0625.37.001)

Boston



Amaciador de carne
Meat tenderizer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	190x410x400	mm
Potência / Power	0.5	Hp
Capacidade de corte / Production cut	150x20	mm
Lâminas / Blades	2x Ø 12	mm
Peso / Weight	17	kg

- Com 180 micro cortes por decímetro quadrado, corta os nervos da carne, amaciando-a sem danificar.
- Construída segundo as mais avançadas técnicas de produção.
- Transmissão por engrenagem.
- Lâminas amaciadoras em aço inoxidável, facilmente extraíveis.
- Fácil limpeza e manutenção praticamente inexistente.
- Micro-interruptor de segurança.

- With its 180 micro-cuts for square decimetre, cuts making tender the meat without running.
- A superbly designed Meat Tenderizer entirely made from highly polished satin finished anodized aluminium.
- Transmission by gear.
- Detachable knives in stainless steel.
- Easy to clean and practically in-existent servicing.
- Security micro-switch.



Máquinas para enchidos

Sausage fillers



IN/7-V (cód. 0610.11.001)

MAGNUS



Máquina vertical para enchidos, 7 l
Vertical sausage filler, 7 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	300x300x710	mm
Capacidade / Capacity	7	l
Peso / Weight	20	kg

- 2 Velocidades mecânicas.
- Fácil enchimento do produto.
- Corpo da máquina em aço inoxidável, pistão em alumínio para alimentos com acabamento especial e cremalheira em aço retificado.
- Fornecida com 3 funis em "ABS" alimentar (Ø 8, 16.5 e 23.5 mm) para diferentes diâmetros de enchidos.
- Robusta e de fácil utilização.

- 2 Mechanical speeds.
- Exceptionally strong, very easy to be handled and operated.
- The stainless steel cylinder, the food approved aluminium piston with special finishing, the solid rack, the precision gears and the accurate manufacturing of all mechanical details ensure a perfect working.
- Equipped with three funnels in food "ABS" (Ø 8, 16.5 and 23.5 mm) for different diameters of sausages.



IN/14-V (cód. 0610.11.002)

MAGNUS



Máquina vertical para enchidos, 14 l
Vertical sausage filler, 14 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	350x350x875	mm
Capacidade / Capacity	14	l
Peso / Weight	27	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo IN/7-V.

- Other technical characteristics similar to the IN/7-V model.

Cortadoras de carnes frias Meat slicers



HBS-220JS (cód. 0600.467.001)

NTS Japan

e

V 230V



Cortadora de carnes frias, Ø 220 mm
Meat slicer, Ø 220 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	390x415x340	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	260x355	mm
Lâmina / Blade	Ø 220	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 12	mm
Corte / Cutting capacity	160	mm
Potência / Power	0.12	kW
Peso / Weight	12.2	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



RB 220 CE (cód. 0600.21.008)

MAGNUS

e

V 230V



Cortadora de carnes frias, Ø 220 mm
Meat slicer, Ø 220 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x470x360	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x400	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	200x220 (curso/shute stroke=205)	mm
Lâmina / Blade	Ø 220	mm
Corte / Cutting capacity	150x200	mm
Potência / Power	0.17/0.23	kW/HP
Peso / Weight	12.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.

Certificado ICIM

As cortadoras Magnus e Rheninghaus possuem o certificado ICIM (Certificado relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos).

ICIM Certificate

The Magnus and Rheninghaus meat slicers have the ICIM Certificate (Certificate about materials and articles intended to come into contact with food).



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



HBS-250 (cód. 0600.467.002)

NTS Japan



e

V 230V

Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x490x420	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x410	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 12	mm
Corte / Cutting capacity	180	mm
Potência / Power	0.15	kW
Peso / Weight	16.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



HBS-250L (cód. 0600.467.004)

NTS Japan



e

V 230V

Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x490x420	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x410	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 12	mm
Corte / Cutting capacity	180	mm
Potência / Power	0.15	kW
Peso / Weight	16.7	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- **Pés, manípulo e pegas em alumínio anodizado.**
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- **Feet and handles made in anodized aluminium.**
- Complies with the most demanding hygiene norms.



EASY 250 (cód. 0600.21.036)

MAGNUS



e

V 230V

Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x470x365	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	280x400	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	200x220 (curso/shute stroke =205)	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Corte / Cutting capacity	160x190	mm
Potência / Power	0.15 / 0.2	kW/HP
Peso / Weight	13	kg

- Ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



RB 250 CE (cód. 0600.21.009)

MAGNUS

e

V 230V



Cortadora de carnes frias, Ø 250 mm
Meat slicer, Ø 250 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x580x370	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	310x470	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	230x250 (curso/shute stroke =260)	mm
Lâmina / Blade	Ø 250	mm
Corte / Cutting capacity	190x230	mm
Potência / Power	0.21/0.29	kW/HP
Peso / Weight	16	kg

- Cortadora profissional, ideal para pequenos locais onde é desejado ter um produto fresco e fatiado na hora.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicing machine, perfect for small places that serve freshly cut products.
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



RB 275 CE (cód. 0600.21.010)

MAGNUS

e

V 230V



Cortadora de carnes frias, Ø 275 mm
Meat slicer, Ø 275 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x580x390	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	310x470	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	230x250 (curso/shute stroke =260)	mm
Lâmina / Blade	Ø 275	mm
Corte / Cutting capacity	200x250	mm
Potência / Power	0.21/0.29	kW/HP
Peso / Weight	18	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas onde os alimentos a fatiar são de maiores dimensões.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens where food products to slice are larger.
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



HBS-300 (cód. 0600.467.003)

NTS Japan

e

V 230V



Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x580x450	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	340x465	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 15	mm
Corte / Cutting capacity	220	mm
Potência / Power	0.25	kW
Peso / Weight	22.3	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas com grandes produções.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens with high production.
- Incorporated sharpener
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



HBS-300L (cód. 0600.467.005)

NTS Japan



e

V 230V

Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x580x450	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	340x465	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Espessura de corte / Slice thickness	0.2 - 15	mm
Corte / Cutting capacity	220	mm
Potência / Power	0.25	kW
Peso / Weight	24.1	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas **com grandes produções.**
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Pés, manípulo e pegas em alumínio anodizado.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens **with high production.**
- Incorporated sharpener
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Feet and handles made in anodized aluminium.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



EASY 300 (cód. 0600.21.037)

MAGNUS



e

V 230V

Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x590x400	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	310x470	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	230x250 (curso/shute stroke =260)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	210x230	mm
Potência / Power	0.17 / 0.23	kW/HP
Peso / Weight	18	kg

- Cortadora, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas **onde os alimentos a fatiar são de maiores dimensões.**
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Slicer machine, perfect for butchers or kitchens **where food products to slice are larger.**
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



RB 300 ECO CE (cód. 0600.21.011)

MAGNUS



e

V 230V

Cortadora de carnes frias económica, Ø 300 mm
Economic meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x600x420	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	330x490	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	270x260 (curso/shute stroke =270)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	210x260	mm
Potência / Power	0.21/0.29	kW/HP
Peso / Weight	21.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas **onde os alimentos a fatiar são de maiores dimensões.**
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens **where food products to slice are larger.**
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



RB 300 IND CE (cód. 0600.21.012)

MAGNUS

e

V 230V



Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x690x440	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	370x550	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	280x300 (curso/shute stroke=330)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	220x280	mm
Potência / Power	0.24/0.33	kW/HP
Peso / Weight	26.5	kg

- Cortadora profissional, ideal para talhos e charcutarias ou cozinhas **com grandes produções.**
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for butchers or kitchens **with high production.**
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



RB 300 INGR CE (cód. 0600.21.031)

MAGNUS

e

V 230V



Cortadora de carnes frias com engrenagem, Ø 300 mm
Meat slicer with gear driven, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x800x460	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	465x620	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	280x300 (curso/shute stroke=320)	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	210x270	mm
Potência / Power	0.37/0.5	kW/HP
Peso / Weight	38	kg

- Cortadora profissional, concebida para médias e grandes superfícies, como por exemplo, supermercados e grandes talhos.
- Transmissão por engrenagem.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for medium and big sellers, for example, supermarkets and butcher shops.
- Gear transmission.
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



MONDIAL 300 (cód. 0600.22.001)

rheninghaus

e

V 230V



Cortadora de carnes frias, Ø 300 mm
Meat slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x650x460	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	360x540	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	290x140 / Ø 200	mm
Potência / Power	0.27/0.37	kW/HP
Peso / Weight	30	kg

- Cortadora ideal para delicatessen, supermercados e para grandes cozinhas.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 30 mm.

- Ideal machine for delicatessen, supermarkets and large size kitchens.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 30 mm.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



START 300 CHEESE (cód. 0600.22.011)

rheninghaus

e

V 230V



Cortadora manual para queijo, Ø 300 mm
Manual cheese slicer, Ø 300 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x650x470	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	380x565	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	240x160 / Ø 190	mm
Potência / Power	0.27/0.37	kW/HP
Peso / Weight	29	kg

- A lâmina, vela e a proteção da lâmina com revestimento antiaderente. As restantes peças são em alumínio anodizado: o corte de queijo não é mais um problema.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 20 mm.

- Blade, gauge plate and blade cover disc are non-stick coated. Remaining aluminium parts are anodized: Cheese cutting is no more a problem.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 20 mm.



RB 350 INGR CE (cód. 0600.21.025)

MAGNUS

e

V 230V



Cortadora de carnes frias com engrenagem, Ø 350 mm
Meat slicer with gear driven, Ø 350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x800x480	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	465x620	mm
Dimensão carro / Food chute dimension	300x300 (curso/shute stroke = 320)	mm
Lâmina / Blade	Ø 350	mm
Corte / Cutting capacity	250x300	mm
Potência / Power	0.37/0.5	kW/HP
Peso / Weight	42	kg

- Cortadora profissional, concebida para médias e grandes superfícies, como por exemplo, supermercados e grandes talhos.
- Transmissão por engrenagem.
- Afiador incorporado.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva.
- Em conformidade com as normas de higiene mais exigentes.

- Professional slicer, perfect for medium and big sellers, for example, supermarkets and butcher shops.
- Gear transmission.
- Incorporated sharpener.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction.
- Complies with the most demanding hygiene norms.



MONDIAL 350 (cód. 0600.22.002)

rheninghaus

e

V 230V



Cortadora de carnes frias, Ø 350 mm
Meat slicer, Ø 350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x700x500	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	360x540	mm
Lâmina / Blade	Ø 350	mm
Corte / Cutting capacity	290x190 / Ø 225	mm
Potência / Power	0.27/0.37	kW/HP
Peso / Weight	33	kg

- Cortadora ideal para delicatessen, supermercados e para grandes cozinhas.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 30 mm.

- Ideal machine for delicatessen, supermarkets and large size kitchens.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 30 mm.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



START AUTO 300 (cód. 0602.22.002)

rheninghaus

Cortadora automática de carnes frias, Ø 300 mm
Automatic meat slicer, Ø 300 mm



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	725x660x595	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	390x575	mm
Lâmina / Blade	Ø 300	mm
Corte / Cutting capacity	285x165 / Ø 190	mm
Potência / Power	0.42 / 0.57	kW/HP
Peso / Weight	43	kg

e

V 230V

- Start auto é uma cortadora automática potente que também pode ser usada manualmente.
- Velocidade do carro regulável de 0 até 60 fatias/min.
- Fácil de usar e de limpar.
- Cortadora ideal para supermercados, restaurantes, empresas de catering e industria alimentar.
- Construída numa liga especial de alumínio anodizado e anti-corrosiva: robusta e leve.
- Transmissão por correia «multygrip».
- Motor potente e silencioso.
- Espessura de corte 20 mm.

- Start auto is a powerful automatic slicer that can also be used manually.
- Carriage speed selection from 0 up to 60 slices/min.
- Easy to use, easy to clean.
- Ideal machine for supermarkets, restaurants, catering companies and laboratories.
- Anticorrosive and anodized aluminium casting construction: sturdy and light weight.
- Multygrip belt drive.
- Powerful and noiseless motor.
- Slice thickness 20 mm.

Outras versões / Other versions

cód. 0602.22.011	START AUTO 300 Basic QuanTanium	Vela, lâmina e proteção da lâmina com revestimento antiaderente. Ideal para o corte de queijo. Gauge plate, blade and blade cover disc are non-stick coated. Cheese cutting is no more a problem.	
cód. 0602.22.013	START AUTO 300 Total QuanTanium	Todas a peças externas em alumínio com revestimento antiaderente a preto, resistente a todos os detergentes. All external aluminium parts are black QuanTanium non-stick coated to be resistant to all detergents.	

Opcional / Optional

cód. 0690.22.008	Contador de fatias / Slice counter
------------------	------------------------------------



START AUTO 350 (cód. 0602.22.004)

rheninghaus

Cortadora automática de carnes frias, Ø 350 mm
Automatic meat slicer, Ø 350 mm



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	725x720x595	mm
Dimensão base (LPA) / Base dimension (WDH)	390x575	mm
Lâmina / Blade	Ø 350	mm
Corte / Cutting capacity	280x190 / Ø 220	mm
Potência / Power	0.42 / 0.57	kW/HP
Peso / Weight	45	kg

e

V 230V

- Restantes características técnicas iguais ao modelo START AUTO 300.

- Other technical characteristics similar to the START AUTO 300 model.

Outras versões / Other versions

cód. 0602.22.010	START AUTO 350 Basic QuanTanium	Vela, lâmina e proteção da lâmina com revestimento antiaderente. Ideal para o corte de queijo. Gauge plate, blade and blade cover disc are non-stick coated. Cheese cutting is no more a problem.	
cód. 0602.22.009	START AUTO 350 Total QuanTanium	Todas a peças externas em alumínio com revestimento antiaderente a preto, resistente a todos os detergentes. All external aluminium parts are black QuanTanium non-stick coated to be resistant to all detergents.	

Opcional / Optional

cód. 0690.22.008	Contador de fatias / Slice counter
------------------	------------------------------------



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Serra-ossos Bone saws



SO 1550/MN CE (cód. 0630.11.010)



a 49

e

V 230V

Serra ossos, fita 1550 mm - monofásica Bone saw, blade 1550 mm - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	440x370x810	mm
Corte (altura máx. x largura) / Cutting capacity (Max. height x width)	250x170	mm
Mesa de trabalho / Working table	330x330	mm
Fita / Blade	1550	mm
Potência / Power	0.75 / 1	KW/HP
Velocidade / Speed	900	rpm
Peso / Weight	34	kg

- Corpo da máquina em alumínio anodizado e mesa de trabalho em aço inoxidável.
- Motor selado com grau de proteção IP 65.
- Tensor da lâmina ajustável e ajustador de espessura de corte incorporado.
- Modelo adequado para talhos, charcutarias, peixarias, cozinhas, etc.
- Fornecido com fita temperada.

- Cast metal machine body finished in anodized ans work table in stainless steel.
- Motor enclosed in casing with IP 65 protection grade.
- Adjustable blade tensioner and built-in thickness adjuster.
- Suitable model for butchers shops, fishmongers, restaurants, and so on...
- Provided with tempered band.



SO 1550/TR CE (cód. 0630.11.012)



Serra ossos, fita 1550 mm - trifásico Bone saw, blade 1550 mm - three-phase

- Restantes características técnicas iguais ao modelo SO 1550 MN CE / Other technical characteristics similar to the SO 1550 MN CE model.



SO 1830/MN CE (cód. 0630.11.011)



a 49

e

V 230V

Serra ossos, fita 1830 mm - monofásico Bone saw, blade 1830 mm - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x420x910	mm
Corte (altura máx. x largura) / Cutting capacity (Max. height x width)	320x200	mm
Mesa de trabalho / Working table	410x410	mm
Fita / Blade	1830	mm
Potência / Power	0.75 / 1	KW/HP
Velocidade / Speed	900	rpm
Peso / Weight	38	kg

- Comando de baixa tensão 24 volts.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo SO 1550 MN CE.

- Low tension board 24 volts.
- Other technical characteristics similar to the SO 1550 MN CE model.



SO 1830/TR CE (cód. 0630.11.007)



Serra ossos, fita 1830 mm - trifásico Bone saw, blade 1830 mm - three-phase

- Restantes características técnicas iguais ao modelo SO 1830 MN CE / Other technical characteristics similar to the SO 1830 MN CE model.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



HLS 1650 (cód. 0630.467.001)

NTS Japan

a 49

e

V 230V



Serra ossos em aço inoxidável, fita 1650 mm - monofásica Stainless steel bone saw, blade 1650 mm - single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x465x865	mm
Corte (altura máx. x largura) / Cutting capacity (Max. height x width)	240x156	mm
Mesa de trabalho / Working table	437x465	mm
Fita / Blade	1650	mm
Potência / Power	0.75	kW
Velocidade / Speed	1440	rpm
Peso / Weight	38	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Pés e afinador em alumínio.
- Medição precisa da espessura de corte.
- Nível de ruído inferior a 70 dB.
- Equipado com fita temperada de 1650 mm.

- Structure made of stainless steel.
- Feet and sharpener in aluminium.
- Accurate measurement of cutting thickness.
- A noise level of less than 70 db.
- Equipped with temperate blade of 1650 mm.

MAGNUS



a 49

e

V 400V

Serra ossos em aço inoxidável

- Corpo da máquina e mesa de trabalho em aço inoxidável.
- Dotado de sistemas de segurança elétricos e mecânicos: caixa de comando 24 volts e componentes elétricos protegidos à prova de água.
- Tensor da lâmina ajustável e ajustador de espessura de corte incorporado.
- Modelo adequado para o processamento de qualquer tipo de carne, seja fresca ou congelada.
- Fornecido com fita temperada.
- Modelo SO 1860 CE: Suporte não incluído.

Stainless steel bone saw

- Body and work table in stainless steel.
- Supplied with electrical and mechanical safety devices such as 24 volts buttons box and water proof electrical parts.
- Adjustable blade tensioner and built-in thickness adjuster.
- Suitable model for for the processing of any kind of meat, either fresh or frozen.
- Provided with tempered band.
- SO 1860 CE model: Stand not included.

	SO-1860 CE	SO-2080 CE	SO-2460 CE	SO-3160 CE
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	510x550x1000 mm	600x640x1600 mm	710x760x1710 mm	850x935x1910 mm
Corte (altura máx. x largura) Cutting capacity (Max. height x width)	245x445 mm	270x525 mm	310x630 mm	420x785 mm
Mesa de trabalho Working table	510x440 mm	600x555 mm	710x650 mm	850x800 mm
Capacidade da mesa Load-bearing capacity of top	25 kg	30 kg	35 kg	50 kg
Fita Blade	1860x16 mm	2080x20 mm	2460x20 mm	3160x20 mm
Potência Power	1.1 kW / 1.5 HP	1.1 kW / 1.5 HP	1.5 kW / 2 HP	2.2 kW / 3 HP
Velocidade Speed	1410 rpm	1410 rpm	1410 rpm	1410 rpm
Peso Weight	58 kg	80 kg	121 kg	165 kg
Código / code	0630.204.001	0630.204.002	0630.204.003	0630.204.005

Fitas para serra ossos (fornecidas em kits de 5 unidades) / Bandsaw blades (provided in kits of 5 units)

cód. 0690.313.025	Fita temperada 1500 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm - 4TPI / 1500 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.032	Fita temperada 1550 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm - 4TPI / 1550 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.034	Fita temperada 1600 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm - 4TPI / 1600 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.026	Fita temperada 1640 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1640 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.029	Fita temperada 1650 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1650 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.040	Fita temperada 1750 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1750 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.009	Fita temperada 1830 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 3TPI / 1830 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 3TPI
cód. 0690.313.031	Fita temperada 1830 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1830 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.027	Fita temperada 1840 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 1840 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.043	Fita temperada 2000 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2000 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.017	Fita temperada 2080 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 3TPI / 2080 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 3TPI
cód. 0690.61.020	Fita temperada 2200 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2200 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.005	Fita temperada 2300 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2300 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.002	Fita temperada 2330 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2330 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.046	Fita temperada 2400 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2400 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.016	Fita temperada 2460 mm, dente: 5 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2460 mm temperate band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.019	Fita temperada 2940 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 2940 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.021	Fita temperada 3100 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 3100 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.006	Fita temperada 3160 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 3160 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.61.027	Fita temperada 3600 mm, dente: 6 mm, largura: 20 mm 4TPI / 3600 mm temperate band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.005	Fita inox 1550 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1550 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.035	Fita inox 1600 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1600 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.037	Fita inox 1640 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1640 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.038	Fita inox 1700 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1700 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.001	Fita inox 1750 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 4TPI / 1750 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 4TPI
cód. 0690.313.039	Fita inox 1750 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1750 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.019	Fita inox 1760 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 1760 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI
cód. 0690.313.021	Fita inox 1820 mm, dente 5 mm, largura 15 mm 4TPI / 1820 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 15 mm - 4TPI
cód. 0690.313.007	Fita inox 1830 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1830 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.041	Fita inox 1840 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 1840 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.042	Fita inox 1860 mm, dente 6 mm, largura 16 mm 4TPI / 1860 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 16 mm - 4TPI
cód. 0690.313.008	Fita inox 1860 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 4TPI / 1860 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.030	Fita inox 2040 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 4TPI / 2040 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 4TPI
cód. 0690.313.044	Fita inox 2040 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 2040 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.014	Fita inox 2080 mm, dente 5 mm, largura 20 mm 3TPI / 2080 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 20 mm - 3TPI
cód. 0690.313.011	Fita inox 2170 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 2170 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI
cód. 0690.313.045	Fita inox 2170 mm, dente 6 mm, largura 20 mm 4TPI / 2170 mm stainless steel band, tooth: 6 mm, width: 20 mm - 4TPI
cód. 0690.313.010	Fita inox 2430 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 2430 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI
cód. 0690.313.013	Fita inox 3150 mm, dente 5 mm, largura 16 mm 3TPI / 3150 mm stainless steel band, tooth: 5 mm, width: 16 mm - 3TPI



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Esterilizadores de facas e utensílios Tools and knife disinfection cabinets



AEF 15.30 (cód. 2.0.180.0000)

FIAMMA

e

V 230V



Esterilizador de facas UV germicida para 25-30 facas
Knife disinfection cabinet with U.V.-ray for 25-30 knives

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	505x155x613	mm
Capacidade / Capacity	25-30	un.
Potência / Power	15	W
Peso / Weight	8	kg

- Estrutura compacta em aço inoxidável com janela em acrílico.
- Lâmpada UV germicida, permite uma perfeita higiene microbiológica.
- Temporizador de 120 minutos.
- Esterilização de utensílios em menos de 30 min - **solução HACCP**.

- Compact structure in stainless steel with acrylic window.
- UV germicidal lamp allows perfect microbiological hygiene.
- Timer function for up to 120 minutes.
- Disinfection kitchen tools in less than 30 min - **HACCP solution**.



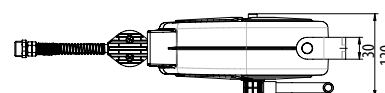
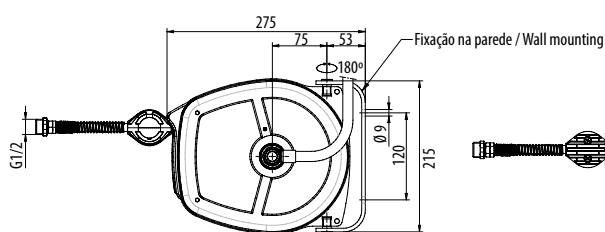
Grupos de lavagem Hose reels



GML Compacto (cód. 0830.273.031)

MAGNUS

Grupo de lavagem protegido com enrolador - 5 metros
Wall mounted hose reel - 5 meters



Medidas em mm
Measures in mm

- Mangueira extensível - 5 metros.
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Estrutura em aço inoxidável.

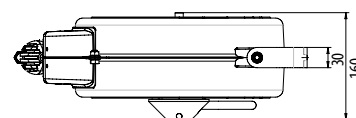
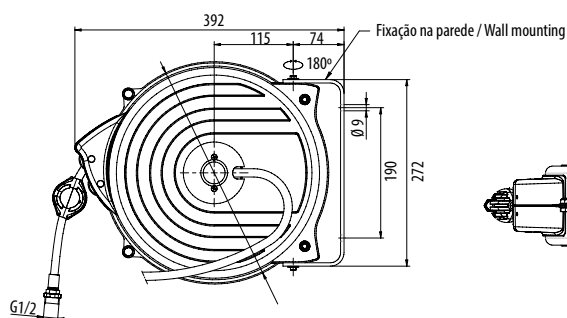
- Extendable hose - 5 meters.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Stainless steel body.



GML (cód. 0830.273.025)

MAGNUS

Grupo de lavagem protegido com enrolador - 15 metros
Wall mounted hose reel - 15 meters



Medidas em mm
Measures in mm

- Mangueira extensível - 15 metros.
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Extendable hose - 15 meters.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Stainless steel body.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Captadores e eletrocutores de insetos

Insect killers



Acabe com os insetos!

Equipados com placas adesivas, os captadores fiamma eliminam os insetos de forma discreta e extremamente económica. Possuem uma grande área de cobertura e são versáteis: podem ser aplicados na parede ou suspensos no teto.

Get rid of unhygienic insects!

Equipped with glue tapes, the insect killers eliminate insects discreetly and economically. The insect killers have a wide reach angle and are highly versatile: Choose between wall-mounted and ceiling-mounted models.

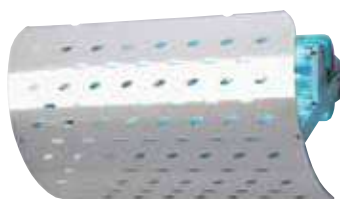


CI 16.3 (cód. 2.0.170.0000)

FIAMMA

e

V 230V



Captador de insetos em aço inox Stainless steel fly catcher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x312x200	mm
Cobertura / Coverage	100 - 120	m ²
Potência / Power	30	W
Dimensões do papel / Paper dimensions	450x370	mm
Peso / Weight	3.3	kg

- Aplicação na parede ou suspenso no teto.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Manutenção: substituição da placa adesiva.

- Mount on wall or on the ceiling.
- Structure completely in stainless steel.
- Easy maintenance: Just substitute the adhesive plate.

Opcionais / Optionals

cód. 4.0.170.0005A Embalagem 10 placas adesivas (450x370mm) / Glue adhesive (450x370mm) - 10 units

cód. 4.0.080.0003 Lâmpada actínica TLD 15W para CI 16.3 / Actinic light tube TLD 15W for CI 16.3



CI 6.2 (cód. 2.0.172.0000)

FIAMMA

o 53

e

V 230V



Captador de insetos em aço inox Stainless steel fly catcher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	260x245x145	mm
Cobertura / Coverage	50-60	m ²
Potência / Power	25	W
Dimensões do papel / Paper dimensions	265x220	mm
Peso / Weight	1.7	kg

- Aplicação na parede ou suspenso no teto.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Manutenção: substituição da placa adesiva.

- Mount on wall or on the ceiling.
- Structure completely in stainless steel.
- Easy maintenance: Just substitute the adhesive plate.

Opcionais / Optionals

cód. 4.0.172.0005A Embalagem 6 placas adesivas (265x220mm / Glue adhesive (265x220mm) - 6 units

cód. 4.0.172.0015 Lâmpada 18W para CI 6.2 / Lamp 18W for CI 6.2



CI 6.2 WHITE (cód. 2.0.172.0001)

FIAMMA



230V



Captador de insetos, branco Fly catcher, white

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	260x245x145	mm
Cobertura / Coverage	50-60	m ²
Potência / Power	25	W
Dimensões do papel / Paper dimensions	265x220	mm
Peso / Weight	1.7	kg

- Aplicação na parede ou suspenso no teto.
- Estrutura em aço pintado.
- Manutenção: substituição da placa adesiva.

- Mount on wall or on the ceiling.
- Structure in painted steel.
- Easy maintenance: Just substitute the adhesive plate.

Opcionais / Optionals

cód. 4.0.172.0005A Embalagem 6 placas adesivas (265x220mm / Glue adhesive (265x220mm) - 6 units

cód. 4.0.172.0015 Lâmpada 18W para CI 6.2 / Lamp 18W for CI 6.2



EI 30.5 INOX (cód. 2.0.083.0000)

FIAMMA



230V



Eletrocutor de insetos em aço inox Stainless steel fly killer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	485x132x392	mm
Cobertura / Coverage	100	m ²
Ângulo de atração / Attraction angle	180°	
Lâmpada / Light tube	2 x15	W
Potência / Power	65	W
Potência da placa eletrocutora / Power on the grid	5000	W
Peso / Weight	8	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Concebido de acordo com as normas de higiene e segurança em vigor.
- Manutenção do equipamento limitada à limpeza dos tabuleiros de resíduos.
- Lâmpadas actínicas de elevada eficácia e grande durabilidade.
- Transformador com 5 anos de garantia.

- Made completely of stainless steel.
- Complies with the latest safety and hygiene norms.
- Maintenance reduced to cleaning the waste tray.
- Highly efficient and long lasting actinic light bulbs.
- Transformer with 5 years warranty.

Opcional / Optional

cód. 4.0.080.0003 Lâmpada actínica TLD 15W para EI 30.5 inox / Actinic light tube TLD 15W for EI 30.5 inox

Sugestão:

Para garantir um bom desempenho, troque regularmente as placas adesivas, tendo sempre um kit de placas de substituição.

Suggestion:

In order to assure lasting high productivity, regularly substitute the adhesive plates.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



EI 30.6 INOX (cód. 2.0.084.0000)

FIAMMA

Eletrocutor de insetos em aço inox, suspensão
Stainless steel fly killer, suspension



e

V 230V

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	485x162x392	mm
Cobertura / Coverage	125	m ²
Ângulo de atração / Attraction angle	360°	
Lâmpada / Light tube	2 x15	W
Potência / Power	65	W
Potência da placa eletrocutora / Power on the grid	5000	W
Peso / Weight	8	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Concebido de acordo com as normas de higiene e segurança em vigor. Transformador com 5 anos de garantia.
- Manutenção do equipamento limitada à limpeza dos tabuleiros de resíduos.
- Lâmpadas actínicas de elevada eficácia e grande durabilidade.
- Made completely of stainless steel.
- Complies with the latest safety and hygiene norms.
- Maintenance reduced to cleaning the waste tray.
- Highly efficient and long lasting actinic light bulbs.
- Transformer with 5 years warranty.

Opcional / Optional

cód. 4.0.080.0003 Lâmpada actínica TLD 15W para EI 30.6 inox / Actinic light tube TLD 15W for EI 30.6 inox

Higiene Hygiene



CBDP (cód. 2090.225.001)

MAGNUS

Balde de detritos com pedal 50 l
Waste bin with pedal 50 l



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x385x610	mm
Dimensões cuba (LPA) / Vat dimensions (WDH)	Ø 375x480	mm
Capacidade / Capacity	50	l
Peso / Weight	6	kg

- Construção geral em aço inox alimentar
- Tampa amovível, com pega para pendurar.
- Duas rodas giratórias atrás, para facilitar a deslocação.
- Pega para facilitar o transporte.
- General food-grade stainless steel construction.
- Removable lid with hanging handle.
- Two rear castor wheels for easy movement.
- Handle for easy transport.





PLMP400 (cód. 2007.429.001)

MAGNUS

Pio lava-mãos com misturadora de pedal, móvel
Washing basin with foot operated mixer system, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x400x900(1050)*	mm
Dimensão base / Base dimension	400x250	mm
Peso / Weight	10.5	kg

* Altura máxima com torneira / Maximum height with tap

- Estrutura em aço inoxidável.
- Acionamento da misturadora por pedal.
- Dimensão do pio: Ø 350x150 mm.
- Acessórios para montagem incluídos: misturadora, válvula e bichas.
- Structure made of stainless steel.
- Activation of the mixer by pedal.
- Sink dimensions: Ø 350x150 mm.
- Accessories for assembly included: mixer, valve and flexible pipes.



PLMJ400 (cód. 2007.429.002)

MAGNUS

Pio lava-mãos com misturadora de joelho, parede
Washing basin with knee mixer system, wall

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x292x278(400)*	mm
Peso / Weight	4	kg

* Altura máxima com torneira / Maximum height with tap

- Estrutura em aço inoxidável.
- Acionamento da misturadora por manipulo de comando.
- Dimensão do pio: 350x250 mm.
- Profundidade máxima com manipulo: 320 mm.
- Acessórios para montagem incluídos: misturadora, válvula e bichas.
- Structure made of stainless steel.
- Activation of the mixer by knee handle.
- Sink dimensions: 350x250 mm
- Maximum depth with handle: 320 mm.
- Accessories for assembly included: mixer, valve and flexible pipes.



H5Y (cód. 2020.531.006)

MAGNUS

Saboneteira em aço inoxidável, sabão líquido 1000 ml
Stainless steel liquid soap dispenser, 1000 ml

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	124x60x201	mm
Capacidade / Capacity	1000	ml
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado e brilhante / Brushed and shiny	

- Kit para montagem na parede.
- Visualizador de nível de sabão.
- Fechadura com chave.
- Wall mounting kit.
- Level viewing window.
- Key lockable.



H7Y (cód. 2020.531.002)

MAGNUS

Suporte de papel higiênico, 300 metros
Jumbo roll toilet paper dispenser, 300 meters

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	ø 265x120	mm
Rolo Industrial / Jumbo roll	300	m
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado / Brushed	

- Concebido para vários tamanhos de rolos de papel.
- Fechadura com chave.
- Robusto e elegante.
- Fresta para controlo do papel existente.
- Designed for different sizes of paper rolls.
- Key lockable.
- Sturdy and elegant.
- Front slit to check the quantity of paper left.





H93 (cód. 2020.531.001)

MAGNUS



Toalheiro 600 folhas Stainless Steel 600 Z-Fold hand towel dispenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	279x103x363	mm
Capacidade folhas / Paper capacity	600	nº
Material / Material	Aço Inox / Stainless steel	
Acabamento / Finish	Escovado / Brushed	

- Construção sólida e robusta.
- Kit para montagem na parede.
- Fechadura anti-vandalismo.
- Grande capacidade.
- Fresta para controlo do papel existente.

- Sturdy and elegant.
- Wall mounting kit
- Key lockable.
- High capacity.
- Front slit to check the quantity of paper left.



H14 (cód. 2000.531.003)

MAGNUS

e

V 230V



Secador de mãos branco com baixo ruído Hand dryer in white, low noise motor

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	230x240x250	mm
Nível sonoro / Noise level	58	dB
Potência / Power	2	kW
Fluxo de ar / Blowing volume	51	m ³ /h
Velocidade do motor / Motor speed	4600	rpm
Peso / Weight	1.6	kg

- Estrutura robusta e resistente em ABS.
- Seca completamente as mãos em 30-35 segundos.
- Sensor por infravermelhos de elevada performance.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.

- Impact resistant ABS shell.
- Drying speed in 30-35 seconds.
- High performance infrared sensor.
- Splash proof rating IPX1.



H1 (cód. 2000.531.001)

MAGNUS

e

V 230V



Secador de mãos e rosto em aço inoxidável Stainless steel hand and face dryer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x200x237	mm
Nível sonoro / Noise level	70	dB
Potência / Power	2.3	kW
Velocidade do ar / Air speed	30	m/s
Velocidade do motor / Motor speed	6500	rpm
Peso / Weight	6.25	kg

- O secador perfeito para uso intenso.
- Construção em aço inoxidável.
- Seca completamente as mãos em 15 segundos.
- Possui sensor de deteção eletrónica por infravermelhos com sistema antivandalismo.
- Boca giratória a 360°, permitindo também secar a face.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.

- For medium to high traffic areas.
- Manufactured in stainless steel.
- Drying speed in 15 seconds.
- Infrared sensor with anti-interfere technology.
- 360° revolving nozzle, also allowing dry the face.
- Splash proof rating IPX1.



H2 (cód. 2000.531.002)

MAGNUS

e

V 230V



**Secador de mãos em aço inoxidável
Stainless steel hand dryer**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x142x240	mm
Nível sonoro / Noise level	70	dB
Potência / Power	2.5	kW
Velocidade do ar / Air speed	30	m/s
Velocidade do motor / Motor speed	7500	rpm
Peso / Weight	6.25	kg

- O secador perfeito para espaços modernos com design minimalista ou espaços com dimensões reduzidas.
- Equipamento ideal para uso intenso.
- Construção em aço inoxidável.
- Seca completamente as mãos em 15 segundos.
- Possui sensor de deteção eletrónica por infravermelhos com sistema antivandalismo.
- Proteção contra salpicos de água, IPX1.

- Perfect for a washroom of minimalist decor, where space is an issue or areas which have limited space.
- The perfect dryer for intensive use.
- Manufactured in stainless steel.
- Drying speed in 15 seconds.
- Infrared sensor with anti-interfere technology.
- Splash proof rating IPX1.

Armários murais, louceiros e bases Cupboards and supports



Armários murais e louceiros em aço inox • Stainless steel cupboards

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Versão Version
2022.429.011	AM100CP	1000x400x600 mm	Armário mural com portas / Cupboard with doors
2022.429.010	AM120CP	1200x400x600 mm	Armário mural com portas / Cupboard with doors
2022.429.002	AM140CP	1400x400x600 mm	Armário mural com portas / Cupboard with doors
2022.429.007	AL100CP	1000x400x2000 mm	Armário louça com portas / Cupboard with doors
2022.429.008	AL150CP	1500x400x2000 mm	Armário louça com portas / Cupboard with doors



Base em aço inox com guias para fornos • Stainless steel support with guides for ovens

MAGNUS

Código Code	Adequado para fornos Equator, Easy e Combi Line (Exceto para fornos GN2/1) Suitable for Equator, Easy and Combi Line ovens (Except for GN2/1 ovens)
1190.429.100	Base em aço inox com guias, 940x900x735 mm (altura com pés fechados) / Stainless steel support with guides, 940x900x735 mm (height with closed feet)



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Máquinas de embalar Packaging machines



450A (cód. 2101.445.001)

MAGNUS

Máquina de embalar manual (embrulhar com base quente 430 mm)
Wrapping machine (wrap with hot plate 430 mm)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	620x500x140	mm
Potência / Power	0.23	kW
Largura máxima de filme / Maximum width film	430	mm
Peso/Weight	5.7	kg

e

V

230V



- Para embrulhar/embalar todos os produtos de forma delicada, permitindo conservar todas as propriedades nutritivas dos alimentos.
- Adequado para supermercados, charcutarias, peixarias, restaurantes, etc.
- Estrutura em aço inoxidável com prato aquecido e sistema de corte revestido em teflon.

- Hand wrapper is used for wrapping food to preserve the freshness and to enhance the appearance, providing long time reservation, preventing smell, preventing of food.
- Suitable for super markets, fruit stalls, bakeries, frozen food, noshery etc.
- Made of stainless steel with heated board. The heated Teflon plate gives a tight seal.



PFS300C (cód. 2101.445.003)

MAGNUS

Máquina de embalar com cortador, seladora 300x3 mm
Hand impulse sealing machine with cutter, sealing 300x3 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	450x85x170	mm
Potência / Power	0.43	kW
Peso/Weight	3.9	kg

e

V

230V



- Selagem de alta qualidade e desenho compacto.
- Fácil funcionamento.
- Tempo de selagem de 0.2 a 1.5 segundos.

- High quality sealing and compact model.
- Easy to use.
- Sealing time of 0.2 to 1.5 seconds.



PFS500C (cód. 2101.445.005)

MAGNUS

Máquina de embalar com cortador, seladora 500x3 mm
Hand impulse sealing machine with cutter, sealing 500x3 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	620x85x180	mm
Potência / Power	0.43	kW
Peso/Weight	5.8	kg

e

V

230V



- Selagem de alta qualidade e desenho compacto.
- Fácil funcionamento.
- Tempo de selagem de 0.2 a 1.5 segundos.

- High quality sealing and compact model.
- Easy to use.
- Sealing time of 0.2 to 1.5 seconds.



HI-600 (cód. 2101.445.004)

MAGNUS



e

V 230V

Máquina de embalar, seladora, 600x2.8 mm
Hand impulse sealing machine, 600x2.8 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	805x100x230	mm
Potência / Power	0.78	kW
Peso / Weight	11	kg

- Selagem de alta qualidade.
- Fácil funcionamento.
- Tempo de selagem de 0.2 a 3 segundos.

- High quality sealing.
- Easy to use.
- Sealing time of 0.2 to 3 seconds.



Máquinas de embalar a vácuo Vacuum packaging machines



FRESH 33 (cód. 2101.459.001A)

MAGNUS



o 62

e

V 230V

Máquina de embalar a vácuo por aspiração externa, selagem 330x5 mm
External suction vacuum machine, sealing bar 330x5 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	385x300x170	mm
Consumo / Power consumption	0.38	kW
Bomba Pump	10	l/min
Vácuo final / Final vacuum	250	mbar
Peso / Weight	6	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Display com led.
- Soldadura multinível.
- Funcionamento automático.
- Preparado para funcionar com recipientes para líquidos.
- Para sacos para embalar a vácuo consulte página 62.

- Structure made in stainless steel.
- Digital with led.
- Multilevel welding.
- Automatic working function.
- Ready to work with jars for liquids.
- For cacuum bags see page 62.



FRESH 43 (cód. 2101.459.002A)

MAGNUS



o 62

e

V 230V

Máquina de embalar a vácuo por aspiração externa, selagem 430x4 mm
External suction vacuum machine, sealing bar 430x4 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x305x180	mm
Consumo / Power consumption	0.45	kW
Bomba Pump	20	l/min
Vácuo final / Final vacuum	250	mbar
Peso / Weight	8	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Display com led.
- Soldadura multinível.
- Funcionamento automático.
- Preparado para funcionar com recipientes para líquidos.
- Para sacos para embalar a vácuo consulte página 62.

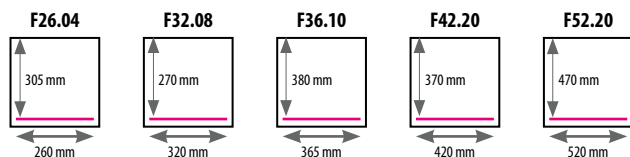
- Structure made in stainless steel.
- Digital with led.
- Multilevel welding.
- Automatic working function.
- Ready to work with jars for liquids.
- For cacuum bags see page 62.

Máquinas de embalar a vácuo Vacuum packing machines



- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- Equipado com manómetro de vácuo.
- **Display digital com 10 programas.**
- Duas funções especiais (pressionando em simultâneo as teclas + e - durante 3 segundos):
 - com a tampa aberta, vácuo em containers;
 - com a tampa fechada, programa de limpeza e aquecimento da bomba.

- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparant cover.
- Fitted with vacuum gauge.
- **Digital display with 10 programs.**
- Two special functions (by simultaneously holding down the + and - buttons for three seconds):
 - with the lid open, the vacuum in containers;
 - with the lid closed, the cleaning and pump heating programme.



MAGNUS



		F26.04	F32.08	F36.10	F42.20	F52.20
Código / code		2101.459.016	2101.459.017	2101.459.018	2101.459.019	2101.459.020
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	mm	380x475x390	445x455x460	510x560x520	560x560x520	660x670x520
Câmara (LPA) Chamber (WDH)	mm	270x350x190	330x330x215	370x440x215	430x430x220	530x530x235
Consumo Power consumption	kW	0.37	0.37	0.37	0.75	0.75
Selagem Sealing bar	mm	260	320	365	420	520
Bomba de vácuo Vacuum pump	m ³	4	8	10	20	20
Ciclo Cycle	seg/ sec.	45/50	40/50	45/50	40/50	45/50
2ª Barra de selagem Second welding bar		-	-	-	opcional / optional	opcional / optional
Peso Weight	kg	28	36	39	62	78



Sacos para embalar a vácuo

Consulte página 62.

Vacuum bags

Consult page 62.



A65.40 (cód. 2101.459.014)

MAGNUS

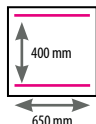
Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 650 mm (1 barra de selagem posterior + 1 frontal)
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 650 mm (1 rear + 1 frontal sealing bar)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x780x1150	mm
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	660x540x250	mm
Consumo / Power consumption	1.6	kW
Ciclo / Cycle	60	seg/sec
Bomba de vácuo / Vacuum pump	40	m ³
Peso / Weight	170	kg

62

e

V 400V



- Câmara e estrutura completamente em aço inoxidável.
- Tampa transparente.
- **Display digital com 20 programas.**
- Sistema "soft vacuum", função de marinar e sensor de vácuo.

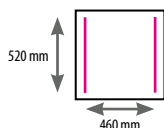
- Chamber and body made of stainless steel.
- Transparent cover.
- **Digital display with 20 programs.**
- Soft vacuum system, marinating function and vacuum sensor.



A65.40 LL (cód. 2101.459.014A)

MAGNUS

Máquina de embalar a vácuo, selagem 2x 520 mm (2 barras de selagem laterais)
Vacuum packing machine, sealing bar 2x 520 mm (2 side sealing bars)



- Restantes características técnicas iguais ao modelo A65.40.

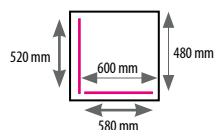
- Other technical characteristics similar to the A65.40 model.



A65.40 FL (cód. 2101.459.014B)

MAGNUS

Máquina de embalar a vácuo, selagem 520/580 mm (1 barra de selagem lateral + 1 frontal) /
Vacuum packing machine, sealing bar 520/580 mm (1 side + 1 frontal sealing bar)



- Restantes características técnicas iguais ao modelo A65.40.

- Other technical characteristics similar to the A65.40 model.



Vácuo: extração externa Vacuum: external suction

- Kit composto por container GN, tampa em acrílico com vedante, válvula e tubo de sucção.

- Kit composed by GN containers, plexiglas lid with seal, valve and suction tube.

Vácuo: extração externa / Vacuum: external suction

cód. 2190.459.004	Kit vácuo para extração externa 1/1 Vacuum kit for external suction 1/1
cód. 2190.459.005	Kit vácuo para extração externa 1/2 Vacuum kit for external suction 1/2
cód. 2190.459.006	Kit vácuo para extração externa 1/3 Vacuum kit for external suction 1/3



Sacos para embalar a vácuo

Vacuum bags

- Especialmente desenvolvidos para o uso profissional de máquinas de embalar a vácuo.
- Outras dimensões e espessuras sob consulta.

- Specially developed for use in professional vacuum chamber machines.
- Other sizes and thicknesses on request.

Sacos para embalar a vácuo, 90 µ • Vacuum bags, 90 µ

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Espessura Thickness	Material Material	Unidades por caixa Units per package
2190.733.065	120x250 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.004	120x300 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.026	170x250 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.037	200x250 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.019	200x300 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.028	250x300 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.027	250x350 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.030	250x450 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.020	300x400 mm	90 µ	PA/PE	1000
2190.733.031	350x400 mm	90 µ	PA/PE	300
2190.733.006	350x450 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.007	350x500 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.060	400x500 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.005	400x600 mm	90 µ	PA/PE	500
2190.733.022	500x900 mm	90 µ	PA/PE	300

Sacos para embalar a vácuo, 140 µ • Vacuum bags, 140 µ

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Espessura Thickness	Material Material	Unidades por caixa Units per package
2190.733.045	150x300 mm	140 µ	PA/PE	1000
2190.733.046	280x350 mm	140 µ	PA/PE	250

Sacos frisados para embalar a vácuo, 90 µ • External vacuum bags, 90 µ

Código Code	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Espessura Thickness	Material Material	Unidades por caixa Units per package
2190.205.055	140x200 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.056	140x300 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.068	150x250 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.062	200x300 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.054	250x350 mm	90 µ	PA/PE	50
2190.205.058	300x400 mm	90 µ	PA/PE	50

! Atenção: As quantidades por caixa podem ser alteradas pelo fornecedor sem aviso prévio. Verifique na confirmação da encomenda.
Attention: Quantity per package may be changed by the supplier without notice. Always confirm the quantity in your order confirmation.



Cozedor Sous-vide Sous Vide cooker

COZEDURA A VÁCUO

“Sous vide” é um termo francês que significa “sob vácuo” e, com referência à cozinha, identifica alimentos cozidos em condições a baixa temperatura dentro de sacos especiais a vácuo para cozinhar.

Antes de prosseguir com o processo de confeção, é essencial embalar o produto desejado em sacos de vácuo com recurso às máquinas de embalar a vácuo profissionais.

Uma vez embalados, basta mergulhar o saco na água à temperatura pré-selecionada, durante o tempo de cozedura desejada.

VANTAGENS

Mínima perda da humidade e do peso. Os alimentos estão protegidos dentro do saco e não entram em contato direto com o ambiente externo na confeção. Desta maneira, o oxigénio não tem possibilidade de entrar no interior, não havendo risco de oxidação dos alimentos.

Na confeção a vácuo, os alimentos não perdem a sua cor natural, nem as propriedades nutricionais: todos os sabores permanecem dentro do saco, bem como todas as vitaminas e sais minerais. Mesmo os alimentos que geralmente escurecem durante a confeção permanecem com a sua cor inicial.

A técnica Sous Vide permite prolongar a vida útil do produto até três vezes mais, já que a ausência de oxigénio retarda a proliferação e oxidação bacteriana dos alimentos, mas é recomendada principalmente em dietas, pois permite cozinhar sem gorduras.

SOUS VIDE COOKING

“Sous vide” is a French term that means “under vacuum” and, with reference to the kitchen, identifies foods that are cooked in low temperature conditions inside special vacuum pouches for Sous Vide cooking.

Before proceeding with the cooking process, it is essential to pack the desired product in special embossed cooking bags/ rolls - in case of use of external suction machines - and smooth cooking bags / rolls - in case of use of professional chamber machines.

Once the food has been packaged in the special vacuum pouch, it is sufficient to immerse the bag in the water for the desired cooking time.

ADVANTAGES

Minimal moisture and weight loss. Food is protected from the bag and does not come into direct contact with the external cooking environment.

In this way oxygen has no possibility to penetrate inside and the foods are not likely to oxidise.

Thanks to sous vide foods do not lose their natural color, nor the nutritional properties and all the flavours remain inside as well as all the vitamins and minerals.

The foods are therefore better, healthier and more colorful. Even foods that generally darken during cooking remain in their natural color.

The sous vide technique allows to prolong the shelf life of the product up to three times, since the absence of oxygen slows down the proliferation of bacteria and the oxidation of food.

Sous vide is also recommended in diets because it allows you to cook without adding fat.





SV25 (cód. 2106.459.002)

MAGNUS

o 67

e

V 230V



Cozedor Sous vide 25 l, sem programas
Sous-vide cooker 25 l, without programs

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	71x145x340	mm
Potência máxima total / Total maximum power	1.5	kW
Capacidade de aquecimento a 95°C / Heating capacity at 95 °C	25	l
Intervalo de temperaturas / Temperature range	5 / 95	°C
Precisão de temperatura / Temperature precision	± 0.1	°C
Peso / Weight	1.26	kg

- Agitador térmico semi-profissional para a cozedura a vácuo a baixa temperatura.
- Visor LCD para controlar o tempo de cozedura e a temperatura da água.
- Indicado para todos os recipientes até 25 l resistentes ao calor.
- Manutenção das propriedades organoléticas, redução da perda de peso durante a cozedura, redução de desperdícios, poupança de tempo e financeira, elevada barreira ao oxigénio e ao vapor de água, prolongamento da vida útil.
- Aviso do nível mínimo de água, alarme de temperatura de cozedura alcançada e offset para controlo da temperatura.

- Stainless steel immersion thermocirculator for semi-professional use, for low temperature vacuum cooking.
- Cooking time and water temperature LCD display.
- Suitable for all heat resistant containers able to contain up to 25l.
- Organoleptic properties maintenance, weight loss reduction, waste reduction, cost saving, time saving, high barrier to oxygen and water vapor, shelf life extension.
- Minimum water level warning alarm, alarm for cooking temperature reached level and offset temperature control.





SmartVide 5 (cód. 2106.10.006)

Sammic

e

V

230V



Cozedor Sous vide 30 l Sous-vide cooker 30 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	116x128x330	mm
Potência máxima total / Total maximum power	1.6	kW
Capacidade de aquecimento a 95°C / Heating capacity at 95 °C	30	l
Intervalo de temperaturas / Temperature range *	5 / 95	°C
Precisão de temperatura / Temperature precision	± 0.01	°C
Duração ciclo / Cycle length	1' - 99 h	
Peso / Weight	3.1	kg

* Temperatura ambiente admissível: +5 °C a +40 °C / Admissible ambient temperature +5 °C to +40 °C

- Permite a sua utilização em containers gastronorm de diferentes tamanhos.
 - Fácil armazenagem e transporte.
 - Estabilidade / uniformidade de $\pm 1^\circ\text{C}$.
 - Profundidade mínima de trabalho: 150 mm.
 - Conetividade Bluetooth.
 - HACCP-ready.
 - Janby Track ready.
 - Memória de receitas.
 - Atualização contínua do software.
 - Sonda de temperatura opcional.
- Allows its use in gastronorm containers of different sizes.
 - Easy storage and handling.
 - Stability / uniformity of $\pm 1^\circ\text{C}$.
 - Minimum working depth: 150 mm.
 - Bluetooth connectivity.
 - HACCP-ready.
 - Janby Track ready.
 - Recipe memory.
 - Continuous software update.
 - Optional temperature probe.

Opcionais para o cozedor Sous-vide/ Optionals for sous-vide cooker

cód. 2190.10.014

Sonda de temperatura
Probe for cooking temperature control



o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays



SV50 (cód. 2106.459.001)

MAGNUS

Cozedor Sous-vide 50 l, 10 programas
Sous-vide cooker 50 l, 10 programs

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	150x240x380	mm
Potência máxima total / Total maximum power	2.1	kW
Capacidade de aquecimento a 95°C / Heating capacity at 95 °C	50	l
Intervalo de temperaturas / Temperature range	0.1 / 95	°C
Precisão de temperatura / Temperature precision	± 0.1	°C
Peso/ Weight	4	kg



o 67

e

V 230V

- Agitador térmico profissional para a cozedura a vácuo a baixa temperatura.
- Estrutura em aço inoxidável (Aisi 304).
- Ecrã para controlar o tempo de cozedura e a temperatura da água.
- 10 programas integrados para reproduzir as suas receitas de sucesso com uma sonda de temperatura para cozinhar com precisão e uniformidade.
- Indicado para todos os recipientes até 50 l resistentes ao calor.
- Manutenção das propriedades organoléticas, redução da perda de peso durante a cozedura, redução de desperdícios, poupança de tempo e financeira, elevada barreira ao oxigénio e ao vapor de água, prolongamento da vida útil.
- Aviso do nível mínimo de água, início retardado, alarme de temperatura de cozedura alcançada, offset para controlo da temperatura.

- Reliable and resistant professional thermal circulator for sous vide cooking.
- Stainless steel body (Aisi 304).
- Cooking time and water temperature display.
- 10 integrated programs to reproduce your successful recipes with a core probe for precise, uniform and reproducible cooking.
- Suitable for all heat resistant containers able to contain up to 50L.
- Organoleptic properties maintenance, weight loss reduction, waste reduction, cost saving, time saving, high barrier to oxygen and water vapor, shelf life extension.
- Minimum water level warning alarm, delayed start, alarm for cooking temperature reached level, offset temperature control.



SV50 WI-FI (cód. 2106.459.003)

MAGNUS

Cozedor Sous-vide 50 l, 30 programas
Sous-vide cooker 50 l, 30 programs

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	150x240x380	mm
Potência máxima total / Total maximum power	2	kW
Capacidade de aquecimento a 95°C / Heating capacity at 95 °C	50	l
Intervalo de temperaturas / Temperature range	0.1 / 95	°C
Precisão de temperatura / Temperature precision	± 0.1	°C
Peso/ Weight	4.8	kg



o 67

e

V 230V

- Agitador térmico profissional para a cozedura a vácuo a baixa temperatura fabricado em aço inoxidável (Aisi 304).
- Ecrã LCD tátil para exibição do tempo de cozedura.
- Offset para controlo da temperatura da água e da sonda de temperatura.
- App integrada que permite controlo remoto por Wi-Fi até o máximo de 10 máquinas ao mesmo tempo.
- Programa que permite trabalhar com várias fases de cozedura.
- Início retardado para otimizar tempo e custos.
- Manutenção das propriedades organoléticas, redução da perda de peso durante a cozedura, redução de desperdícios, poupança de tempo e financeira, elevada barreira ao oxigénio e ao vapor de água, prolongamento da vida útil.
- Aviso do nível mínimo de água, início retardado, alarme de temperatura de cozedura alcançada, offset para controlo da temperatura.
- Equipado com sonda de temperatura.

- Professional thermal circulator for sous vide cooking made in stainless steel (Aisi 304).
- Metal touch screen, LCD display for cooking time display.
- Offset for water temperature control and precision core probe.
- Integrated App that allows remote Wi-Fi control up to a maximum of 10 machines at the same time.
- Program that allows you to work with several cooking phases, delayed start to optimize time and costs.
- Organoleptic properties maintenance, weight loss reduction, waste reduction, cost saving, time saving, high barrier to oxygen and water vapor, shelf life extension.
- Minimum water level warning alarm, delayed start, alarm for cooking temperature reached level, offset temperature control.
- Equipped with core probe.

Opcionais para o cozedor Sous-vidé/ Optionals for sous-vidé cooker

cód. 2190.459.002 Sonda de temperatura
 Probe for cooking temperature control



cód. 2190.459.003 Bolas de polipropileno, 500 unidades
 Polypropylene balls, 500 units



Pesagem Weighing



PS-50 (cód. 0500.42.175)

dibal

e

V 230V



Balança só peso sem comunicação, 3 kg/0.5 g
Weight only scale without communication, 3 kg/0.5 g

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	235x240x130	mm
Alcance / Capacity	3	kg
Precisão / Accuracy	0.5	g
Dimensões prato / Plate dimensions	230x190	mm

M*

* Não aprovado metrologicamente / Metrologic unapproved

- Funções: Peso, unidade de conversão, função para desligar automaticamente.
- Estrutura: Estrutura em ABS e prato em aço inoxidável.
- Alimentação: Adaptador AC (9V/800mA) e bateria interna recarregável (6V/4Ah).
- Ecrã: Display LCD retroiluminado (5 dígitos de 25 mm de altura).
- Equipamentos destinados exclusivamente a pesagem logística. Uso metroológico proibido por Lei.

- Functions: Weight, unit conversion, auto power off function.
- Structure: ABS structure and stainless steel plate.
- Power: AC adapter AC (9V/800mA) and internal rechargeable battery (6V/4Ah).
- Display: Back-light LCD (5 Digits 20 mm height).
- Equipment only for logistic weighing. Metrologic use forbidden by law.

Também disponível nas seguintes versões / Also available on the following versions

cód. 0500.42.152	PS-50	Balança só peso sem comunicação, 6 kg/1 g / Weight only scale without communication, 6 kg/1 g
cód. 0500.42.176	PS-50	Balança só peso sem comunicação, 15 kg/2 g / Weight only scale without communication, 15 kg/2 g



G-325 (cód. 0500.42.614)

dibal

e

V 230V



Balança preço, peso, total a pagar com comunicação, 6 kg/2 g, 15 kg/5 g
Price computing scale with communication, 6 kg/2 g, 15 kg/5 g

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	320x400x116	mm
PLUs / PLUs	100	uni.
PLUs diretos / Direct PLUs	18 (9 x 2 teclas/keys)	uni.
Alcance / Capacity	6 / 15	kg
Precisão / Accuracy	2 / 5	g
Dimensões prato / Plate dimensions	303x233	mm

M*

* Aprovado metrologicamente / Metrologic approved

- Comunicação: RS-232. Compatível com a grande maioria dos softwares do mercado (ex: SAGE, Winrest, PHC, Neo8G, ETPOS, ETICADATA, WINTOUCH, etc).
- Ecrã: Display LCD retroiluminado.
- Alimentação: Corrente elétrica.
- Membrana do teclado sem deformação com proteção contra humidade.
- Com aprovação CE. Inclui a taxa da 1ª verificação CE!

- Communications: RS-232. Compatible with the vast majority of software currently in use in the market (ex: SAGE, Winrest, PHC, Neo8G, ETPOS, ETICADATA, WINTOUCH, etc).
- Display: Backlight LCD.
- Power: Electric mains.
- Membrane with protection against humidity.
- With CE seal. Includes the first CE verification fee!

Também disponível nas seguintes versões / Also available on the following versions

cód. 0500.42.618	G-325	Balança 6 kg/ 2g, 15 kg/5 g com bateria interna ou adaptador AC / Scale, 6 kg/ 2g, 15 kg/5 g with internal battery or AC adapter
cód. 0500.42.613	G-325	Balança 15 kg/ 5 g, 30 kg/10 g com ligação à rede elétrica / Scale 15 kg/ 5 g, 30 kg/10 g with electric connection
cód. 0500.42.625	G-325	Balança 15 kg/ 5 g, 30 kg/10 g com bateria interna ou adaptador AC / Scale 15 kg/ 5 g, 30 kg/10 g with internal battery or AC adapter



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Básculas 50 M (plataforma + visor + coluna) 50 M Bench scales (platform + indicator + column)



M*

Comunicação:

- Ligação até 4 células de pesagem.
- Ligação RS-232 (opcional).

Visor:

- LCD retroiluminado com 5 dígitos de 24 mm de altura.
- Visor em ABS.

Plataforma:

- Estrutura da plataforma em aço pintado e tampo da plataforma de pesagem em aço inoxidável.

Funções:

- Contador de peças, checkweighing, acumulação, conversão de unidades.

Alimentação:

- Corrente elétrica ou bateria interna.

- Com aprovação CE. Inclui a taxa da 1ª verificação CE!

Connection:

- Connectable to platforms up to 4 loadcells.
- RS-232 port (optional).

Indicator:

- Back light LCD with 5 digits 24 mm height.
- ABS housing.

Platform:

- Structure of the platform in painted steel and surface of the weighing platform in stainless steel.

Functions:

- Piece counting, checkweighing and accumulation.

Power:

- Mains and internal battery.

- With CE seal. Includes the first CE verification fee!

cely

Código Code	Modelo Model	Descrição Description	Precisão Accuracy	Dimensões (LP) Dimensions (WD)
0500.42.155	SVC-50 M	Báscula (plataforma 30 kg + visor + coluna) Bench scale (platform of 30 kg + indicator + column)	10 g	350x450 mm
0500.42.192	SVC-50 M	Báscula (plataforma 60 kg + visor + coluna) Bench scale (platform of 60 kg + indicator + column)	20 g	350x450 mm
0500.42.156	SVC-50 M	Báscula (plataforma 150 kg + visor + coluna) Bench scale (platform of 150 kg + indicator + column)	50 g	350x450 mm
0500.42.157	MVC-50 M	Báscula (plataforma 60 kg + visor + coluna) Bench scale (platform of 60 kg + indicator + column)	20 g	420x520 mm
0500.42.146	MVC-50 M	Báscula (plataforma 150 kg + visor + coluna) Bench scale (platform of 150 kg + indicator + column)	50 g	420x520 mm
0500.42.160	MVC-50 M	Báscula (plataforma 300 kg + visor + coluna) Bench (platform of 300 kg + indicator + column)	100 g	420x520 mm
0500.42.174	LVC-50 M	Báscula (plataforma 300 kg + visor + coluna) Bench scale (platform of 300 kg + indicator + column)	100 g	600x800 mm
0500.42.193	LVC-50 M	Báscula (plataforma 600 kg + visor + coluna) Bench scale (platform of 600 kg + indicator + column)	200 g	600x800 mm

* Aprovado metrologicamente / Metrologic approved

Verificação dos Equipamentos:



No caso de básculas e conjuntos de plataforma + visor, uma vez que o fabricante desconhece o âmbito da aplicação de cada equipamento concreto, o cliente deverá sempre indicar expressamente se requer a verificação CE ao realizar a encomenda.

Verification of the equipment:

Given that the producer does not know the type of usage and application of bench scales and combinations of platforms + displays, the client must always make clear if they wish the CE verification at the time of the order.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Fritadeiras Deep fryers

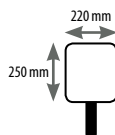


FF6 S V20 (cód. 2.0.085.3010)

FIAMMA



220V
240V



Fritadeira elétrica 5 l, bancada Electric fryer 5 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	265x430x335	mm
Potência / Power	3	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	220x250x104	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	5	l
Produção / Production	10	kg/h
Peso / Weight	6.5	kg

- Cabeçote amovível para uma fácil e rápida limpeza.
- Cuba com "zona fria" para maior tempo útil do óleo.
- Termóstato regulável de 50-180°C.
- Termóstato de segurança com rearme manual.
- Sistema de segurança total.
- Estrutura em aço inox.
- Sistema de proteção das resistências em aço inox.

- Detachable headpiece for quick and easy cleaning.
- Vat with cold zone for a longer lifetime of the frying oil.
- Adjustable thermostat of 50-180°C.
- Safety thermostat with manual reset.
- Active safety system.
- Structure made in stainless steel.
- Heating element with stainless steel protection.

Versão sem interruptor ON/OFF e contactor / Version without ON/OFF switch and contactor

cód. 2.0.085.3000 FF6 V20

Fritadeira elétrica 5 l, bancada
Electric fryer 5 l, countertop

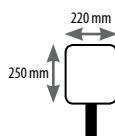


FF10 S V20 (cód. 2.0.087.3010)

FIAMMA



220V
240V



Fritadeira elétrica 8 l, bancada Electric fryer 8 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	265x475x375	mm
Potência / Power	3.5	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	220x250x104	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	8	l
Produção / Production	13	kg/h
Peso / Weight	8	kg

- Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FF 6 S.

- Vat equipped with tap for easy draining of the oil.
- Other technical characteristics similar to the FF 6 S model.

Versão sem interruptor ON/OFF e contactor / Version without ON/OFF switch and contactor

cód. 2.0.087.3000 FF10 V20

Fritadeira elétrica 8 l, bancada
Electric fryer 8 l, countertop



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



FF10 TR V20 (cód. 2.0.089.3000)

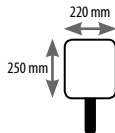
FIAMMA

Fritadeira elétrica 8 l, bancada Electric fryer 8 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	265x475x375	mm
Potência / Power	5.1	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	220x250x104	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	8	l
Produção / Production	15	kg/h
Peso / Weight	8.5	kg



400V



- Cabeçote amovível para uma fácil e rápida limpeza.
- Cuba com "zona fria" para maior tempo útil do óleo.
- Termóstato regulável de 50-180°C.
- Termóstato de segurança com rearme manual.
- Sistema de segurança total.
- Estrutura em aço inox.
- Sistema de proteção das resistências em aço inox.
- Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

- Detachable headpiece for quick and easy cleaning.
- Vat with cold zone for a longer lifetime of the frying oil.
- Adjustable thermostat of 50-180°C.
- Safety thermostat with manual reset.
- Active safety system.
- Structure made in stainless steel.
- Heating element with stainless steel protection.
- Vat equipped with tap for easy draining of the oil.



FF15 TR V20 (cód. 2.0.091.3000)

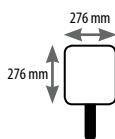
FIAMMA

Fritadeira elétrica 10 l, bancada Electric fryer 10 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	325x500x415	mm
Potência / Power	7.5	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	276x276x104	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	10	l
Produção / Production	20	kg/h
Peso / Weight	10.8	kg



400V



- Cabeçote amovível para uma fácil e rápida limpeza.
- Cuba com "zona fria" para maior tempo útil do óleo.
- Termóstato regulável de 50-180°C.
- Termóstato de segurança com rearme manual.
- Sistema de segurança total.
- Estrutura em aço inox.
- Sistema de proteção das resistências em aço inox.
- Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

- Detachable headpiece for quick and easy cleaning.
- Vat with cold zone for a longer lifetime of the frying oil.
- Adjustable thermostat of 50-180°C.
- Safety thermostat with manual reset.
- Active safety system.
- Structure made in stainless steel.
- Heating element with stainless steel protection.
- Vat equipped with tap for easy draining of the oil.

Opcional para fritadeira FF 15 TR / Optional for FF 15 TR fryer

cód. 4.0.091.1033 Cesto 1/2, 120x240x104 mm
1/2 Basket, 120x240x104 mm



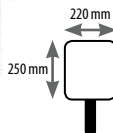


FF6+6 S V20 (cód. 2.0.086.3010)

FIAMMA

Fritadeira elétrica 5+5 l, bancada Electric fryer 5+5 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	525x430x335	mm
Potência / Power	3 + 3	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	220x250x104	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	5 + 5	l
Produção / Production	10 + 10	kg/h
Peso / Weight	12	kg



e

V

220V
240V

- Cabeçote amovível para uma fácil e rápida limpeza.
- Cuba com "zona fria" para maior tempo útil do óleo.
- Termóstato regulável de 50-180°C.
- Termóstato de segurança com rearme manual.
- Sistema de segurança total.
- Estrutura em aço inox.
- Sistema de proteção das resistências em aço inox.

- Detachable headpiece for quick and easy cleaning.
- Vat with cold zone for a longer lifetime of the frying oil.
- Adjustable thermostat of 50-180°C.
- Safety thermostat with manual reset.
- Active safety system.
- Structure made in stainless steel.
- Heating element with stainless steel protection.

Versão sem interruptor ON/OFF e contactor / Version without ON/OFF switch and contactor

cód. 2.0.086.3000

FF6+6 V20

Fritadeira elétrica 5+5 l, bancada
Electric fryer 5+5 l, countertop

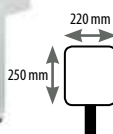


FF10+10 S V20 (cód. 2.0.088.3010)

FIAMMA

Fritadeira elétrica 8+8 l, bancada Electric fryer 8+8 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	525x475x375	mm
Potência / Power	3.5 + 3.5	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	220x250x104	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	8 + 8	l
Produção / Production	13 + 13	kg/h
Peso / Weight	14	kg



e

V

220V
240V

- Cabeçote amovível para uma fácil e rápida limpeza.
- Cuba com "zona fria" para maior tempo útil do óleo.
- Termóstato regulável de 50-180°C.
- Termóstato de segurança com rearme manual.
- Sistema de segurança total.
- Estrutura em aço inox.
- Sistema de proteção das resistências em aço inox.
- Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

- Detachable headpiece for quick and easy cleaning.
- Vat with cold zone for a longer lifetime of the frying oil.
- Adjustable thermostat of 50-180°C.
- Safety thermostat with manual reset.
- Active safety system.
- Structure made in stainless steel.
- Heating element with stainless steel protection.
- Vat equipped with tap for easy draining of the oil.

Versão sem interruptor ON/OFF e contactor / Version without ON/OFF switch and contactor

cód. 2.0.088.3000

FF10+10 V20

Fritadeira elétrica 8+8 l, bancada
Electric fryer 8+8 l, countertop



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



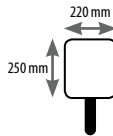
FF10+10 TR V20 (cód. 2.0.090.3000)

FIAMMA

Fritadeira elétrica 8+8 l, bancada Electric fryer 8+8 l, countertop



400V



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	525x475x375	mm
Potência / Power	5.1 + 5.1	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	220x250x104	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	8 + 8	l
Produção / Production	15 + 15	kg/h
Peso / Weight	16	kg

- Cabeçote amovível para uma fácil e rápida limpeza.
- Cuba com "zona fria" para maior tempo útil do óleo.
- Termóstato regulável de 50-180°C.
- Termóstato de segurança com rearme manual.
- Sistema de segurança total.
- Estrutura em aço inox.
- Sistema de proteção das resistências em aço inox.
- Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

- Detachable headpiece for quick and easy cleaning.
- Vat with cold zone for a longer lifetime of the frying oil.
- Adjustable thermostat of 50-180°C.
- Safety thermostat with manual reset.
- Active safety system.
- Structure made in stainless steel.
- Heating element with stainless steel protection.
- Vat equipped with tap for easy draining of the oil.



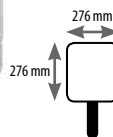
FF15+15 TR V20 (cód. 2.0.092.3000)

FIAMMA

Fritadeira elétrica 10+10 l, bancada Electric fryer 10+10 l, countertop



400V



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	653x500x415	mm
Potência / Power	7.5 + 7.5	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	276x276x104	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	10 + 10	l
Produção / Production	20 + 20	kg/h
Peso / Weight	20.6	kg

- Cabeçote amovível para uma fácil e rápida limpeza.
- Cuba com "zona fria" para maior tempo útil do óleo.
- Termóstato regulável de 50-180°C.
- Termóstato de segurança com rearme manual.
- Sistema de segurança total.
- Estrutura em aço inox.
- Sistema de proteção das resistências em aço inox.
- Torneira com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.

- Detachable headpiece for quick and easy cleaning.
- Vat with cold zone for a longer lifetime of the frying oil.
- Adjustable thermostat of 50-180°C.
- Safety thermostat with manual reset.
- Active safety system.
- Structure made in stainless steel.
- Heating element with stainless steel protection.
- Vat equipped with tap for easy draining of the oil.

Opcional para fritadeira FF 15+15 TR / Optional for FF 15+15 TR fryer

cód. 4.0.091.1033

Cesto 1/2, 120x240x104 mm
1/2 Basket, 120x240x104 mm



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável.
Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces.
See page 207.

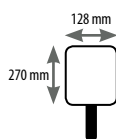


Fritadeiras linha easy frying Easy frying range fryers



FG8T (cód. 1160.834.001)

MAGNUS



Fritadeira a gás 8 l, bancada Gas fryer 8 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x600x325/505	mm
Potência / Power	4	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	128x270x110	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	8	l
Produção / Production	13	kg/h
Peso / Weight	25	kg

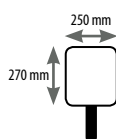
- Cuba com filtro e "zona fria" para maior tempo útil do óleo.
- Estrutura em aço inoxidável com queimadores de grande potência.
- Temperatura máxima de 180°C.
- Equipado com isqueiro, chama piloto, cesto, chaminé de ventilação e pés ajustáveis.
- **Torneira em aço inoxidável com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.**

- Vat with filtering basket holder and "cool zone" for a longer lifetime of the frying oil.
- Structure made in stainless steel with high power burners.
- Maximum temperature of 180°C.
- Equipped with piezoelectric ignition, burner pilot flame, basket and back pipe for ventilation.
- **Maintenance is carried out safely thanks to a stainless steel drain tap.**



FG12T (cód. 1160.834.002)

MAGNUS



Fritadeira a gás 12 l, bancada Gas fryer 12 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x700x325/505	mm
Potência / Power	8	kW
Dimensões cesto / Basket dimensions	250x270x110	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	12	l
Produção / Production	18	kg/h
Peso / Weight	34	kg

- Cuba com filtro e "zona fria" para maior tempo útil do óleo.
- Estrutura em aço inoxidável com queimadores de grande potência.
- Temperatura máxima de 180°C.
- Equipado com isqueiro, chama piloto, cesto, chaminé de ventilação e pés ajustáveis.
- **Torneira em aço inoxidável com dispositivo de segurança para drenagem do óleo.**

- Vat with filtering basket holder and "cool zone" for a longer lifetime of the frying oil.
- Structure made in stainless steel with high power burners.
- Maximum temperature of 180°C.
- Equipped with piezoelectric ignition, burner pilot flame, basket and back pipe for ventilation.
- **Maintenance is carried out safely thanks to a stainless steel drain tap.**



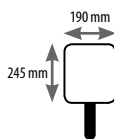


FE 9 T (cód. 1160.220.003)

MAGNUS

Fritadeira elétrica 9 l, bancada Electric fryer 9 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	290x550x295 (435)	mm
Potência / Power	6	kW
Dimensões cuba / Vat dimensions	230x295x270	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	8 - 9	l
Peso / Weight	13	kg



o 80

e

V 400V

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cubas com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for deposit of the cooking residue.

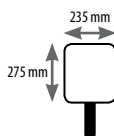


FE 12 T (cód. 1160.220.004)

MAGNUS

Fritadeira elétrica 12 l, bancada Electric fryer 12 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x655x310 (450)	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões cuba / Vat dimensions	275x330x280	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	10 - 12	l
Peso / Weight	18	kg



o 80

e

V 400V

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cubas com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for deposit of the cooking residue.

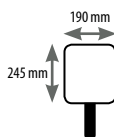


FE 2x9 T (cód. 1160.220.005)

MAGNUS

Fritadeira elétrica 9+9 l, bancada Electric fryer 9+9 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x550x295 (435)	mm
Potência / Power	6 + 6	kW
Dimensões cuba / Vat dimensions	230x295x270	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(8 - 9) + (8 - 9)	l
Peso / Weight	20	kg



o 80

e

V 400V

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cubas com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for deposit of the cooking residue.



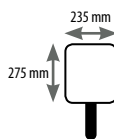
FE 2x12 T (cód. 1160.220.006)

MAGNUS

o 80

e

v 400V



Fritadeira elétrica 12+12 l, bancada Electric fryer 12+12 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x655x310 (450)	mm
Potência / Power	9 + 9	kW
Dimensões cuba / Vat dimensions	275x330x280	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(10 - 12) + (10 - 12)	l
Peso / Weight	32	kg

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for deposit of the cooking residue.

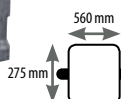


FEP 20 T (cód. 1160.220.001)

MAGNUS

e

v 400V



Fritadeira elétrica 20 l, pastelaria, bancada Electric fryer 20 l, pastry, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x675x260 (380)	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões cuba / Vat dimensions	580x320x220	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	18 - 20	l
Peso / Weight	24	kg

- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cesto ideal para pastelaria.

- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Special basket excellent for pastry.

Opcional para FEP 20 T / Optional for FEP 20 T

cód. 91160.220.001 CFEP 20 T

Cesto para fritadeiras pastelaria, 560x275x105 mm
Basket for pastry fryers, 560x275x105 mm

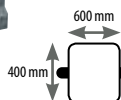


FEP 60 T (cód. 1160.220.002)

MAGNUS

e

v 400V



Fritadeira elétrica 37 l, pastelaria, bancada Electric fryer 37 l, pastry, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x775x260 (380)	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões cuba / Vat dimensions	620x420x220	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	34 - 37	l
Peso / Weight	29	kg

- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cesto ideal para pastelaria.

- Manufactured in stainless steel with removable head.
- Safety tap for oil discharge.
- Special basket excellent for pastry.

Opcional para FEP 60 T / Optional for FEP 60 T

cód. 91160.220.002 CFEP60T

Cesto para fritadeiras pastelaria, 600x400x105 mm
Basket for pastry fryers, 600x400x105 mm



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

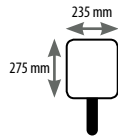


FG15M (cód. 1161.220.005)

MAGNUS

Fritadeira a gás 15 l, móvel Gas standing fryer, 15 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x650x845 (1100)	mm
Potência / Power	13	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.37	m ³ /h
Dimensões cuba / Vat dimensions	250x330x345	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	14 - 15	l
Peso / Weight	44	kg



0 80

g

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável com queimadores de grande potência.
- Equipado com chama piloto, isqueiro e uma gaveta de recolha do óleo.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with high power burners.
- Equipped with burner pilot flame, piezoelectric ignition for pilot and a drip tray.
- Safety tap for oil discharge.

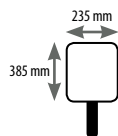


FG20M (cód. 1161.220.006)

MAGNUS

Fritadeira a gás 20 l, móvel Gas standing fryer, 20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x750x845 (1100)	mm
Potência / Power	14	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.48	m ³ /h
Dimensões cuba / Vat dimensions	250x430x345	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	18 - 20	l
Peso / Weight	47	kg



0 80

g

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável com queimadores de grande potência.
- Equipado com chama piloto, isqueiro e uma gaveta de recolha do óleo.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with high power burners.
- Equipped with burner pilot flame, piezoelectric ignition for pilot and a drip tray.
- Safety tap for oil discharge.

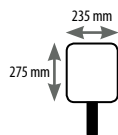


FG2X15M (cód. 1161.220.007)

MAGNUS

Fritadeira a gás 15+15 l, móvel Gas standing fryer, 15+15 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x650x845 (1100)	mm
Potência / Power	13 +13	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.75	m ³ /h
Dimensões cuba / Vat dimensions	250x330x345	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(14 - 15) + (14 - 15)	l
Peso / Weight	81	kg



0 80

g

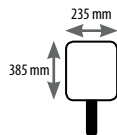
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável com queimadores de grande potência.
- Equipado com chama piloto, isqueiro e uma gaveta de recolha do óleo.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with high power burners.
- Equipped with burner pilot flame, piezoelectric ignition for pilot and a drip tray.
- Safety tap for oil discharge.



FG2X20M (cód. 1161.220.008)

MAGNUS



Fritadeira a gás 20+20 l, móvel Gas standing fryer, 20+20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x750x845 (1100)	mm
Potência / Power	14 + 14	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.96	m ³ /h
Dimensões cuba / Vat dimensions	250x430x345	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(17.5 - 20) + (17.5 - 20)	l
Peso / Weight	86	kg

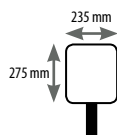
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável com queimadores de grande potência.
- Equipado com chama piloto, isqueiro e uma gaveta de recolha do óleo.
- Torneira de segurança para descarga do óleo.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with high power burners.
- Equipped with burner pilot flame, piezoelectric ignition for pilot and a drip tray.
- Safety tap for oil discharge.



FE15M (cód. 1161.220.001)

MAGNUS



Fritadeira elétrica 14 l, móvel Electric standing fryer 14 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x655x845 (985)	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões cuba / Vat dimensions	275x330x290	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	12 - 14	l
Peso / Weight	29	kg

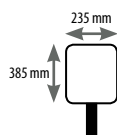
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Equipado com uma gaveta de recolha do óleo e torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with removable head.
- Equipped with a drip tray and safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for the deposit of the cooking residue.



FE20M (cód. 1161.220.002)

MAGNUS



Fritadeira elétrica 20 l, móvel Electric standing fryer 20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x755x845 (985)	mm
Potência / Power	12	kW
Dimensões cuba / Vat dimensions	275x430x290	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	18 - 20	l
Peso / Weight	32	kg

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Equipado com uma gaveta de recolha do óleo e torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with removable head.
- Equipped with a drip tray and safety tap for oil discharge.
- Vat with recovery oil filter and "cool zone" for the deposit of the cooking residue.

o 80

g

o 80

e

v 400V

o 80

e

v 400V

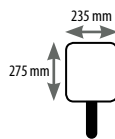


FE2x15M (cód. 1161.220.004)

MAGNUS

e

V 400V



Fritadeira elétrica 14+14 l, móvel Electric standing fryer 14+14 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x655x845 (985)	mm
Potência / Power	9 + 9	kW
Dimensões cuba / Vat dimensions	275x330x290	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(12-14) + (12-14)	l
Peso / Weight	55	kg

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Equipado com uma gaveta de recolha do óleo e torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with removable head.
- Equipped with a drip tray and safety tap for oil discharge.
- Vat with filter for recovery oil and "cool zone" for the deposit of the cooking residue.

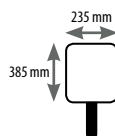


FE2x20M (cód. 1161.220.003)

MAGNUS

e

V 400V



Fritadeira elétrica 20 +20 l, móvel Electric standing fryer 20+20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x755x845 (985)	mm
Potência / Power	12 + 12	kW
Dimensões cuba / Vat dimensions	275x430x290	mm
Capacidade de óleo / Oil capacity	(18-20) + (18-20)	l
Peso / Weight	60	kg

- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Estrutura em aço inoxidável e cabeçote extraível para fácil higienização.
- Equipado com uma gaveta de recolha do óleo e torneira de segurança para descarga do óleo.
- Cuba com filtro e "zona fria" para o depósito de resíduos.

- Basket made in bright chromed steel, with nylon handles.
- Structure made in stainless steel with removable head.
- Equipped with a drip tray and and safety tap for oil discharge.
- Vat with filter for recovery oil and "cool zone" for the deposit of the cooking residue.

Opcionais para fritadeiras / Optionals for fryers

cód. 91160.220.003	161850	Cesto para fritadeiras 9 l (190x245x105 mm) Basket for 9 l fryer (190x245x105 mm)
cód. 91161.220.001	161745	Cesto para fritadeiras 12T e 15M (235x275x105 mm) Basket for 12 T and 15M fryers (235x275x105 mm)
cód. 91161.220.002	162057	Cesto para fritadeiras 20 M (235x385x105 mm) Basket for 20 M fryer (235x385x105 mm)



Fogões, monolumes e placas de indução Stoves, stockpot stoves and induction cookers



MLG 12 (cód. 1150.220.001)

MAGNUS



Trempe monoluma a gás, 12 kW
Gas stockpot stove flooring, 12 kW

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x580x520	mm
Potência / Power	12	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.27	m ³ /h
Peso / Weight	30	kg

- Um queimador com válvula de segurança, termopar e chama piloto.
- Construído em aço inoxidável.

- One burner with safety valve, thermocouple and pilot flame.
- Made in stainless steel.



MLE 5 (cód. 1150.220.002)

MAGNUS



Trempe monoluma elétrica, 5 kW
Electric stockpot stove flooring, 5 kW

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x580x520	mm
Potência / Power	5	kW
Placa em ferro fundido / Cast iron plate	400x400	mm
Peso / Weight	30	kg

- Construído em aço inoxidável.
- Placa de ferro fundido com controlo de sobreaquecimento.
- O diâmetro da panela não deverá ultrapassar os 400 mm.

- Made in stainless steel.
- Cast iron plate with overheating control.
- The diameter of the pan should not exceed 400 mm.



P. 145

Fogões Eco 700/900:

Modelos de 4 e 6 queimadores com ou sem forno.

700/900 Eco stoves:

4 and 6 burners stoves, with or without oven.



700 Eco Line Plus:

Fogões, fritadeiras e fry-tops. Consulte página 141.

700 Eco Line Plus:

Burners stoves, fryers and fry-tops. See page 141.





GCT6 V21 (cód. 2.0.292.1001)

FIAMMA

g



Fogão a gás, 1 queimador, bancada
1 Burner gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	385x385x230	mm
Potência / Power	6	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.64	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	449.4 (G30) / 394.2 (G31)	g/h
Peso / Weight	7.5	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Possibilidade de levar grelha à máquina de lavar.
- Queimador de alta rendimento.
- Equipado com um isqueiro.

- Structure made in stainless steel.
- The pan support can be cleaned in dishwasher without any problem.
- High power burner.
- Equipped with piezoelectric ignition.



GCT2X6 V21 (cód. 2.0.293.1001)

FIAMMA

g



Fogão a gás, 2 queimadores, bancada
2 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	755x385x230	mm
Potência / Power	12	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.28	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	898.8 (G30) / 788.4 (G31)	g/h
Peso / Weight	18	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Possibilidade de levar grelha à máquina de lavar.
- Queimador de alta rendimento.
- Equipado com um isqueiro.

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Possibilidade de levar grelha à máquina de lavar.
- Queimador de alta rendimento.
- Equipado com um isqueiro.



ECT 2 V21 (cód. 2.0.232.1001)

FIAMMA

e



Fogão elétrico com 1 placa redonda (Ø220 mm), bancada
1 Round plate electric stove Ø 220 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	377x395x200	mm
Potência / Power	2	kW
Superfície útil / Working area	Ø 220	mm
Peso / Weight	7	kg

- Estrutura exterior em aço inoxidável.
- Disco em ferro fundido de alta qualidade.
- Regulador de energia com 6 níveis.

- Structure made in stainless steel.
- High quality cast iron plate.
- Energy regulator with 6 levels.



ECT 2x2 V21 (cód. 2.0.233.1001)

FIAMMA

e



Fogão elétrico com 2 placas redondas (Ø220 mm), bancada
2 Round plates electric stove Ø 220 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	745x395x200	mm
Potência / Power	2 + 2	kW
Superfície útil / Working area	2x Ø 220	mm
Peso / Weight	12.5	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo ECT 2 V21.

- Other technical characteristics similar to the ECT 2 V21 model.



Placas de indução Induction cookers



INCT 3500 TT (cód. 1169.412.006C)

NTS Japan

e

V 230V



Placa de indução, bancada Induction cooker, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	340x445x117	mm
Potência / Power	3.5	kW
Superfície útil / Working area	Ø 230	mm
Temperatura regulável / Temperature range	60 - 240	°C
Níveis de potência / Power levels (0.5 kW - 3.5 kW)	10	nº

- Estrutura em aço inoxidável.
- Sinalizador luminoso e ajuste da potência por manípulo.
- Dupla proteção das placas eletrônicas.
- Fornecido com filtro de proteção do ventilador.
- Pés em alumínio.

- Structure made in stainless steel.
- Light signal and power adjusting knob.
- 2 layers protection on electronic boards.
- Supplied with a protection filter for the fan.
- Aluminium feet.



INCT 3.5 TT (cód. 1169.412.004C)

NTS Japan

e

V 230V



Placa de indução com controlo tátil, bancada Induction cooker with touch control, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	339x433x123	mm
Potência / Power	3.5	kW
Superfície útil / Working area	Ø 230	mm
Temperatura regulável / Temperature range	60 - 240	°C
Temporizador / Timer	0 - 180	min.
Níveis de potência / Power levels (0.5 kW - 3.5 kW)	13	nº

- Estrutura em aço inoxidável com controlo tátil.
- Ecrã LCD.
- Dupla proteção das placas eletrônicas.
- Fornecido com filtro de proteção do ventilador.
- Pés em alumínio.

- Structure made in stainless steel with touch control.
- LCD display.
- 2 layers protection on electronic boards.
- Supplied with a protection filter for the fan.
- Aluminium feet.





INCT 3.5 DI (cód. 1169.412.005C)

NTS Japan

e

V 230V



Placa de indução com comando à distância, modelo de encastrar
Induction cooker with remote control, built-in model

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	370x390x120	mm
Potência / Power	3.5	kW
Superfície útil / Working area	Ø 250	mm
Temperatura regulável / Temperature range	60 - 240	°C
Níveis de potência / Power levels (0.5 kW - 3.5 kW)	10	nº

- Estrutura em aço inoxidável.
- Visor Led e ajuste da potência por manípulo.
- Dupla proteção das placas eletrônicas.

- Structure made in stainless steel.
- Led display and power adjusting knob.
- 2 layers protection on electronic boards.



INCT 5000 TT (cód. 1169.412.007C)

NTS Japan

e

V 400V



Placa de indução com controlo tátil, bancada
Induction cooker with touch control, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	398x515x168	mm
Potência / Power	5	kW
Superfície útil / Working area	Ø 265	mm
Níveis de potência / Power levels (0.5 kW - 5 kW)	10	nº

- Estrutura em aço inoxidável com controlo tátil.
- Visor Led.
- Dupla proteção das placas eletrônicas.
- Fornecido com filtro de proteção do ventilador.
- Pés em alumínio.

- Structure made in stainless steel with touch control.
- Led display.
- 2 layers protection on electronic boards.
- Supplied with a protection filter for the fan.
- Aluminium feet.



INCT 7000 TT (cód. 1169.412.009C)

NTS Japan

e

V 400V



Placa de indução, bancada
Induction cooker, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	408x700x145	mm
Potência / Power	7	kW
Superfície útil / Working area	Ø 255	mm
Níveis de potência / Power levels (0.8 kW - 3.5 kW)	10	nº

- Distribuição partilhada da energia sendo a potência máxima na zona frontal de 5000 W.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Sinalizador luminoso e ajuste da potência por manípulo.
- Dupla proteção das placas eletrônicas.
- Fornecido com filtro de proteção do ventilador.
- Pés em aço inoxidável.

- With power share function, the max power of the front zone is 5000W.
- Structure made in stainless steel.
- Light signal and power adjusting knob.
- 2 layers protection on electronic boards.
- Supplied with a protection filter for the fan.
- Stainless steel feet.



INCT 7000 TT/DI (cód. 1169.412.010)

NTS Japan

e

V 400V



Placa de indução, bancada Induction cooker, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	712x460x116	mm
Potência / Power	7	kW
Superfície útil / Working area	Ø 230	mm
Temperatura regulável / Temperature range	60 - 240	°C
Temporizador / Timer	0 - 180	min.
Níveis de potência / Power levels (0.8 kW - 3.5 kW)	10	nº

- Distribuição partilhada da energia sendo a potência máxima na zona esquerda de 5000 W.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Painel de controlo amovível para encastrar.
- Visor Led e ajuste da potência por manípulo.
- Dupla proteção das placas eletrónicas.
- Pés em aço inoxidável.

- With power share function, the max power of the left zone is 5000W.
- Structure made in stainless steel.
- Control box detachable for built-in.
- Led display and power adjusting knob.
- 2 layers protection on electronic boards.
- Stainless steel feet.



WINCT 5000 TT (cód. 1169.412.008)

NTS Japan

e

V 400V



Placa de indução WOK com controlo tátil, bancada WOK induction cooker with touch control, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	398x515x183	mm
Potência / Power	5	kW

- Estrutura em aço inoxidável com controlo tátil.
- Visor Led.
- Dupla proteção das placas eletrónicas.
- Fornecido com filtro de proteção do ventilador.
- Pés em alumínio.

- Structure made in stainless steel with touch control.
- Led display.
- 2 layers protection on electronic boards.
- Supplied with a protection filter for the fan.
- Aluminium feet.

Placas de grelhar Griddle plates



Placas de 6 mm

Queimadores de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores.
Válvulas de gás com sistema de segurança.
Preparados para gás natural (G20). Injetores para GPL (G30) fornecidos junto do manual de instruções.
Ignição através de isqueiros independentes para cada queimador.
Estrutura em aço inox.
Molheira amovível em aço inox.

Plates 6 mm

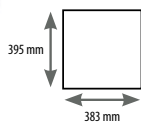
High performance burners with a simplified injector change system.
Gas valves with safety system.
Prepared for G20. Supplied with G30 injectors.
Independent lighters for each burner.
Structured made in stainless steel.
Removable drip tray in stainless steel.



GGP6.4 V21 (cód. 2.0.301.1001)

FIAMMA

Placa de grelhar a gás em aço polido, 383x395 mm
Polished steel gas griddle plate, 383x395 mm



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x510x260	mm
Potência / Power	3.1	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.33	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	235	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	1 / 1	nº
Peso / Weight	16.5	kg

- Estrutura em aço inox e molheira amovível em aço inox.
- Queimadores de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores.
- Ignição através de isqueiros independentes para cada queimador.
- Válvulas de gás com sistema segurança.

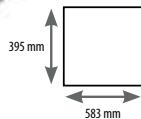
- Structure and removable drip tray made in stainless steel.
- High performance burners with a simplified injector change system.
- Independent lighter for each burner.
- Gas valves with safety system.



GGP6.6 V21 (cód. 2.0.302.1001)

FIAMMA

Placa de grelhar a gás em aço polido, 583x395 mm
Polished steel gas griddle plate, 583x395 mm



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	620x510x260	mm
Potência / Power	5.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.582	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	434 / 427	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	2 / 2	nº
Peso / Weight	22.5	kg

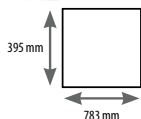
- Restantes características técnicas iguais ao modelo GGP6.4 V21.

- Other technical characteristics similar to the GGP6.4 V21 model.



GGP6.8 V21 (cód. 2.0.303.1001)

FIAMMA



Placa de grelhar a gás em aço polido, 783x395 mm
Polished steel gas griddle plate, 783x395 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	820x510x260	mm
Potência / Power	8.25	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.872	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	650 / 641	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	3 / 3	nº
Peso / Weight	29	kg

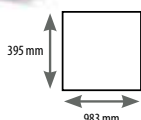
- Estrutura em aço inox e molheira amovível em aço inox.
- Queimadores de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores.
- Ignição através de isqueiros independentes para cada queimador.
- Válvulas de gás com sistema segurança.

- Structure and removable drip tray made in stainless steel.
- High performance burners with a simplified injector change system.
- Independent lighter for each burner.
- Gas valves with safety system.



GGP6.10 V21 (cód. 2.0.304.1001)

FIAMMA



Placa de grelhar a gás em aço polido, 983x395 mm
Polished steel gas griddle plate, 983x395 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1020x510x260	mm
Potência / Power	9.3	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.99	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	705	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	3 / 3	nº
Peso / Weight	35	kg

- Estrutura em aço inox e molheira amovível em aço inox.
- Queimadores de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores.
- Ignição através de isqueiros independentes para cada queimador.
- Válvulas de gás com sistema segurança.

- Structure and removable drip tray made in stainless steel.
- High performance burners with a simplified injector change system.
- Independent lighter for each burner.
- Gas valves with safety system.

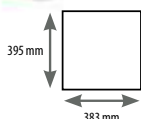


Placas de grelhar com fogão Griddle plates with burner



GGP6.4F (cód. 2.0.313.0001)

FIAMMA



Placa de grelhar a gás em aço polido com fogão - 383x395 mm
Polished steel gas griddle plate with burner - 383x395 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	820x510x235	mm
Potência / Power	3.1 (Placa/Plate) / 3.2 (Queimador/Burner)	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.67	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	478	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	2 / 2	nº
Peso / Weight	22.5	kg

- 2 Funções num só equipamento: Grelhar e cozinhar.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo GGP6.4 V21.

- 2 Functions in one single equipment: Grilling and cooking.
- Other technical characteristics similar to the GGP6.4 V21 model.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



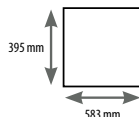
nº de tabuleiros
trays



GGP6.6F (cód. 2.0.314.0001)

FIAMMA

Placa de grelhar a gás em aço polido **com fogão** - 583x395 mm
Polished steel gas griddle plate **with burner** - 583x395 mm



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1020x510x235	mm
Potência / Power	5.5 (Placa/Plate) / 3.2 (Queimador/Burner)	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.92	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	686 / 676	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	3 / 3	nº
Peso / Weight	28.5	kg

- 2 Funções num só equipamento: Grelhar e cozinhar.
- Estrutura em aço inox e molheira amovível em aço inox.
- Queimadores de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores.
- Ignição através de isqueiros independentes para cada queimador.
- Válvulas de gás com sistema segurança.

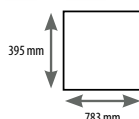
- 2 Functions in one single equipment: Grilling and cooking.
- Structure and removable drip tray made in stainless steel.
- High performance burners with a simplified injector change system.
- Independent lighter for each burner.
- Gas valves with safety system.



GGP6.8F (cód. 2.0.315.0001)

FIAMMA

Placa de grelhar a gás em aço polido **com fogão** - 783x395 mm
Polished steel gas griddle plate **with burner** - 783x395 mm



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1220x510x235	mm
Potência / Power	8.25 (Placa/Plate) / 3.2 (Queimador/Burner)	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.211	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	903 / 889	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	4 / 4	nº
Peso / Weight	41	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GGP6.6F.

- Other technical characteristics similar to the GGP6.6F model.



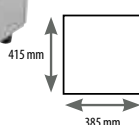
Placas de grelhar vitrocerâmica Vitroceramic griddle plates



EGP 4.4 Vitro (cód. 2.0.341.0001)

FIAMMA

Placa de grelhar vitrocerâmica, 385x415 mm
Vitroceramic griddle plate, 385x415 mm



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	408x528x252	mm
Potência / Power	3.5	kW
Termóstato / Thermostat	0-300	°C
Peso / Weight	10	kg

- Estrutura em aço inox e molheira amovível em aço inox.
- Aquecimento super-rápido.
- Superfície em vitrocerâmica, fácil de limpar.
- Cantos arredondados para uma rápida e fácil limpeza.
- Termóstato regulável de 0 a 300°C com indicador luminoso.

- Structure and removable drip tray made in stainless steel.
- Super-fast heating.
- Glass ceramic plate, easy to clean.
- Rounded corners for fast and easy cleaning.
- Adjustable thermostat 0-300°C with signal light.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Placas de grelhar 8 mm Duplex Duplex griddle plates 8 mm

DUPLEX

Placas DUPLEX para maior calor e menos consumo de energia

Inovadoras placas de grelhar com interior em alumínio e exterior em aço inox. Permitem uma redução significativa do tempo de aquecimento e um aumento de calor, pois o calor é refletido para o núcleo da placa.

DUPLEX plates for more heat and less energy consumption

Innovative compound plates with an aluminium core and stainless steel surface. It allows a significant reduction of the heating time and an increase in heat. The heat is reflected into the plate's core and preserved.



CG8.4SS DUPLEX (cód. 2.0.351.0003)

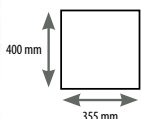
FIAMMA

Placa de grelhar elétrica Duplex com tampa lisa, 355x400 mm
Electric Duplex griddle plate with smooth upper plate, 355x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x575x375	mm
Potência / Power	5	kW
Superfície útil / Working area	350x400	mm
Espessura da placa / Plate thickness	8	mm
Termóstato / Thermostat	0-250	°C
Peso / Weight	31	kg



220V
240V
400/2N



- Pés telescópicos (reguláveis em altura).
- Interruptor que permite ligar/desligar a placa superior.
- Termóstato regulável de 0 a 250° com indicador luminoso.
- Totalmente construída em aço inox com molheira amovível de grande capacidade (± 2.5 l).

- Telescopic feet for height regulation.
- Upper plate on/off switch.
- Adjustable thermostat 0-250°C with signal light.
- Completely made in stainless steel with removable large drip tray (± 2.5 l).

DUPLEX

Poupança de energia até 40%

Núcleo da placa em alumínio que aquece rapidamente e mantém o calor, poupando até 40% de energia!

Energy saving up to 40%

Up to 40% less energy consumption! Core of plate in aluminium that heats quickly and saves the heat within the plate.

250° C



Super rápido

250°C em menos de 5 minutos! Placa sandwich em alumínio e aço inox que possibilita uma redução significativa do tempo de aquecimento.

Super fast

250°C in less than 5 minutes! Metallic compound material allows to save heating time.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

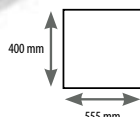
Placas de grelhar 15 mm Griddle plates 15 mm



GGP15.6 V21 (cód. 2.0.322.1003)

FIAMMA

Placa de grelhar a gás em aço polido, 555x400 mm
Polished steel gas griddle plate, 555x400 mm



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	620x510x330	mm
Potência / Power	6.2	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.66	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	470	g/h
Queimadores - Isqueiros / Burners · Lighters	2 / 2	nº
Peso / Weight	36	kg

- Estrutura e molheira amovível em aço inox.
- Queimadores de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores.
- Ignição através de isqueiros independentes para cada queimador.
- Válvulas de gás com sistema segurança.

- Structure and removable drip tray made in stainless steel.
- High performance burners with a simplified injector change system.
- Independent lighter for each burner.
- Gas valves with safety system.



GGP15.6C V21 (cód. 2.0.322.1002)

FIAMMA

Placa de grelhar a gás em aço com cromoduro, 555x400 mm
Hard chrome gas griddle plate, 555x400 mm

- Placa em aço com cromoduro, com superfície espelhada.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo GGP15.6 V21.

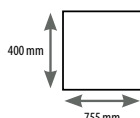
- Hardchrome plate with polished plate.
- Other technical characteristics similar to the GGP15.6 V21 model.



GGP15.8 V21 (cód. 2.0.323.1003)

FIAMMA

Placa de grelhar a gás em aço polido, 755x400 mm
Polished steel gas griddle plate, 755x400 mm



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	820x510x330	mm
Potência / Power	9.3	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.99	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	705	g/h
Queimadores - Isqueiros / Burners · Lighters	3 / 3	nº
Peso / Weight	46.5	kg

- Estrutura e molheira amovível em aço inox.
- Queimadores de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores.
- Ignição através de isqueiros independentes para cada queimador.
- Válvulas de gás com sistema segurança.

- Structure and removable drip tray made in stainless steel.
- High performance burners with a simplified injector change system.
- Independent lighter for each burner.
- Gas valves with safety system.



GGP15.8C V21 (cód. 2.0.323.1002)

FIAMMA

Placa de grelhar a gás em aço com cromoduro, 755x400 mm
Hard chrome gas griddle plate, 755x400 mm

- Placa em aço com cromoduro, com superfície espelhada.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo GGP15.8 V21.

- Hardchrome plate with polished plate.
- Other technical characteristics similar to the GGP15.8 V21 model.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply

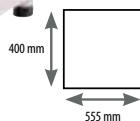


nº de tabuleiros
trays



EGP15.6 MEC V21 (cód. 2.0.332.1003)

FIAMMA



Placa de grelhar elétrica em aço polido, 555x400 mm
Polished steel electric griddle plate, 555x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	608x530x330	mm
Potência / Power	4	kW
Termóstato / Thermostat	0-250	°C
Peso / Weight	42	kg



- A robustez do inox aliado à eficácia das resistências elétricas tornam a linha EGP numa referência das placas de grelhar.
- Pés telescópicos (reguláveis em altura).
- Dois termóstatos independentes o que permite selecionar a área de trabalho necessária.
- Termóstato regulável de 0 a 250° com indicador luminoso.
- Estrutura e molheira amovível em aço inox.

- The stainless steel sturdiness and the highly efficient heating elements turn the EGP line into a reference.
- Telescopic feet for height regulation.
- 2 Independent thermostats allow you to choose the desired work space.
- Adjustable thermostat 0-250°C with light signal.
- Structure and removable drip tray made in stainless steel.



EGP15.6C MEC V21 (cód. 2.0.332.1002)

FIAMMA

Placa de grelhar elétrica em aço com cromoduro, 555x400 mm
Hard chrome electric griddle plate, 555x400 mm

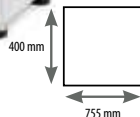
- Placa em aço com cromoduro, com superfície espelhada.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo EGP15.6 MEC V21.

- Hardchrome plate with polished plate.
- Other technical characteristics similar to the EGP15.6 MEC V21 model.



EGP15.8 MEC V21 (cód. 2.0.333.1003)

FIAMMA



Placa de grelhar elétrica em aço polido, 755x400 mm
Polished steel electric griddle plate, 755x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	808x530x330	mm
Potência / Power	6	kW
Termóstato / Thermostat	0-250	°C
Peso / Weight	55	kg



- A robustez do inox aliado à eficácia das resistências elétricas tornam a linha EGP numa referência das placas de grelhar.
- Pés telescópicos (reguláveis em altura).
- Dois termóstatos independentes o que permite selecionar a área de trabalho necessária.
- Termóstato regulável de 0 a 250° com indicador luminoso.
- Estrutura e molheira amovível em aço inox.

- The stainless steel sturdiness and the highly efficient heating elements turn the EGP line into a reference.
- Telescopic feet for height regulation.
- 2 Independent thermostats allow you to choose the desired work space.
- Adjustable thermostat 0-250°C with light signal.
- Structure and removable drip tray made in stainless steel.



EGP15.8C MEC V21 (cód. 2.0.333.1002)

FIAMMA

Placa de grelhar elétrica em aço com cromoduro, 755x400 mm
Hard chrome electric griddle plate, 755x400 mm

- Placa em aço com cromoduro, com superfície espelhada.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo EGP15.8 MEC V21.

- Hardchrome plate with polished plate.
- Other technical characteristics similar to the EGP15.8 MEC V21 model.



Deliciosos snacks.
Delicious snacks.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

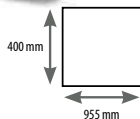


GGP15.10 V21 (cód. 2.0.324.1003)

FIAMMA

Placa de grelhar a gás em aço polido, 955x400 mm
Polished steel gas griddle plate, 955x400 mm

g



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1020x510x330	mm
Potência / Power	9.3	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.99	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	705	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	3 / 3	nº
Peso / Weight	58.5	kg

- Estrutura e molheira amovível em aço inox.
- Queimadores de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores.
- Ignição através de isqueiros independentes para cada queimador.
- Válvulas de gás com sistema segurança.

- Structure and removable drip tray made in stainless steel.
- High performance burners with a simplified injector change system.
- Independent lighter for each burner.
- Gas valves with safety system.

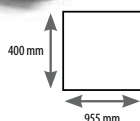


GGP15.10C V21 (cód. 2.0.324.1002)

FIAMMA

Placa de grelhar a gás em aço com cromoduro, 955x400 mm
Hard chrome gas griddle plate, 955x400 mm

g



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1020x510x330	mm
Potência / Power	9.3	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.99	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	705	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	3 / 3	nº
Peso / Weight	58.5	kg

- Placa em aço com cromoduro, com superfície espelhada.
- Estrutura e molheira amovível em aço inox.
- Queimadores de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores.
- Ignição através de isqueiros independentes para cada queimador.
- Válvulas de gás com sistema segurança.

- Hardchrome plate with polished plate.
- Structure and removable drip tray made in stainless steel.
- High performance burners with a simplified injector change system.
- Independent lighter for each burner.
- Gas valves with safety system.



Pratos saborosos e rápidos
Quick and easy snacks



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



EGP15.10 MEC V21 (cód. 2.0.334.1003)

FIAMMA

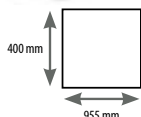


Placa de grelhar elétrica em aço polido, 955x400 mm
Polished steel electric griddle plate, 955x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1008x530x330	mm
Potência / Power	7	kW
Termóstato / Thermostat	0-250	°C
Peso / Weight	68	kg

e

V 230V



- A robustez do inox aliado à eficácia das resistências elétricas tornam a linha EGP numa referência das placas de grelhar.
- Pés telescópicos (reguláveis em altura).
- Dois termóstatos independentes o que permite selecionar a área de trabalho necessária.
- Termóstato regulável de 0 a 250° com indicador luminoso.
- Estrutura e molheira amovível em aço inox.

- The stainless steel sturdiness and the highly efficient heating elements turn the EGP line into a reference.
- Telescopic feet for height regulation.
- 2 Independent thermostats allow you to choose the desired work space.
- Adjustable thermostat 0-250°C with light signal.
- Structure and removable drip tray made in stainless steel.



EGP15.10C MEC V21 (cód. 2.0.334.1002)

FIAMMA

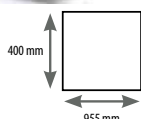


Placa de grelhar elétrica em aço com cromoduro, 955x400 mm
Hard chrome electric griddle plate, 955x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1008x530x330	mm
Potência / Power	7	kW
Termóstato / Thermostat	0-250	°C
Peso / Weight	68	kg

e

V 230V



- Placa em aço com cromoduro, com superfície espelhada.
- A robustez do inox aliado à eficácia das resistências elétricas tornam a linha EGP numa referência das placas de grelhar.
- Pés telescópicos (reguláveis em altura).
- Dois termóstatos independentes o que permite selecionar a área de trabalho necessária.
- Termóstato regulável de 0 a 250° com indicador luminoso.
- Estrutura e molheira amovível em aço inox.

- Hardchrome plate with polished plate.
- The stainless steel sturdiness and the highly efficient heating elements turn the EGP line into a reference.
- Telescopic feet for height regulation.
- 2 Independent thermostats allow you to choose the desired work space.
- Adjustable thermostat 0-250°C with light signal.
- Structure and removable drip tray made in stainless steel.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

WOK

Cozinha Wok Wok stoves

- Plano de trabalho em aço inoxidável (espessura de 2.5 mm) reforçado.
- Plano de trabalho rebaixado com canal posterior e sistema de lavagem (por projeção de água).
- Filtro de rede para resíduos.
- Painel posterior anti-salpicos reforçado, altura 500 mm.
- Torneira de água L.300 mm instalada no painel anti-salpicos.
- Prateleira de apoio.
- Comando de joelho para controlo da válvula de gás.
- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Bandeja de recolha de resíduos extraível.
- Working surface made in stainless steel (2.5 mm thick) reinforced.
- Working surface with runner and automatic cleaning system (water injectors).
- Wire net filter for leftovers.
- Reinforced splashback 500 mm high.
- Water tap L.300 mm on the splashback.
- Support Shelf.
- Lever knee control for gas valves.
- Structure made entirely in stainless steel.
- Removable drip trays.

Fogão Wok, 3 queimadores Wok stove, 3 burners

- Modelo de base aberta com altura de 780 mm.
- Queimadores atmosféricos de ferro fundido com chama vertical 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) com válvulas de segurança, chama piloto e termopar.
- Model on open stand h780 mm.
- Cast iron atmospheric burners with vertical flame 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) with gas safety valve taps, pilot flame and thermocouple.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência a gás total Total gas power	Queimadores atmosféricos Atmospheric burners	Peso Weight
1106.765.001	MGC03129	1200x900x780/1280 mm	44.5 kW	1x 9.5 kW + 1x 14 kW + 1x 21 kW	170 kg

Fogão Wok, 6 queimadores Wok stove, 6 burners

- Modelo de base aberta com altura de 780 mm.
- Queimadores atmosféricos de ferro fundido com chama vertical 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) com válvulas de segurança, chama piloto e termopar.
- Model on open stand with height of 780 mm.
- Cast iron atmospheric burners with vertical flame 9.5 kW (Ø175 mm) - 14 kW (Ø175 mm) - 21 kW (Ø220 mm) with gas safety valve taps, pilot flame and thermocouple.



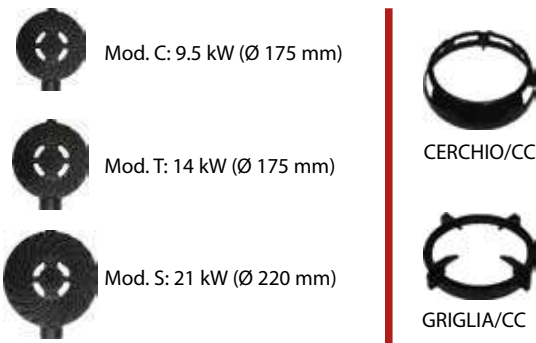
Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência a gás total Total gas power	Queimadores atmosféricos Atmospheric burners	Peso Weight
1106.765.005	MGC06239	2300x900x780/1280 mm	89 kW	2x 9.5 kW + 2x 14 kW + 2x 21 kW	260 kg

Faça a sua cozinha à medida Create your bespoke kitchen

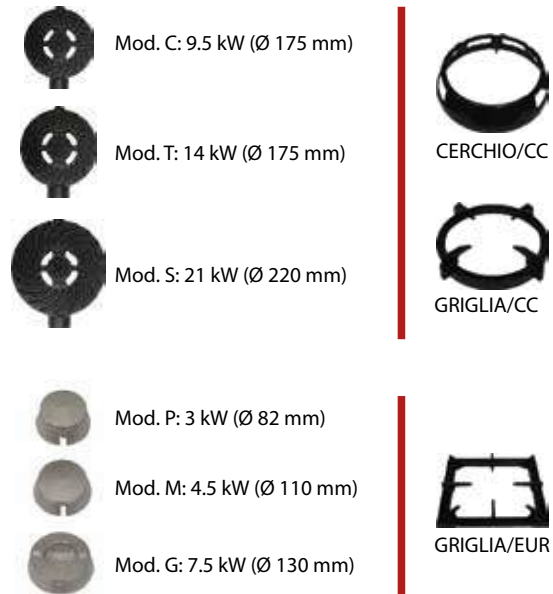


Queimadores: A escolha é sua! Burners: It's your choice!

Queimadores WOK / WOK burners



Queimadores EURASIA / EURASIA Burners



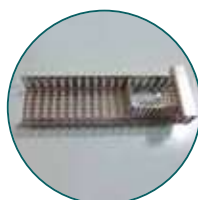
Crie o fogão WOK à sua medida - vastas opções! Create your own bespoke WOK stove - lots of choices!



Misturadora
Tap



Pio encastrado
With sink



Filtro de resíduos
Filter system for
leftovers



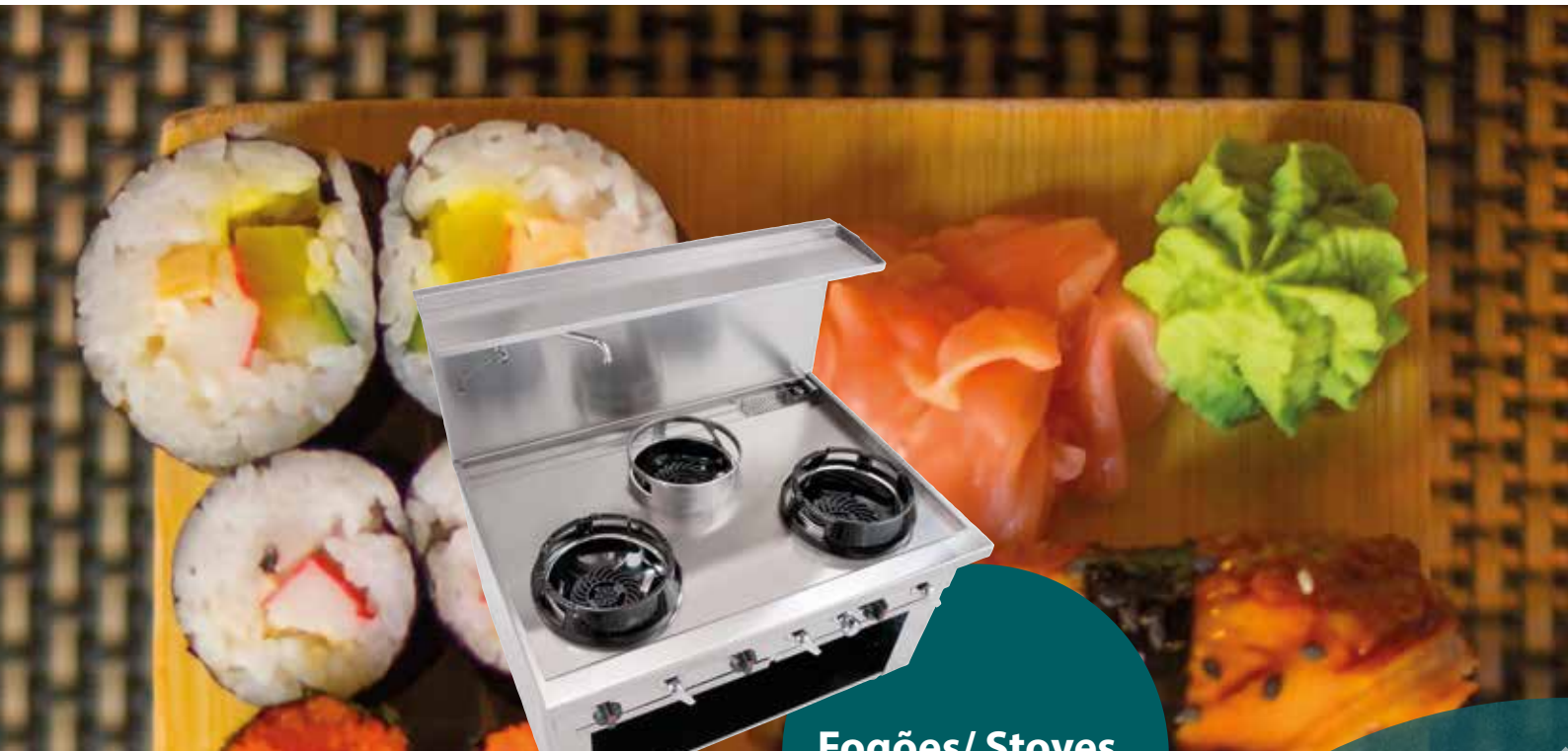
Grande leque de queimadores
Big range of burners



Torneira de gás com
comando de joelho
Gas tap with knee lever



Sistema de lavagem da zona
de trabalho
Cleaning system for work
surface with water jets



Fogões/ Stoves
WDK



DIM SUM
 Cozedores
 a vapor /
 Steamers



Fogões/
 Stoves
Eurasia



A cozinha étnica está na moda. Com a MAGNUS®, tem à sua escolha um grande leque de equipamentos para cozinhas temáticas, criando a solução que mais se adapta ao seu projeto. **Consulte-nos para saber mais!**

Ethnic food is in vogue. MAGNUS® equipment gives you everything you need to create your very own kitchen. Choose from a wide range of equipments and solutions. **Ask us for more information!**

Cozinhas temáticas Ethnic cooking line

**Placas/ Plates
 TEPPANYAKI**



**Grelhadores/
 Grills
 YAKITORI**



**Faça a sua cozinha à medida
 Create your bespoke kitchen**

Vitrines de sushi:

Consulte vitrines de sushi na pág. 429.

Display sushi cabinets:

See our sushi displays on pag. 429.



página opcionais
 optional page



página acessórios
 accessories page



elétrico
 electric



gás
 gas



voltagem
 power supply



nº de tabuleiros
 trays

Banhos-maria Bains-marie



BMF 1/1E-T (2.0.155.0010)

FIAMMA

0 241

e

V 220V-240V

GN GN1/1



Banho-maria elétrico com torneira GN1/1
Electric bain-marie with tap, GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	350x620x305	mm
Potência / Power	1.3	kW
Termóstato / Thermostat	0 - 85	°C
Peso / Weight	10	kg

- Altura da cuba de 163 mm.
- Estrutura em aço inox.
- Torneira com dispositivo de segurança para drenagem da água.

- 163 mm high vat.
- Structure made in stainless steel.
- Tap with safety device for water drainage.



BMF 1/1G SP (2.0.150.0020)

FIAMMA

0 241

g

GN GN1/1



Banho-maria a gás, GN1/1
Gas bain-marie, GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	365x575x305	mm
Potência / Power	2.75	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.291	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	217 / 213.5	g/h
Queimadores · Isqueiros / Burners · Lighters	1 / 1	nº
Peso / Weight	12.5	kg

- Queimador de alto rendimento e com sistema simplificado de troca de injetores. Válvula de gás com sistema segurança.
- Altura da cuba de 163 mm.
- Estrutura em aço inox.
- **Containers não incluídos!**

- High performance burner with a simplified injector change system. Gas valve with safety system.
- 163 mm high vat.
- Structure made in stainless steel.
- **Containers not included!**



CBME2GN (cód. 1139.429.001)

MAGNUS

0 241

e

V 230V



Carro banho-maria com estufa, 2x GN1/1
Bain-marie trolley with heated reserve, 2x GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x700x940	mm
Potência / Power	2.245	kW
Capacidade / Capacity	2	GN1/1
Temperatura / Temperature	+70 / +90	°C

- Construção em aço inoxidável. Desenhado para o transporte, manutenção e distribuição de comida. Aquecimento indirecto através de resistências. Controlo termoestático independente para cuba, banho-maria e para estufa. Torneira para vazamento da cuba.
- 2 Rodas com travão e 2 sem travão com 150 mm de diâmetro.
- Cubas com 200 mm de profundidade.

- Manufactured in stainless steel. Design for transport, temperature preservation and food distribution. Indirect heating through heating elements. Independent thermostat for the bain-marie and for the heated reserve. Drainage.
- 2 Wheels with brakes and 2 without with 150 mm diameter.
- 200 mm Depth well.



CBME3GN (cód. 1139.429.002)

MAGNUS



Carro banho-maria com estufa, 3x GN1/1
Bain-marie trolley with heated reserve, 3x GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1130x700x940	mm
Potência / Power	2.245	kW
Capacidade / Capacity	3	GN1/1
Temperatura / Temperature	+70 / +90	°C

- 241
-
- 230V

Foto do modelo CBME2GN / Photo of CBME2GN model

- Construção em aço inoxidável.
- Desenhado para o transporte, manutenção e distribuição de comida.
- Aquecimento indirecto através de resistências.
- Controlo termoestático independente para cuba, banho-maria e para estufa.
- Torneira para vazamento da cuba.
- 2 Rodas com travão e 2 sem travão com 150 mm de diâmetro.
- Cuba com 200 mm de profundidade.
- Manufactured in stainless steel.
- Design for transport, temperature preservation and food distribution.
- Indirect heating through heating elements.
- Independent thermostat for the bain-marie and for the heated reserve.
- Drainage.
- 2 Wheels with brakes and 2 without with 150 mm diameter.
- 200 mm Depth well.



CBME4GN (cód. 1139.429.003)

MAGNUS



Carro banho-maria com estufa, 4x GN1/1
Bain-marie trolley with heated reserve, 4x GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1460x700x940	mm
Potência / Power	3.245	kW
Capacidade / Capacity	4	GN1/1
Temperatura / Temperature	+70 / +90	°C

- 241
-
- 230V

Foto do modelo CBME2GN / Photo of CBME2GN model

- Construção em aço inoxidável.
- Desenhado para o transporte, manutenção e distribuição de comida.
- Aquecimento indirecto através de resistências.
- Controlo termoestático independente para cuba, banho-maria e para estufa.
- Torneira para vazamento da cuba.
- 2 Rodas com travão e 2 sem travão com 150 mm de diâmetro.
- Cuba com 200 mm de profundidade.
- Manufactured in stainless steel.
- Design for transport, temperature preservation and food distribution.
- Indirect heating through heating elements.
- Independent thermostat for the bain-marie and for the heated reserve.
- Drainage.
- 2 Wheels with brakes and 2 without with 150 mm diameter.
- 200 mm Depth well.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas

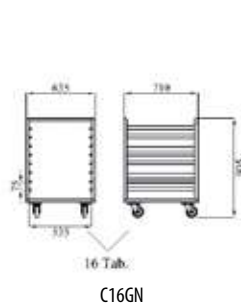


voltagem
power supply

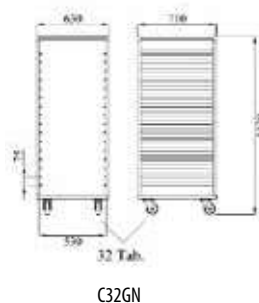


nº de tabuleiros
trays

Carros de distribuição e de serviço Gastronorm ans self trolleys



C16GN



C32GN

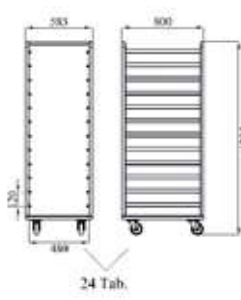
- Construção em aço inoxidável.
- Batentes exteriores.
- 2 Rodas com travão e 2 sem travão.
- Rodas com diâmetro 100 mm.

- Manufactured in stainless steel.
- Stainless steel construction bumpers.
- 4 Steering castors, 2 with brakes.
- 100 mm diameter castors.

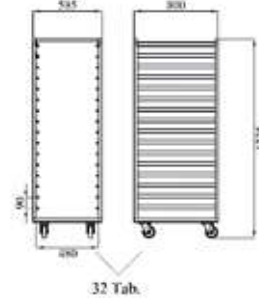
Carros de distribuição gastronorm de 8 e 16 níveis • 8 and 16 levels gastronorm trolleys



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Distância entre guias Distance between guides	Dimensões do tabuleiro (LPA) Tray dimensions (WDH)	Níveis /Capacidade Levels / Capacity
1190.268.011	C16GN	635x710x905 mm	75 mm	2x 530x325 mm	8 (16x GN1/1)
1190.268.013	C32GN	635x710x1520 mm	75 mm	2x 530x325 mm	16 (32x GN1/1)



C24S



C32S

- Construção em aço inoxidável.
- Batentes exteriores.
- 2 Rodas com travão e 2 sem travão.
- Rodas com diâmetro 100 mm.

- Manufactured in stainless steel.
- Stainless steel construction bumpers.
- 4 Steering castors, 2 with brakes.
- 100 mm diameter castors.

Carros de serviço de 12 e 16 níveis self • 12 and 16 levels self trolleys



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Distância entre guias Distance between guides	Dimensões do tabuleiro (LPA) Tray dimensions (WDH)	Níveis /Capacidade Levels / Capacity
1190.429.099	C24S	585x800x1725 mm	120 mm	2x 480x370 mm	12 (24 tabuleiros /trays)
1190.429.101	C32S	585x800x1725 mm	90 mm	2x 480x370 mm	16 (32 tabuleiros /trays)

Salamandras Salamanders



MTS 2.11 (cód. 2.0.137.0001)

FIAMMA



230V
400V/2N

Maxi toaster / Salamandra com capacidade para recipientes GN 1/1
Maxi toaster / Salamander with capacity for GN 1/1 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	685x396x452	mm
Potência / Power	4.5	kW
Capacidade (fatias) / Capacity (slices)	2x 12	un.
Resistências (por andar) / Heating element (per floor)	3	un.
Área útil / Work space	2x 540x350x89	mm
Peso / Weight	22	kg

- Equipamento altamente versátil, utilização como torradeira de grande capacidade ou como salamandra/gratinador.
- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior, médio e inferior.
- Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Highly versatile equipment, use as a large capacity toaster or as a salamander.
- Independent control of each heating level: upper, middle and lower level.
- Timer with 15 minutes range and continuous mode.
- Structure made in stainless steel.



SEF 450 (cód. 2.0.130.0000)

FIAMMA



230V

Salamandra elétrica com 1 resistência superior
Electric salamander with 1 upper heating unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x400x455	mm
Câmara / Chamber	450x350x215	mm
Potência / Power	2.3	kW
Níveis / Levels	3	
Peso / Weight	14.1	kg

- Equipamento multifunções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- Potência ajustável através de reguladores de energia.
- Elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Estrutura em aço inox.

- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- Adjustable power.
- Heating elements in stainless steel.
- Structure made in stainless steel.



SEF 450I (cód. 2.0.130.0010)

FIAMMA



230V

Salamandra elétrica com 1 resistência superior + 1 inferior
Electric salamander with 1 upper heating unit+ 1 lower heating unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x400x455	mm
Câmara / Chamber	450x350x215	mm
Potência / Power	2.3 + 1.3	kW
Níveis / Levels	3	
Peso / Weight	15	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo SEF 450.

- Other technical characteristics similar to the SEF 450 model.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



SEF 650 (cód. 2.0.132.0000)

FIAMMA

e

V 230V



Salamandra elétrica com 2 resistências superiores
Electric salamander with 2 upper heating units

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x400x455	mm
Câmara / Chamber	650x350x215	mm
Potência / Power	1.3 + 1.7	kW
Níveis / Levels	3	
Peso / Weight	17.5	kg

- Equipamento multifunções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- Potência ajustável através de reguladores de energia.
- Elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Estrutura em aço inox.

- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- Adjustable power.
- Heating elements in stainless steel.
- Structure made in stainless steel.



SEF 650I (cód.2.0.132.0010)

FIAMMA

e

V 230V



Salamandra elétrica com 2 resistências superiores + 1 inferior
Electric salamander with 2 upper heating units+ 1 lower heating unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x400x455	mm
Câmara / Chamber	650x350x215	mm
Potência / Power	(1.3 + 1.7) + 1.7	kW
Níveis / Levels	3	
Peso / Weight	19	kg

- Equipamento multifunções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- Potência ajustável através de reguladores de energia.
- Elementos de aquecimento em aço inoxidável.
- Estrutura em aço inox.

- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- Adjustable power.
- Heating elements in stainless steel.
- Structure made in stainless steel.



SEF 600 (cód. 6.0.130.0011)

FIAMMA

e

V 230V



Salamandra elétrica com placa superior móvel
Electric salamander with adjustable upper plate

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x640x590	mm
Dimensões placa / Plate dimensions	495x375	mm
Potência / Power	3	kW
Peso / Weight	49	kg

- Equipamento multifunções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- O comutador permite o controlo independente das 2 zonas de aquecimento.
- 2 Módulos de resistências blindadas Incoloy, que garantem uma temperatura de aquecimento estabilizada de 400°C.
- Estrutura em aço inox.

- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- The switch allows independent control of the 2 heating zones.
- 2 Modules of armoured Incoloy heating elements, guaranteeing a stabilised heating temperature of 400°C.
- Structure made in stainless steel.



SGF 600 (cód. 6.0.131.0001)

FIAMMA



Salamandra a gás com placa superior móvel Gas salamander with adjustable upper plate

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x640x590	mm
Dimensões placa / Plate dimensions	495x375	mm
Potência / Power	5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.48	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	395 / 387	g/h
Peso / Weight	53	kg

- Equipamento multifunções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- Equipado com 2 queimadores infravermelhos duplos com termopares de segurança. Cada queimador tem uma largura de 60mm. Dependendo do tipo de gás utilizado, a temperatura pode atingir entre 700 °C e 800 °C.
- Estrutura em aço inox.
- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- Equipped with 2 infrared double burners with safety thermocouples. Each burner has a width of 60 mm. Depending on the type of gas used, the temperature can be reached between 700 °C and 800 °C.
- Structure made in stainless steel.

g



SEF 600 Q (cód. 6.0.130.0012)

FIAMMA



Salamandra elétrica ultra rápida com placa superior móvel Electric salamander ultra rapid with adjustable upper plate

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x640x590	mm
Dimensões placa / Plate dimensions	495x375	mm
Potência / Power	5	kW
Peso / Weight	56	kg

- Equipamento multifunções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- Equipada com um sistema de deteção de prato (PDS) que assegura confeção instantânea e poupança real de energia: 400°C em 5 segundos e 35% de poupança de energia!
- O comutador permite o controlo independente das 2 zonas de aquecimento.
- Estrutura em aço inox.
- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- Fitted with a plate detection system (PDS) that ensures instant cooking and real energy savings: 400 °C in 5 seconds and 35% energy saving!
- The switch allows independent control of the 2 heating zones.
- Instant cooking and energy saving guaranteed!
- Structure made in stainless steel.

e

V 400V



SEF 800 Q (cód. 6.0.130.0013)

FIAMMA



Salamandra elétrica ultra rápida com placa superior móvel Electric salamander ultra rapid with adjustable upper plate

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x640x590	mm
Dimensões placa / Plate dimensions	740x375	mm
Potência / Power	4.5	kW
Peso / Weight	60	kg

- Equipamento multifunções, podendo gratinar, aquecer ou confeccionar os mais diversos pratos.
- Equipada com um sistema de deteção de prato (PDS) que assegura confeção instantânea e poupança real de energia: 400°C em 5 segundos e 35% de poupança de energia!
- O comutador permite o controlo independente das 3 zonas de aquecimento.
- Estrutura em aço inox.
- Multifunctional equipment for roasting, heating and preparing a wide variety of recipes.
- Fitted with a plate detection system (PDS) that ensures instant cooking and real energy savings: 400 °C in 5 seconds and 35% energy saving!
- The switch allows independent control of the 3 heating zones.
- Instant cooking and energy saving guaranteed!
- Structure made in stainless steel.

e

V 400V



linha **600** MAGNUS

a sua linha Snack.

your Snack line.



Otimizar o espaço

A linha MAGNUS® 600 permite tirar o maior aproveitamento do espaço disponível. Em cozinhas com dimensões reduzidas, esta linha garante uma excelente relação espaço disponível e equipamento instalado.

Optimizing space

The MAGNUS 600 lines makes the best of the available space. In smaller kitchens, this line gives you the best possible space-utility ratio.



linha 600

MAGNUS

A melhor solução para espaços reduzidos

A linha MAGNUS® 600 foi concebida para satisfazer as mais exigentes necessidades nas cozinhas profissionais com espaços reduzidos. Graças às pequenas dimensões das unidades e às múltiplas combinações possíveis, esta linha permite criar uma cozinha personalizada, eficiente e altamente rentável.

The best solution for limited space

The MAGNUS® 600 line has been designed to satisfy the highest demands in professional kitchens with reduced space. Units with optimized dimensions that can be assembled in multiple combinations, this line allows you to create a personalized, efficient and successful kitchen.

Sistema modular

Escolha o conjunto certo para a sua cozinha dentro de uma grande variedade de modelos de bancada e monobloco. Qualquer módulo de bancada pode ser instalado sobre bases abertas, com ou sem portas, ou sobre bases refrigeradas.

Modular system

Choose the combination that's best for your kitchen among a wide variety of counter units and single block units. Any counter unit can be installed onto open cupboards, with or without doors, or onto refrigerated cupboards.

Opções especiais

As opções disponíveis aumentam exponencialmente as soluções para cada projeto, nomeadamente a versão cromada para os frytops, as grelhas de peixe ou carne para os grelhadores de pedra lávica, os elementos neutros, os cestos para fritadeiras e banho-marias, etc.

Special options

The available optionals increase the solutions for each project. For example, opt for the hard chrome covered versions of the fry tops, special fish or meat griddles for the lava stone grills and choose between different baskets for deep fryers and bain-marie, many neutral elements.

Detalhes:

- ✓ Profundidade: 600 mm, largura: 400-600-1000 mm.
- ✓ Estrutura em aço inox.
- ✓ Junções de grande precisão entre cada módulo.
- ✓ Perfis de união de encaixe fácil.
- ✓ Zonas de trabalho e cubas estampadas com ângulos curvos.
- ✓ Grelhas em aço cromado.
- ✓ Grande variedade de opcionais.
- ✓ Possibilidade de ligação monofásica de acordo com o manual de instruções.
- ✓ Preparados para gás natural (G20). Injetores para GPL (G30) fornecidos com o manual de instruções.

Details:

- ✓ Depth: 600 mm, width: 400-600-1000 mm.
- ✓ Body in stainless steel.
- ✓ High-precision junctions between each module.
- ✓ Union profiles for easy assembling.
- ✓ Stamped work surface and vats with rounded edges.
- ✓ Chrome steel pan supports.
- ✓ Great variety of optionals.
- ✓ Possibility of mono phase connection.
- ✓ Prepared for G20 gas. Injectors for G30 gas supplied with the instructions manual.

Fogões Stoves

linha **600**
MAGNUS



F2G T640 (cód. 1171.220.004)

MAGNUS

g



Fogão a gás com 2 queimadores, bancada
2 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Queimadores / Burners	1x 2.7 + 1x 3.15	kW
Potência total / Total power	5.85	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.619	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	461 / 455	g/h
Peso / Weight	22	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Queimadores com isqueiro e válvula de segurança para interrupção automática do fornecimento de gás.
- Manípulos ergonômicos com anel de proteção anti-resíduos; grelhas em aço cromado facilmente laváveis e zona de trabalho estampada.

- Body in stainless steel.
- Burners with lighter and safety valve for automatic interruption of gas supply.
- Ergonomic handles with anti-drip protection ring; easy to clean chrome steel griddles and stamped work surface.



F4G T660 (cód. 1171.220.005)

MAGNUS

g



Fogão a gás com 4 queimadores, bancada
4 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Queimadores / Burners	2x 2.7 + 2x 3.15	kW
Potência total / Total power	11.7	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.238	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	922 / 910	g/h
Peso / Weight	30	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G T640.

- Other technical characteristics similar to the F2G T640 model.



F6G T6100 (cód. 1171.220.001)

MAGNUS

g



Fogão a gás com 6 queimadores, bancada
6 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1000x600x270/480	mm
Queimadores / Burners	3x 2.7 + 3x 3.15	kW
Potência total / Total power	17.55	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.857	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1383 / 1365	g/h
Peso / Weight	44	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G T640.

- Other technical characteristics similar to the F2G T640 model.



F4GFG M660 (cód. 1171.220.007)

MAGNUS



Fogão a gás com 4 queimadores + forno multifunções a gás
4 Burners gas stove + multifunctional gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x850/960	mm
Queimadores / Burners	2x 2.7 + 2x 3.15	kW
Potência total / Total power	13.7	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.45	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1080 / 1064	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	460x420x320	mm
Peso / Weight	60	kg

- Estrutura em aço inoxidável, luz interna, porta com vidro duplo temperado.
- Queimadores com válvula de segurança para interrupção automática do fornecimento de gás; manípulos ergonómicos com anel de proteção anti resíduos; grelhas em aço cromado facilmente laváveis; zona de trabalho estampada.
- Forno multifunções a gás (2 kW) com grill (1.8 kW/230V) e isqueiro.

- Body in stainless steel, internal lighting, double glass door with safety glass.
- Burners with safety valve for automatic interruption of gas supply, ergonomic handles with anti-drip protection ring, easy to clean chrome steel griddles and stamped work surface.
- Multifunctional gas oven (2 kW) with grill (1.8 kW/230V) and lighter.

g

e

V 230V



F4GFE M660 (cód. 1171.220.008)

MAGNUS



Fogão a gás com 4 queimadores + forno multifunções elétrico
4 Burners gas stove + multifunctional electric oven

Potência total / Total power	11.7	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.238	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	922 / 910	g/h
Peso / Weight	57	kg

- Forno multifunções elétrico de 4.3 kW: forno (2.5 kW) e grill (1.8 kW).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4GFG M660.

- Multifunctional electric oven of 4.3 kW: oven (2.5 kW) and grill (1.8 kW).
- Other technical characteristics similar to the F4GFG M660.

g

e

V 230V



F6GFGA M6100 (cód. 1171.220.009)

MAGNUS



Fogão a gás com 6 queimadores + forno multifunções a gás
6 Burners gas stove + multifunctional gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1000x600x850/960	mm
Queimadores / Burners	3x 2.7 + 3 x 3.15	kW
Potência total / Total power	19.6	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.063	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1542 / 1520	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	460x420x320	mm
Peso / Weight	80	kg

- Estrutura em aço inoxidável, luz interna, porta com vidro duplo temperado.
- Queimadores com válvula de segurança para interrupção automática do fornecimento de gás; manípulos ergonómicos com anel de proteção anti resíduos; grelhas em aço cromado facilmente laváveis; zona de trabalho estampada.
- Forno multifunções a gás (2 kW) com grill (1.8 kW/230V) e isqueiro.

- Body in stainless steel, internal lighting, double glass door with safety glass.
- Burners with safety valve for automatic interruption of gas supply, ergonomic handles with anti-drip protection ring, easy to clean chrome steel griddles and stamped work surface.
- Multifunctional gas oven (2 kW) with grill (1.8 kW/230V) and lighter.

g

e

V 230V

Opcionais para forno / Optionals for oven

cód. 1190.220. A660043 Grelha para forno, 450x360x15 mm / Oven grid, 450x360x15 mm

cód. 1190.220. A660044 Tabuleiro esmaltado para fornos, 450x390x25 mm / Enamelled pan for ovens, 450x390x25 mm



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



F2E T640 (cód. 1171.220.002)

MAGNUS



Fogão elétrico com 2 placas redondas (1x Ø145mm + 1x Ø220mm), bancada
Electric stove with 2 round plates (1x Ø145mm + 1x Ø220mm), countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Placas redondas / Round plates	1x 1.5 (Ø145) + 1x 2.6 (Ø220)	kW
Potência total / Total power	4.1	kW
Peso / Weight	21	kg

e

V 400V

- Estrutura em aço inoxidável.
- Placa de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- Regulador de energia com 7 posições de temperatura; sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa; manípulos ergonômicos com anel de proteção anti resíduos; zona de trabalho estampada.

- Body in stainless steel.
- Fast heating hot plates with anti-overheating safety device.
- Energy regulator with 7 temperature positions; signal light for each plate; ergonomic handles with anti-drip protection ring, easy to clean stainless steel griddles and stamped work surface.



F4E T660 (cód. 1171.220.003)

MAGNUS



Fogão elétrico com 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm), bancada
Electric stove with 4 round plates (2x Ø145mm + 2x Ø220mm), countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Placas redondas / Round plates	2x 1.5 (Ø145) + 2x 2.6 (Ø220)	kW
Potência total / Total power	8.2	kW
Peso / Weight	29	kg

e

V 400V

- Estrutura em aço inoxidável.
- Placa de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- Regulador de energia com 7 posições de temperatura; sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa; manípulos ergonômicos com anel de proteção anti resíduos; zona de trabalho estampada.

- Body in stainless steel.
- Fast heating hot plates with anti-overheating safety device.
- Energy regulator with 7 temperature positions; signal light for each plate; ergonomic handles with anti-drip protection ring, easy to clean stainless steel griddles and stamped work surface.



F4EFE M660 (cód. 1171.220.006)

MAGNUS



Fogão elétrico com 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) + forno multifunções elétrico
Electric stove with 4 round plates (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) + multifunctional electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x850/960	mm
Placas redondas / Round plates	2x 1.5 (Ø145) + 2x 2.6 (Ø220)	kW
Potência total / Total power	12.5	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	460x420x320	mm
Peso / Weight	55	kg

e

V 400V

- Estrutura em aço inoxidável.
- Placa de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- Regulador de energia com 7 posições de temperatura; sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa; manípulos ergonômicos com anel de proteção anti resíduos; zona de trabalho estampada.
- Forno multifunções elétrico de 4.3 kW: forno (2.5 kW) e grill elétrico (1.8 kW). Forno ventilado.

- Body in stainless steel.
- Fast heating hot plates with anti-overheating safety device.
- Energy regulator with 7 temperature positions; signal light for each plate; ergonomic handles with anti-drip protection ring, easy to clean stainless steel griddles and stamped work surface.
- Multifunctional electric oven of 4.3 kW: oven (2.5 kW) and grill (1.8 kW). Ventilated oven.

Opcionais para forno / Optionals for oven

cód. 1190.220.	A660043	Grelha para forno, 450x360x15 mm / Oven grid, 450x360x15 mm
cód. 1190.220.	A660044	Tabuleiro esmaltado para fornos, 450x390x25 mm / Enamelled pan for ovens, 450x390x25 mm



linha **600**
MAGNUS

Fry-tops
Fry-tops



FTGL T640 (cód. 1170.220.007)

MAGNUS



Fry-top a gás, placa lisa 400x510 mm, bancada
Gas fry-top, smooth plate 400x510 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	5.1	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.54	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	402 / 396	g/h
Peso / Weight	43	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Placa de grande espessura em aço especial de elevada condutividade térmica; molheira de gaveta em aço inox.
- Queimador em aço inoxidável com válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento do gás no caso da extinção da chama no queimador. Queimador com chama piloto, válvula termostática e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa.

- Body in stainless steel.
- Very thick steel plate for specially high thermic transmission, drip tray in stainless steel.
- Stainless steel burner with safety system that interrupts the gas supply in case the flame goes out. Burner with pilot light, thermostatic valve and lighter.
- Uniforme temperature on the whole plate surface.

Opções fry-top a gás - T640 / Gas fry-top optional - T640

cód. 1170.220.011	FTGL T640 CRD	Fry-top a gás com placa lisa cromoduro 400x510 mm , bancada Gas fry-top with chromed smooth plate 400x510 mm , countertop	
cód. 1170.220.006	FTGC T640	Fry-top a gás com placa canelada 400x510 mm , bancada Gas fry-top with grooved plate 400x510 mm , countertop	



FTGL T660 (cód. 1170.220.009)

MAGNUS



Fry-top a gás duplo, placa lisa 600x510 mm, bancada
Gas fry-top, smooth plate 600x510 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	10.2	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.08	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	805 / 792	g/h
Peso / Weight	59	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo FTGL T640.

- Other technical characteristics similar to the FTGL T640 model.

Opções fry-top a gás - T660 / Gas fry-top optional - T660

cód. 1170.220.010	FTGL T660 CRD	Fry-top a gás duplo com placa lisa cromoduro 600x510 mm , bancada Gas fry-top with chromed smooth plate 600x510 mm , countertop	
cód. 1170.220.008	FTGM T660	Fry-top a gás duplo com placa mista 600x510 mm , bancada Gas fry-top with mixed plate 600x510 mm , countertop	
cód. 1170.220.018	FTGM T660 CRD	Fry-top a gás duplo com placa mista cromoduro 600x510 mm , bancada Gas fry-top with chromed mixed plate 600x510 mm , countertop	



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



FTEL T640 (cód. 1170.220.001)

MAGNUS

e

V 400V



Fry-top elétrico, placa lisa 400x510 mm, bancada
Electric fry-top, smooth plate 400x510 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	5	kW
Peso / Weight	40	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Placa de grande espessura em aço especial de elevada condutividade térmica; molheira de gaveta em aço inox.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento e temperatura.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa.

- Body in stainless steel.
- Very thick steel plate for specially high thermic transmission, drip tray in stainless steel.
- Heating elements with stainless steel covering "incoloy", adjustable temperature, signal light for temperature and function.
- Uniforme temperature on the whole plate surface.

Opções fry-top elétrico - T640 / Electric fry-top optional - T640

cód. 1170.220.013 FTEL T640 CRD Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 400x510 mm**, bancada
Electric fry-top with **chromed smooth plate 400x510 mm**, countertop



cód. 1170.220.002 FTECT640 Fry-top elétrico com **placa canelada 400x510 mm**, bancada
Electric fry-top with **grooved plate 400x510 mm**, countertop



FTEL T660 (cód. 1170.220.003)

MAGNUS

e

V 400V



Fry-top elétrico duplo, placa lisa 600x510 mm, bancada
Electric fry-top, smooth plate 600x510 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	7.5	kW
Peso / Weight	55	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Placa de grande espessura em aço especial de elevada condutividade térmica; molheira de gaveta em aço inox.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento e temperatura.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa.

- Body in stainless steel.
- Very thick steel plate for specially high thermic transmission, drip tray in stainless steel.
- Heating elements with stainless steel covering "incoloy", adjustable temperature, signal light for temperature and function.
- Uniforme temperature on the whole plate surface.

Opções fry-top elétrico - T660 / Electric fry-top optional - T660

cód. 1170.220.012 FTEL T660 CRD Fry-top elétrico duplo com **placa lisa cromoduro 600x510 mm**, bancada
Electric fry-top with **chromed smooth plate 600x510 mm**, countertop



cód. 1170.220.005 FTECT660 Fry-top elétrico duplo com **placa canelada 600x510 mm**, bancada
Electric fry-top with **grooved plate 600x510 mm**, countertop



cód. 1170.220.004 FTEM T660 Fry-top elétrico duplo com **placa mista 600x510 mm**, bancada
Electric fry-top with **mixed plate 600x510 mm**, countertop



cód. 1170.220.016 FTEM T660 CRD Fry-top elétrico duplo com **placa mista cromoduro 600x510 mm**, bancada
Electric fry-top with **chromed mixed plate 600x510 mm**, countertop



linha **600**
MAGNUS

Grelhadores pedra-lávica Lava stones grills



PLG T640 (cód. 1175.220.001)

MAGNUS



Grelhador pedra-lávica a gás, bancada Gas lava stones grill, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	7	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.74	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	522 / 544	g/h
Grelha / Grid	355x460	mm
Peso / Weight	41	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável com molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inox com chama regulável e termopar de segurança.
- Chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 1 grelha para carne.
- Foto com o opcional grelha para peixe.

- Structure completely in stainless steel with extractable drip tray.
- Stainless steel burner with adjustable flame and safety thermocouple.
- Pilot light and lighter.
- Supplied with 1 griddle for meat.
- The griddle for fish seen in the photo is an optional.



PLG T680 (cód. 1175.220.002)

MAGNUS



Grelhador pedra-lávica a gás, bancada Gas lava stones grill, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x600x270/480	mm
Potência / Power	14	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.48	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1105 / 1088	g/h
Grelha / Grid	2x (355x460)	mm
Peso / Weight	70	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável com molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inox com chama regulável e termopar de segurança.
- Chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 1 grelha para carne.

- Structure completely in stainless steel with extractable drip tray.
- Stainless steel burner with adjustable flame and safety thermocouple.
- Pilot light and lighter.
- Supplied with 1 griddle for meat.

Opcional para grelhadores pedra-lávica / Optional for lava stones grills

cód. 1190.220.212	PL6	Saco pedra-lávica, 6 kg Lavastones sack, 6 kg
cód. 1190.220.011	GP PLG 600	Grelha para peixe, 355x460 mm Grill-fish, 355x460 mm



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Fritadeiras e aquecedores de batatas

Fryers and chip scuttles

linha **600**
MAGNUS



FG8 T640 (cód. 1172.220.003)



Fritadeira a gás 8 l, bancada Gas fryer 8 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	7.4	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	8	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.78	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	583 / 575	g/h
Peso / Weight	30	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança; cesto em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável.
- Queimador de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Ajuste preciso da temperatura (90° até 190°C), válvula de segurança, termopar e termóstato de segurança.
- Fornecido com 1 cesto.

- Body completely in stainless steel.
- Lower zone of the vat with excellent thermic insulation; vat with cold zone for residues, drain tap with safety system, basket in chrome coated steel with heat insulated handle, cover in stainless steel.
- High power burner with horizontal flame, pilot light and lighter.
- Precise temperature regulation (90-190°C), safety valve, thermocouple and safety thermostat.
- Supplied with 1 basket.



FG2x8 T660 (cód. 1172.220.004)



Fritadeira a gás 8+8 l, bancada Gas fryer 8+8 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	14.8	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	8 + 8	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.566	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1168 / 1150	g/h
Peso / Weight	47	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança; cesto em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável.
- Queimador de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Ajuste preciso da temperatura (90° até 190°C), válvula de segurança, termopar e termóstato de segurança.
- Fornecido com 2 cestos.

- Body completely in stainless steel.
- Lower zone of the vat with excellent thermic insulation; vat with cold zone for residues, drain tap with safety system, basket in chrome coated steel with heat insulated handle, cover in stainless steel.
- High power burner with horizontal flame, pilot light and lighter.
- Precise temperature regulation (90-190°C), safety valve, thermocouple and safety thermostat.
- Supplied with 2 baskets.

Opcionais: Cestos para fritadeiras / Optionals: Baskets for fryers

cód. 91172.220.002	CFM 1/2	Cesto 1/2, 115x290x120 mm Basket 1/2 bowl, 115x290x120 mm
cód. 91172.220.001	CFM 1/1	Cesto inteiro, 225x280x115 mm, standard Basket whole tank, 225x280x115 mm, standard



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



FE10 T640 (cód. 1172.220.001)

MAGNUS



e

V 400V

Fritadeira elétrica 10 l, bancada Electric fryer 10 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	10	l
Peso / Weight	28	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança; cesto em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; resistências basculantes que permitem uma fácil limpeza; regulação da temperatura por termóstato com indicador luminoso de funcionamento e termóstato de segurança.
- Fornecido com 1 cesto.

- Body completely in stainless steel.
- Lower zone of the vat with excellent thermic insulation; vat with cold zone for residues, drain tap with safety system, basket in chrome coated steel with heat insulated handle, cover in stainless steel
- Flexible heating elements with stainless steel covering "incoloy" for easy cleaning, temperature regulation with thermostat and signal light for temperature and function and safety thermocouple
- Supplied with 1 basket.



FE2x10 T660 (cód. 1172.220.002)

MAGNUS



e

V 400V

Fritadeira elétrica 10+10 l, bancada Electric fryer 10+10 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	18	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	10 + 10	l
Peso / Weight	41	kg

- Fornecido com 2 cestos.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE10 T640.

- Supplied with 2 baskets.
- Other technical characteristics similar to the FE10 T640 model.



ABE T640 (cód. 1176.220.001)

MAGNUS



e

V 230V

Aquecedor de batatas elétrico, bancada Electric chip scuttle, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	1	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	305x475x175	mm
Peso / Weight	24	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Cuba com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Fundo falso perfurado.
- Resistência cerâmica para radiações infravermelhas.
- Utilização como secador de fritos.

- Body completely in stainless steel.
- Vat with rounded corners for an easy cleaning.
- Double base with perforations.
- Ceramic heating element for infrared radiation.
- Can be used as dryer for deep fried products.

Opcionais: Cestos para fritadeiras / Optionals: Baskets for fryers

cód. 91172.220.002	CFM 1/2	Cesto 1/2, 115x290x120 mm Basket 1/2 bowl, 115x290x120 mm
cód. 91172.220.001	CFM 1/1	Cesto inteiro, 225x280x115 mm, standard Basket whole tank, 225x280x115 mm, standard



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Cozedores de pasta Pasta cookers

linha **600**
MAGNUS



CPG T660 (cód. 1173.220.002)

MAGNUS

g



Cozedor de pasta a gás 25 l, bancada Gas pasta cooker 25 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	11	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	25	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.164	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	867 / 854	g/h
Peso / Weight	35	kg

- Estrutura em aço inoxidável; cesto em aço cromado com pega atérmica; torneiras para entrada e saída de água.
- Cubra com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Queimador em aço inoxidável controlado por válvula de segurança; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 4 cestos 1/4 (115x150x125 mm).

- Body completely in stainless steel; basket in chrome coated steel with heat insulated handle, taps for water entry and drain
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning
- Stainless steel burner with safety valve; burner with pilot light and lighter.
- Supplied with 4 baskets (115x150x125 mm).



CPE T660 (cód. 1173.220.001)

MAGNUS

e

V 400V



Cozedor de pasta elétrico 25 l, bancada Electric pasta cooker 25 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	25	l
Peso / Weight	35	kg

- Estrutura em aço inoxidável; cesto em aço cromado com pega atérmica; torneiras para entrada e saída de água.
- Cubra com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Resistências elétricas em aço inox "incoloy" equipadas no exterior do fundo da cuba; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento e termóstato de segurança que interrompe o funcionamento na ausência de água na cuba.
- Fornecido com 4 cestos 1/4 (115x150x125 mm).

- Body completely in stainless steel; basket in chrome coated steel with heat insulated handle, taps for water entry and drain.
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning.
- Electric heating elements in stainless steel "incoloy" on the bottom of the vat, adjustable temperature, signal light for function and temperature, safety thermostat that interrupts the heating if no water is detected.
- Supplied with 4 baskets (115x150x125 mm).

Opcionais: Cestos para cozedores de pasta / Optionals: Baskets for pasta cookers

cód. 91173.220.002	CCP 11x15	Cesto 115x150x125 mm - standard Basket 115x150x125 mm - standard
cód. 91173.220.001	CCP 11x30	Cesto 115x300x125 mm Basket 115x300x125 mm



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

linha **600**
MAGNUS

Banhos-maria Bains-marie



BMG T640 (cód. 1174.220.002)

MAGNUS

o 241

g



Banho-maria a gás GN 1/2 + 1/3, bancada Gas bain-marie GN 1/2 + 1/3, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	2.15	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	305x425x170	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.228	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	169 / 167	g/h
Peso / Weight	22	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Torneira de drenagem com sistema de segurança para saída de água.
- Cubo em aço inoxidável que permite a introdução de containers GN1/2 + GN1/3, altura 150 mm (containers não incluídos).
- Queimadores em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora; temperatura regulável por termóstato dos 90° até 190°C com válvula e termopar de segurança.
- Queimador com chama piloto e isqueiro.

- Body in stainless steel.
- Drain tap with safety system for water drainage.
- Stainless steel vat that holds GN containers GN1/2+GN1/3; vat height 150 mm (containers not included!)
- Stainless steel burners with self-stabilizing flame, adjustable temperature 90-190°C with safety valve and thermocouple.
- Burner with pilot light and lighter.



BME T640 (cód. 1174.220.001)

MAGNUS

o 241

e

v 230V



Banho-maria elétrico GN 1/2 + 1/3, bancada Electric bain-marie GN 1/2 + 1/3, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Potência / Power	1.53	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	305x425x170	mm
Peso / Weight	23	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Torneira de drenagem com sistema de segurança para saída de água.
- Cubo em aço inoxidável que permite a introdução de containers GN1/2 + GN1/3, altura 150 mm (containers não incluídos).
- Resistência elétrica blindada em aço inox; regulação da temperatura por termóstato com indicador luminoso de funcionamento.

- Body in stainless steel.
- Drain tap with safety system for water drainage
- Stainless steel vat that holds GN containers GN1/2+GN1/3; vat height 150 mm (containers not included!)
- Electric heating element with stainless steel covering, adjustable temperature with thermostat and signal light for function.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



BME T660 (cód. 1174.220.003)



o 241

e

V 230V

Banho-maria elétrico GN1/1 + GN1/4 + GN1/4, bancada
Electric bain-marie GN1/1 + GN1/4 + GN1/4, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Potência / Power	3.06	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	510x470x170	mm
Peso / Weight	30	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Torneira de drenagem com sistema de segurança para saída de água.
- Cuba em aço inoxidável que permite a introdução de containers GN1/1 + GN1/4 + GN1/4, altura 150 mm (containers não incluídos).
- Resistência elétrica blindada em aço inox; regulação da temperatura por termóstato com indicador luminoso de funcionamento.

- Body in stainless steel.
- Drain tap with safety system for water drainage
- Stainless steel vat that holds GN containers 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4; vat height 150 mm (containers not included!)
- Electric heating element with stainless steel covering, adjustable temperature with thermostat and signal light for function.

Elementos neutros Neutral worktops

linha **600**
MAGNUS



EN T640 (cód. 1180.220.001)



Elemento neutro 40x60, bancada
Neutral worktop 40x60, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x600x270/480	mm
Gaveta / Drawer	305x510	mm
Peso / Weight	22	kg

- Estrutura completamente em aço inoxidável.

- Body completely of stainless steel.



EN T660 (cód. 1180.220.002)



Elemento neutro 60x60, bancada
Neutral worktop 60x60, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x600x270/480	mm
Gaveta / Drawer	505x510	mm
Peso / Weight	27	kg

- Estrutura completamente em aço inoxidável.

- Body completely of stainless steel.

linha **600**
MAGNUS

Bases abertas Cupboard bases



BA 640



BA 660



BA 680



BA 6100
BA 6120

- Estrutura e pés em aço inoxidável.
- Pés reguláveis em altura.
- Possibilidade de equipar com portas.

- Body and feet in stainless steel.
- Strong feet, adjustable.
- Optional: Doors.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensões (WDH)	Peso Weight
1180.220.003	BA 640	400x510x580 mm	15 kg
1180.220.004	BA 660	600x510x580 mm	18 kg
1180.220.005	BA 680	800x510x580 mm	20 kg
1180.220.006	BA 6100	1000x510x580 mm	30 kg
1180.220.007	BA 6120	1200x510x580 mm	33 kg

Opcionais para bases abertas / Optionals for cupboards bases

cód. 1190.220.012	PU600	Perfil de união entre módulos Butt strap
cód. 1190.220.018	PBA 640D/E	Porta direita/esquerda para base aberta 400 mm Right/left door for cupboard 400 mm
cód. 1190.220.019	PBA 660	Kit portas para base aberta 600 mm (300+300 mm) Door kit cupboard 600 mm (300+300 mm)
cód. 1190.220.020	PBA 680	Kit portas para base aberta 800 mm (400+400 mm) Door kit cupboard 800 mm (400+400 mm)
cód. 1190.220.029	PBA 6100	Kit portas para base aberta 1000 mm (300+300+400 mm) Door kit cupboard 1000 mm (300+300+400 mm)
cód. 1190.220.030	PBA 6120	Kit portas para base aberta 1200 mm (400+400+400 mm) Door kit cupboard 1200 mm (400+400+400 mm)




INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

linha 700 MAGNUS



*Funcionalidade para a sua cozinha
Make your kitchen function*

Profundidade 700

A linha 700 é ideal para quem exige o máximo de uma cozinha profissional, mas não tem um grande espaço disponível. Com uma profundidade de 700 mm, permite criar uma zona de trabalho funcional e ergonómica.

Depth 700

The 700 line is perfect for who demands the maximum from a professional kitchen in limited space. With a depth of 700 mm, this line allows you to create a functional and ergonomical work areas.

Queimador flexível

Alta potência: 7 kW (de 1.5 kW a 7 kW).

Máxima flexibilidade: ampla gama de potência modular para cozinhar com o mesmo queimador diferentes tipos de alimento em qualquer panela.

Chama horizontal para uma **distribuição uniforme de calor**.

Altíssimo rendimento devido aos 60% de eficiência certificada.

Flex burner

High power: 7 kW (from 1.5 kW to 7 kW).

Maximum flexibility: wide range of modifiable power to cook with the same burner every kind of food in any pot.

Horizontal flame for a **heat uniformity distribution**.

Extreme performances thanks to the 60% of certified efficiency.



linha 700 MAGNUS

Uma escolha com uma boa razão

A linha 700 é o resultado de um valioso estudo que visou superar as expectativas dos profissionais mais exigentes que procuram soluções para espaços reduzidos.

An excellent choice

The 700 line is the result of throughout tests that prepared the line for the highest demands of professional users that seek solutions for reduced spaces.

Sistema modular

Os diversos módulos que compõem a linha 700, combinam-se entre si de todas as maneiras: por sobreposição, alinhados, em ponte, sobre pés ou sobre rodas, sempre com os melhores resultados permitindo grande flexibilidade e soluções personalizadas. Todos os equipamentos de bancada podem ser colocados em cima de bases abertas, com ou sem portas, ou de bancadas refrigeradas.

Modular system

The different modules of this line are easy to combine: You can align them, stack them, build a bridge unit, choose units with feet or with wheels – always with best results for your flexibility and individual needs. All table top models can be placed onto open counters with or without doors, or onto refrigerated counters.

Opções especiais

As opções disponíveis aumentam exponencialmente as soluções para cada projeto, nomeadamente a versão cromada para os fry-tops, as grelhas de peixe ou carne para os grelhadores de pedra lávica, os elementos neutros, os elementos para fritadeiras, banhos-maria e marmitas, as placas radiantes, os aquecedores de batatas, corrimões, rodapés, etc.

Special options

The available options maximize the number of solutions for each project: Choose hard chrome coated fry-tops, fish or meat griddles for the lava stone grills, neutral elements, baskets for deep fryers, bains-maries, tilting pans, potatoe heaters, handles, finishings etc.

Detalhes:

- ✓ Profundidade: 700 mm, largura: 400, 700 ou 1100 mm.
- ✓ Estrutura em aço inox.
- ✓ Junções de grande precisão entre cada módulo.
- ✓ Perfis de união de encaixe fácil.
- ✓ Zonas de trabalho e cubas estampadas com ângulos curvos.
- ✓ Queimadores com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- ✓ Manípulos ergonómicos e com anéis de proteção anti-gorduras.
- ✓ Pés em aço inox reguláveis em altura.
- ✓ Grelhas em ferro fundido.
- ✓ Qualidade Extra: Câmaras dos fornos (GN2/1) em aço inox com base esmaltada e suportes em inox facilmente extraíveis. Fornecido com 1 grelha.
- ✓ Grande variedade de opcionais.
- ✓ Possibilidade de ligação monofásica de acordo com o manual de instruções.
- ✓ Preparados para gás natural (G20). Injetores para GPL (G30) fornecidos com o manual de instruções.

Details:

- ✓ Depth: 700 mm, wide: 400, 700 or 1100 mm.
- ✓ Stainless steel body.
- ✓ High precision joints between each unit.
- ✓ Easy to mount joint profiles.
- ✓ Work surfaces and vats stamped with rounded corners.
- ✓ Burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- ✓ Ergonomic handles with anti-drip protection rings.
- ✓ Height-adjustable stainless steel feet.
- ✓ Cast iron pan supports.
- ✓ Extra quality: Oven chambers (GN2/1) in stainless steel with enameled bottom and easy to extract stainless steel guides. Supplied with 1 grid.
- ✓ Great variety of optionals.
- ✓ Possibility of monophase connection.
- ✓ Prepared for G20 gas. Supplied with GPL (G30) injectors.



Fogões e placas radiantes Stoves and solid tops

linha **700**
MAGNUS



F2G T740 NV (cód. 1140.220.003M)

MAGNUS

Fogão a gás com 2 queimadores, bancada
2 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Queimadores / Burners	2x7	kW
Potência total / Total power	14	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.48	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	945/ 932	g/h
Peso / Weight	30	kg

0 124

g



- Estrutura externa em aço inoxidável.
- **Grelhas esmaltadas em ferro fundido, podem ir à máquina de lavar louça.**
- Zona de trabalho em inox AISI 304 estampado.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.

- Body in stainless steel.
- **The single cast iron pan support are dishwasher-size.**
- Working surface in stamped stainless steel AISI 304.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.



F4G T770 NV (cód. 1140.220.004M)

MAGNUS

Fogão a gás com 4 queimadores, bancada
4 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x250/325	mm
Queimadores / Burners	4x7	kW
Potência total / Total power	28	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.961	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1891 / 1863	g/h
Peso / Weight	50	kg

0 124

g



- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G T740 NV.

- Other technical characteristics similar to the F2G T740 NV model.



F6G T7110 NV (cód. 1140.220.005M)

MAGNUS

Fogão a gás com 6 queimadores, bancada
6 Burners gas stove, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x720x250/325	mm
Queimadores / Burners	6x7	kW
Potência total / Total power	42	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	4.441	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2836 / 2795	g/h
Peso / Weight	64	kg

0 124

g



- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G T740 NV.

- Other technical characteristics similar to the F2G T740 NV model.



F4GFG M770 NV (cód. 1140.220.008M)

MAGNUS



Fogão a gás com 4 queimadores + forno a gás 4 Burners gas stove + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Queimadores / Burners	4x7	kW
Potência total / Total power	34	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.595	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2364 / 2329	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Peso / Weight	90	kg

o 124

g

GN GN2/1

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- **Grelhas esmaltadas em ferro fundido, podem ir à máquina de lavar louça.**
- Zona de trabalho em inox AISI 304 estampado.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- **Forno a gás GN2/1:** Potência de 6 kW com excelente isolamento térmico, queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro.

- Body and height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- **The single cast iron pan support are dishwasher-size.**
- Working surface in stamped stainless steel AISI 304.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- **Gas GN2/1 oven:** 6 kW power with excellent heat insulation, stainless steel burners with self-stabilizing flame and piezo-electric burner ignition.



F4GFE M770 NV (cód. 1140.220.009M)

MAGNUS



Fogão a gás com 4 queimadores + forno elétrico 4 Burners gas stove + electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Queimadores / Burners	4x7	kW
Potência total / Total power	28	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.961	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1891 / 1863	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Peso / Weight	91	kg

o 124

g

e

V 400V

GN GN2/1

- **Forno elétrico GN2/1:** Potência de 5.3 kW com excelente isolamento térmico. Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy».
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4GFG M770 NV.

- **Electric GN2/1 oven:** 5.3 kW power with excellent heat insulation, stainless steel heat elements «incoloy».
- Other technical characteristics similar to the F4GFG M770 NV model.



F6GFGA M7110 NV (cód. 1140.220.012M)

MAGNUS



Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás + armário 6 Burners gas stove + gas oven + cabinet

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x720x850/930	mm
Queimadores / Burners	6x7	kW
Potência total / Total power	48	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	5.075	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3309 / 3261	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x630x300	mm
Peso / Weight	125	kg

o 124

g

GN GN2/1

- **Forno a gás GN2/1:** Potência de 6 kW com excelente isolamento térmico, queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro.
- Armário com possibilidade de instalação de guias para tabuleiros GN1/1.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4GFG M770 NV.

- **Gas GN2/1 oven:** 6 kW power with excellent heat insulation, stainless steel burners with self-stabilizing flame and piezo-electric burner ignition.
- Cupboard can be supplied with supports for GN1/1 trays.
- Other technical characteristics similar to the F4GFG M770 NV model.



F6FGM M710 NV (cód. 1140.220.011M)

MAGNUS

Fogão a gás com 6 queimadores + forno maxi a gás
6 Burners gas stove + maxi gas oven

124
g
GN
MAXI



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x720x850/930	mm
Queimadores / Burners	6x7	kW
Potência total / Total power	50	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	5.287	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3467 / 3416	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	770x640x360	mm
Peso / Weight	115	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- **Grelhas esmaltadas em ferro fundido, podem ir à máquina de lavar louça.**
- Zona de trabalho em inox AISI 304 estampado.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- **Forno MAXI a gás:** Potência de 8 kW com excelente isolamento térmico, queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro.

- Body and height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- **The single cast iron pan support are dishwasher-size.**
- Working surface in stamped stainless steel AISI 304.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- **Maxi gas oven:** 8 kW power with excellent heat insulation, stainless steel burners with self-stabilizing flame and piezo-electric burner ignition.



PRG T770 NV (cód. 1140.220.013M)

MAGNUS

Placa radiante a gás, bancada
Gas solid top, countertop

124
g



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x250/325	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da placa / Plate dimensions	670x585	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.952	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	709 / 699	g/h
Peso / Weight	68	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimadores em fundição cromada com chama auto-estabilizadora e chama piloto.

- Body in stainless steel.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burners with chrome casting with self-stabilizing flame and pilot light.



PRFG M770 NV (cód.1140.220.015M)

MAGNUS

Placa radiante a gás + forno a gás
Gas solid top + gas oven

124
g



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Potência da placa / Plate power	9	kW
Potência total / Total power	15	kW
Dimensões da placa / Plate dimensions	670x585	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.586	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1182 / 1165	g/h
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Peso / Weight	116	kg

- **Forno a gás GN2/1:** Potência de 6 kW com excelente isolamento térmico. Queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo PRG T770 NV.

- **Gas GN2/1 oven:** 6 kW power with excellent heat insulation, stainless steel burners with self-stabilizing flame and pilot light.
- Other technical characteristics similar to the PRG T770 NV model.



F2E T740 NV (cód.1140.220.001M)

MAGNUS



o 124

e

V 400V

Fogão elétrico com 2 placas redondas (1x Ø145mm + 1x Ø220mm), bancada
Electric stove with 2 round plates (1x Ø145mm + 1x Ø220mm), countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Placas redondas / Round plates	1x 1.5 + 1x 2.6	kW
Potência total / Total power	4.1	kW
Peso / Weight	20	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Zona de trabalho em inox AISI 304 estampado.
- Placas de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- A fixação das placas na superfície elevada e arredondada em aço inoxidável reduz consideravelmente a possibilidade de infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa.

- Body in stainless steel.
- Working surface in stamped stainless steel AISI 304.
- Fast heating plates with protection against overheating.
- Raised and rounded plates significantly reduce the risk of infiltrations.
- Energy regulation with 6 positions.
- Signal lights for plate activity.



F4E T770 NV (cód.1140.220.002M)

MAGNUS



o 124

e

V 400V

Fogão elétrico com 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm), bancada
Electric stove with 4 round plates (2x Ø145mm + 2x Ø220mm), countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x250/325	mm
Placas redondas / Round plates	2x 1.5 + 2x 2.6	kW
Potência total / Total power	8.2	kW
Peso / Weight	40	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2E T740 NV.

- Other technical characteristics similar to the F2E T740 NV model.



F4EFE M770 NV (cód. 1140.220.007M)

MAGNUS



o 124

e

V 400V

GN GN2/1

Fogão elétrico com 4 placas redondas (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) + forno elétrico
Electric stove with 4 round plates (2x Ø145mm + 2x Ø220mm) + electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Placas redondas / Round plates	2x 1.5 + 2x 2.6	kW
Potência do forno / Oven power	5.3	kW
Potência total / Total power	13.5	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Peso / Weight	90	kg

- Estrutura e pés em aço inoxidável. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Zona de trabalho em inox AISI 304 estampado.
- Placas de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- A fixação das placas na superfície elevada e arredondada em aço inoxidável reduz consideravelmente a possibilidade de infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa.
- **Forno elétrico GN2/1** 5.3 kW com excelente isolamento térmico. Resistências elétricas blindadas em aço «incoloy».

- Body and height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304.
- Fast heating plates with protection against overheating.
- Raised and rounded plates significantly reduce the risk of infiltrations.
- Energy regulation with 6 positions.
- Signal lights for plate activity.
- **Electric GN2/1 oven** 5.3 kW power with excellent heat insulation. Stainless steel heating elements «incoloy».

Opcionais para fogões a gás e elétricos / Optionals for gas and electric stoves

cód. 0830.273.022	TCQ	Torneira coluna para fogões a gás e elétricos / Water column for gas and electric stoves
cód. 91140.524.026		Grelha redução cromada 250x250mm para fogões a gás / Chrome-plated grid reducer 250x250mm, for gas stove
cód. 1190.220.237	MA777103	Placa lisa, 300x335x80 mm para fogões a gás / Smooth plate, 300x335x80 mm for gas stoves
cód. 1190.220.230	MA777104	Placa canelada, 300x335x80 mm para fogões a gás / Lined plate, 300x335x80 mm for gas stoves
cód. 1190.303.017	M2000005110	Grelha GN1/1 em aço inox, 530x325 mm / Stainless steel grid GN1/1, 530x325 mm
cód. 1190.118.033	13869200	Grelha GN2/1 em aço inox, 646x530 mm / Stainless steel grid GN2/1, 646x530 mm

Fogões vitrocerâmicos Glass ceramic tops

linha **700**
MAGNUS



F2V T740 NV (cód. 1140.220.019M)

MAGNUS

Fogão elétrico com 2 placas vitrocerâmicas, bancada
Glass ceramic top with 2 electric plates, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Potência das placas / Plates power	1x 1.8 + 1x 2.5	kW
Potência total / Total power	4.3	kW
Peso / Weight	27	kg

e

V 400V



- Superfície de trabalho estampada em aço inox AISI 304 e de grande espessura.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho.
- Controle da temperatura independente por placa.
- Sinalização luminosa para a monitorização do funcionamento.

- Stamped working surface in stainless steel AISI 304.
- Easy frontal access to all functional elements.
- Glass ceramic plate with 6 mm thickness, perfectly embedded in the working surface.
- Independent temperature control for each plate.
- Signal light for plate activity.

Versão indução / Induction version

cód. 1140.220.025M F2I T740 NV Fogão com 2 zonas de indução (2x 3.5 kW/400V), peso 33 kg, bancada
Induction stove with 2 inductors (2x 3.5 kW/400V), weight 33 kg, countertop



F4V T770 NV (cód. 1140.220.020M)

MAGNUS

Fogão elétrico com 4 placas vitrocerâmicas, bancada
Glass ceramic top with 4 electric plates, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x250/325	mm
Potência das placas / Plates power	2x 1.8 + 2x 2.5	kW
Potência total / Total power	8.6	kW
Peso / Weight	49	kg

e

V 400V



- Superfície de trabalho estampada em aço inox AISI 304 e de grande espessura.
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho.
- Controle da temperatura independente por placa.
- Sinalização luminosa para a monitorização do funcionamento.

- Stamped working surface in stainless steel AISI 304.
- Easy frontal access to all functional elements.
- Glass ceramic plate with 6 mm thickness, perfectly embedded in the working surface.
- Independent temperature control for each plate.
- Signal light for plate activity.

Versão indução / Induction version

cód. 1140.220.027M F4I T740 NV Fogão com 4 zonas de indução (4x 3.5 kW/400V), peso 56 kg, bancada
Induction stove with 4 inductors (4x 3.5 kW/400V), weight 56 kg, countertop



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

linha 700 MAGNUS

Fry-tops Fry-tops



FTGL T740 NV (cód. 1144.220.003M)



g



Fry-top a gás, placa lisa 350x570 mm, bancada
Gas fry-top, smooth plate 350x570 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Potência / Power	5.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.582	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	433 / 427	g/h
Peso / Weight	43	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável; placa de grelhar com cantos arredondados, permitem uma fácil limpeza; molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.

- Body completely in stainless steel. Plate with rounded corners that allow an easy cleaning. Extractable drip tray.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.

Opções fry-top a gás - T740 / Gas fry-top optional - T740

cód. 1144.220.014M FTGL T740 CRD NV Fry-top a gás com **placa lisa cromoduro 350x570 mm**, bancada
Gas fry-top with **chromed smooth plate 350x570 mm**, countertop

cód. 1144.220.004M FTGC T740 NV Fry-top a gás com **placa canelada 350x570 mm**, bancada
Gas fry-top with **grooved plate 350x570 mm**, countertop



FTGL T770 NV (cód. 1144.220.005M)



g



Fry-top a gás, placa lisa 650x570 mm, bancada
Gas fry-top, smooth plate 650x570 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x250/325	mm
Potência / Power	11	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.163	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	867 / 854	g/h
Peso / Weight	75	kg

- 2 Queimadores em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar com possibilidade de obter diferentes regulações (2 superfícies de cozedura).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FTGL T740 NV.

- 2 Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Uniform temperature on the whole surface of the plate and separate temperature regulation for 2 cooking zones.
- Other technical characteristics similar to the FTGL T740 NV model.

Opções fry-top a gás - T770 / Gas fry-top optional - T770

cód. 1144.220.012M FTGL T770 CRD NV Fry-top a gás com **placa lisa cromoduro 650x570 mm**, bancada
Gas fry-top with **chromed smooth plate 650x570 mm**, countertop



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Opções fry-top a gás - T770 / Gas fry-top optionals - T770

cód. 1144.220.006M FTGCT770 NV Fry-top a gás com **placa canelada 650x570 mm**, bancada
Gas fry-top with **grooved plate 650x570 mm**, countertop



cód. 1144.220.007M FTGM T770 NV Fry-top a gás com **placa mista 650x570 mm**, bancada
Gas fry-top with **mixed plate 650x570 mm**, countertop



FTEL T740 NV (cód. 1144.220.010M)



Fry-top elétrico, placa lisa 350x570 mm, bancada
Electric fry-top, smooth plate 350x570 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Potência / Power	4	kW
Peso / Weight	43	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável; placa de grelhar com cantos arredondados, permitem uma fácil limpeza; molheira removível de gaveta.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.

- Body completely in stainless steel. Grill plate with rounded corners for easy cleaning. Extractable drip tray.
- Stainless steel electric heating elements «incoloy». Adjustable temperature. Signal light for plate activity.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.

Versão com placa cromada / Version with chromed plate

cód. 1144.220.013M FTEL T740 CRD NV Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 350x570 mm**, bancada
Electric fry-top with **chromed smooth plate 350x570 mm**, countertop

cód. 1144.220.024M FTECT740 NV Fry-top elétrico com **placa canelada 350x570 mm**, bancada
Electric fry-top with **grooved plate 350x570 mm**, countertop



FTEL T770 NV (cód. 1144.220.001M)



Fry-top elétrico, placa lisa 650x570 mm, bancada
Electric fry-top, smooth plate 650x570 mm, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x250/325	mm
Potência / Power	8	kW
Peso / Weight	75	kg

- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar com possibilidade de obter diferentes regulações (2 superfícies de cozedura).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FTEL T740 NV.

- Uniform temperature on the whole surface of the plate and separate temperature regulation for 2 cooking zones.
- Other technical characteristics similar to the FTEL T740 NV model.

Opções fry-top elétrico - T770 / Electric fry-top optionals - T770

cód. 1144.220.016M FTEL T770 CRD NV Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 650x570 mm**, bancada
Electric fry-top with **chromed smooth plate 650x570 mm**, countertop



cód. 1144.220.002M FTECT770 NV Fry-top elétrico com **placa canelada 650x570 mm**, bancada
Electric fry-top with **grooved plate 650x570 mm**, countertop



cód. 1144.220.025M FTEM T770 NV Fry-top elétrico com **placa mista 650x570 mm**, bancada
Electric fry-top with **mixed plate 650x570 mm**, countertop



linha **700**
MAGNUS

Grelhadores pedra-lávica Lava stones grills



PLG T740 NV (cód.1148.220.002M)

MAGNUS



Grelhador pedra-lávica a gás, bancada
Gas lava stones grill, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Potência / Power	7.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.793	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	591 / 582	g/h
Grelha / Grid	352x475	mm
Peso / Weight	36	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável; molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com grelha para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel. Extractable drip tray.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame and valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with griddle for meat/fish.



PLG T780 NV (cód.1148.220.004M)

MAGNUS



Grelhador pedra-lávica duplo a gás, bancada
Gas lava stones grill, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x720x250/325	mm
Potência / Power	15	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.586	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1182 / 1164	g/h
Grelha / Grid	2x (352x475)	mm
Peso / Weight	74	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável; molheira removível de gaveta.
- Queimadores em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlados por válvula com sistema de segurança. Queimadores com chama piloto e isqueiro.
- 2 Zonas independentes de trabalho (2 grelhas, 2 controlos).
- Fornecido com duas grelhas para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel. Extractable drip tray.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame and valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- 2 independent cooking zones (2 griddles, 2 controls).
- Supplied with griddle for meat/fish.

Opicional para grelhadores pedra-lávica / Optional for lava stones grills

cód. 1190.220.212	PL6	Saco pedra-lávica, 6 kg Lavastones sack, 6 kg
cód. 1190.220.035	GC/P PLG	Grelha para carne/peixe, 352x475mm Grill-meat/fish, 352x475 mm



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Grelhadores de água Water grills

linha **700**
MAGNUS



GAE M740 NV (cód.1144.220.029M)

MAGNUS

e

V 400V



Grelhador de água elétrico, móvel
Electric water grill, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x850/930	mm
Potência / Power	6	kW
Grelha / Grid	352x475	mm
Peso / Weight	50	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- A evaporação da água do recipiente colocado abaixo das resistências elétricas permite uma cozedura delicada e uniforme dos alimentos, sem alterar o sabor.
- Gaveta removível em aço inox para depósito de água.
- Fornecido com grelha de ferro fundido de dupla face para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel.
- The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.
- Stainless steel extractable drawer with water.
- Supplied with double face cast iron grill meat/fish.



GAE M780 NV (cód.1144.220.028M)

MAGNUS

e

V 400V



Grelhador de água elétrico duplo, móvel
Electric water grill, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x720x850/930	mm
Potência / Power	2x 6	kW
Grelha / Grid	2x (352x475)	mm
Peso / Weight	82	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- A evaporação da água dos recipientes colocados abaixo das resistências elétricas permite uma cozedura delicada e uniforme dos alimentos, sem alterar o sabor.
- Gaveta removível em aço inox para depósito de água.
- Fornecido com duas grelhas de ferro fundido de dupla face para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel.
- The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.
- Extractable drawer with water.
- Supplied with two double face cast iron grills meat/fish.

Complementos Linha 700:

Suportes para sistemas de suspensão e ou outros acessórios. Consulte-nos!

Line 700 Accessories:

Overhang support accessories and other accessories. Ask us!

linha **700**
MAGNUS

Fritadeiras Fryers



FG12 T740 NV (cód. 1143.220.003M)

MAGNUS

g



Fritadeira a gás 9 l, bancada Gas fryer 9 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/580	mm
Potência / Power	7.4	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	9	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.782	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	583 / 575	g/h
Peso / Weight	33	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável.
- Queimador de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Ajuste da temperatura (90° até 190°C), válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Fornecido com 1 cesto (225x280x115 mm).

- Body completely in stainless steel.
- Lower zone of the vat with excellent heat insulation. Vat with “cold zone” for residues. Drain tap with safety system.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel.
- High power burner with horizontal flame, lighter and pilot light.
- Temperature regulation (90-190°C), valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Supplied with 1 basket (225x280x115 mm).



FG2X12 T770 NV (cód. 1143.220.004M)

MAGNUS

g



Fritadeira a gás 9+9 l, bancada Gas fryer 9+9 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x250/580	mm
Potência / Power	14.8	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	9 + 9	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.565	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1166 / 1149	g/h
Peso / Weight	55	kg

- 2 Queimadores de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Fornecido com 2 cestos (225x280x115 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FG12 T740.

- 2 High power burners with horizontal flame, lighter and pilot light.
- Supplied with 2 baskets (225x280x115 mm).
- Other technical characteristics similar to the FG12 T740 model.

Cestos para fritadeiras a gás de bancada / Baskets for gas fryers countertop

cód. 91172.220.002	CFM 1/2	Cesto 1/2, 115x290x120 mm Basket 1/2 bowl, 115x290x120 mm
cód. 91172.220.001	CFM 1/1	Cesto inteiro, 225x280x115 mm, standard Basket whole tank, 225x280x115 mm, standard



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



FG14 M740 NV (cód. 1143.220.005M)

MAGNUS



o 131

g

Fritadeira a gás 14 l, móvel Gas fryer 14 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x850/1180	mm
Potência / Power	12.5	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	14	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.322	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	985 / 971	g/h
Peso / Weight	57	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança e gaveta para recolha do óleo.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável.
- Queimador de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Ajuste da temperatura (90° até 190°C), válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Fornecido com 1 cesto (260x295x120 mm).
- Body completely in stainless steel. Adjustable feet from 150-200mm.
- Lower zone of the vat with excellent heat insulation. Vat with "cold zone" for residues. Drain tap with safety system and a drip tray.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel.
- High power burner with horizontal flame, lighter and pilot light.
- Temperature regulation (90-190°C), valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Supplied with 1 basket (260x295x120 mm).



FG2X7 M740 NV (cód. 1143.220.006M)

MAGNUS



o 131

g

Fritadeira a gás 7+7 l, móvel Gas fryer 7+7 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x850/1180	mm
Potência / Power	12.5	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	7 + 7	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.322	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	985 / 971	g/h
Peso / Weight	62	kg

- 2 Queimadores de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Fornecido com 2 cestos (120x295x120 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FG14 M740 NV.
- 2 High power burners with horizontal flame, lighter and pilot light.
- Supplied with 2 baskets (120x295x120 mm).
- Other technical characteristics similar to the FG14 M740 NV model.



FG2X14 M770 NV (cód. 1143.220.007M)

MAGNUS



o 131

g

Fritadeira a gás 14+14 l, móvel Gas fryer 14+14 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/1180	mm
Potência / Power	25	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	14 + 14	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.643	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1970 / 1941	g/h
Peso / Weight	97	kg

- 2 Queimadores de alta rendimento com chama horizontal, isqueiro e chama piloto.
- Fornecido com 2 cestos (260x295x120 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FG14 M740 NV.
- 2 High power burners with horizontal flame, lighter and pilot light.
- Supplied with 2 baskets (260x295x120 mm).
- Other technical characteristics similar to the FG14 M740 NV model.





FE12 T740 NV (cód. 1143.220.001M)

MAGNUS



400V



Fritadeira elétrica 12 l, bancada Electric fryer 12 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Potência / Power	9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	12	l
Peso / Weight	30	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança e termóstato de segurança.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; resistências basculantes que permitem uma fácil limpeza; regulação da temperatura por termóstato com indicador luminoso de funcionamento. Fornecido com 1 cesto (225x280x115 mm).
- Body completely in stainless steel.
- Lower zone of the vat with excellent heat insulation. Vat with “cold zone” for residues. Drain tap with safety system. Safety thermostat.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» and tilting mechanism that facilitates cleaning.
- Temperature regulation with thermostat with signal light for activity.
- Supplied with 1 basket (225x280x115 mm).



FE2x6 T740 NV (cód. 1143.220.013M)

MAGNUS



400V



Fritadeira elétrica 6+6 l, bancada Electric fryer 6+6 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Potência / Power	10.5	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	6 + 6	l
Peso / Weight	35	kg

- Cestos construídos em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Fornecido com 2 cestos (120x295x120 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE12 T740 NV.
- Baskets in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Supplied with 2 baskets (120x295x120 mm).
- Other technical characteristics similar to the FE12 T740 NV model.



FE2X12 T770 NV (cód. 1143.220.002M)

MAGNUS



400V



Fritadeira elétrica 12+12 l, bancada Electric fryer 12+12 l, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x250/325	mm
Potência / Power	18	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	12 + 12	l
Peso / Weight	53	kg

- Cestos construídos em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Fornecido com 2 cestos (260x295x120 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE12 T740 NV.
- Baskets in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Supplied with 2 baskets (260x295x120 mm).
- Other technical characteristics similar to the FE12 T740 NV model.

Cestos para fritadeiras elétricas de bancada / Baskets for electric fryers countertop

cód. 91143.220.003	MA777057	Cesto 1/2, 120x295x120 mm Basket 1/2 bowl, 120x295x120 mm
cód. 91143.220.002	MA777058	Cesto inteiro, 260x295x120 mm, standard Basket whole tank, 260x295x120 mm, standard



Fácil limpeza da cuba

Possibilidade de rodar a(s) resistência(s) para facilitar a limpeza da(s) cuba(s).

Easy cleaning of the vat

Rotative heating elements for easier cleaning of the vat(s).



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



FE14 M740 NV (cód. 1143.220.008M)

MAGNUS



Fritadeira elétrica 13 l, móvel Electric fryer 13 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x850/930	mm
Potência / Power	9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	13	l
Peso / Weight	53	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico; cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos; torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança e gaveta para recolha do óleo.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Equipado com termóstato de segurança.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; resistências basculantes que permitem uma fácil limpeza; regulação da temperatura por termóstato com indicador luminoso de funcionamento. Fornecido com 1 cesto (260x295x120 mm).
- Body completely in stainless steel. Adjustable feet from 150-200mm.
- Lower zone of the vat with excellent heat insulation. Vat with “cold zone” for residues. Drain tap with safety system and a drip tray.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Safety thermostat.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» and tilting mechanism that facilitates cleaning.
- Temperature regulation with thermostat with signal light for activity.
- Supplied with 1 basket (260x295x120 mm).



FE2X7 M740 NV (cód. 1143.220.009M)

MAGNUS



Fritadeira elétrica 7+7 l, móvel Electric fryer 7+7 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x850/930	mm
Potência / Power	10,5	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	7 + 7	l
Peso / Weight	58	kg

- Cestos construídos em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Fornecido com 2 cestos (120x295x120 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE14 M740 NV.
- Baskets in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Supplied with 2 baskets (120x295x120 mm).
- Other technical characteristics similar to the FE14 M740 NV model.



FE2X14 M770 NV (cód. 1143.220.010M)

MAGNUS



Fritadeira elétrica 13+13 l, móvel Electric fryer 13+13 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Potência / Power	18	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	13 + 13	l
Peso / Weight	72	kg

- Cestos construídos em aço cromado com pega atérmica; tampa em aço inoxidável. Fornecido com 2 cestos (260x295x120 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE14 M740 NV.
- Baskets in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel. Supplied with 2 baskets (260x295x120 mm).
- Other technical characteristics similar to the FE14 M740 NV model.

Cestos para fritadeiras de móvel elétricas e a gás / Baskets for electric and gas free standing fryers

cód. 91143.220.003	CF 7001/2	Cesto 1/2, 120x295x120 mm Basket 1/2 bowl, 120x295x120 mm
cód. 91143.220.002	CF 7001/1	Cesto inteiro 1/1, 260x295x120 mm, standard Basket 1/1, 260x295x120 mm, standard



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

linha **700**
MAGNUS

Aquecedores de batatas Chip scuttle



ABE T740 NV (cód. 1138.220.001M)

MAGNUS

e

V 230V



Aquecedor de batatas elétrico, bancada
Electric chip scuttle, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Potência / Power	0.35	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	310x510x160	mm
Peso / Weight	20	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy».
- Cuba com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.

- Body completely in stainless steel.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy».
- Vat with rounded corners for an easy cleaning.

linha **700**
MAGNUS

Cozedores de pasta Pasta cookers



CPG M740 NV (cód. 1142.220.001M)

MAGNUS

o 135

g



Cozedor de pasta a gás 26 l, móvel
Gas pasta cooker 26 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x850/930	mm
Potência / Power	8.5	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	310x340x300	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.899	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	670 / 660	g/h
Peso / Weight	50	kg

- Estrutura em aço inoxidável. Cestos em aço cromado com pegas atérmicas. Torneiras para entrada e saída de água.
- Cuba com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Queimador em aço inoxidável controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 2 cestos 145x290x215 mm (MA770049).

- Body in stainless steel. Baskets in chromed steel with heat insulated handles. Taps for water entry and drain.
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning.
- Stainless steel burner, controlled by a safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with 2 baskets 145x290x215 mm (MA770049).



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



CPG M770 NV (cód. 1142.220.003M)

MAGNUS



o 135

g

Cozedor de pasta a gás 40 l, móvel Gas pasta cooker 40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Potência / Power	13.6	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	510x310x300	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.446	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1076 / 1061	g/h
Peso / Weight	68	kg

- Estrutura em aço inoxidável. Cestos em aço cromado com pegas atérmicas. Torneiras para entrada e saída de água.
- Cuba com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Queimador em aço inoxidável controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 3 cestos 160x290x215 mm (MB800006).

- Body in stainless steel. Baskets in chromed steel with heat insulated handles. Taps for water entry and drain.
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning.
- Stainless steel burner, controlled by a safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with 3 baskets 160x290x215 mm (MB800006).



CPE M740 NV (cód. 1142.220.002M)

MAGNUS



o 135

e

V 400V

Cozedor de pasta elétrico 26 l, móvel Electric pasta cooker 26 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x850/930	mm
Potência / Power	5.5	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	310x340x300	mm
Peso / Weight	44	kg

- Estrutura em aço inoxidável. Cestos em aço cromado com pegas atérmicas. Torneiras para entrada e saída de água.
- Cuba com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Resistências elétricas em aço inox «incoloy» equipadas no exterior do fundo da cuba; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento e termóstato de segurança que interrompe o funcionamento na ausência de água na cuba.
- Fornecido com 2 cestos 145x290x215 mm (MA770049).

- Body in stainless steel. Baskets in chromed steel with heat insulated handles. Taps for water entry and drain.
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» on the bottom of the vat, adjustable temperature, signal light for function and temperature, safety thermostat that interrupts the heating if no water is detected.
- Supplied with 2 baskets 145x290x215 mm (MA770049).



CPE M770 NV (cód. 1142.220.004M)

MAGNUS



o 135

e

V 400V

Cozedor de pasta elétrico 40 l, móvel Electric pasta cooker 40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	510x310x300	mm
Peso / Weight	58	kg

- Estrutura em aço inoxidável. Cestos em aço cromado com pegas atérmicas. Torneiras para entrada e saída de água.
- Cuba com cantos arredondados removível que permite uma fácil limpeza.
- Resistências elétricas em aço inox «incoloy» equipadas no exterior do fundo da cuba; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento e termóstato de segurança que interrompe o funcionamento na ausência de água na cuba.
- Fornecido com 3 cestos 160x290x215 mm (MB800006).

- Body in stainless steel. Baskets in chromed steel with heat insulated handles. Taps for water entry and drain.
- Extractable vat with rounded corners for easy cleaning.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» on the bottom of the vat, adjustable temperature, signal light for function and temperature, safety thermostat that interrupts the heating if no water is detected.
- Supplied with 3 baskets 160x290x215 mm (MB800006).

o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays

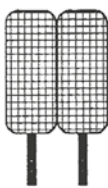
Opcionais: Cestos para cozedores de pasta / Optionals: Baskets for pasta cookers

cód. 91142.220.002	MA770049	Cesto, 145x290x215 mm Basket, 145x290x215 mm
cód. 91142.220.006	MA770050	Cesto, 490x290x215 mm Basket, 490x290x215 mm
cód. 91142.220.012	MB800003	Cesto com pega à direita, 145x160x215 mm Basket with handle on the right, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.013	MB800004	Cesto com pega à esquerda, 145x160x215 mm Basket with handle on the left, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.005	MB800005	Cesto, 95x290x215 mm Basket, 95x290x215 mm
cód. 91142.220.007	MB800006	Cesto, 160x290x215 mm Basket, 160x290x215 mm
cód. 91142.220.001	MB800007	Cesto, 330x290x215 mm Basket, 330x290x215 mm

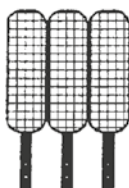
MB800007



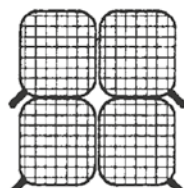
MA770049



MB800005

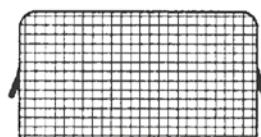


MB800004

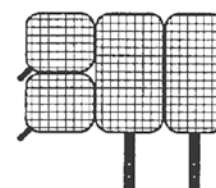


MB800003

MA770050



MB800004 + MB800006



linha **700**
MAGNUS

Braseiras Braising pans



BGI M780 NV (cód. 1146.220.002M)

MAGNUS

g



Braseira a gás, 50 l
Gas braising pan, 50 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x720x850/930	mm
Potência / Power	13.5	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	710x480x150	mm
Superfície de cozedura / Cooking surface	34	dm ²
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.427	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1064 / 1048	g/h
Peso / Weight	113	kg

- Estrutura e cuba em aço inoxidável.
- Cubas com cantos arredondados para fácil higienização.
- Tampa com mola de fácil abertura perfilada para acolher o líquido da condensação.
- Torneira de entrada de água.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Dispositivo de segurança que interrompe o aquecimento durante o movimento basculante da cuba.
- Queimador com chama piloto e isqueiro.

- Body and vat in stainless steel.
- Vat with rounded corners.
- Cover with spring for an easy opening and a drainage profile for condensation liquids.
- Water entry tap.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by safety valve that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Safety system that interrupts the heating during the vat's tilting movement.
- Burner with pilot light and lighter.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



BEI M780 NV (cód. 1146.220.001M)

MAGNUS

e

V 400V



Braseira elétrica, 50 l Electric braising pan, 50 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x720x850/930	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	710x480x150	mm
Superfície de cozedura / Cooking surface	34	dm ²
Peso / Weight	118	kg

- Estrutura e cuba em aço inoxidável.
- Cubas com cantos arredondados para fácil higienização.
- Tampa com mola de fácil abertura perfilada para acolher o líquido da condensação. Torneira de entrada de água.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; temperatura regulável; indicador luminoso de funcionamento.
- Dispositivo de segurança que interrompe o aquecimento durante o movimento basculante da cuba.

- Body and vat in stainless steel.
- Cover with spring for an easy opening and a drainage profile for condensation liquids. Water entry tap. Vat with rounded corners.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy». Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Safety system that interrupts the heating during the vat's tilting movement.

Marmitas Boiling pans

linha **700**
MAGNUS



MGI50 M770 NV (cód. 1145.220.002M)

MAGNUS

o 137

g



Marmita a gás, aquecimento indirecto, 50 l Gas boiling pan, indirect heating, 50 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Potência / Power	12.5	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	Ø 400x420	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.322	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	985 / 971	g/h
Peso / Weight	91	kg

- Estrutura em aço inoxidável e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.

- Body in stainless steel. Vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by safety valve. Burner with pilot light and lighter.
- Heating chamber with high-density glass wool for excellent heat insulation.

Complementos Linha 700:

Suportes para sistemas de suspensão e ou outros acessórios. Consulte-nos!

Line 700 Accessories:

Overhang support accessories and other accessories. Ask us!



MEI50 M770 NV (cód. 1145.220.003M)

MAGNUS



e

V 400V

Marmita elétrica, aquecimento indireto, 50 l
Electric boiling pan, indirect heating, 50 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	Ø 400x420	mm
Peso / Weight	93	kg

- Estrutura em aço inoxidável e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Termóstato de segurança em que interrompe o funcionamento na ausência de água na câmara de aquecimento.
- Pressostato para controlo automático do vapor dentro da câmara de aquecimento.

- Body in stainless steel. Vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Safety thermostat that interrupts the functioning in case there's no water in the heating chamber.
- Pressostat for automatic control of the steam in the chamber.

Opcionais: Cestos para marmitas / Optionals: Baskets for boiling pans

cód. 91145.220.001 CM700.50 1/1 Cesto para marmita de 50 l, Ø 350x360 mm - 1 setor
Colander basket 50 l, Ø 350x360 mm - 1 sector



cód. 91145.220.002 CM700.50 1/2 Cesto para marmita de 50 l, Ø 350x360 mm - 2 setores
Colander basket 50 l, Ø 350x360 mm - 2 sectors



linha **700**
MAGNUS

Banhos-maria
Bain-maries



BME T740 NV (cód. 1141.220.001M)

MAGNUS



o 241

e

V 230V

Banho-maria elétrico GN1/1, bancada
Electric bain-marie GN1/1, countertop

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Potência / Power	1.5	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	310x510x160	mm
Peso / Weight	20	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Temperatura regulável. Indicador luminoso de funcionamento.
- Válvula de drenagem da água com sistema de segurança.
- Fornecido sem containers GN.

- Body in stainless steel.
- Electric heating elements in stainless steel "incoloy. Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Water drain valve with safety system.
- Supplied without GN containers.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



BME T770 NV (cód. 1141.220.003M)

MAGNUS

Banho-maria elétrico GN2/1, bancada
Electric bain-marie GN2/1, countertop



o 241

e

V 230V

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x720x250/325	mm
Potência / Power	3	kW
Dimensões da cuba / Vat dimensions	630x510x160	mm
Peso / Weight	30	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Temperatura regulável. Indicador luminoso de funcionamento.
- Válvula de drenagem da água com sistema de segurança.
- Fornecido sem containers GN.

- Body in stainless steel.
- Electric heating elements in stainless steel "incoloy". Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Water drain valve with safety system.
- Supplied without GN containers.

Elementos neutros Neutral worktops

linha **700**
MAGNUS



ENT 740 NV (cód. 1147.220.001M)

MAGNUS

Elemento neutro 40x70, bancada
Neutral worktop 40x70, countertop



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x720x250/325	mm
Peso / Weight	18	kg

- Estrutura completamente em aço inoxidável.
- Possibilidade de combinar com base aberta.

- Body completely in stainless steel.
- Can be combined with an open counter.



ENT 770 NV (cód. 1147.220.002M)

MAGNUS

Elemento neutro 70x70, bancada
Neutral worktop 70x70, countertop



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x250/325	mm
Peso / Weight	25	kg

- Estrutura completamente em aço inoxidável.
- Possibilidade de combinar com base aberta.

- Body completely in stainless steel.
- Can be combined with an open counter.

Sugestão:

Componha uma cozinha modular conjugando bases abertas com os modelos de bancada. Otimize o espaço utilizando bases refrigeradas.

Suggestion:

Compose a modular kitchen combining open counters with tabletop models. Optimize space by using refrigerated counters.

linha **700**
MAGNUS



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

linha **700**
MAGNUS

Bases abertas Cupboard bases



BA 740 NV



BA 770 NV



BA 780 NV



BA 7110 NV

- Estrutura em aço inoxidável.
- Pés em aço inoxidável reguláveis em altura de 150 a 200 mm.
- Possibilidade de equipar com portas.

- Body and feet in stainless steel.
- Height adjustable feet (150 until 200 mm).
- Can be equipped with doors.

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Peso Weight
1147.220.003M	BA 740 NV	400x655x600 mm	18 kg
1147.220.004M	BA 770 NV	700x655x600 mm	22 kg
1147.220.007M	BA 780 NV	800x655x600 mm	24 kg
1147.220.008M	BA 7110 NV	1100x655x600 mm	50 kg

Opcionais para bases abertas / Optionals for cupboard bases

cód. 1190.220.025M	PBA 740D NV	Porta para base aberta 400x700 mm Door for cupboard 400x700 mm
cód. 1190.220.003M	PBA 770 NV	Portas para base aberta 700x700 mm Doors for cupboard 700x700 mm
cód. 1190.220.027M	PBA 780 NV	Portas para base aberta 800x700 mm Doors for cupboard 800x700 mm
cód. 1190.220.021M	PBA 7110 NV	Portas para base aberta 1100x700 mm Doors for cupboard 1100x700 mm
cód. 1190.220.060	MA770017	Kit rodas em aço inox giratórias com travão, Ø 100 mm Stainless steel swivel caster with brake, Ø 100 mm



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

Bases refrigeradas para linha queima

Refrigerated base counters

linha **700**
MAGNUS

Bases refrigeradas para linha queima

Bancadas especialmente concebidas para serem utilizadas como base refrigerada para equipamentos da linha de queima 700. A altura de 600 mm permite que o plano de trabalho dos equipamentos esteja entre 850 mm e 900 mm. Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Isolamento de poliuretano injetado, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura. Fundo com orifício para o escoamento de água. Evaporação automática da água da condensação. Unidade condensadora hermética com condensador ventilado. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Visor digital para o controlo eletrónico da temperatura e descongelação.

Refrigerated base counter for kitchen line

Counters specially designed to be used as a refrigerated base for 700 kitchen line. The height of 600 mm allows the working level of the equipment to be between 850 mm and 900 mm. High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Height adjustable stainless steel feet. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Automatic evaporation of defrosting water. Hermetic condensing unit with ventilated condenser. Evaporator with anti-corrosion coating. Electronic and digital control system of temperature and defrost.



GTRGB-225 6T

- Temperatura de trabalho: -2 / + 8 °C.
- Frio ventilado.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R-290.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- **Sob pedido, grupo à esquerda.**
- Temperature range: -2 / +8 °C.
- Ventilated cold.
- 100 mm hygienic splashback.
- R-290 Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- **On request, group on the left.**



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo de energia Energy consumption	Capacidade Capacity	Gavetões Drawers	Kits de 2 gavetas Kits of 2 drawers	Peso Weight
0161.462.026	GTRGB-135	1342x700x584 mm	0.249 kW	3.27 kW/24h	74 l (líquido/net)	2	-	107 kg
0161.462.027A	GTRGB-180	1792x700x584 mm	0.249 kW	3.27 kW/24h	121 l (líquido/net)	3	-	146 kg
0161.462.028	GTRGB-225	2242x700x584 mm	0.332 kW	4.48 kW/24h	167 l (líquido/net)	4	-	185 kg
0161.462.029	GTRGB-135 2T	1342x700x584 mm	0.249 kW	3.27 kW/24h	74 l (líquido/net)	1	1	107 kg
0161.462.030	GTRGB-180 4T	1792x700x584 mm	0.249 kW	3.27 kW/24h	121 l (líquido/net)	1	2	146 kg
0161.462.031	GTRGB-225 6T	2242x700x584 mm	0.332 kW	4.48 kW/24h	167 l (líquido/net)	1	3	185 kg



700 Eco line plus - Fogões 700 Eco line plus - Stoves



EC-F4G M770 (cód. 1140.220.033)



230V



Fogão a gás com 4 queimadores, móvel
4 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x718x850/930	mm
Queimadores / Burners	2x 3.5 + 2x 6	kW
Potência total / Total power	19	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.008	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1498 / 1476	g/h
Peso / Weight	65	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido).
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido esmaltado com chama auto-estabilizadora.
- Isqueiro elétrico.

- Body and feet in stainless steel. Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Enameled cast iron burners with self-stabilizing flame.
- Electric ignition.



EC-F4GFG M770 (cód. 1140.220.035)



230V



Fogão a gás com 4 queimadores + forno a gás GN2/1
4 Burners gas stove + GN2/1 gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x718x850/930	mm
Queimadores / Burners	2x 3.5 + 2x 6	kW
Potência total / Total power	25	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x630x300	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.643	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1971 / 1942	g/h
Peso / Weight	95	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido).
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido esmaltado com chama auto-estabilizadora.
- Isqueiro elétrico.
- Forno estático a gás de 6 kW: Regulação da temperatura por termóstato com válvula de segurança e termopar, queimadores com chama auto-estabilizadora, câmara em aço inox com base esmaltada e porta com dupla parede em aço inox.

- Body and feet in stainless steel. Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Enameled cast iron burners with self-stabilizing flame.
- Electric ignition.
- Static gas oven with 6 kW power. Temperature regulation with safety thermostat and thermocouple. Burners with self-stabilizing flame, stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.





EC-F6G M7110 (cód. 1140.220.034)

Fogão a gás com 6 queimadores, móvel
6 Burners gas stove, free standing



g

e

V 230V



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x718x850/930	mm
Queimadores / Burners	3x 3.5 + 3x 6	kW
Potência total / Total power	28.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.012	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2247 / 2214	g/h
Peso / Weight	90	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido).
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido esmaltado com chama auto-estabilizadora.
- Isqueiro elétrico.

- Body and feet in stainless steel. Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Enameled cast iron burners with self-stabilizing flame.
- Electric ignition.



EC-F6GFG M7110 (cód. 1140.220.036)

Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás GN2/1
6 Burners gas stove + GN2/1 gas oven



g

e

V 230V



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x718x850/930	mm
Queimadores / Burners	3x 3.5 + 3x 6	kW
Potência total / Total power	34.5	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x630x300	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.647	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2720 / 2680	g/h
Peso / Weight	120	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido).
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido esmaltado com chama auto-estabilizadora.
- Isqueiro elétrico.
- Forno estático a gás de 6 kW: Regulação da temperatura por termóstato com válvula de segurança e termopar, queimadores com chama auto-estabilizadora, câmara em aço inox com base esmaltada e porta com dupla parede em aço inox.

- Body and feet in stainless steel. Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Enameled cast iron burners with self-stabilizing flame.
- Electric ignition.
- Static gas oven with 6 kW power. Temperature regulation with safety thermostat and thermocouple. Burners with self-stabilizing flame, stainless steel cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.



700 Eco line plus - Fry-tops

700 Eco line plus - Fry-tops



EC-FTGL M740 (cód. 1144.220.034)



Fry-top a gás, placa lisa 350x570 mm, móvel
Gas fry-top, smooth plate 350x570 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x718x850/930	mm
Potência / Power	5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.582	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	418 / 411	g/h
Peso / Weight	60	kg



- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Placa de grelhar com cantos arredondados, permitem uma fácil limpeza.
- Molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança.
- Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.

- Body completely in stainless steel.
- Adjustable feet from 150-200mm.
- Plate with rounded corners that allow an easy cleaning.
- Extractable drip tray.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a valve with safety system.
- Burner with pilot light and lighter.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.



EC-FTEL M740 (cód. 1144.220.033)



Fry-top elétrico, placa lisa 350x570 mm, móvel
Electric fry-top, smooth plate 350x570 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x718x850/930	mm
Potência / Power	4	kW
Peso / Weight	60	kg



- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Placa de grelhar com cantos arredondados, permitem uma fácil limpeza.
- Molheira removível de gaveta.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy».
- Temperatura regulável.
- Indicador luminoso de funcionamento.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.

- Body completely in stainless steel.
- Adjustable feet from 150-200mm.
- Grill plate with rounded corners for easy cleaning.
- Extractable drip tray.
- Stainless steel electric heating elements «incoloy».
- Adjustable temperature.
- Signal light for plate activity.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.

g

e

V 400V



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

700 Eco line plus - Fritadeiras

700 Eco line plus - Fryers



EC-FG14 M740 (cód. 1143.220.018)

Fritadeira a gás 14 l, móvel
Gas fryer 14 l, free standing

g



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x718x850/1150	mm
Potência / Power	13	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	14	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.375	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1024 / 1009	g/h
Peso / Weight	53	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico. Cuba com «zona fria» para o depósito de resíduos. Torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança e gaveta para recolha do óleo.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica. Tapa em aço inoxidável.
- Queimador de alta rendimento com chama horizontal, válvula de segurança e termopar, ignição automática com chama piloto, e isqueiro.
- Ajuste da temperatura (90° até 190°C), válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Fornecido com 1 cesto (235x385x105 mm).

- Body completely in stainless steel.
- Adjustable feet from 150-200mm.
- Lower zone of the vat with excellent heat insulation. Vat with "cold zone" for residues. Drain tap with safety system and a drip tray.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel.
- High power burner with horizontal flame, safe valve and thermocouple, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric device.
- Temperature regulation (90-190°C), valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Supplied with 1 basket (235x385x105 mm).

INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.





EC-FE14 M740 (cód. 1143.220.017)

Fritadeira elétrica 12 l, móvel Electric fryer 12 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x718x850/985	mm
Potência / Power	9	kW
Capacidade da cuba / Vat capacity	12	l
Peso / Weight	50	kg



- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Zona inferior da cuba com excelente isolamento térmico. Cubas com «zona fria» para o depósito de resíduos. Torneira de drenagem do óleo com sistema de segurança e gaveta para recolha do óleo.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica. Tampa em aço inoxidável.
- Equipado com termostato de segurança.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy»; resistências basculantes que permitem uma fácil limpeza; regulação da temperatura por termostato (90-190 °C) com indicador luminoso de funcionamento.
- Fornecido com 1 cesto (235x385x105 mm).
- Body completely in stainless steel.
- Adjustable feet from 150-200mm.
- Lower zone of the vat with excellent heat insulation. Vat with “cold zone” for residues. Drain tap with safety system and a drip tray.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle. Cover in stainless steel.
- Safety thermostat.
- Electric heating elements in stainless steel «incoloy» and tilting mechanism that facilitates cleaning.
- Temperature regulation with thermostat (90-190 °C) with signal light for activity.
- Supplied with 1 basket (235x385x105 mm).



Fogões Easy cooking - Linha 700 e 900 Easy cooking Stoves - Line 700 and 900



E4G M770 NV (cód. 1140.220.021M)



Fogão a gás com 4 queimadores, móvel 4 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Queimadores / Burners	4x 5.5	kW
Potência total / Total power	22	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.328	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1892 / 1864	g/h
Peso / Weight	65	kg



- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados. Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido).
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- Opcional: Kit portas (PBA EC 770/7110).
- Body and feet in stainless steel. Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- Optional: Door kit (PBA EC 770/7110).

Opcional / Optional

cód. 1190.220.219M PBA EC 770/7110 Kit 2 portas para base aberta (modelo E4G M770) / 2-Doors kit for cupboard (E4G M770 model)



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



E4FG M770 NV (cód. 1140.220.022M)

MAGNUS

Fogão a gás com 4 queimadores + forno a gás GN2/1
4 Burners gas stove + GN2/1 gas oven



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x720x850/930	mm
Queimadores / Burners	4x 5.5	kW
Potência total / Total power	28	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.068	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2365 / 2220	g/h
Peso / Weight	95	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável. Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados. Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido).
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- Forno estático a gás de 6 kW: Regulação da temperatura por termóstato com válvula de segurança e termopar, ignição automática com chama piloto, queimadores com chama auto-estabilizadora, câmara em aço inox e porta com dupla parede em aço inox.

- Body and feet in stainless steel. Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- Static gas oven with 6 kW power: Temperature regulation with safety thermostat and thermocouple. Automatic ignition with pilot light, burners with self-stabilizing flame, chamber in stainless steel with double walls.



E6G M7110 NV (cód. 1140.220.023M)

MAGNUS

Fogão a gás com 6 queimadores, móvel
6 Burners gas stove, free standing



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x720x850/930	mm
Queimadores / Burners	6x 5.5	kW
Potência total / Total power	33	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.492	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2838 / 2796	g/h
Peso / Weight	90	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido).
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- **Opcional: Kit portas (PBA EC 770/7110) + 1 porta (PBA EC 700/900).**

- Body and feet in stainless steel.
- Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- **Optional: Door kit (PBA EC 770/7110) + 1 door (PBA EC 700/900).**

Opcionais / Optionals

cód. 1190.220.219M PBA EC 770/7110 Kit 2 portas para base aberta (modelo E6G M7110) / 2-Doors kit for cupboard (E6G M7110 model)

cód. 1190.220.227M PBA EC 700/900 Porta para base aberta - Easy Cooking 700 e 900 / Door for open cupboard - Easy Cooking 700 e 900



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



E6GFG M7110 NV (cód. 1140.220.024M)

MAGNUS



Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás GN2/1
6 Burners gas stove + GN2/1 gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1100x720x850/930	mm
Queimadores / Burners	6x 5.5	kW
Potência total / Total power	39	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	560x660x310	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	4.127	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3311 / 3262	g/h
Peso / Weight	120	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido). Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- Forno estático a gás de 6 kW: Regulação da temperatura por termóstato com válvula de segurança e termopar, ignição automática com chama piloto, queimadores com chama auto-estabilizadora, câmara em aço inox e porta com dupla parede em aço inox.

- Body and feet in stainless steel.
- Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- Static gas oven with 6 kW power: Temperature regulation with safety thermostat and thermocouple. Automatic ignition with pilot light, burners with self-stabilizing flame, chamber in stainless steel with double walls.



E4G M980 NV (cód. 1110.220.022M)

MAGNUS



Fogão a gás com 4 queimadores, móvel
4 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	4x 7	kW
Potência total / Total power	28	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.96	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2208 / 2172	g/h
Peso / Weight	74	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido). Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- **Opcional: 2 Portas (PBA EC 700/900).**

- Body and feet in stainless steel.
- Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- **Optional: 2 Doors (PBA EC 700/900).**

Opcionais / Optionals

cód. 1190.220.227M PBA EC 700/900 Porta para base aberta - Easy Cooking 700 e 900 / Door for open cupboard - Easy Cooking 700 e 900



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



E4GFG M980 NV (cód. 1110.220.023M)

MAGNUS



Fogão a gás com 4 queimadores + forno a gás GN2/1 4 Burners gas stove + GN2/1 gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	4x7	kW
Potência total / Total power	35	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.7	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2760 / 2715	g/h
Peso / Weight	106	kg



- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido). Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- Forno estático a gás de 7 kW: Regulação da temperatura por termóstato com válvula de segurança e termopar, ignição automática com chama piloto, queimadores com chama auto-estabilizadora, câmara em aço inox e porta com dupla parede em aço inox.

- Body and feet in stainless steel.
- Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- Static gas oven with 7 kW power.: Temperature regulation with safety thermostat and thermocouple. Automatic ignition with pilot light, burners with self-stabilizing flame, chamber in stainless steel with double walls.



E6G M9120 NV (cód. 1110.220.024M)

MAGNUS



Fogão a gás com 6 queimadores, móvel 6 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	6x7	kW
Potência total / Total power	42	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	4.44	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3312 / 3258	g/h
Peso / Weight	104	kg



- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido). Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- Opcional: 3 Portas (PBA EC 700/900).

- Body and feet in stainless steel.
- Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- Opcional: 3 Doors (PBA EC 700/900).

Opcional / Optional

cód. 1190.220.227M PBA EC 700/900 Porta para base aberta - Easy Cooking 700 e 900 / Door for open cupboard - Easy Cooking 700 e 900



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



E6GFG M9120 NV (cód. 1110.220.025M)

MAGNUS

Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás GN2/1
6 Burners gas stove + GN2/1 gas oven



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	6x7	kW
Potência total / Total power	49	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	5.18	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3864 / 3801	g/h
Peso / Weight	143	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Pés telescópicos.
- Superfície estampada em aço inox AISI 304 com cantos arredondados.
- Grelhas em aço inoxidável (grelhas em ferro fundido, sob pedido). Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- Forno estático a gás de 7 kW: Regulação da temperatura por termóstato com válvula de segurança e termopar, ignição automática com chama piloto, queimadores com chama auto-estabilizadora, câmara em aço inox e porta com dupla parede em aço inox.

- Body and feet in stainless steel.
- Telescopic feet.
- Stamped working surface in stainless steel AISI 304 with rounded corners.
- Stainless steel pan supports (in cast iron on request).
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- Static gas oven with 7 kW power: Temperature regulation with safety thermostat and thermocouple. Automatic ignition with pilot light, burners with self-stabilizing flame, chamber in stainless steel with double walls.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

linha **900** MAGNUS

Cozinhas com alto rendimento

Your high performance kitchen



Excelência

A linha 900 é a solução ideal para grandes cozinhas de restaurantes, cantinas e hotéis para quem pretenda trabalhar em ótimas condições. Perfeita, ergonômica e de elevada qualidade até ao último detalhe.

Excellency

The 900 line is the ideal solution for great kitchens of restaurants, canteens and hotels that require perfect working conditions. Excellent performance, ergonomic design, high-quality up to the last detail.

Queimador flexível

Alta potência: 7 kW (de 1.5 kW a 7 kW) e 11 kW (de 2 kW a 11 kW).

Máxima flexibilidade: ampla gama de potência modular para cozinhar com o mesmo queimador diferentes tipos de alimento em qualquer panela.

Chama horizontal para uma **distribuição uniforme de calor**.

Altíssimo rendimento devido aos 60% de eficiência certificada.

Fácil configuração: escolha a configuração ideal do queimador e ajuste diretamente no local.

Flex burner

High power: 7 kW (from 1.5 kW to 7 kW) and 11 kW (from 2 kW to 11 kW).

Maximum flexibility: wide range of modifiable power to cook with the same burner every kind of food in any pot.

Horizontal flame for a **heat uniformity distribution**.

Extreme performances thanks to the 60% of certified efficiency.

Easy configuration: you choose your ideal burners configuration and you can change it directly on site.

linha 900

MAGNUS

A sua cozinha de grande rendimento

Uma linha verdadeiramente espetacular! Com um design atraente e sobretudo ergonómico, a linha 900 é a solução ideal para quem só quer o melhor. Uma vastíssima gama de equipamentos a gás, elétricos e neutros monobloco que garante total versatilidade e soluções personalizadas.

Your high performance kitchen

A truly amazing line! With an attractive and, most of all, ergonomic design, the 900 line is the perfect solution for who demands nothing but the best. A very large range of gas or electric equipment or neutral monoblocks that allow extremely versatile and individual solutions.

Sistema modular

Escolha entre montagem em linha, em ponte ou em ilha, sempre com os melhores resultados, permitindo grande flexibilidade e soluções personalizadas.

Modular system

Choose between aligning or bridging construction – always with the best results, allowing high flexibility and individual solutions.

Opções especiais

As opções disponíveis aumentam exponencialmente as soluções para cada projeto, nomeadamente a versão cromada para todos os fry-tops; as grelhas de peixe ou carne para os grelhadores de pedra lávica; os elementos neutros; os cestos para fritadeiras, banhos-maria e marmitas; os fogões passantes; as placas radiantes; os aquecedores de batatas; corrimões; rodapés; kits de rodas; etc.

Special options

The additional options increase exponentially the number of possible solutions for each project: Chrome coated versions for all fry-tops; fish or meat griddles for the lava stone grills; neutral units; different baskets for deep fryers, bain-maries and tilting vats; pass-through ovens; potatoe heaters; wheel kits and accessories.

Detalhes:

- ✓ **Profundidade: 900 mm, largura: 400, 800 ou 1200 mm.**
- ✓ **Estrutura em aço inox. Zonas de trabalho e cubas estampadas em aço inox com cantos arredondados para uma limpeza mais fácil.**
- ✓ **Maior economia:** Nas fritadeiras a gás, o aquecimento é direto por via de 3 queimadores por cada cuba, ligados a tubos de chama horizontal no interior da cuba permitindo assim um altíssimo rendimento mesmo em frituras repetitivas.
- ✓ **Qualidade Extra: Câmaras dos fornos (GN2/1) em aço inox com base esmaltada e suportes em inox facilmente extraíveis. Fornecido com 1 grelha.**
- ✓ **Queimadores com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.**
- ✓ **Grelhas em ferro fundido.**
- ✓ **Manípulos ergonómicos e com anéis de proteção anti-gorduras. Pegas das portas atérmicas.**
- ✓ **Chaminés ou exaustão em aço inox de design atraente.**
- ✓ **Possibilidade de ligação monofásica de acordo com o manual de instruções.**
- ✓ **Preparados para gás natural (G20). Injetores para GPL (G30) fornecidos com o manual de instruções.**

Details:

- ✓ **Depth: 900 mm, wide: 400, 800 or 1200 mm.**
- ✓ **Body in stainless steel. Stainless steel working surfaces and vats stamped and with rounded corners for an easy cleaning.**
- ✓ **Best efficiency:** The gas deep fryers feature direct heating with 3 burner for each vat, connected to tubes for horizontal flames which gives the fryer a high performance even after repetitive fryings.
- ✓ **Extra quality: Oven chambers (GN2/1) in stainless steel with enameled bottom and easy to extract stainless steel guides. Supplied with 1 grid.**
- ✓ **Burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.**
- ✓ **Cast iron pan supports.**
- ✓ **Ergonomic handles with anti-drip protection rings. Heat insulated handles.**
- ✓ **Chimneys or extraction in stainless steel with attractive design.**
- ✓ **Possibility of monophase connection.**
- ✓ **Prepared for G20. Injectors for GPL (G30) supplied.**




Fogões e placas radiantes Stoves and solid tops

linha **900**
MAGNUS

0 157

g



F2G M940 NV (cód. 1110.220.001M) **MAGNUS**

Fogão a gás com 2 queimadores, móvel
2 Burners gas stove, free standing


Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	1x7 + 1x11	kW
Potência total / Total power	18	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.903	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1150 / 1134	g/h
Peso / Weight	48	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- **Grelhas esmaltadas em ferro fundido, podem ir à máquina de lavar louça.**
- Zona de trabalho em inox AISI 304 estampado.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- Base aberta.

- Body and height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- **The single cast iron pan support are dishwasher-size.**
- Working surface in stamped stainless steel AISI 304.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- Open counter.

0 157

g



F4G M980 NV (cód. 1110.220.002M) **MAGNUS**

Fogão a gás com 4 queimadores, móvel
4 Burners gas stove, free standing


Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	2x7 + 2x11	kW
Potência total / Total power	36	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.806	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2301 / 2267	g/h
Peso / Weight	74	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G M940 NV.

- Other technical characteristics similar to the F2G M940 NV model.

0 157

g



F6G M9120 NV (cód. 1110.220.003M) **MAGNUS**

Fogão a gás com 6 queimadores, móvel
6 Burners gas stove, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	3x7 + 3x11	kW
Potência total / Total power	54	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	5.71	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3451 / 3401	g/h
Peso / Weight	104	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo F2G M940 NV.

- Other technical characteristics similar to the F2G M940 NV model.



F4GFG M980 NV (cód. 1110.220.004M)

MAGNUS



0 157

g

GN GN2/1

Fogão a gás com 4 queimadores + forno a gás
4 Burners gas stove + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	2x 7 + 2x 11	kW
Potência total / Total power	43	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	4.547	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2852 / 2811	g/h
Peso / Weight	106	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- **Grelhas esmaltadas em ferro fundido, podem ir à máquina de lavar louça.**
- Zona de trabalho em inox AISI 304 estampado.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- **Forno a gás GN2/1:** Potência de 7 kW com excelente isolamento térmico, queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora e isqueiro. Dotado de 3 guias em aço inox.

- Body and height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- **The single cast iron pan support are dishwasher-size.**
- Working surface in stamped stainless steel AISI 304.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- **Gas oven GN2/1:** 7 kW power with excellent heat insulation, stainless steel burners with self-stabilizing flame and piezo-electric burner ignition. Supplied with 3 stainless steel guides.



F4GFE M980 NV (cód. 1110.220.005M)

MAGNUS



0 157

g

e

V 400V

GN GN2/1

Fogão a gás com 4 queimadores + forno elétrico
4 Burners gas stove + electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	2x 7 + 2x 11	kW
Potência total / Total power	36	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.806	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2301 / 2267	g/h
Peso / Weight	106	kg

- **Forno elétrico GN2/1:** Potência de 6 kW com 3 guias em aço inox.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4GFG M990 NV.

- **Electric oven GN2/1:** 6 kW power with 3 stainless steel guides.
- Other technical characteristics similar to the F4GFG M990 NV model.



F6GFGA M9120 NV (cód. 1110.220.006M)

MAGNUS



0 157

g

GN GN2/1

Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás + armário com porta
6 Burners gas stove + gas oven + cabinet with door

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	3x 7 + 3x 11	kW
Potência total / Total power	61	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	6.45	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	4002 / 3944	g/h
Peso / Weight	143	kg

- **Forno a gás GN2/1:** Potência de 7 kW com 3 guias em aço inox e isqueiro.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4GFG M990 NV.

- **Gas oven GN2/1:** 7 kW power with 3 stainless steel guides and piezo-electric burner ignition.
- Other technical characteristics similar to the F4GFG M990 NV model.



F6GFEA M9120 NV (cód. 1110.220.007M)

MAGNUS

Fogão a gás com 6 queimadores + forno elétrico + armário com porta
6 Burners gas stove + electric oven + cabinet with door

- 157
-
-
- 400V
- GN2/1



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	3x7 + 3x11	kW
Potência total / Total power	54	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	5.71	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	3451 / 3401	g/h
Peso / Weight	143	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- **Grelhas esmaltadas em ferro fundido, podem ir à máquina de lavar louça.**
- Zona de trabalho em inox AISI 304 estampado.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- **Forno elétrico GN2/1:** Potência de 6 kW com 3 guias em aço inox.

- Body and height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- **The single cast iron pan support are dishwasher-size.**
- Working surface in stamped stainless steel AISI 304.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- **Electric oven GN2/1:** 6 kW power with 3 stainless steel guides.



F6FGFM M9120 NV (cód. 1110.220.021M)

MAGNUS

Fogão a gás com 6 queimadores + forno a gás MAXI
6 Burners gas stove + MAXI gas oven

- 157
-
- GN2/1



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Queimadores / Burners	3x7 + 3x11	kW
Potência total / Total power	64	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	1000x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	6.767	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	4239 / 4177	g/h
Peso / Weight	171	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- **Grelhas esmaltadas em ferro fundido, podem ir à máquina de lavar louça.**
- Zona de trabalho em inox AISI 304 estampado.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Queimadores em ferro fundido com espalhador de dupla chama, chama auto-estabilizadora e chama piloto.
- **Forno multifunções a gás MAXI:** Potência de 10 kW com grill (5 kW/230V) e isqueiro. 3 guias em aço inox.

- Body and height adjustable feet (150-200 mm) in stainless steel.
- **The single cast iron pan support are dishwasher-size.**
- Working surface in stamped stainless steel AISI 304.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Cast iron burners with double flame burner caps with self-stabilizing flame and pilot flame.
- **Multifunctional Maxi gas oven:** 10 kW power with grill (5 kW/230V) and piezo-electric burner ignition. 3 stainless steel guides.



Fogões Eco 900: Modelos de 4 e 6 queimadores com ou sem forno. Consulte as páginas 147 a 149.

900 Eco stoves: 4 and 6 burners stoves, with or without oven. See pages 147 a 149.





PRG M980 NV (cód. 1110.220.011M)

MAGNUS



Placa radiante, móvel
Gas solid top, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	12	kW
Placa / Plate	50	dm ²
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.269	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	945 / 932	g/h
Peso / Weight	100	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de eventuais derramamentos de líquidos.
- Superfície de cozedura de 0.5 m² em ferro fundido de 10 mm, adequado para cozinhar com chama indireta e anel central móvel. A temperatura máxima da superfície central é de 500°C e de 200 °C na extremidade da placa.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Manípulos de regulação atérmicos.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body feet in stainless steel.
- Upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Caston iron cooking plate with a surface area of 50 dm², 10 mm thickness. The hotplate surface reaches 500 °C in the center and 200 °C towards the edges.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Heat insulated temperature regulators.
- Open base. Height-adjustable feet (150-200 mm).

157



PRGFG M980 NV (cód. 1110.220.017M)

MAGNUS



Placa radiante a gás + forno a gás
Gas solid top + gas oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência (placa) / Power (plate)	12	kW
Potência total / Total power	19	kW
Placa / Plate	50	dm ²
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.009	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1497 / 1475	g/h
Peso / Weight	125	kg

- Estrutura externa e pés em aço inoxidável.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de eventuais derramamentos de líquidos.
- Superfície de cozedura de 0.5 m² em ferro fundido de 10 mm, adequado para cozinhar com chama indireta e anel central móvel. A temperatura máxima da superfície central é de 500°C e de 200 °C na extremidade da placa.
- Válvulas com sistema de segurança que interrompe o fornecimento do gás no caso de extinção da chama ou temperatura excessiva.
- Manípulos de regulação atérmicos.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- **Forno a gás GN2/1:** Potência de 7 kW com 3 guias em aço inox e isqueiro.

- Body feet in stainless steel.
- Upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Caston iron cooking plate with a surface area of 50 dm², 10 mm thickness. The hotplate surface reaches 500 °C in the center and 200 °C towards the edges.
- Valves with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes or overheats.
- Heat insulated temperature regulators.
- Height-adjustable feet (150-200 mm).
- **Gas oven GN2/1:** 7 kW power with 3 stainless steel guides and piezo-electric burner ignition.

157



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



F2E M940 NV (cód. 1110.220.008M)

MAGNUS

Fogão elétrico com 2 placas quadradas (2x 300x300 mm), móvel
Electric stove with 2 square plates (2x 300x300 mm), free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Placas quadradas / Square plates	2x 3	kW
Potência total / Total power	6	kW
Peso / Weight	78	kg

o 157

e

V 400V



- Estrutura externa em aço inoxidável e zona de trabalho em inox AISI 304 estampado. Placas de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- A fixação das placas na superfície elevada e arredondada em aço inoxidável reduz consideravelmente a infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body in stainless steel and stamped stainless steel AISI 304 working surface.
- Fast heating plates with protection against overheating.
- Raised and rounded stainless plates that significantly reduce the risk of liquid infiltrations.
- Energy regulation with 6 levels.
- Signal light for plate activity.
- Open counter. Height-adjustable feet from 150-200 mm.



F4E M980 NV (cód. 1110.220.009M)

MAGNUS

Fogão elétrico com 4 placas quadradas (4x 300x300 mm), móvel
Electric stove with 4 square plates (4x 300x300 mm), free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Placas quadradas / Square plates	3x 3 + 1x 4	kW
Potência total / Total power	13	kW
Peso / Weight	102	kg

o 157

e

V 400V



- Estrutura externa em aço inoxidável e zona de trabalho em inox AISI 304 estampado. Placas de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- A fixação das placas na superfície elevada e arredondada em aço inoxidável reduz consideravelmente a infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body in stainless steel and stamped stainless steel AISI 304 working surface.
- Fast heating plates with protection against overheating.
- Raised and rounded stainless plates that significantly reduce the risk of liquid infiltrations.
- Energy regulation with 6 levels.
- Signal light for plate activity.
- Open counter. Height-adjustable feet from 150-200 mm.



F4EFE M980 NV (cód. 1110.220.010M)

MAGNUS

Fogão elétrico com 4 placas quadradas (4x 300x300 mm) + forno elétrico
Electric stove with 4 square plates (4x 300x300 mm) + electric oven

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Placas quadradas / Square plates	3x 3 + 1x 4	kW
Potência total / Total power	19	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Peso / Weight	136	kg

o 157

e

V 400V

GN GN2/1



- Estrutura externa em aço inoxidável e zona de trabalho em inox AISI 304 estampado. Placas de rápido aquecimento com sistema de proteção de sobreaquecimento.
- A fixação das placas na superfície elevada e arredondada em aço inoxidável reduz consideravelmente a infiltração de líquidos.
- Regulador de energia com 6 posições de trabalho.
- Sinalizador luminoso indica se uma placa está ativa.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- **Forno elétrico GN2/1:** Potência de 6 kW com 3 guias em aço inox.

- Body in stainless steel and stamped stainless steel AISI 304 working surface.
- Fast heating plates with protection against overheating.
- Raised and rounded stainless plates that significantly reduce the risk of liquid infiltrations.
- Energy regulation with 6 levels.
- Signal light for plate activity.
- Height-adjustable feet from 150-200 mm.
- **Electric oven GN2/1:** 6 kW power with 3 stainless steel guides.



F6EFEA M9120 NV (cód. 1110.220.019M)

MAGNUS



Fogão elétrico com 6 placas quadradas (6x 300x300 mm) + forno elétrico + porta
Electric stove with 6 square plates (6x 300x300 mm) + electric oven + door

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x900x850/925	mm
Placas quadradas / Square plates	4x 3 + 2x 4	kW
Potência total / Total power	26	kW
Dimensão do forno / Oven dimensions	540x695x290	mm
Peso / Weight	187	kg



- **Forno elétrico GN2/1:** Potência de 6 kW com 3 guias em aço inox.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo F4E M980.

- **Electric oven GN2/1:** 6 kW power with 3 stainless steel guides.
- Other technical characteristics similar to the F4E M9805 model.

Opcionais para fogões a gás e elétricos / Optionals for gas and electric stoves

cód. 0830.273.022	TCQ	Coluna de água para fogões a gás e elétricos / Water column for gas and electric stoves
cód. 91140.524.026		Grelha redução cromada 250x250mm para fogões a gás / Chrome-plated grid reducer 250x250mm, for gas stove
cód. 1190.220.238	MA980119	Placa lisa, 370x370 mm para fogões a gás / Smooth plate, 370x370 mm for gas stoves
cód. 1190.220.	MA980120	Placa canelada, 370x370 mm para fogões a gás / Lined plate, 370x370 mm for gas stoves
cód. 1190.303.017		Grelha GN1/1 em aço inox, 530x325 mm / Stainless steel grid GN1/1, 530x325 mm
cód. 1190.118.033	13869200	Grelha GN2/1 em aço inox, 646x530 mm / Stainless steel grid GN2/1, 646x530 mm



linha **900**
MAGNUS

Fogões de indução Induction stoves



F2I M940 NV (cód. 1110.220.033M)

MAGNUS



Fogão com 2 zonas de indução, móvel
Induction stove with 2 inductors, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência indutores / Inductors power	2x 5	kW
Potência total / Total power	10	kW
Peso / Weight	100	kg



- **Menos 50% de consumo de energia comparado com os fogões tradicionais.**
- Aquecimento por indução somente por contato direto com panela.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho.
- 2 Zonas de cozedura independentes.
- Controlo da temperatura com 6 níveis.
- Dispositivo de segurança que desliga a placa em caso de sobreaquecimento
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Sinalizador luminoso indica se a placa está ligada.

- **50% less energy consumption compared with traditional cookers.**
- Induction heating only with direct contact to the suitable pan.
- Body in stainless steel.
- Glass ceramic plate with 6 mm thickness, perfectly embedded into the working surface.
- 2 Independent cooking zones. Temperature control with 6 levels.
- Safety device that interrupts the energy supply in case of overheating.
- Easy access to all functional components through the front parts.
- Signal light for plate activity.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



F4I M980 NV (cód. 1110.220.034M)

MAGNUS



V 400V



Fogão com 4 zonas de indução, móvel
Induction stove with 4 inductors, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência indutores / Inductors power	4x 5	kW
Potência total / Total power	20	kW
Peso / Weight	200	kg

- **Menos 50% de consumo de energia comparado com os fogões tradicionais.** Aquecimento por indução somente por contato direto com panela.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Placa vitrocerâmica com 6 mm de espessura, perfeitamente embutida na superfície de trabalho.
- 4 Zonas de cozedura independentes.
- Controlo da temperatura com 6 níveis.
- Dispositivo de segurança que desliga a placa em caso de sobreaquecimento
- Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.
- Sinalizador luminoso indica se a placa está ligada.

- **50% less energy consumption compared with traditional cookers.** Induction heating only with direct contact to the suitable pan.
- Body in stainless steel.
- Glass ceramic plate with 6 mm thickness, perfectly embedded into the working surface.
- 4 Independent cooking zones. Temperature control with 6 levels.
- Safety device that interrupts the energy supply in case of overheating.
- Easy access to all functional components through the front parts.
- Signal light for plate activity.

Fry-tops Fry-tops

linha **900**
MAGNUS



FTGL M940 NV (cód. 1114.220.001M)

MAGNUS



Fry-top a gás, placa lisa 380x720 mm, móvel
Gas fry-top, smooth plate 380x720 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	8	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.846	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	630 / 621	g/h
Peso / Weight	82	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável. Placa de grelhar com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza. Molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.
- Chapa anti-salpicos em aço inoxidável AISI 304 de 3 mm. Espessura da placa de 15 mm.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body completely in stainless steel. Grill plate with rounded corners that allow an easy cleaning. Extractable drip drawer.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.
- AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm. Hotplate thickness 15 mm.
- Open counter. Height-adjustable feet from 150-200 mm.





FTGL M940 CRD NV (cód. 1114.220.013M)

MAGNUS



Fry-top a gás, placa lisa cromoduro 380x720 mm, móvel
Gas fry-top, chromed smooth plate 380x720 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	8	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	0.846	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	630 / 621	g/h
Peso / Weight	82	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável. Placa de grelhar com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza. Molheira removível de gaveta.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.
- Chapa anti-salpicos em aço inoxidável AISI 304 de 3 mm. Espessura da placa de 15 mm.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body completely in stainless steel. Grill plate with rounded corners that allow an easy cleaning. Extractable drip drawer.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.
- AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm. Hotplate thickness 15 mm.
- Open counter. Height-adjustable feet from 150-200 mm.

Opções fry-top a gás - M940 / Gas fry-top optional - M940

cód. 1114.220.002M FTGC M940 NV

Fry-top a gás com **placa canelada 380x720 mm**, móvel
Gas fry-top with **grooved plate 380x720 mm**, free standing



FTGL M980 NV (cód. 1114.220.003M)

MAGNUS



Fry-top a gás, placa lisa 780x720 mm, móvel
Gas fry-top, smooth plate 780x720 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	16	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.692	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1261 / 1242	g/h
Peso / Weight	135	kg

- Possibilidade de obter diferentes regulações (2 superfícies de cozedura).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FTGL M940 CRD NV.

- Uniform temperature on the whole surface of the plate and separate temperature regulation for 2 cooking zones.
- Other technical characteristics similar to the FTGL M940 CRD NV model.

Opções fry-top a gás - M980 / Gas fry-top optional - M980

cód. 1114.220.012M

FTGL M980
CRD NV

Fry-top a gás com **placa lisa cromoduro 780x720 mm**, móvel
Gas fry-top with **chromed smooth plate 780x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.004M

FTGC M980 NV

Fry-top a gás com **placa canelada 780x720 mm**, móvel
Gas fry-top with **grooved plate 780x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.005M

FTGM M980 NV

Fry-top a gás com **placa mista 780x720 mm**, móvel
Gas fry-top with **mixed plate 780x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.011M

FTGM M980
CRD NV

Fry-top a gás com **placa mista cromoduro 780x720 mm**, móvel
Gas fry-top with **chromed mixed plate 780x720 mm**, free standing



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



FTEL M940 NV (cód. 1114.220.006M)

MAGNUS



400V



Fry-top elétrico, placa lisa 380x720 mm, móvel
Electric fry-top, smooth plate 380x720 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	6	kW
Peso / Weight	82	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável. Placa de grelhar com cantos arredondados, permitem uma fácil limpeza. Molheira removível de gaveta.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Temperatura regulável. Indicador luminoso de funcionamento.
- Temperatura uniforme em toda a superfície da placa de grelhar.
- Chapa anti-salpicos em aço inoxidável AISI 304 de 3 mm. Espessura da placa de 15 mm.
- Base aberta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.

- Body completely in stainless steel. Grill plate with rounded corners that allow an easy cleaning. Extractable drip drawer.
- Stainless steel electric heating elements "incoloy". Adjustable temperature. Signal light for plate activity.
- Uniform temperature distribution on the whole plate.
- AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm. Hotplate thickness 15 mm.
- Open counter. Height-adjustable feet from 150-200 mm.

Opções fry-top elétrico - M940 / Electric fry-top optional - M940

cód. 1114.220.014M FTEL M940 CRD NV Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 380x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **chromed smooth plate 380x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.007M FTEC M940 NV Fry-top elétrico com **placa canelada 380x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **grooved plate 380x720 mm**, free standing



FTEL M980 NV (cód. 1114.220.008M)

MAGNUS



400V



Fry-top elétrico, placa lisa 780x720 mm, móvel
Electric fry-top, smooth plate 780x720 mm, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	12	kW
Peso / Weight	135	kg

- Possibilidade de obter diferentes regulações (2 superfícies de cozedura).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FTEL M940 NV.

- Uniform temperature on the whole surface of the plate and separate temperature regulation for 2 cooking zones.
- Other technical characteristics similar to the FTEL M940 NV model.

Opções fry-top elétrico - M980 / Electric fry-top optional - M980

cód. 1114.220.015M FTEL M980 CRD NV Fry-top elétrico com **placa lisa cromoduro 780x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **chromed smooth plate 780x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.009M FTEC M980 NV Fry-top elétrico com **placa canelada 780x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **grooved plate 780x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.010M FTEM M980 NV Fry-top elétrico com **placa mista 780x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **mixed plate 780x720 mm**, free standing



cód. 1114.220.016M FTEM M980 CRD NV Fry-top elétrico com **placa mista cromoduro 780x720 mm**, móvel
Electric fry-top with **chromed mixed plate 780x720 mm**, free standing



linha **900**
MAGNUS

Grelhadores pedra-lávica Lava stones grills



PLG M940 NV (cód. 1118.220.001M)

MAGNUS

g



Grelhador pedra-lávica a gás, móvel Gas lava stones grill, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	10	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.164	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	867 / 854	g/h
Grelha / Grid	370x640	mm
Peso / Weight	62	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável. Molheira removível de gaveta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com grelha para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel. Extractable drip tray. Height-adjustable feet from 150-200 mm.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame and valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with griddle for meat/fish.



PLG M980 NV (cód.1118.220.002M)

MAGNUS

g



Grelhador pedra-lávica duplo a gás, móvel Gas lava stones grill, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	20	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.326	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1735 / 1709	g/h
Grelha / Grid	2x (370x640)	mm
Peso / Weight	93	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável. Molheira removível de gaveta. Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- 2 Zonas independentes de cozedura (2 grelhas, 2 controlos).
- Fornecido com 2 grelhas para carne/peixe.

- Body completely in stainless steel. Extractable drip tray. Height-adjustable feet from 150-200 mm.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame and valve with safety system. Burner with pilot light and lighter.
- 2 Independent cooking zones (2 griddles, 2 controls).
- Supplied with 2 griddles for meat/fish.

Opcional para grelhadores pedra-lávica / Optional for lava stones grills

cód. 1190.220.212	PL6	Saco pedra-lávica, 6 kg Lavastones sack, 6 kg
cód. 1190.220.006	GCPPL40	Grelha para carne/peixe, 370x640 mm Grill-meat/fish, 370x640 mm



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Fritadeiras Fryers

linha **900**
MAGNUS

o 163

g



FG17 M940 NV (cód. 1113.220.001M)

MAGNUS

Fritadeira a gás 18 l, móvel Gas fryer 18 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	18	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	18	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.903	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1418 / 1398	g/h
Peso / Weight	65	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos; cuba em aço inoxidável com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza.
- Coletor do óleo com filtro em aço inoxidável.
- Queimadores em ferro fundido com chama horizontal; temperatura regulável de 90° a 190 °C. Queimadores em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora equipados com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama.
- Queimadores com chama piloto e isqueiro.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Fornecido com 1 cesto (270x360x140 mm).

- Body completely in stainless steel.
- Height-adjustable feet from 150-200 mm.
- Upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Stainless steel vat with rounded corners for easy cleaning.
- Oil recipient with filter in stainless steel.
- Cast iron burners with horizontal flame. Adjustable temperature between 90-190°C. Stainless steel burners with self-stabilizing flame and safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes.
- Burners with pilot light and lighter.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle.
- Supplied with 1 basket (270x360x140 mm).

o 163

g



FG2x17 M980 NV (cód. 1113.220.002M)

MAGNUS

Fritadeira a gás 18+18 l, móvel Gas fryer 18+18 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	36	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	18 + 18	l
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	3.806	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2836 / 2795	g/h
Peso / Weight	106	kg

- Fornecido com 2 cestos (130x360x140 mm) + 1 cesto (270x360x140 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FG17 M940 NV.

- Supplied with 2 baskets (130x360x140 mm) + 1 basket (270x360x140 mm).
- Other technical characteristics similar to the FG17 M940 NV model.



FE20 M940 NV (cód. 1113.220.003M)

MAGNUS



e

V 400V

Fritadeira elétrica 20 l, móvel Electric fryer 20 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	16	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	18-20	l
Peso / Weight	56	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Pés reguláveis de 150 a 200mm.
- Tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos. Cuba em aço inoxidável com cantos arredondados que permitem uma fácil limpeza. Temperatura regulável de 90° a 190 °C.
- Coletor do óleo com filtro em aço inoxidável.
- Resistências blindadas em aço inox «incoloy» submersas no óleo; resistências basculantes que permitem uma fácil limpeza. Termóstatos de temperatura e segurança.
- Cesto construído em aço cromado com pega atérmica.
- Fornecido com 1 cesto (270x360x140 mm).

- Body completely in stainless steel.
- Height-adjustable feet from 150-200 mm.
- Upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids. Stainless steel vat with rounded corners for easy cleaning. Adjustable temperature from 90° until 190°C.
- Oil recipient with filter in stainless steel.
- Stainless steel heating elements “incoloy” that are immersed into the oil. Tilting mechanism that allows an easy cleaning. Temperature thermostat and safety thermostat.
- Basket in chromed steel with heat insulated handle.
- Supplied with 1 basket (270x360x140 mm).



FE2x20 M980 NV (cód. 1113.220.004M)

MAGNUS



e

V 400V

Fritadeira elétrica 20+20 l, móvel Electric fryer 20+20 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	32	kW
Capacidade da cuba / Tank capacity	18-20 + 18-20	l
Peso / Weight	91	kg

- Fornecido com 2 cestos (130x360x140 mm) + 1 cesto (270x360x140 mm).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo FE20 M940 NV.

- Supplied with 2 baskets (130x360x140 mm) + 1 basket (270x360x140 mm).
- Other technical characteristics similar to the FE20 M940 NV model.

Cestos para fritadeiras de móvel elétricas e a gás / Baskets for electric and gas free standing fryers

cód. 91113.220.004	CF900 1/2	Cesto 1/2, 130x360x140 mm Basket 1/2 bowl, 130x360x140 mm
cód. 91113.220.003	CF900 1/1	Cesto inteiro 1/1, 270x360x140 mm Basket 1/1, 270x360x140 mm



Fácil limpeza da cuba

Possibilidade de rodar a(s) resistência(s) para facilitar a limpeza da(s) cuba(s).

Easy cleaning of the vat

Rotative heating elements for easier cleaning of the vat(s)



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Cozedores de pasta Pasta cookers

linha **900**
MAGNUS



CPG M940 NV (cód. 1112.220.001M)

MAGNUS

o 165

g



Cozedor de pasta a gás 40 l, móvel Gas pasta cooker 40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	13.3	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	305x510x275	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.480	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1103 / 1087	g/h
Peso / Weight	57	kg

- Estrutura em aço inoxidável e tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos. Cubra em aço inoxidável com dispositivo para a coleta do amido.
- Cubra de grande dimensão com grelha perfurada para drenagem do cesto.
- Cestos em aço inoxidável com pegas atérmicas. Torneira de enchimento e saída de água.
- Queimador em aço inoxidável controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 3 cestos 160x290x215 mm (MA800104).

- Body in stainless steel and upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Stainless steel vat with system that collects the starch.
- Big dimension vat with perforated grid for the easy draining of the basket.
- Stainless steel baskets with heat insulated handles. Tap for water entry and drain.
- Stainless steel burner controlled by a valve with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with 3 baskets 160x290x215 mm (MA800104).



CPG M980 NV (cód. 1112.220.002M)

MAGNUS

o 165

g



Cozedor de pasta a gás 40+40 l, móvel Gas pasta cooker 40+40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	26.6	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	305x510x275	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.961	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	2206 / 2174	g/h
Peso / Weight	94	kg

- Estrutura em aço inoxidável e tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos. Cubra em aço inoxidável com dispositivo para a coleta do amido.
- Cubra de grande dimensão com grelha perfurada para drenagem do cesto.
- Cestos em aço inoxidável com pegas atérmicas. Torneira de enchimento e saída de água.
- Queimador em aço inoxidável controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Fornecido com 6 cestos 160x290x215 mm (MA800104).

- Body in stainless steel and upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Stainless steel vat with system that collects the starch.
- Big dimension vat with perforated grid for the easy draining of the basket.
- Stainless steel baskets with heat insulated handles. Tap for water entry and drain.
- Stainless steel burner controlled by a valve with safety system that interrupts the gas supply in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Supplied with 6 baskets 160x290x215 mm (MA800104).



CPE M940 NV (cód. 1112.220.003M)

MAGNUS



e

V 400V

Cozedor de pasta elétrico 40 l, móvel Electric pasta cooker 40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	9	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	305x510x275	mm
Peso / Weight	51	kg

- Estrutura em aço inoxidável e tampo superior em aço inox de grande espessura com rebordo para a recolha de líquidos. Cubagem em aço inoxidável com dispositivo para a coleta do amido.
- Cubagem de grande dimensão com grelha perfurada para drenagem do cesto.
- Cestos em aço inoxidável com pegas atérmicas. Torneira de enchimento e saída de água.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Termóstato de segurança que interrompe o funcionamento em caso de falha de água.
- Fornecido com 3 cestos 160x290x215 mm (MA800104).

- Body in stainless steel and upper surface in stainless steel of special thickness with border for the easy draining of liquids.
- Stainless steel vat with system that collects the starch.
- Big dimension vat with perforated grid for the easy draining of the basket.
- Stainless steel baskets with heat insulated handles. Tap for water entry and drain.
- Electric heating elements in stainless steel "incoloy". Safety thermostat that interrupts the heating if no water is detected.
- Supplied with 3 baskets 160x290x215 mm (MA800104).



CPE M980 NV (cód. 1112.220.004M)

MAGNUS



e

V 400V

Cozedor de pasta elétrico 40+40 l, móvel Electric pasta cooker 40+40 l, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	18	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	305x510x275	mm
Peso / Weight	81	kg

- Fornecido com 6 cestos 160x290x215 mm (MA800104).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CPE M940 NV.

- Supplied with 6 baskets 160x290x215 mm (MA800104).
- Other technical characteristics similar to the CPE M940 NV model.

Opcionais: Cestos para cozedores de pasta / Optionals: Baskets for pasta cookers

cód. 91142.220.002	MA770049	Cesto, 145x290x215 mm / Basket, 145x290x215 mm
cód. 91142.220.006	MA770050	Cesto, 490x290x215 mm / Basket, 490x290x215 mm
cód. 91142.220.008	MA800104	Cesto 160x290x215 mm / Basket, 160x290x215 mm
cód. 91142.220.009	MA800105	Cesto 240x290x215 mm / Basket, 240x290x215 mm
cód. 91142.220.010	MA800108	Cesto Ø 145x200 mm / Basket Ø 145x200 mm
cód. 91142.220.012	MB800003	Cesto com pega à direita, 145x160x215 mm / Basket with handle on the right, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.013	MB800004	Cesto com pega à esquerda, 145x160x215 mm / Basket with handle on the left, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.001	MB800007	Cesto, 330x290x215 mm / Basket, 330x290x215 mm



Grelha de drenagem integrada
Moulded edge for collection of liquids

MA770049



MA800105



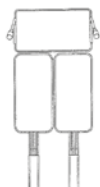
MA770050



MB800003
+
MB800004

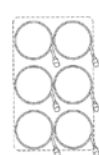


MA800104
+
MB800007



MA800104
+
MA770049

MA800108



o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays

Braseiras Braising pans

linha **900**
MAGNUS



BGI M980 NV (cód. 1116.220.001M)

MAGNUS



Braseira a gás, **cuba inox 80 l**
Gas braising pan, **stainless steel tank 80 l**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	20 (Gás/Gas) + 0.02 (Elétrico/Electric)	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	790x690x200	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.117	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1577 / 1364	g/h
Peso / Weight	164	kg

- Estrutura e cuba basculante manual em aço inoxidável.
- Tampa com mola de fácil abertura perfilada para acolher o líquido da condensação.
- Alimentação de água com distribuidor em latão cromado comandado por uma torneira situada na face frontal do equipamento.
- Queimadores em aço inox com múltiplos braços para um aquecimento mais uniforme.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama; queimador com chama piloto e isqueiro.
- Temperatura regulável por termóstato (de 75° a 300°C).

- Body and manual tilting vat in stainless steel.
- Cover with spring for easy opening and drain profile for easy collection of condensation liquids.
- Water supply with chromed brass mixer, operated with a tap on the front of the equipment.
- Stainless steel burner with multiple arms for an homogeneous heat distribution.
- Burner in stainless steel with self-stabilizing flame with safety valve that interrupts the gas flow in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Thermostat for adjustable temperature (75-300°C).



BEI M980 NV (cód. 1116.220.002M)

MAGNUS



Braseira elétrica, **cuba inox 80 l**
Electric braising pan, **stainless steel tank 80 l**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	12	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	790x690x200	mm
Peso / Weight	160	kg

- Estrutura e cuba basculante manual em aço inoxidável.
- Tampa com mola de fácil abertura perfilada para acolher o líquido da condensação.
- Alimentação de água com distribuidor em latão cromado comandado por uma torneira situada na face frontal do equipamento.
- Resistências elétricas fixadas no fundo da cuba com blindagem em aço inoxidável.
- Temperatura regulável por termóstato (de 75° a 300°C).

- Body and manual tilting vat in stainless steel.
- Cover with spring for easy opening and drain profile for easy collection of condensation liquids.
- Water supply with chromed brass mixer, operated with a tap on the front of the equipment.
- Armoured heating elements in stainless steel on the external bottom of the unit.
- Thermostat for adjustable temperature (75-300°C).



P. 179

linha **900**
MAGNUS

Marmitas Boiling pans



MGD100 M980 NV (cód. 1115.220.001M)



Marmita a gás, aquecimento direto, 100 l
Gas boiling pan, direct heating, 100 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	21	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x420	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.402	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1790 / 1765	g/h
Peso / Weight	118	kg

o 169

g

- Estrutura em aço inoxidável e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.

- Body in stainless steel and vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Tap for filling with cold and hot water with articulated distributor.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a safety valve that interrupts the gas flow in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Chamber with high density glass wool heat insulation.



MGI100 M980 NV (cód. 1115.220.003M)



Marmita a gás, aquecimento indireto, 100 l
Gas boiling pan, indirect heating, 100 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	21	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x420	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.402	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1790 / 1765	g/h
Peso / Weight	143	kg

o 169

g

- Estrutura em aço inoxidável e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.
- Controlo do nível de água e temperatura na câmara de aquecimento através da torneira e termómetro no painel frontal.
- Válvula de segurança de 0.5 bar, equipada com manómetro.

- Body in stainless steel and vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Tap for filling with cold and hot water with articulated distributor.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a safety valve that interrupts the gas flow in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Chamber with high density glass wool heat insulation.
- Water level and temperature control of the chamber with tap and thermostat on the equipment's front.
- 0.5 Bar safety valve, equipped with manometer.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



MEI100 M980 NV (cód. 1115.220.005M)

MAGNUS



o 169

e

v 400V

Marmita elétrica, aquecimento indireto, 100 l
Electric boiling pan, indirect heating, 100 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	14.4	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x420	mm
Peso / Weight	128	kg

- Estrutura em aço inoxidável e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.
- Controlo do nível de água e temperatura na câmara de aquecimento através da torneira e termómetro no painel frontal.
- Válvula de segurança de 0.5 bar, equipada com manómetro.

- Body in stainless steel and vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Tap for filling with cold and hot water with articulated distributor.
- Chamber with high density glass wool heat insulation.
- Water level and temperature control of the chamber with tap and thermostat on the equipment's front.
- 0.5 Bar safety valve, equipped with manometer.



MGD150 M980 NV (cód. 1115.220.002M)

MAGNUS



o 169

g

Marmita a gás, aquecimento direto, 150 l
Gas boiling pan, direct heating, 150 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	21	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x540	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.504	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1893 / 1865	g/h
Peso / Weight	123	kg

- Estrutura em aço inoxidável e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado.
- Queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por válvula com sistema de segurança que interrompe a passagem de gás em caso de extinção de chama. Queimador com chama piloto e isqueiro.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.

- Body in stainless steel and vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Tap for filling with cold and hot water with articulated distributor.
- Stainless steel burner with self-stabilizing flame, controlled by a safety valve that interrupts the gas flow in case the flame extinguishes. Burner with pilot light and lighter.
- Chamber with high density glass wool heat insulation.



MGI150 M980 NV (cód. 1115.220.004M)

MAGNUS



o 169

g

Marmita a gás, aquecimento indireto, 150 l
Gas boiling pan, indirect heating, 150 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	21	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x540	mm
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.504	m³/h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1893 / 1865	g/h
Peso / Weight	148	kg

- Controlo do nível de água e temperatura na câmara de aquecimento através da torneira e termómetro no painel frontal.
- Válvula de segurança de 0.5 bar, equipada com manómetro.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MGD150 M980 NV.

- Water level and temperature control of the chamber with tap and thermostat on the equipment's front.
- 0.5 Bar safety valve, equipped with manometer.
- Other technical characteristics similar to the MGD150 M980 NV model.



MEI150 M980 NV (cód. 1115.220.006M)

MAGNUS



Marmita elétrica, aquecimento indireto, 150 l
Electric boiling pan, indirect heating, 150 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	14.4	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	Ø 600x540	mm
Peso / Weight	134	kg



400V

- Estrutura em aço inoxidável e fundo da cuba em aço inoxidável anti corrosivo AISI 316.
- Torneira de saída em latão cromado com filtro removível.
- Torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado.
- Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade.
- Controlo do nível de água e temperatura na câmara de aquecimento através da torneira e termómetro no painel frontal.
- Válvula de segurança de 0.5 bar, equipada com manómetro.

- Body in stainless steel and vat bottom in anti-corrosive stainless steel AISI 316.
- Drain tap in chromed brass with removable filter.
- Tap for filling with cold and hot water with articulated distributor.
- Chamber with high density glass wool heat insulation.
- Water level and temperature control of the chamber with tap and thermostat on the equipment's front.
- 0.5 Bar safety valve, equipped with manometer.

Opcionais: Cestos para marmitas / Optionals: Baskets for boiling pans

cód. 91115.220.001 CM900.100 1/1 Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 1 setor
Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 1 sector



cód. 91115.220.002 CM900.150 1/1 Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 1 setor
Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 1 sector



cód. 91115.220.003 CM900.100 1/2 Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 2 setores
Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 2 sectors



cód. 91115.220.004 CM900.150 1/2 Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 2 setores
Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 2 sectors



cód. 91115.220.005 CM900.100 1/3 Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 3 setores
Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 3 sectors



cód. 91115.220.006 CM900.150 1/3 Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 3 setores
Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 3 sectors



200 L / 300 L / 500 L

Marmitas elétricas e a gás de grande capacidade. Consulte as páginas 179 a 180.
Electric and gas boiling pans of high performance. See pages 179 to 180.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Banhos-maria Bain-maries

linha **900**
MAGNUS



BME 4/3 M940 NV (cód. 1111.220.001M)

MAGNUS

o 241

e

v 230V



Banho-maria elétrico GN 4/3, móvel Electric bain-marie GN 4/3, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Potência / Power	2.5	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	310x690x160	mm
Peso / Weight	45	kg

- Estrutura e cuba GN4/3 (altura 150 mm) em aço inoxidável de grande espessura.
- Pés em aço inox reguláveis em altura de 150-200 mm.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Temperatura regulável. Indicador luminoso de funcionamento.
- Válvula de drenagem da água com sistema de segurança.
- Fornecido sem containers GN.

- Thick stainless steel body and GN 4/3 container (150 mm height).
- Height-adjustable feet from 150-200 mm in stainless steel.
- Electric heating elements in stainless steel "incoloy. Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Water drain valve with safety system.
- Supplied without GN containers.



BME 8/3 M980 NV (cód. 1111.220.002M)

MAGNUS

o 241

e

v 400V



Banho-maria elétrico GN 8/3, móvel Electric bain-marie GN 8/3, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Potência / Power	6	kW
Dimensões da cuba / Tank dimensions	630x690x160	mm
Peso / Weight	68	kg

- Estrutura e cuba GN8/3 (altura 150 mm) em aço inoxidável de grande espessura.
- Pés em aço inox reguláveis em altura de 150-200 mm.
- Resistências elétricas blindadas em aço inox «incoloy». Temperatura regulável. Indicador luminoso de funcionamento.
- Válvula de drenagem da água com sistema de segurança.
- Fornecido sem containers GN.

- Thick stainless steel body and GN 8/3 container (150 mm height).
- Height-adjustable feet from 150-200 mm in stainless steel.
- Electric heating elements in stainless steel "incoloy. Adjustable temperature. Signal light for activity.
- Water drain valve with safety system.
- Supplied without GN containers.

linha **900**
MAGNUS

Elementos neutros Neutral worktops



EN M940 NV (cód. 1117.220.001M)



Elemento neutro 40x90, móvel
Neutral worktop 40x90, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x900x850/925	mm
Peso / Weight	34	kg

- Estrutura completamente em aço inoxidável.
- Base aberta.

- Body completely in stainless steel.
- Open counter.



EN M980 NV (cód. 1117.220.002M)



Elemento neutro 80x90, móvel
Neutral worktop 80x90, free standing

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x900x850/925	mm
Peso / Weight	51	kg

- Estrutura completamente em aço inoxidável.
- Base aberta.

- Body completely in stainless steel.
- Open counter.

Opcionais para bases abertas / Options for cupboard bases

cód. 1190.220.022M	PDEBA M900	Porta direita/esquerda para base aberta 395x440 mm Door for cupboard right/left 395x440 mm
cód. 1190.220.061B	MA990089	Kit rodas em aço inox giratórias com travão, Ø 125 mm Stainless steel swivel caster with brake, Ø 125 mm



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

linha 900 TOP/ MAGNUS SUSPENSÃO



Eficiência pura

A linha 900 Top/ Suspensão dá-lhe ainda mais flexibilidade na composição. Crie cozinhas completamente suspensas, conjuntos singulares suspensos ou adicione elementos de suspensão às cozinhas com móveis. Consiga o máximo de aproveitamento do espaço útil!

Higiene total

Perfeita higiene é a grande vantagem da cozinha suspensa. Fácil acessibilidade não só a todos os componentes do equipamento, mas também ao chão que se torna extremamente fácil de limpar. Com estrutura em aço inox, perfil anti-salpico, zonas de trabalho e cubas estampadas e arredondadas, esta cozinha é super-higiénica.

Opções especiais

As opções disponíveis aumentam exponencialmente as soluções para cada projeto, nomeadamente a versão cromada para todos os fry-tops, as grelhas de peixe ou carne para os grelhadores de pedra lávica, os elementos neutros, os cestos para fritadeiras, banhos-maria e marmitas, etc.

Queimador flexível

Alta potência: 7 kW (de 1.5 kW a 7 kW) e 11 kW (de 2 kW a 11 kW).

Máxima flexibilidade: ampla gama de potência modular para cozinhar com o mesmo queimador diferentes tipos de alimento em qualquer panela.

Chama horizontal para uma **distribuição uniforme de calor.**

Altíssimo rendimento devido aos 60% de eficiência certificada.

Fácil configuração: escolha a configuração ideal do queimador e ajuste diretamente no local.

Flex burner

High power: 7 kW (from 1.5 kW to 7 kW) and 11 kW (from 2 kW to 11 kW).

Maximum flexibility: wide range of modifiable power to cook with the same burner every kind of food in any pot.

Horizontal flame for a **heat uniformity distribution.**

Extreme performances thanks to the 60% of certified efficiency.

Easy configuration: you choose your ideal burners configuration and you can change it directly on site.



linha 900 TOP/ MAGNUS SUSPENSÃO

Uma linha completa para suspensão

Crie cozinhas funcionais, elegantes e altamente higiênicas com esta linha moderna, desenhada especialmente para a construção em suspensão. Escolha entre um grande leque de modelos de bancada e de suspensão preparadas para a montagem em linha, e fáceis de combinar também com outras linhas de equipamento.

A line designed for suspension

Build fantastic functional kitchens with suspended elements! Choose from a wide range of suspended counter models, designed for aligned composition, easy to combine with other lines for a highly hygienic and elegant kitchen.

Pure efficiency

The 900 Top/ Suspension line gives you even more flexibility in building a perfect kitchen. Create a completely suspended kitchen or choose single elements for suspension in a floor-standing counter kitchen. Make the best out of the available space!

Total hygiene

Perfect hygiene is the biggest advantage of the suspended kitchen. It allows easy access not only to the different equipments but also to the floor that becomes extremely easy to clean. With stainless steel bodies, anti-splatter profiles, stamped and rounded working areas and vats, this kitchen is simply super-hygienic.

Special options

The available optionals increase the number of possible solutions for each project: Chrome coated fry-tops, griddles for meat or fish for the lava stone grills, neutral elements, different baskets for the deep fryers, bains-maries and tilting vats etc.

Detalhes:

- ✓ Profundidade: 900 mm, largura: 400, 800, 1200.
- ✓ Estrutura em aço inox. Zonas de trabalho e cubas estampadas com cantos arredondados.
- ✓ Perfil anti-salpico ergonómico curvado.
- ✓ Queimadores de alta potência e grelhas em ferro fundido esmaltado.
- ✓ Manípulos ergonómicos e com anéis de proteção anti-gorduras.
- ✓ Fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal dos módulos.
- ✓ Espaço na parte posterior para ligações às redes técnicas.
- ✓ Chaminés em aço inox de design atraente.
- ✓ Possibilidade de ligação monofásica de acordo com o manual de instruções.
- ✓ Preparados para gás natural (G20). Injetores para GPL (G30) fornecidos com o manual de instruções.




Details:

- ✓ Depth: 900 mm, width: 400, 800, 1200.
- ✓ Body in stainless steel. Working surfaces and vats with rounded corners and stamped.
- ✓ Anti-splatter profile with ergonomic curving.
- ✓ High-power burners and pan supports in varnished cast iron.
- ✓ Ergonomic handles and anti-drip protection rings.
- ✓ Easy access to all functional components through the front part of the modules.
- ✓ Space in the back part of the equipments for cables and tubes.
- ✓ Chimneys in stainless steel with attractive design.
- ✓ Possibility for monophase connection.
- ✓ Prepared for G20. Injectors for GPL (G30) supplied with the instructions manual.






Fogões a gás • Gas stoves

MAGNUS

	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Alimentação Power source	Queimadores Burners	Potência total Total power	Peso Weight
	1130.220.001C	MG298XL	400x900x250 mm	Gás / Gas	1x 7kW + 1x 11 kW	18 kW	43 kg
	1130.220.002C	MG498XL	800x900x250 mm	Gás / Gas	2x 7 kW + 2x 11 kW	36 kW	71 kg
	1130.220.004C	MG698XXL	1200x900x250 mm	Gás / Gas	3x 7 kW + 3x 11 kW	54 kW	99 kg


Fogões elétricos • Electric stoves

MAGNUS

	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Voltagem Voltage	Placa Plate	Potência total Total power	Peso Weight
	1130.220.005C	ME298Q	400x900x250 mm	400V/3/50Hz	2x 3 kW	6 kW	68 kg
	1130.220.006C	ME498Q	800x900x250 mm	400V/3/50Hz	3x 3 kW + 1x 4 kW	13 kW	92 kg
	1130.220.007C	ME698Q	1200x900x250 mm	400V/3/50Hz	4x 3 kW + 2x 4 kW	20 kW	115 kg



Placa radiante • Solid tops

MAGNUS

	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Alimentação Power source	Placa Plate	Potência Power	Peso Weight
	1130.220.010C	MGT998	800x900x250 mm	Gás / Gas	50 dm ²	12 kW	85 kg

Fogões de indução • Induction stoves

MAGNUS

	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Voltagem Voltage	Indutores Inductors	Potência total Total power	Peso Weight
	1130.220.008C	ME498I	400x900x250 mm	400V/3/50Hz	2x 5 kW	10 kW	58 kg
	1130.220.009C	ME998I	800x900x250 mm	400V/3/50Hz	4x 5 kW	20 kW	83 kg

Opcionais / Optional

cód. 1190.220.201	MS	Kit drenagem para fogões top de 2 queimadores / Drain kit of the cooking top 2 burners
cód. 1190.220.	MS2	Kit drenagem para fogões top de 4 queimadores / Drain kit of the cooking top 4 burners
cód. 1190.220.202	MS3	Kit drenagem para fogões top de 6 queimadores / Drain kit of the cooking top 6 burners
cód. 1190.220.238	MA980119	Placa lisa, 370x370 mm para fogões a gás / Smooth plate, 370x370 mm for gas stoves
cód. 1190.220.	MA980120	Placa canelada, 370x370 mm para fogões a gás / Lined plate, 370x370 mm for gas stoves
cód. 0830.273.022	TCQ	Torneira de coluna para fogões a gás e elétricos / Water column for gas and electric stoves

Complementos Linha 900 Top:

Suportes para sistemas de suspensão e outros acessórios. Consulte-nos!

Line 900 Top Accessories:

Overhang support accessories and other accessories. Ask us!



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply












nº de tabuleiros
trays




Fry-tops a gás • Gas fry-tops


	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Alimentação Power source	Potência total Total power	Placa Plate	Peso Weight
	1134.220.001C	MGFT498L	400x900x250 mm	Gás / Gas	8 kW	Placa lisa Smooth plate	62 kg
	1134.220.014C	MGFT498L CRD	400x900x250 mm	Gás / Gas	8 kW	Placa lisa cromoduro Chromed smooth plate	62 kg
	1134.220.002C	MGFT498R	400x900x250 mm	Gás / Gas	8 kW	Placa canelada Grooved plate	62 kg
	1134.220.003C	MGFT998L	800x900x250 mm	Gás / Gas	16 kW	Placa lisa Smooth plate	100 kg
	1134.220.015C	MGFT998L CRD	800x900x250 mm	Gás / Gas	16 kW	Placa lisa cromoduro Chromed smooth plate	100 kg
	1134.220.004C	MGFT998R	800x900x250 mm	Gás / Gas	16 kW	Placa canelada Grooved plate	100 kg
	1134.220.005C	MGFT998LR	800x900x250 mm	Gás / Gas	16 kW	Placa 2/3 lisa e 1/3 canelada 2/3 smooth plate and 1/3 grooved plate	100 kg

Fry-tops elétricos • Electric fry-tops


	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Voltagem Voltage	Potência total Total power	Placa Plate	Peso Weight
	1134.220.006C	MEFT498L	400x900x250 mm	400V/3/50Hz	6 kW	Placa lisa Smooth plate	62 kg
	1134.220.011C	MEFT498L CRD	400x900x250 mm	400V/3/50Hz	6 kW	Placa lisa cromoduro Chromed smooth plate	62 kg
	1134.220.007C	MEFT498R	400x900x250 mm	400V/3/50Hz	6 kW	Placa canelada Grooved plate	62 kg
	1134.220.008C	MEFT998L	800x900x250 mm	400V/3/50Hz	12 kW	Placa lisa Smooth plate	100 kg
	1134.220.012C	MEFT998L CRD	800x900x250 mm	400V/3/50Hz	12 kW	Placa lisa cromoduro Chromed smooth plate	100 kg
	1134.220.009C	MEFT998R	800x900x250 mm	400V/3/50Hz	12 kW	Placa canelada Grooved plate, TOP	100 kg
	1134.220.010C	MEFT998LR	800x900x250 mm	400V/3/50Hz	12 kW	Placa 2/3 lisa e 1/3 canelada 2/3 smooth plate and 1/3 grooved plate	100 kg

Grelhadores pedra-lávica a gás • Gas lava stones grills


	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Alimentação Power source	Potência total Total power	Placa Plate	Peso Weight
	1128.220.001C	MGPL498	400x900x345 mm	Gás / Gas	10 kW	370x640 mm	50 kg
	1128.220.002C	MGPL998	800x900x345 mm	Gás / Gas	20 kW	2x 370x640 mm	75 kg

Opcionais / Optional

cód. 1190.220.212	PL6	Saco pedra-lávica, 6 kg / Lavastones sack, 6 kg
cód. 1190.220.006	GCPL40	Grelha para carne/peixe, 370x640 mm / Grill-meat/fish, 370x640 mm


 página opcionais
optional page

 página acessórios
accessories page

 elétrico
electric



 gás
gas

 voltagem
power supply

 nº de tabuleiros
trays

Fritadeiras elétricas (versão suspensão) • Electric fryers (wall mounted)

MAGNUS



	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Voltagem Voltage	Potência total Total power	Capacidade Capacity	Peso Weight
	1113.220.009C	MEF498T	400x900x580 mm	400V/3/50Hz	16 kW	18 l	50 kg
	1113.220.010C	MEF998T	800x900x580 mm	400V/3/50Hz	32 kW	18 l + 18 l	85 kg

Opcionais para fritadeiras elétricas (versão suspensão) / Optional for electric fryers (wall mounted)

cód. 91113.220.004	160037	Cesto 1/2, 130x360x140 mm / Basket 1/2 bowl, 130x360x140 mm
cód. 91113.220.003	160038	Cesto inteiro 1/1, 270x360x140 mm / Basket 1/1, 270x360x140 mm

Cozedores de pasta elétricos (versão suspensão) • Electric pasta cookers (wall mounted)

MAGNUS


	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Voltagem Voltage	Potência total Total power	Capacidade Capacity	Peso Weight
	1132.220.003C	MEC498T	400x900x580 mm	400V/3/50Hz	9 kW	40 l	45 kg
	1132.220.004C	MEC9982VT	800x900x580 mm	400V/3/50Hz	18 kW	40 l + 40 l	75 kg

Opcionais para cozedores de pasta elétricos (versão suspensão) / Optional for electric pasta cookers (wall mounted)

cód. 91142.220.002	MA770049	Cesto, 145x290x215 mm / Basket, 145x290x215 mm
cód. 91142.220.006	MA770050	Cesto, 490x290x215 mm / Basket, 490x290x215 mm
cód. 91142.220.008	MA800104	Cesto 160x290x215 mm / Basket, 160x290x215 mm
cód. 91142.220.009	MA800105	Cesto 240x290x215 mm / Basket, 240x290x215 mm
cód. 91142.220.010	MA800108	Cesto Ø 145x200 mm / Basket Ø 145x200 mm
cód. 91142.220.012	MB800003	Cesto com pega à direita, 145x160x215 mm / Basket with handle on the right, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.013	MB800004	Cesto com pega à esquerda, 145x160x215 mm / Basket with handle on the left, 145x160x215 mm
cód. 91142.220.001	MB800007	Cesto, 330x290x215 mm / Basket, 330x290x215 mm


Braseira a gás • Gas braising pan

MAGNUS

	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Alimentação Power source	Potência total Total power	Capacidade Capacity	Peso Weight
	1136.220.001C	MGBRV198T	1200x900x250 mm	Gás / Gas	G=21 kW + E=0.02 kW/230V	80 l	170 kg

Braseira elétrica • Electric braising pan

MAGNUS

	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Voltagem Voltage	Potência total Total power	Capacidade Capacity	Peso Weight
	1136.220.003C	MEBRV198T	1200x900x250 mm	400V/3/50Hz	12 kW	80 l	154 kg

Opcionais para braseira a gás e elétrica / Optional for gas and electric braising pan

cód. 1190.220.225	MA980007	Suporte de braseira em suspensão, 1035x795x130 mm / Basement for tilting brat pans tops, 1035x795x130 mm
cód. 1190.220.132	MA980008	Suporte de braseira montada como móvel, 1200x820x600 mm / Floor for tilting brat pans support, 1200x820x600 mm

Complementos Linha 900 Top:

Suportes para sistemas de suspensão e outros acessórios. Consulte-nos!

Line 900 Top Accessories:

Overhang support accessories and other accessories. Ask us!



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas





voltagem
power supply





nº de tabuleiros
trays







Marmitas a gás, aquecimento indireto (versão suspensão) • Gas boiling pans, indirect heating (wall mounted)


	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Alimentação Power source	Potência total Total power	Capacidade Capacity	Peso Weight
	1115.220.013C	MG100IT98	800x900x700 mm	Gás / Gas	21 kW	100 l	138 kg
	1115.220.014C	MG150IT98	800x900x700 mm	Gás / Gas	21 kW	150 l	143 kg



Marmitas elétricas, aquecimento indireto (versão suspensão) • Electric boiling pans, indirect heating (wall mounted)


	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Voltagem Voltage	Potência total Total power	Capacidade Capacity	Peso Weight
	1115.220.015C	ME100IT98	800x900x700 mm	400V/3/50Hz	14.4 kW	100 l	123 kg
	1115.220.016C	ME150IT98	800x900x700 mm	400V/3/50Hz	14.4 kW	150 l	129 kg




Opcionais para marmitas a gás e elétricas / Optional for gas and electric boiling pans

cód. 91115.220.001	CM900.100 1/1	Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 1 setor Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 1 sector	
cód. 91115.220.002	CM900.150 1/1	Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 1 setor Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 1 sector	
cód. 91115.220.003	CM900.100 1/2	Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 2 setores Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 2 sectors	
cód. 91115.220.004	CM900.150 1/2	Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 2 setores Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 2 sectors	
cód. 91115.220.005	CM900.100 1/3	Cesto para marmita de 100 l, Ø 500x410 mm - 3 setores Colander basket 100 l, Ø 500x410 mm - 3 sectors	
cód. 91115.220.006	CM900.150 1/3	Cesto para marmita de 150 l, Ø 500x480 mm - 3 setores Colander basket 150 l, Ø 500x480 mm - 3 sectors	

Banho-maria elétricos • Electric bain-maries


	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Voltagem Voltage	Potência total Total power	Capacidade Capacity	Peso Weight
	1131.220.001C	MEBM498T	400x900x250 mm	400V/3/50Hz	2.5 kW	GN 4/3, alt=150mm	36 kg
	1131.220.002C	MEBM998T	800x900x250 mm	400V/3/50Hz	6 kW	GN 8/3, alt=150mm	50 kg

Elementos neutros • Neutral worktops


	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Voltagem Voltage	Potência total Total power	Peso Weight
	1117.220.004C	MN 298	200x900x250 mm	-	-	10 kg
	1117.220.005C	MN 498	400x900x250 mm	-	-	26 kg
	1117.220.007C	MN 998	800x900x250 mm	-	-	40 kg


 página opcionais
optional page

 página acessórios
accessories page

 elétrico
electric

 gás
gas

 voltagem
power supply

 nº de tabuleiros
trays

Equipamentos de grande capacidade High performance equipments

Braseiras basculantes de aquecimento direto Tilting braising pans with direct heating



200 l



120-150 l



100 l

Modelos a gás

- Ignição através de piezoelétrico manual e chama piloto.
- Aquecimento através de queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
- Grelha de ventilação.
- Conjunto de injetores para vários tipos de gás.
- Termóstato de segurança.
- Torneira com válvula de segurança com termopar.
- Regulação da temperatura de +100 °C a +300 °C.

Modelos elétricos

- Aquecimento através de um conjunto de resistências elétricas.
- Termóstato de segurança das resistências com bloqueio por sobreaquecimento.
- Controlo da temperatura (+50 °C a +260 °C).
- Alimentação elétrica standard 400V 3N 50/60Hz.

Gas models

- Ignition by means of manual piezo igniter and pilot flame.
- Heating by means of high-performance tubular burners in AISI 304 stainless steel.
- Ventilation grille.
- Set of nozzles for various types of gas.
- Safety thermostat.
- Tap with safety valve with thermocouple.
- Temperature regulation from +100 °C to +300 °C.

Electric models

- Heating by a series of heating elements.
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature.
- Temperature control (+50 °C to +260 °C).
- Standard power supply 400V 3N 50/60Hz.

lcos

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity	Dimensões cuba Vat dimensions	Inclinação cuba Vat tilting
1116.824.002	BRQ.G-100	900x900x850 mm	G=22 kW + E=0.1 kW	Gás / Gas	97 l	820x570x228 mm	manual / manual
1116.824.001A	BRQ.G-120	1200x900x850 mm	G=33 kW + E=0.1 kW	Gás / Gas	120 l	1120x570x228 mm	manual / manual
1116.824.003	BRQ.G-150	1200x900x850 mm	G=33 kW + E=0.1 kW	Gás / Gas	150 l	1120x570x253 mm	manual / manual
1116.824.004	BRQ.GM-200	1600x900x850 mm	G=44 kW + E=0.1 kW	Gás / Gas	200 l	1520x570x253 mm	motorizado / motorized
1116.824.005	BRQ.E-100	900x900x850 mm	10 kW	Elétrico / Electric	97 l	820x570x228 mm	manual / manual
1116.824.006	BRQ.E-120	1200x900x850 mm	15 kW	Elétrico / Electric	120 l	1120x570x228 mm	manual / manual
1116.824.007	BRQ.E-150	1200x900x850 mm	15 kW	Elétrico / Electric	150 l	1120x570x253 mm	manual / manual
1116.824.008	BRQ.EM-200	1600x900x850 mm	20.1 kW	Elétrico / Electric	200 l	1520x570x253 mm	motorizado / motorized

Opcional BRQ / BRQ optional

Fundo composto / Compound bottom



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Marmitas de aquecimento indireto Boiling pans with indirect heating



Versão autoclave:

- Junta de silicone de grau alimentar
- Grampos para fecho hermético da tampa
- Válvula de segurança calibrada a 0.05 bar

Autoclave version:

- Gasket seal in foodgrade silicone
- Clamps for hermetic lid closure
- Safety valve calibrated at 0.05 bar

• Modelos a gás

- Ignição através de piezoelétrico manual e chama piloto.
- Aquecimento através de queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304.
- Grelha de ventilação.
- Conjunto de injetores para vários tipos de gás.
- Controlo do nível de água na dupla parede com torneiras máximo/mínimo com opção de enchimento de água automático.
- Controlo de pressão na dupla parede através de válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, válvula de depressão e manómetro (somente na versão a gas indireto com dupla parede).

Modelos elétricos

- Aquecimento através de resistências blindadas em liga Incoloy com potência ajustável por meio de um regulador de energia.
- Termóstato de segurança resistente com bloqueio por sobreaquecimento da temperatura ou por falta de água.
- Controlo da água na dupla parede com torneiras máximo / mínimo e opção de enchimento automático de água.
- Controlo de pressão na dupla parede através de um pressostato de trabalho e uma válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, válvula de depressão e manómetro.
- Tensão de alimentação padrão 400V-3N-50Hz.

Gas models

- Ignition by means of manual piezo igniter and pilot flame.
- Heating by means of high-performance tubular burners in AISI 304 stainless steel.
- Ventilation grille.
- Set of nozzles for various types of gas.
- Control of water level in jacket with maximum/minimum taps, with option for automatic water filling.
- Jacket pressure control by means of safety valve calibrated at 0.5 bar, vacuum relief valve, pressure gauge (indirect gas version with jacket only).

Electric models

- Heating by means of Incoloy hot water heating elements with adjustable power regulator.
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature or insufficient water level.
- Control of water level in jacket with maximum/minimum taps and option for automatic water filling.
- Control of pressure in jacket through operating pressure gauge and safety valve calibrated at 0.5 bar, vacuum relief valve and pressure gauge.
- Standard power supply 400V-3N-50Hz.

lcos

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Alimentação Supply	Capacidade Capacity	Dimensões cuba Vat dimensions	Autoclave Autoclave
1115.824.004	PQF.IG-200/N	1000x1150x850 mm	39 kW	Gás / Gas	200 l	Ø 760x500 mm	-
1115.824.005	PQF.IG-200/A	1000x1150x850 mm	39 kW	Gás / Gas	200 l	Ø 760x500 mm	sim / yes
1115.824.006	PQF.IG-300/N	1200x1270x900 mm	48 kW	Gás / Gas	300 l	Ø 960x500 mm	-
1115.824.007	PQF.IG-300/A	1200x1270x900 mm	48 kW	Gás / Gas	300 l	Ø 960x500 mm	sim / yes
1115.824.008	PQF.IG-500/N	1300x1400x1000 mm	55 kW	Gás / Gas	500 l	Ø 1060x600 mm	-
1115.824.009	PQF.IG-500/A	1300x1400x1000 mm	55 kW	Gás / Gas	500 l	Ø 1060x600 mm	sim / yes
1115.824.002	PQF.IE-200/N	1000x1150x850 mm	24 kW	Elétrico / Electric	200 l	Ø 760x500 mm	-
1115.824.010	PQF.IE-200/A	1000x1150x850 mm	24 kW	Elétrico / Electric	200 l	Ø 760x500 mm	sim / yes
1115.824.011	PQF.IE-300/N	1200x1270x900 mm	36 kW	Elétrico / Electric	300 l	Ø 960x500 mm	-
1115.824.012	PQF.IE-300/A	1200x1270x900 mm	36 kW	Elétrico / Electric	300 l	Ø 960x500 mm	sim / yes
1115.824.013	PQF.IE-500/N	1300x1400x1000 mm	48 kW	Elétrico / Electric	500 l	Ø 1060x600 mm	-
1115.824.014	PQF.IE-500/A	1300x1400x1000 mm	48 kW	Elétrico / Electric	500 l	Ø 1060x600 mm	sim / yes

Para modelos de aquecimento direto a gás, consulte-nos!

For gas models with direct heating, ask us!

Opcional / Optional

cód. 1190.824.002 E722 00690 Controlo eletrónico do nível de água do banho-maria com enchimento automático
Electronic control of the water level in the jacket with automatic filling



página opcional
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



PTBC - 100 lt - 500 lt

lcos

• Marmitas basculantes.

- Estrutura externa e interna em aço inoxidável.
- Fáceis de utilizar com poucos comandos, simples e intuitivos.
- Rápidas de limpar garantem um alto nível de higiene, devido ao acabamento acetinado.
- Isolamento térmico com feltro de fibra bio-solúvel de alta densidade 96/128 kg/m³, dotado de excelente estabilidade térmica que permite uma redução significativa da dispersão de calor.
- Os materiais anticorrosivos e a espessura das paredes tornam as marmitas sólidas e resistentes ao longo do tempo.

• Round tilting pans.

- External and internal structure made in stainless steel.
- Easy to use with just a few simple and intuitive commands.
- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the satin-finished surfaces.
- Thermal insulated with high-density 96/128 kg/m³ biosoluble fibre felt featuring excellent thermal stability and which significantly reduces heat dispersion.
- Thick, anti-corrosive materials ensure the sturdiness and resilience of the pot over time.



PTFM - 100 - 500 lt

lcos

• Marmitas com misturador.

- Estrutura externa e interna em aço inoxidável.
- Sistema de mistura: misturador em aço inoxidável AISI 316 com velocidade de rotação variável (10 - 35 r.p.m. (100 - 150 l), 2-12 r.p.m. (200 - 300 - 500 l); possibilidade de inversão do sentido de marcha com o seletor eletrónico; misturador removível para facilitar as operações de limpeza e extração do produto.
- Fáceis de utilizar com poucos comandos, simples e intuitivos.
- Rápidas de limpar garantem um alto nível de higiene, devido ao acabamento acetinado.
- Isolamento térmico com feltro de fibra bio solúvel de alta densidade 96/128 kg/m³, dotado de excelente estabilidade térmica que permite uma redução significativa da dispersão de calor.
- Os materiais anticorrosivos e a espessura das paredes tornam as marmitas sólidas e resistentes ao longo do tempo.
- Versão normal: válvula de segurança da mola e de peso (segundo a capacidade da máquina) calibrada a 0.5 bar.
- Versão autoclave: Junta de silicone de grau alimentar; grampos para fecho hermético da tampa e válvula de segurança calibrada a 0.05 bar.

• Round boiling pans with mixer.

- External and internal structure made in stainless steel.
- Stirring system: stirrer in AISI 316 stainless steel with adjustable speed (10 - 35 r.p.m. (100 - 150 l), 2-12 r.p.m. (200 - 300 - 500 l); possibility to invert direction with electronic selector; removable stirrer to facilitate cleaning operations and product extraction.
- Easy to use with just a few simple and intuitive commands.
- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the satin-finished surfaces.
- Thermal insulated with high-density 96/128 kg/m³ biosoluble fibre felt featuring excellent thermal stability and which significantly reduces heat dispersion.
- Thick, anti-corrosive materials ensure the sturdiness and resilience of the pot over time.
- Normal version: spring and weight loaded safety valve (depending on machine capacity) calibrated at 0.5 bar.
- Autoclave version: Gasket seal in foodgrade silicone; clamps for hermetic lid closure and safety valve calibrated at 0.05 bar.



**Misturador
Mezclador**



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Fornos micro-ondas Microwave ovens



MW 25.9 Easy (cód. 1165.777.001)

NTS Japan

Forno de micro-ondas semiprofissional, 25 l
Semiprofessional microwave oven, 25 l



230V

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	513x410x307	mm
Câmara / Chamber	328x368x206	mm
Potência micro-ondas / Microwave output power	0.9	kW
Potência grill / Grill output power	1	kW
Potência absorvida / Input power	1.45	kW
Capacidade / Capacity	25	l
Peso / Weight	16	kg

- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Porta de vidro.
- Prato de vidro rotativo de Ø 315 mm.
- 5 níveis de potência.
- Display digital.
- Relógio digital.
- Temporizador (95 minutos).
- Função descongelação e **grill**.
- Cozedura rápida.
- Sinal sonoro de fim de cozedura.

- Body and chamber made in stainless steel.
- Glass door.
- Glass turntable plate of Ø 315 mm.
- 5 power levels.
- Digital display.
- Digital clock.
- Cooking timer (95 minutes).
- Defrost and **grill function**.
- Express cooking.
- End cooking signal.



MW 25.10 (cód. 1165.777.002)

MAGNUS

Forno de micro-ondas profissional, 25 l
Professional microwave oven, 25 l



230V

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	511x432x311	mm
Câmara / Chamber	327x346x200	mm
Potência output / Output power	1	kW
Potência absorvida / Input power	1.5	kW
Capacidade / Capacity	25	l
Peso / Weight	14.7	kg

- Estrutura exterior em aço inoxidável.
- Câmara em aço inoxidável selada com acabamento cerâmico.
- 3 fases cozedura.
- 10 níveis de potência.
- Pannel de controlo com touchpad: Iniciar/pausa, parar/reset, potência (micro-ondas), ventilador, relógio/AM/PM, adicionar 30 segundos, ajustamento do aviso sonoro de fim de ciclo, configuração até 100 programas.
- Temporizador (60 minutos).
- Função descongelação.
- 1 Magnétron.
- Ecrã LED.
- Filtro removível.

- Body made in stainless steel.
- Stainless steel chamber with sealed-in ceramic finish.
- 3 cooking stage.
- 10 power levels.
- Touchpad control panel: start/pause, stop/clear, power (microwave), vent fan, clock/AM/PM, add 30 seconds, adjustable end of cycle, 100 programs setting.
- Timer (60 min. entry).
- Defrost function.
- 1 Magnetron.
- LED display.
- Removable filter.





MW 34.14 (cód. 1165.777.003)

MAGNUS

Forno de micro-ondas profissional, 34 l
Professional microwave oven, 34 l



230V

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	553x488x343	mm
Câmara / Chamber	370x385x230	mm
Potência output / Output power	1.4	kW
Potência absorvida / Input power	1.9	kW
Capacidade / Capacity	34	l
Peso / Weight	20.2	kg

- Estrutura exterior em aço inoxidável.
- Câmara em aço inoxidável selada com acabamento cerâmico.
- 3 fases cozedura.
- 10 níveis de potência.
- Painel de controlo com touchpad: Iniciar/pausa, parar/reset, potência (micro-ondas), ventilador, relógio/AM/PM, adicionar 30 segundos, ajustamento do aviso sonoro de fim de ciclo, configuração até 100 programas.
- Temporizador (60 minutos).
- Função descongelação.
- 1 Magnétron.
- Ecrã LED.
- Filtro removível.

- Body made in stainless steel.
- Stainless steel chamber with sealed-in ceramic finish.
- 3 cooking stage.
- 10 power levels.
- Touchpad control panel: start/pause, stop/clear, power (microwave), vent fan, clock/AM/PM, add 30 seconds, adjustable end of cycle, 100 programs setting.
- Timer (60 min. entry).
- Defrost function.
- 1 Magnetron.
- LED display.
- Removable filter.



MW 34.21 (cód. 1165.777.004)

MAGNUS

Forno de micro-ondas profissional, 34 l
Professional microwave oven, 34 l



230V

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	574x528x368	mm
Câmara / Chamber	360x408x224	mm
Potência output / Output power	2.1	kW
Potência absorvida / Input power	3.2	kW
Capacidade / Capacity	34	l
Peso / Weight	32.3	kg

- Estrutura exterior em aço inoxidável.
- Câmara em aço inoxidável selada com acabamento cerâmico.
- 3 fases cozedura.
- 10 níveis de potência.
- Painel de controlo com touchpad: Iniciar/pausa, parar/reset, potência (micro-ondas), ventilador, relógio/AM/PM, adicionar 30 segundos, ajustamento do aviso sonoro de fim de ciclo, configuração até 100 programas.
- Temporizador (60 minutos).
- Função descongelação.
- **2 Magnétrons.**
- Ecrã LED.
- Filtro removível.

- Body made in stainless steel.
- Stainless steel chamber with sealed-in ceramic finish.
- 3 cooking stage.
- 10 power levels.
- Touchpad control panel: start/pause, stop/clear, power (microwave), vent fan, clock/AM/PM, add 30 seconds, adjustable end of cycle, 100 programs setting.
- Timer (60 min. entry).
- Defrost function.
- **2 Magnetrons.**
- LED display.
- Removable filter.

INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável.
Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces.
See page 207.





Fornos snack Snack ovens



ES 443 (cód. 1100.810.009)



Forno elétrico SNACK para tabuleiros 460x340 mm
SNACK electric oven for trays 460x340 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	587x655x570	mm
Potência / Power	2.7	kW
Capacidade / Capacity	4x (460x340)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	31	kg

- Forno convetor com 1 ventilador para circulação do ar interno.
- Temperatura regulável de 50 a 270 °C.
- Timer de 0 a 120 minutos.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Vedante da porta removível para uma fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Fornecido com 1 grelha de 460x340 mm.

- Convection oven with 1 fan for the circulation of hot air in the chamber.
- Adjustable temperature from 50 to 270 °C.
- Timer 0-120 minutes.
- Body and chamber in stainless steel.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Supplied with 1 grid 460x340 mm.

Opcionais / Optional

cód. 1190.810.001	Tabuleiro inox, 460x340 mm / Stainless steel tray, 460x340 mm
cód. 91100.810.126	Grelha inox, 460x340 mm / Stainless steel grid, 460x340 mm



BS 443 U (cód. 1100.810.001)



Forno elétrico SNACK com **humidificação** para tabuleiros 460x340 mm
SNACK electric oven with **humidifier** for trays 460x340 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	587x655x570	mm
Potência / Power	3.2	kW
Capacidade / Capacity	4x (460x340)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	34	kg

- Forno convetor com 2 ventiladores para circulação do ar interno.
- Temperatura regulável de 50 a 270 °C.
- Timer de 0 a 120 minutos.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Vedante da porta removível para uma fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Humidificação manual.
- Fornecido com 1 tabuleiro e 1 grelha de 460x340 mm.

- Convection oven with 2 fans for the circulation of hot air in the chamber.
- Adjustable temperature from 50 to 270 °C.
- Timer 0-120 minutes.
- Body and chamber in stainless steel.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Manual humidification.
- Supplied with 1 tray and 1 grid 460x340 mm.

Opcionais / Optional

cód. 1190.810.001	Tabuleiro inox, 460x340 mm / Stainless steel tray, 460x340 mm
cód. 91100.810.126	Grelha inox, 460x340 mm / Stainless steel grid, 460x340 mm



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



BS 443 U MIX (cód. 1100.810.002)

MAGNUS



e

V 230V

Forno elétrico SNACK com **humidificação** e **grill** para tabuleiros 460x340 mm
SNACK electric oven with **humidifier** and **grill** for trays 460x340 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	587x655x570	mm
Potência / Power	3.6	kW
Capacidade / Capacity	4x (460x340)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	35	kg

- Forno multifunções com humidificação manual e grill.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo BS 443 U.

- Multifunctional oven with manual humidifier and grill.
- Other technical characteristics similar to the BS 443 U model.

Opcionais / Optional

cód. 1190.810.001	Tabuleiro inox, 460x340 mm / Stainless steel tray, 460x340 mm
cód. 91100.810.126	Grelha inox, 460x340 mm / Stainless steel grid, 460x340 mm

Fornos convetores para gastronomia Convection ovens for gastronomy



GN 423 RU MIX (cód. 1100.810.003)

MAGNUS



o 241

e

V 230V

GN 4x GN 2/3

Forno convetor elétrico para gastronomia com **humidificação**, **grill** e **inversão de marcha**
Electric convection oven for gastronomy with **humidifier**, **grill** and **reverse fan**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	720x680x560	mm
Potência / Power	4	kW
Capacidade / Capacity	4x GN2/3	
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	47.5	kg

- Forno convetor elétrico com controlo manual de humidificação e grill.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- 1 Ventilador com inversão de marcha.
- Temperatura regulável de 50 a 270 °C e timer de 0 a 120 minutos.
- Vedante da porta removível para uma fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Pega ergonómica e atérmica.
- Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
- Fornecido com 1 grelha GN2/3.

- Electric convection oven with manual humidification and grill.
- Body and chamber in stainless steel.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamond form that allows an easy draining of condensation liquids.
- 1 Fan with inverse rotation.
- Adjustable temperature from 50 to 270 °C and timer 0-120 minutes.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Door with micro switch that automatically turns off the ventilators when door is opened.
- Supplied with 1 GN2/3 grid.

Opcionais para fornos de gastronomia / Optionals for gastronomy ovens

cód. 1190.252.003	Grelha em inox GN2/3 / Stainless steel grid GN2/3
cód. 0190.271.016	Tabuleiro em inox GN2/3 alt=65mm/ Stainless steel tray GN2/3 h=65 mm

Para containers GN2/3 consulte a página 241 / For GN2/3 trays see page 241.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



GN 411 RU (cód. 1100.810.006)

MAGNUS

- o** 186 / 241
- e**
- V** 400V
- GN** 4x GN1/1
60x40



Forno convetor elétrico para gastronomia com humidificação e inversão de marcha
Electric convection oven for gastronomy with humidifier and reverse fan

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	865x735x565	mm
Potência / Power	6.5	kW
Capacidade / Capacity	4x GN1/1; 4x (600x400)	
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	60	kg

- Forno de convetor elétrico com controlo manual de humidificação.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- 2 Ventiladores com inversão de marcha.
- Temperatura regulável de 50 a 270 °C e timer de 0 a 120 minutos.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Pega ergonómica e atérmica.
- Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
- **Guias laterais para GN1/1 e 60x40.**
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- Electric convection oven with manual humidification.
- Body and chamber in stainless steel.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamond form that allows an easy draining of condensation liquids.
- 2 Fans with inverse rotation.
- Adjustable temperature from 50 to 270 °C and timer 0-120 minutes.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Door with micro switch that automatically turns off the ventilators when door is opened.
- **Trays support for GN1/1 and 60x40.**
- Supplied with 1 GN1/1 grid.



GN 411 RU MN (cód. 1100.810.012)

MAGNUS

- o** 186 / 241
- e**
- V** 230V
- GN** 4x GN1/1
60x40



Forno convetor elétrico para gastronomia com humidificação e inversão de marcha, monofásico
Electric convection oven for gastronomy with humidifier and reverse fan, single-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	865x735x565	mm
Potência / Power	3.6	kW
Capacidade / Capacity	4x GN1/1; 4x (600x400)	
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	60	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GN 411 RU.

- Other technical characteristics similar to the GN 411 RU model.



GN 411 RU MIX (cód. 1100.810.007)

MAGNUS

- o** 186 / 241
- e**
- V** 400V
- GN** 4x GN1/1
60x40



Forno convetor elétrico para gastronomia com humidificação, grill e inversão de marcha
Electric convection oven for gastronomy with humidifier, grill and reverse fan

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	865x735x565	mm
Potência / Power	7.2	kW
Capacidade / Capacity	4x GN1/1; 4x (600x400)	
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	60	kg

- Forno multifunções com humidificação manual e grill.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- 2 Ventiladores com inversão de marcha.
- Temperatura regulável de 50 a 270 °C e timer de 0 a 120 minutos.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Pega ergonómica e atérmica.
- Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
- **Guias laterais para GN1/1 e 60x40.**
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- Multifunctional oven with manual humidifier and grill.
- Body and chamber in stainless steel.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamond form that allows an easy draining of condensation liquids.
- 2 Fans with inverse rotation.
- Adjustable temperature from 50 to 270 °C and timer 0-120 minutes.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Door with micro switch that automatically turns off the ventilators when door is opened.
- **Trays support for GN1/1 and 60x40.**
- Supplied with 1 GN1/1 grid.





D 416 (cód. 1100.810.011)

MAGNUS



V 400V

GN 4x GN1/1
60x40



Forno convetor elétrico programável com humidificação e inversão de marcha
Programmable electric convection oven with humidifier and reverse fans

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	865x745x565	mm
Potência / Power	6.5	kW
Capacidade / Capacity	4x GN1/1; 4x (600x400)	
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	60	kg

- Painel de controlo digital com 99 programas disponíveis.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- 2 Ventiladores com inversão de marcha.
- Temperatura regulável de 50 a 270 °C.
- **Humidificação regulável: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%.**
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Pega ergonómica e atérmica.
- Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
- **Guias laterais para GN1/1 e 60x40.**
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- Digital control panel with 99 programmes available.
- Body and chamber in stainless steel.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamond form that allows an easy draining of condensation liquids.
- 2 Fans with inverse rotation.
- Adjustable temperature from 50 to 270 °C.
- **Adjustable humidifier: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%.**
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Door with micro switch that automatically turns off the ventilators when door is opened.
- **Trays support for GN1/1 and 60x40.**
- Supplied with 1 GN1/1 grid.



EGN6 (cód. 1100.810.013)

MAGNUS



V 400V

GN 6x GN1/1
60x40



Forno convetor elétrico com humidificação e inversão de marcha
Electric convection oven with humidifier and reverse fans

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	865x775x715	mm
Potência / Power	7.9	kW
Capacidade / Capacity	6x GN1/1; 6x (600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	80.5	kg

- Forno convetor elétrico com controlo manual de humidificação.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- 2 Ventiladores com inversão de marcha.
- Temperatura regulável de 50 a 270 °C e timer de 0 a 120 minutos.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Pega ergonómica e atérmica.
- Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
- **Guias laterais para GN1/1 e 60x40.**
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- Electric convection oven with manual humidifier control.
- Body and chamber in stainless steel.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamond form that allows an easy draining of condensation liquids.
- 2 Fans with inverse rotation.
- Adjustable temperature from 50 to 270 °C and timer 0-120 minutes.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Door with micro switch that automatically turns off the ventilators when door is opened.
- **Trays support for GN1/1 and 60x40.**
- Supplied with GN1/1 grid.

Opcionais para fornos de gastronomia / Optionals for gastronomy ovens

cód. 1190.303.017	Grelha em inox GN1/1 / Stainless steel grid GN1/1
cód. 1190.303.005	Grelha em inox 600x400 mm / Stainless steel grid 600x400 mm
cód. 1190.252.022	Tabuleiro em inox 600x400 mm / Stainless steel tray 600x400 mm

Para containers GN1/1 consulte a página 241 / For GN1/1 trays see page 241.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



EGN10 (cód. 1100.810.014)

MAGNUS



400V

GN
10x GN1/1
60x40

Forno convetor elétrico com humidificação e inversão de marcha
Electric convection oven with humidifier and reverse fans

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	865x775x1015	mm
Potência / Power	11.9	kW
Capacidade / Capacity	10x GN1/1; 10x (600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	110	kg

- Forno convetor elétrico com controlo manual de humidificação.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- 3 Ventiladores com inversão de marcha.
- Temperatura regulável de 50 a 270 °C e timer de 0 a 120 minutos.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Pega ergonómica e atérmica.
- Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
- **Guias laterais para GN1/1 e 60x40.**
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- Electric convection oven with manual humidifier control.
- Body and chamber in stainless steel.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamond form that allows an easy draining of condensation liquids.
- 3 Fans with inverse rotation.
- Adjustable temperature from 50 to 270 °C and timer 0-120 minutes.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Door with micro switch that automatically turns off the ventilators when door is opened.
- **Trays support for GN1/1 and 60x40.**
- Supplied with GN1/1 grid.

Opcionais para fornos de gastronomia / Optional for gastronomy ovens

cód. 1190.303.017 Grelha em inox GN1/1 / Stainless steel grid GN1/1

cód. 1190.303.005 Grelha em inox 600x400 mm / Stainless steel grid 600x400 mm

cód. 1190.252.022 Tabuleiro em inox 600x400 mm / Stainless steel tray 600x400 mm

Para containers GN1/1 consulte a página 241 / For GN1/1 trays see page 241.



Fornos convetores para pastelaria e câmaras de levedação

Convection ovens for bakery and proofers



PS 464 U (cód. 1100.810.004)

MAGNUS



188



230V

Forno convetor elétrico para pastelaria com humidificação
Electric convection oven for bakery with humidifier

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	725x715x605	mm
Potência / Power	3.2	kW
Capacidade / Capacity	4x (600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	42.5	kg

- Forno de convetor elétrico com controlo manual de humidificação.
- Temperatura regulável de 50 a 270 °C e timer de 0 a 120 minutos.
- 2 Ventiladores.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Vedante da porta removível para uma fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Fornecido com 1 grelha 600x400 mm.

- Electric convection oven with manual humidification.
- Adjustable temperature from 50 to 270 °C and timer 0-120 minutes.
- 2 Fans.
- Body and chamber in stainless steel.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Supplied with 1 grid 600x400 mm.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



PS 464 U MIX (cód. 1100.810.005)

MAGNUS

Forno convetor elétrico para pastelaria com **humidificação e grill**
Electric convection oven for bakery with **humidifier and grill**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	725x715x605	mm
Potência / Power	3.6	kW
Capacidade / Capacity	4x (600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	43	kg



e

V 230V

- Forno multifunções com humidificação manual e grill.
- Temperatura regulável de 50 a 270 °C e timer de 0 a 120 minutos.
- 2 Ventiladores.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Vedante da porta removível para uma fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Fornecido com 1 grelha 600x400 mm.

- Multifunctional oven with manual humidifier and grill.
- Adjustable temperature from 50 to 270 °C and timer 0-120 minutes.
- 2 Fans.
- Body and chamber in stainless steel.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Supplied with 1 grid 600x400 mm.



PS 464 HI-TECH (cód. 1100.810.010)

MAGNUS

Forno convetor elétrico **programável** para pastelaria com **humidificação e grill**
Electric convection oven for bakery, **programmable with humidifier and grill**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	725x715x605	mm
Potência / Power	3.6	kW
Capacidade / Capacity	4x (600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	42	kg



e

V 230V

- Painel de controlo digital com 99 programas disponíveis e grill.
- 2 Ventiladores.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Fornecido com 1 grelha 600x400 mm.

- Digital control panel with 99 programmes available and grill.
- 2 Fans.
- Body and chamber in stainless steel.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Supplied with 1 grid 600x400 mm.



PS 464 R TR (cód. 1100.810.015)

MAGNUS

Forno convetor elétrico para pastelaria, **trifásico**
Electric convection oven for bakery, **three-phase**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	725x805x605	mm
Potência / Power	5.8	kW
Capacidade / Capacity	4x (600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	51	kg



e

V 400V

- Temperatura regulável de 50 a 270 °C e timer de 0 a 120 minutos.
- 1 Ventilador com inversão de marcha.
- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Vedante da porta removível para uma fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Fornecido com 1 grelha 600x400 mm.

- Adjustable temperature from 50 to 270 °C and timer 0-120 minutes.
- 1 Fan with inverse rotation.
- Body and chamber in stainless steel.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Supplied with 1 grid 600x400 mm.

Opcionais para fornos de pastelaria / Optional for bakery ovens

cód. 1190.252.022	Tabuleiro em inox 600x400 mm para fornos PS 464 e EGN6/10 / Stainless steel tray 600x400 mm for PS 464 and EGN6/10 ovens
cód. 1190.303.005	Grelha em inox 600x400 mm para fornos PS 464 e EGN6/10 / Stainless steel grid 600x400 mm for PS 464 and EGN6/10 ovens



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



CL 8x 46.34 (cód. 1025.810.001)

MAGNUS



230V

Câmara de levedação, 8 guias para tabuleiros/grelhas 460x340 mm
Proofer, 8x 460x340 mm trays/grids

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	585x585x934	mm
Potência / Power	1.5	kW
Capacidade / Capacity	8x (GN2/3 - 460x340)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	56	kg

- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Reservatório de água para humedificação.
- Portas em vidro temperado.
- Temperatura regulável de +30 a +60 °C.

- Outer and inner structure in stainless steel.
- Drip tray for condensation liquids.
- Doors in shatter-proof glass.
- Adjustable temperature from +30 to +60 °C.



CL 8 EN (cód. 1025.810.002)

MAGNUS



230V

Câmara de levedação, 8 guias para tabuleiros/grelhas 600x400 mm
Proofer, 8x 600x400 mm trays/grids

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	875x706x934	mm
Potência / Power	2	kW
Capacidade / Capacity	8x (600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	85	kg

- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Reservatório de água para humedificação.
- Portas em vidro temperado.
- Temperatura regulável de +30 a +60 °C.

- Outer and inner structure in stainless steel.
- Drip tray for condensation liquids.
- Doors in shatter-proof glass.
- Adjustable temperature from +30 to +60 °C.



CL 8+8 GN/EN (cód. 1025.810.003)

MAGNUS



230V

Câmara de levedação, 8 guias para tabuleiros/grelhas GN1/1 ou 600x400 mm
Proofer, 8x GN1/1 or 600x400 mm trays/grids

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	995x795x834	mm
Potência / Power	2	kW
Capacidade / Capacity	8x (GN1/1 - 600x400)	mm
Distância entre guias / Distance between guides	75	mm
Peso / Weight	95	kg

- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Reservatório de água para humedificação.
- Portas em vidro temperado.
- Temperatura regulável de +30 a +60 °C.
- Possibilidade de utilizar tabuleiros 600x400mm ou GN1/1 mediante onde se apliquem as guias.

- Outer and inner structure in stainless steel.
- Drip tray for condensation liquids.
- Doors in shatter-proof glass.
- Adjustable temperature from +30 to +60 °C.
- It is possible to use 600x400mm or GN1/1 trays depending on where the guides are fitted.

Sugestão:

Consulte os containers gastronorm na página 241.

Suggestion:

Consult our range of Gastronorm containers on page 241.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Fornos mistos elétricos e a gás (vapor direto), eletromecânicos - **linha equator** Gas and electric combi ovens (direct steam), electromechanical - **equator line**

- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- Modo convecção: temperatura regulável de 50 a 270°C.
- Modo vapor: temperatura regulável de 50 a 100°C.
- Modo misto: temperatura regulável de 50 a 270°C.
- Convecção com vapor: quantidade de vapor ajustável.
- Timer de 0 a 120 minutos e modo contínuo.
- Ventiladores com inversão de marcha.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Pega ergonômica e atérmica.
- Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
- **Função arrefecimento rápido da câmara.**
- **Guias laterais para GN1/1 e 60x40 (Modelos de 7 e 10 níveis).**
- Fornecido com 1 grelha GN1/1 (Modelos de 7 e 10 níveis).
- Fornecido com 1 carro e 1 grelha GN1/1 (modelos de 20 níveis).

equator line

MAGNUS

0 207 / 241



		7 níveis / 7 levels	10 níveis / 10 levels
Refeições por dia / Meals per day		70	100
Capacidade / Capacity		7x GN1/1; 7x (600x400)	10x GN1/1; 10x (600x400)
Distância entre guias / Distance between guides	mm	75	75
Versão elétrica / Electric version		MEQ 7 E	MEQ 10 E
Código / code		1101.810.004	1101.810.006
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	920x802x850	920x802x1075
Potência total / Total power	kW	9.3	13.9
Voltagem / Power supply	V/Hz	400/3/50	400/3/50
Ventiladores / Fans	n. / nº	2	3
Peso / Weight	kg	95	117
Versão a gás / Gas version		MEQ 7 G	MEQ 10 G
Código / code		1101.810.005	1101.810.007
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	920x862x908	920x862x1133
Potência total / Total power	kW	13.5 + 0.3 (Elétrica/Electric)	20.5 + 0.6 (Elétrica/Electric)
Voltagem / Power supply	V/Hz	230/1/50	230/1/50
Ventiladores / Fans	n. / nº	2	3
Consumo gás / Gas consumption	m³/h	1.429 (G20)	2.116 (G20)
	kg/h	1.065 (G30) / (G31)	1.577 (G30) / (G31)
Peso / Weight	kg	107	130

- Body and chamber in stainless steel.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamant form that allows an easy draining of condensation liquids.
- Convection mode: adjustable temperature from 50 to 270 °C.
- Steam mode: adjustable temperature from 50 to 100 °C.
- Convection-steam mode: adjustable temperature from 50 to 270 °C.
- Timer 0-120 minutes and continuous mode.
- Fans with inverse rotation.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Door with micro switch that automatically turns off the ventilators when door is opened.
- **Cool down: quick cooling down of the cooking chamber.**
- **Trays support for GN1/1 and 60x40 (7 and 10 levels models).**
- Supplied with GN1/1 grid (7 and 10 levels models).
- Supplied with trolley and GN1/1 grid (20 levels models).



equator line

MAGNUS

0 207 / 241

		20 níveis /20 levels
Refeições por dia / Meals per day		300
Capacidade / Capacity		20x GN1/1
Distância entre guias / Distance between guides	mm	65
Versão elétrica / Electric version		MEQ 20.1 E
Código / code		1101.810.008
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	970x1030x1880
Potência total / Total power	kW	30
Voltagem / Power supply	V/Hz	400/3/50
Ventiladores / Fans	n. / nº	2
Peso / Weight	kg	400
Versão a gás / Gas version		MEQ 20.1 G
Código / code		1101.810.009
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	970x1030x1880
Potência total / Total power	kW	29 + 1.5 (Elétrica/Electric)
Voltagem / Power supply	V/Hz	230/1/50
Ventiladores / Fans	n. / nº	2
Consumo gás / Gas consumption	m³/h	3.069 (G20)
	kg/h	2.287 (G30 / G31)
Peso / Weight	kg	440

Fornos digitais Digital ovens

Fornos convetores elétricos - linha easy convex

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável; câmara com cantos arredondados para fácil limpeza; porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humedificação; ventilador de 3 velocidades com inversão de marcha; temperatura convecção: 40° - 250 °C; função arrefecimento rápido da câmara.

Electric ovens- easy convex line

Exterior and chamber in stainless steel; chamber with rounded corners for an easy cleaning; door with heat insulated handle and double, shatter-proof glass; auto-ventilation ensuring a low temperature on the outside of the door; intuitive keyboard for an easy regulation of temperature, cooking time and humidification; 3 fan speeds with autoreverse; convection temperature: 40° - 250 °C; quick cooling down of the cooking chamber.

- O** 207 / 241
- e**
- V** 400V
- GN** 6x GN1/1



CH 6.1 EM (cód. 1100.220.019)

MAGNUS

Forno convector elétrico com humedificação, 6xGN1/1
Electric convection oven with humidifier, 6xGN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x490	mm
Potência total / Total power	9.5	kW
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	120	kg

- 5 Níveis de humedificação.
- Capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- 5 Humidification levels.
- Capacity for 6x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 1x GN1/1 grid.

- O** 207 / 241
- e**
- V** 400V
- GN** 10x GN1/1



CH 10.1 EM (cód. 1100.220.021)

MAGNUS

Forno convector elétrico com humedificação, 10xGN1/1
Electric convection oven with humidifier, 10xGN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x980	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x710	mm
Potência total / Total power	18.5	kW
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	160	kg

- 5 Níveis de humedificação.
- Capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 2 grelhas GN1/1.

- 5 Humidification levels.
- Capacity for 10x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 2x GN1/1 grids.

Fornos convectores a gás - linha easy convex

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável; câmara com cantos arredondados para fácil limpeza; porta com pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado, garantindo uma temperatura baixa no exterior da porta; comandos intuitivos de fácil utilização da temperatura, do tempo e da humidificação; ventilador de 3 velocidades com inversão de marcha; temperatura convecção: 40° - 250 °C; função arrefecimento rápido da câmara.

Gas convection ovens - easy convex line

Exterior and chamber in stainless steel; chamber with rounded corners for an easy cleaning; door with heat insulated handle and double, shatter-proof glass; auto-ventilation ensuring a low temperature on the outside of the door; intuitive keyboard for an easy regulation of temperature, cooking time and humidification; 3 fan speeds with autoreverse; convection temperature: 40° - 250 °C; quick cooling down of the cooking chamber.



CH 6.1 GM (cód. 1100.220.020)

MAGNUS

Forno convector a gás com humidificação, 6xGN1/1 Gas convection oven with humidifier, 6xGN1/1

-  207 / 241
-  g
-  e
-  V 230V
-  GN 6x GN1/1



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x720	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x490	mm
Potência total / Total power	12.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.322	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	985 / 971	g/h
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	140	kg

- 5 Níveis de humidificação.
- Capacidade para 6 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 1 grelha GN1/1.

- 5 Humidification levels.
- Capacity for 6x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 1x GN1/1 grid.

Versão para gás GPL / GPL version

cód. 1100.220.020B CH 6.1 GM GPL Forno convector a gás com humidificação, 6xGN1/1 - versão para gás GPL
Gas convection oven with humidifier, 6xGN1/1 - GPL gas version



CH 10.1 GM (cód. 1100.220.022)

MAGNUS

Forno convector a gás com humidificação, 10xGN1/1 Gas convection oven with humidifier, 10xGN1/1

-  207 / 241
-  g
-  e
-  V 230V
-  GN 10x GN1/1



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	890x795x980	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	630x440x710	mm
Potência total / Total power	19.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	2.062	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1536 / 1515	g/h
Distância entre guias / Distance between guides	70	mm
Peso / Weight	180	kg

- 5 Níveis de humidificação.
- Capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 (disponível kit opcional 60x40).
- Fornecido com 2 grelhas GN1/1.

- 5 Humidification levels.
- Capacity for 10x GN1/1 trays (available 60x40 optional kit).
- Supplied with 2x GN1/1 grids.

Versão para gás GPL / GPL version

cód. 1100.220.022B CH 10.1 GM GPL Forno convector a gás com humidificação, 10xGN1/1 - versão para gás GPL
Gas convection oven with humidifier, 10xGN1/1 - GPL gas version



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Forno convector misto programável - linha compact

Intelligent cooking®: CoreControl: a potência é ajustada de acordo com a carga; ajuste imediato da temperatura; JetControl: tecnologia avançada de injeção; arrefecimento rápido no interior do forno.

VisioPAD: painel de controlo sensível ao toque, simples, intuitivo e ergonómico.

Integral TwinControl: sistema patenteado exclusivo que duplica as funções essenciais do forno.

Sistema de limpeza completa: Sistema de limpeza com injeção automática de produtos químicos.

Programmable combi oven - compact line

Intelligent cooking®: CoreControl: power is adjusted to suit the load, immediate temperature adjustment; JetControl: advanced injection technology; rapid cooling of the oven cavity.

VisioPAD: touch control panel, clear, intuitive and ergonomic.

Integral TwinControl: Exclusive patented system doubling the essential oven functions.

Full Cleaning System: Cleaning system with automatic chemical supply.



Minijet (cód. 1101.781.021)

BONNET

O 207 / 241

e

V 400V

GN 6x GN1/1



Forno convector misto elétrico (vapor direto), 6xGN1/1
Electric combi oven (direct steam), 6xGN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	525x912x746	mm
Potência / Power	6.3	kW
Capacidade / Capacity	6x GN1/1 • 12x GN1/2	
Distância entre guias / Distance between guides	45	mm
Peso / Weight	74	kg

- 18 receitas pré-gravadas.
- AirControl: controlo do fluxo de ar.
- Airdray+: Desidratação rápida de produtos.
- Modo de vapor 30-105 °C; modo de convecção 0-250 °C; modo misto 30-250 °C.
- Arrefecimento rápido com porta fechada, dos 200 °C até 80 °C em 2 minutos.
- Função de manutenção de temperatura.
- Modo de pré-aquecimento.
- Enxaguamento automático.
- Velocidade do ventilador ajustável.
- Ventiladores com inversor de marcha automático.
- Bomba detergente.
- Controlo eletrónico de temperatura.
- Modo de regeneração.
- Porta atérmica com vidros duplos.
- Interior do forno com iluminação por Leds.
- Válvula anti-retorno.
- **Fornecido com 1 embalagem de detergente líquido.**

- 18 loaded recipes.
- AirControl: Air flux control.
- Airdray+: Rapid dehydration of products.
- Steam mode 30-105 °C; convection mode 0-250 °C; combination mode 30-250 °C.
- Fast cooling with a closed door, from 200°C to 80°C in 2 min.
- Holding function.
- Preheating mode.
- Automatic rinse.
- Ventilation speed adjustable.
- Autoreverse fans.
- Detergent pump.
- Electronic temperature control.
- Regeneration mode.
- Athermic double glazed cool door.
- Oven cavity lightning with light leds.
- No return valve.
- **Supplied with 1 package of liquid detergent.**

CLEAN OVEN:

Detergente para fornos, 5kg.
Consulte a página 207.

CLEAN OVEN:

Detergent for ovens, 5kg.
See page 207.



Fornos convectores mistos programáveis - linha compact

Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável; câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto; modo convecção com regulação percentual da humidade: de 20 a 270 °C; modo vapor: de 20 a 100 °C; sonda de temperatura: de 20 a 99 °C; função Delta T: de 30 a 150 °C; 150 programas pré-definidos com possibilidade de adicionar mais 150 programas.; programas até 6 passos; função Cook & Hold; vedante da porta removível para fácil e total limpeza; perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo; pega ergonómica e atérmica; porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura; ligação USB; sonda de temperatura com função Delta T.

Programmable combi ovens - compact line

Body and chamber in stainless steel; chamber with rounded corners and bottom in diamant form that allows an easy draining of condensation liquids; convection mode with percentage humidity regulation: from 20 to 270 °C; steam mode: from 20 to 100 °C; core probe: from 20 to 99 °C; Delta T function: from 30 to 150 °C; 150 pre-stored programs with possibility for the user to add 150 more; programs up to 6 steps; Cook & Hold function; removable gasket around the door for simple and throughout cleaning; perfect thermic insulation with double glass door; ergonomic and heat insulated handle; door with micro switch that automatically turns off the ventilators when door is opened; USB connection; core probe with Deta T function.



D 7.1 Compact (cód. 1101.810.001)

MAGNUS



o 207 / 241

e

V 400V

GN 7x GN1/1

Forno convector misto elétrico (vapor direto), 7xGN1/1 Electric combi oven (direct steam), 7xGN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	523x906x877	mm
Potência / Power	8.8	kW
Capacidade / Capacity	7x GN1/1 - 14x GN1/2	
Distância entre guias / Distance between guides	67	mm
Peso / Weight	108	kg

- Entrada de grelhas/containers longitudinal.
- Programas automáticos.
- Função de pré-aquecimento automático.
- 1 Ventilador com 2 velocidades selecionáveis e com inversão de marcha.
- Lavagem automática com detergente líquido.
- Rápido arrefecimento da câmara do forno com porta aberta.
- Fornecido com 1 embalagem de detergente líquido e 1 grelha GN1/1.

- Longitudinal grid/containers entrance.
- Automatic programs.
- Automatic preheating function.
- 1 Fan with inverse rotation and 2 ventilation speed selectable.
- Automatic washing with liquid detergent.
- Quick cooling down of the cooking chamber, with open door.
- Supplied with 1 package of liquid detergent and 1 GN1/1 grid.



D 11.1 Compact (cód. 1101.810.002)

MAGNUS



o 207 / 241

e

V 400V

GN 11x GN1/1

Forno convector misto elétrico (vapor direto), 11xGN1/1 Electric combi oven (direct steam), 11xGN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	523x906x1145	mm
Potência / Power	15	kW
Capacidade / Capacity	11x GN1/1 - 22x GN1/2	
Distância entre guias / Distance between guides	67	mm
Peso / Weight	132	kg

- 2 Ventiladores com 2 velocidades selecionáveis e com inversão de marcha.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo D 7.1 Compact.

- 2 Fans with inverse rotation and 2 ventilation speed selectable.
- Other technical characteristics similar to the D 7.1 Compact model.



Fornos mistos elétricos e a gás (vapor direto), touch - linha combi

- Estrutura exterior e câmara em aço inoxidável.
- Câmara com cantos arredondados e fundo em forma diamantada que permite direcionar a condensação para o esgoto.
- Modo convecção com regulação percentual da humidade: de 20 a 270 °C; modo vapor: de 20 a 100 °C; sonda de temperatura: de 20 a 99 °C; função Delta T: de 30 a 150 °C.
- **Entrada de grelhas/containers longitudinal.**
- 150 programas pré-definidos com possibilidade de adicionar mais 150 programas. Programas até 6 passos.
- Função Cook & Hold.
- Vedante da porta removível para fácil e total limpeza.
- Perfeito isolamento térmico com porta em vidro duplo.
- Pega ergonómica e atérmica.
- Porta com micro-switch que desliga automaticamente os ventiladores na sua abertura.
- Ligação USB.
- Sonda de temperatura com função Delta T.
- Programas automáticos.
- Função de pré-aquecimento automático.
- Ventiladores com 2 velocidades selecionáveis e com inversão de marcha.
- **Lavagem automática com detergente líquido nos modelos 7 e 11 níveis GN1/1 (incluído) e pastilhas nos modelos 20 níveis GN1/1 e 7, 11 e 20 níveis GN2/1 (incluídas).**
- Função arrefecimento rápido da câmara.
- Fornecido com 1 grelha em todos os modelos e 1 carro nos modelos de 20 níveis.
- Com o opcional kit de sobreposição é possível sobrepor os fornos: MC 7.1 E + MC 7.1 E ou MC 7.1 E + MC 11.1 E.



combi line

MAGNUS

0 207 / 241



		7x GN1/1	11x GN1/1	7x GN2/1
Refeições por dia / Meals per day		80	150	150
Capacidade / Capacity		7x GN1/1 • 14x GN1/2	11x GN1/1 • 22x GN1/2	7x GN2/1
Distância entre guias / Distance between guides	mm	67	67	67
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	796x811x801	796x811x1093	1045x932x808
Ventiladores / Fans	n. / nº	1	1	1
Versão elétrica / Electric version		MC 7.1 E	MC 11.1 E	MC 7.2 E
Código / code		1101.810.010	1101.810.012	1101.810.020
Potência total / Total power	kW	8.3	16.4	16.4
Voltagem / Power supply	V/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Peso / Weight	kg	110	140	125
Versão a gás / Gas version		MC 7.1 G	MC 11.1 G	MC 7.2 G
Código / code		1101.810.011	1101.810.013	1101.810.021
Potência total / Total power	kW	12 + 0.4 (Elétrica/Electric)	16 + 0.5 (Elétrica/Electric)	16 + 0.5 (Elétrica/Electric)
Voltagem / Power supply	V/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Consumo gás / Gas consumption	m³/h	1.228 (G20)	1.693 (G20)	1.693 (G20)
	kg/h	0.915 (G30 / G31)	1.262 (G30 / G31)	1.262 (G30 / G31)
Peso / Weight	kg	125	150	125

Gas and electric combi ovens (direct steam), touch - **combi line**



MC11.2G

- Body and chamber in stainless steel.
- Chamber with rounded corners and bottom in diamant form that allows an easy draining of condensation liquids.
- Convection mode with percentage humidity regulation: from 20 to 270 °C; steam mode: from 20 to 100 °C; core probe: from 20 to 99 °C; Delta T function: from 30 to 150 °C.
- **Longitudinal grid/containers entrance.**
- 150 pre-stored programs with possibility for the user to add 150 more. Programs up to 6 steps.
- Cook & Hold function.
- Removable gasket around the door for simple and throughout cleaning.
- Perfect thermic insulation with double glass door.
- Ergonomic and heat insulated handle.
- Door with micro switch that automatically turns off the ventilators when door is opened.
- USB connection.
- Core probe with Deta T function.
- Automatic programs.
- Automatic preheating function.
- Fans with inverse rotation and 2 ventilation speed selectable.
- **Automatic washing with liquid detergent on 7 and 11 GN1/1 levels models (included) and tablets on 20 GN1/1 levels and 7, 11 and 20 GN2/1 levels models (included).**
- Quick cooling down of the cooking chamber.
- Supplied with 1 grid on all models and 1 trolley on 20-levels models.
- The optional stacking kits allows to stack the ovens: MC 7.1 E + MC 7.1 E or MC 7.1 E + MC 11.1 E.



MAGNUS

0 207 / 241

		11x GN2/1	20x GN1/1	20x GN2/1
Refeições por dia / Meals per day		300	300	500
Capacidade / Capacity		11x GN2/1	20x GN1/1	20x GN2/1
Distância entre guias / Distance between guides	mm	67	65	65
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	1045x932x1088	970x1103x1880	970x1420x1880
Ventiladores / Fans	n. / nº	1	2	2

Versão elétrica / Electric version		MC 11.2 E	MC 20.1 E	MC 20.2 E
Código / code		1101.810.014	1101.810.016	1101.810.018
Potência total / Total power	kW	23.1	30	52
Voltagem / Power supply	V/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Peso / Weight	kg	200	400	480

Versão a gás / Gas version		MC 11.2 G	MC 20.1 G	MC 20.2 G
Código / code		1101.810.015	1101.810.017	1101.810.019
Potência total / Total power	kW	23 + 0.7 (Elétrica/Electric)	29 + 1.5 (Elétrica/Electric)	40 + 1.5 (Elétrica/Electric)
Voltagem / Power supply	V/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Consumo gás / Gas consumption	m³/h	2.328 (G20)	3.069 (G20)	4.127 (G20)
	kg/h	1.735 (G30 / G31)	2.287 (G30 / G31)	3.076 (G30 / G31)
Peso / Weight	kg	225	440	520

Fornos mistos Equajet & Precijet Equajet & Precijet combi ovens



Fácil Imediatamente compreensível para toda a sua equipa, é fácil e intuitivo.
A porta de grande dimensão garante **uma plena visão** do seu interior.
Carregamento seguro e ergonómico com entrada fácil em largura.

Rápido Alternar de uma receita para outra instantaneamente devido a uma mudança imediata de temperatura.
Redução rápida da temperatura da câmara com porta fechada.
Reduza o tempo de limpeza entre cada serviço.

Fiável A análise operacional contínua assegura um nível de serviço infalível que corresponde às expectativas mais elevadas.

Limpo Alcance uma poupança real de água, energia e produtos de higienização, devido à avançada tecnologia de injeção a vapor com a limpeza de circuito fechado e o controlo automático de potência.

Easy Instantly understandable for your entire team with, both easy and intuitive.
The reassurance of a panoramic view thanks to a XXL oven door.
Safe and ergonomic loading with width wise entry.

Fast Switch from one recipe to another instantly thanks to an immediate change in temperature.
Fast temperature reduction of the chamber with the door closed.
Reduce the cleaning time between each service.

Reliable The continuous operational analysis ensures an unfailing level of service that matches your highest expectations.

Clean Achieve real savings in terms of water, energy and raw materials, thanks to advanced steam injection technology with the closed circuit cleaning and automatic power control procedure.

Fácil e intuitivo

- Um interface simples e de fácil leitura.
- Fácil de carregar em largura.

+33%
mais
Vidro*

3 seg.
Top Chrono
para iniciar
confeção

Continuidade do serviço é sempre garantido. O auto-diagnóstico da qualidade da água, Precijet é proactivo.

Easy and comfortable

- A simple and easy to read interface.
- Easy to load width ways.

+33%
more
Glazing*

3 sec.
Top Chrono
to start
cooking

Continuity of service is always guaranteed. Auto-diagnostic of water quality, Precijet is proactive.

* A superfície de vidro da porta é 33% maior do que a de um forno que é carregado longitudinalmente / The glazed area of the door is 33 % greater than that of an oven that is loaded lengthways.

Qual o forno para cada operação?

Which oven for which operation?

Equajet:



Para acesso direto às suas funções

100% das funções estão disponíveis no display simplificado e de fácil utilização:

- Velocidade do ventilador de 5% to 100%
- Saída de ventilação automática
- Jato de vapor
- Manutenção da temperatura
- Pré-aquecimento automático
- Percentagem de humidade ajustável
- 100 programas disponíveis (com 18 pré-gravados)
- Sistema de limpeza semiautomático de série

For direct access to its functions

100% of functions are available with simplified display for easy use:

- Ventilation speed from 5% to 100%
- Automatic vent outlet
- Shot of steam
- Temperature holding
- Automatic preheat
- Adjustable humidity percentage
- 100 programmes available (With 18 pre-recorded)
- Semi-automatic cleaning system as standard

Precijet:



Para funcionamento AUTOMÁTICO

Programação e personalização com a facilidade de ajustar receitas gravadas e a confeção de multiprodutos:

- Mais de 70 receitas pré-gravadas de série, ajustáveis para coloração e grau de cozedura do produto
- 100 receitas programáveis
- Receitas exibidas por foto e / ou texto
- Software de rastreabilidade e Pen USB fornecidos de série
- Programa de limpeza totalmente automático de série
- Sonda de temperatura standard

For AUTOMATIC operation

Programming and personalisation with the facility to adjust recorded recipes and multi product cooking:

- More than 70 pre-recorded recipes as standard, adjustable for colouration and degree of cooking
- 100 programmable recipes
- Recipes displayed by photo and or text
- Traceability software and USB stick supplied as standard
- Fully automatic cleaning programme as standard
- Standard core probe

Fornos mistos com caldeira Combi ovens with boiler

- 6 modos de confeitura: convecção 0 a 250°C; vapor saturado: vapor até 105°C; misto de 30°C a 250°C (com humidade ajustável de 0 a 100%); baixa temperatura: vapor de 30°C a 97°C; vapor de alta temperatura: vapor de 99°C a 105°C; regeneração
- 100 programas disponíveis com 18 pré-definidos
- Velocidade do ventilador regulável de 5% a 100% com inversão de marcha automática
- Ajuste da humidade de 0 a 100%
- Pré-aquecimento automático
- Função de manutenção de temperatura
- Arrefecimento automático da câmara do forno
- Redução rápida da temperatura da câmara com porta fechada
- Limpeza automática com enxaguamento integrado.
- **Possibilidade de interromper a lavagem do forno**
- TwinControl: duplicação das funções essenciais. Se a caldeira avariar o forno não pára e passa para o modo de injeção direta
- Sistema de Core Control: otimização do consumo de energia e regulação da potência adaptada à carga
- **Nos modelos de 20 níveis equipados com trolley e 3 ventiladores**
- **Fornecido com porta USB, sonda de coração e 1 embalagem de detergente líquido**
- 6 cooking modes: convection 0 to 250°C; saturated steam: Steam up to 105°C; combined from 30°C to 250°C (with humidity adjustable from 0 to 100%); low temperature: steam of 30°C to 97°C; high temperature steam: steam from 99°C to 105°C; regeneration)
- 100 available programs with 18 already recording
- Fan speed adjustable from 5% to 100% with auto reverse ventilation
- Adjustment of the humidity from 0 to 100%
- Automatic preheating
- Hold function
- Automatic oven cavity cooling
- Fast temperature reduction of the chamber with the door closed.
- Automatic cleaning with integrate rinsing
- **Possibility to stop the oven washing**
- TwinControl: doubling essential functions. If the boiler breaks down the oven does not stop and goes into direct injection mode
- Core Control System: optimization of energy consumption and regulation of the power adapted to the load
- **In all 20-level models equipped with trolley and 3 fans**
- **Supplied with USB port, core probe and 1 package of liquid detergent**

Equajet

MAGNUS by Bonnet

o 201 **a** 201, 241



		6 GN/1	10 GN/1	20 GN/1	20 GN 2/1
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	920x846x899	920x846x1069	990x862x1947	990x1187x1947
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	mm	630x535x552	630x535x722	630x535x1446	630x860x1446
Distância entre guias / Space between levels	mm	83	67	65	65
Refeições por dia / Meals per day		180	240	470	840
Peso / Weight	kg	112	125	277+30	310+48

Versão elétrica / Electric version		EB061E	EB101E	EB201E	EB202E
Código / code		1101.781.001	1101.781.002	1101.781.003	1101.781.004
Potência total / Total power	kW	9.3	15.8	27.7	54.7
Voltagem / Power supply	V/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

Versão a gás / Gas version		EB061G	EB101G	EB201G	EB202G
Código / code		1101.781.005	1101.781.006	1101.781.007	1101.781.008
Potência total / Total power	kW	23 (Gás / Gas) + 3.3 (Elétrica/Electric)	23 (Gás / Gas) + 3.3 (Elétrica/Electric)	68.5 (Gás / Gas) + 0.7 (Elétrica/Electric)	68.5 (Gás / Gas) + 0.7 (Elétrica/Electric)
Voltagem / Power supply	V/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Consumo gás / Gas consumption	m³/h	2.43 (G20)	2.43 (G20)	7.25 (G20)	7.25 (G20)
	kg/h	1.81 (G30) / 1.79 (G31)	1.81 (G30) / 1.79 (G31)	5.4 (G30) / 5.33 (G31)	5.4 (G30) / 5.33 (G31)

		6 GN1/1	10 GN1/1	20 GN1/1	20 GN 2/1
Opcionais / Optional					
Limpeza automática Automatic cleaning	OPELA	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard
Porta à direita Door on right	OP6&1PI			-	-
Versão 60 hz 60 hz version	OP6H				
Terminal para ligação otimizada Terminal for optimizer connection	ACKEN			de série / as standard	de série / as standard
Opção trifásica 230V Option three-phase 230V	TRI230	(OP06TRI230)	(OP10TRI230)	(OP201TRI230)	(OP202TRI230)
Acessórios / Accessories					
Sonda coração Ø4.5 mm Plug-in core probe Ø4.5 mm	ACSC	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard
Kit de saída USB USB port kit	ACKUSB	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard
Kit de mangueira independente Independent spray hose kit	ACKDI				
Kit mangueira de pulverização retrátil Retractable spray hose kit	AC6&1KDE				
Filtro de gorduras Grease filter		-	-	(AC20KF)	(AC20KF)
Placa de pré-aquecimento para forno de 20 níveis Preheating plate for 20 level oven	AC20PP	-	-		
Kit 8 pares de guias para forno de 6 níveis GN1/1, espaçamento 65 mm 8 level runners for 6 level GN1/1 oven, 65 mm spacing	AC061KE8		-	-	-
Kit 20 pares de guias para forno de 10 níveis GN1/1, espaçamento 33 mm 20 level runner optimisation kit for 10 level GN1/1 oven, 33 spacing	AC101KE20	-		-	-
Detergente para fornos, 5kg Detergent for ovens, 5kg					

Sugestão:

Consulte os containers gastronorm na página 241.

Suggestion:

Consult our range of Gastronorm containers on page 241.



CLEAN OVEN:

Detergente para fornos, 5kg.
Consulte a página 207.

CLEAN OVEN:

Detergent for ovens, 5kg.
See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Fornos mistos hi-tech / Hi-tech combi ovens

- LCD tátil de grande dimensão
- 7 modos de confeção: convecção 0 a 250°C; vapor saturado: vapor até 105°C; misto de 30°C a 250°C (com humidade ajustável de 0 a 100%); baixa temperatura: vapor de 30°C a 97°C; vapor de alta temperatura: vapor de 99°C a 105°C; regeneração; Delta T
- 80 receitas pré-gravadas de série, ajustáveis para coloração e grau de cozedura do produto
- Funções multiprodutos & multiTimer
- Menú «Meus favoritos»
- Exibição no ecrã de texto ou imagens
- Velocidade do ventilador regulável de 5% a 100% com inversão de marcha automática
- Pré-aquecimento automático
- Função de manutenção de temperatura
- Arrefecimento automático da câmara do forno
- Redução rápida da temperatura da câmara com porta fechada
- Limpeza automática com bomba química integrada
- **Possibilidade de interromper a lavagem do forno**
- TwinControl: duplicação das funções essenciais
- **Modo segurança: se o painel ou o manípulo de comando partir é possível ativar o “safe mode” e o forno continua a trabalhar em convecção, em modo contínuo**
- Análise contínua da qualidade da água
- Sistema de Core Control: otimização do consumo de energia e regulação da potência adaptada à carga
- Monitorização do histórico de consumo do forno
- Software FastPad® PC com USB plug
- Ligado a sonda de temperatura
- **Nos modelos de 20 níveis equipados com trolley e 3 ventiladores**
- **Fornecido com porta USB, sonda de coração e 1 embalagem de detergente líquido**

Precijet

MAGNUS by Bonnet



		6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	920x846x899	920x846x1069	920x1171x1069
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	mm	630x535x552	630x535x722	630x860x722
Distância entre guias / Space between levels	mm	83	67	67
Refeições por dia / Meals per day		180	240	480
Peso / Weight	kg	108	121	144

Versão elétrica / Electric version		PJ061E	PJ101E	PJ102E
Código / code		1101.781.009	1101.781.010	1101.781.011
Potência total / Total power	kW	9.3	15.3	24.3
Voltagem / Power supply	V/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50

Versão a gás / Gas version		PJ061G	PJ101G	PJ102G
Código / code		1101.781.016	1101.781.017	1101.781.018
Potência total / Total power	kW	23 (Gás / Gas) + 0.3 (Elétrica/Electric)	23 (Gás / Gas) + 0.3 (Elétrica/Electric)	23 (Gás / Gas) + 0.3 (Elétrica/Electric)
Voltagem / Power supply	V/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Consumo gás / Gas consumption	m³/h	2.43 (G20)	2.43 (G20)	2.43 (G20)
	kg/h	1.81(G30) / 1.79 (G31)	1.81(G30) / 1.79 (G31)	1.81(G30) / 1.79 (G31)



- Combi oven with advanced technology injection with large colour LCD touch screen
- 7 cooking modes: convection from 0 to 250°C; saturated steam: steam up to 105°C; combined from 30 to 250°C (with humidity adjustable from 0 to 100%); low temperature: steam from 30 to 97°C; high temperature steam: steam from 99 to 105 °C; regeneration; Delta T
- 80 preloaded recipes as standard with the option to adjust the degree of cooking and the colouration
- Multiproduct & multi timer functions
- Menu «My favorites»
- Displayed as text or as pictures
- Fan speed adjustable from 5% to 100% with auto reverse ventilation
- Automatic preheating
- Hold function
- Automatic oven cavity cooling
- Fast temperature reduction of the chamber with the door closed
- Automatic cleaning with integral chemical pump
- **Possibility to stop the oven washing**
- TwinControl: doubling essential functions
- **Safe mode: if the control panel or the knob breaks it is possible to activate the “safe mode” and the oven continues to work in convection, in continuous mode**
- Continuous analysis of water quality
- Core Control System: optimization of energy consumption and regulation of the power adapted to the load
- Monitoring the consumption history of the oven
- FastPad® PC software with USB plug
- Connected core probe
- **In all 20-level models equipped with trolley and 3 fans**
- **Supplied with USB port, core probe and 1 package of liquid detergent**



		6+6 GN1/1	6+10 GN1/1	20 GN1/1	20 GN 2/1
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	mm	920x887x1790	920x887x1960	990x862x1947	990x1171x1947
Câmara (LPA) / Chamber (WDH)	mm	630x535x552	630x535x552 / 630x535x722	630x535x1446	630x860x1446
Distância entre guias / Space between levels	mm	83	83 / 67	65	65
Refeições por dia / Meals per day		180 + 180	180 + 240	470	840
Peso / Weight	kg	207	226	244+30	278+48

Versão elétrica / Electric version		PJ661E	PJ611E	PJ201E	PJ202E
Código / code		1101.781.012	1101.781.013	1101.781.014	1101.781.015
Potência total / Total power	kW	18.6	24.6	27.7	54.7
Voltagem / Power supply	V/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50

Versão a gás / Gas version			PJ201G	PJ202G
Código / code		-	1101.781.019	1101.781.020
Potência total / Total power	kW	-	45.5 (Gás / Gas) + 0.7 (Elétrica/Electric)	45.5 (Gás / Gas) + 0.7 (Elétrica/Electric)
Voltagem / Power supply	V/Hz	-	230/1/50	230/1/50
Consumo gás / Gas consumption	m³/h	-	4.81 (G20)	4.81 (G20)
	kg/h	-	3.59 (G30) / 3.54 (G31)	3.59 (G30) / 3.54 (G31)

	6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN 2/1	6+6 GN1/1	6+10 GN1/1	20 GN1/1	20 GN 2/1
Opcionais / Optional							
Limpeza automática Automatic cleaning	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard
Porta à direita Door on right	(OP6&1PI)	(OP6&1PI)	(OP6&1PI)	(OP6&1PI)	(OP6&1PI)	-	-
Versão 60 hz (OP6H) 60 hz version (OP6H)							
Terminal para ligação otimizada Terminal for optimizer connection	(ACKEN)	(ACKEN)	(ACKEN)	(ACKEN)	(ACKEN)	de série / as standard	de série / as standard
Opção trifásica 230V Option three-phase 230V	(OP06TRI230)	(OP10TRI230)	(OP10TRI230)	(2x OP06TRI230)	(OP06+10TRI230)	(OP201TRI230)	(OP202TRI230)
Acessórios / Accessories							
Sonda coração Ø4.5 mm (ACSC) Plug-in core probe Ø4.5 mm (ACSC)	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard
Kit de saída USB(ACKUSB) USB port kit (ACKUSB)	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard	de série / as standard
Kit de mangueira independente Independent spray hose kit	(ACKDI)	(ACKDI)	(ACKDI)	(ACKDI)	(ACKDI)	(ACKDI)	(ACKDI)
Kit mangueira de pulverização retrátil Retractable spray hose kit	(AC6&1KDE)	(AC6&1KDE)	(AC6&1KDE)	-	-	(AC6&1KDE)	(AC6&1KDE)
Filtro de gorduras Grease filter	-	-	-	-	-	(AC20KF)	(AC20KF)
Placa de pré-aquecimento para forno de 20 níveis Preheating plate for 20 level oven	-	-	-	-	-	(AC20PP)	(AC20PP)
Kit 8 pares de guias para forno de 6 níveis GN1/1, espaçamento 65 mm 8 level runners for 6 level GN1/1 oven, 65 mm spacing	(AC061KE8)	-	-	(AC061KE8)	(AC061KE8)	-	-
Kit 20 pares de guias para forno de 10 níveis GN1/1, espaçamento 33 mm 20 level runner optimisation kit for 10 level GN1/1 oven, 33 spacing	-	(AC101KE20)	-	-	(AC101KE20)	-	-
Detergente para fornos, 5kg Detergent for ovens, 5kg							

CLEAN OVEN:

Detergente para fornos, 5kg.
Consulte a página 207.

CLEAN OVEN:

Detergent for ovens, 5kg.
See page 207.



Acessórios para fornos mistos Equajet & Precijet / Accessories for combi ovens Equajet & Precijet

cód. 0	AC6&11KPP	Kit porta à direita para suporte neutro GN1/1 Right hand door kit for neutral stand GN1/1
cód. 0	AC102PT	Suporte com guias GN2/1 Stand with runners GN2/1
cód. 0	AC101TCB	Módulo mesa de carga para kit interior com guias ou trolley de pratos para forno de 10 níveis GN1/1 Loading table module for cooking module or plate trolley for 10 level GN1/1 oven
cód. 0	AC102CG65	Kit interior com guias para forno de 10 níveis GN2/1 Cooking module for 10 level GN2/1 oven
cód. 0	AC101CRB	Base deslizante para forno GN1/1. Obrigatório se usado com kit interior com guias ou trolley de pratos (1 base por forno) Rolling frame for GN1/1 oven. Obligatory if using a cooking module or plate trolley (1 frame per oven)
cód. 0	AC102TCB	Módulo mesa de carga para kit interior com guias para forno de 10 níveis GN2/1 Loading table module for cooking module for 10 level GN2/1 oven
cód. 0	AC102CG65	Kit interior com guias para forno de 10 níveis GN2/1 Cooking module for 10 level GN2/1 oven
cód. 0	AC102CRB	Base deslizante para forno GN2/1. Obrigatório se usado com kit interior com guias ou trolley de pratos (1 base por forno) Rolling frame for GN2/1 oven. Obligatory if using a cooking module or plate trolley (1 frame per oven)
cód. 0	AC101CB30	Trolley de pratos para forno de 10 níveis GN1/1. Capacidade: 30 pratos máx. Ø 285mm, distância entre guias= 66mm, separado Plate trolley for 10 level GN1/1 oven. Capacity: 30 plates max. Ø285mm, spaced 66mm, apart
cód. 0	AC201CB40	Trolley de pratos Gastronorm para forno de 20 níveis GN1/1. Capacidade: 40 pratos máx. Ø 285mm, distância entre guias= 100mm, separado Gastronomic plate trolley for 20 level GN1/1 oven. Capacity: 40 plates max. Ø 285mm, spaced 100mm, apart
cód. 0	AC202CB78	Trolley de pratos Gastronorm para forno de 20 níveis GN2/1. Capacidade: 78 pratos máx. Ø 285mm, distância entre guias= 100mm, separado Gastronomic plate trolley for 20 level GN2/1 oven. Capacity: 78 plates max Ø 285mm, spaced 100mm, apart
cód. 0	AC201CG65	Trolley adicional para forno de 20 níveis GN1/1, distância entre guias 65 mm Additional oven trolley for 20 level GN1/1 oven, 65mm spacing
cód. 0	AC202CG65	Trolley adicional para forno de 20 níveis GN2/1, distância entre guias 65 mm Additional oven trolley for 20 level GN2/1 oven 65mm spacing
cód. 0	AC202CB102	Trolley de pratos para forno de 20 níveis GN2/1. Capacidade: 102 pratos máx. Ø 285mm, distância entre guias= 75mm, separado Plate trolley for 20 level GN2/1 oven. Capacity: 102 plates Ø max 285mm, spaced 75mm apart.
cód. 0	AC101HB	Cobertura térmica para para módulo mesa de carga de 10 níveis GN1/1 Insulated cover for 10 level GN1/1 loading table module
cód. 0	AC201HB	Cobertura térmica para para módulo mesa de carga de 20 níveis GN1/1 Insulated cover for 20 level GN1/1 oven plate trolley
cód. 0	AC202HB	Cobertura térmica para trolley de pratos 20 níveis GN2/1 Insulated cover for 20 level GN2/1 oven plate trolley
cód. 97000.552.001	CLEAN OVEN	Detergente para fornos, 5kg / Detergent for ovens, 5kg



Sugestão:

Consulte os containers gastronorm na página 241.

Suggestion:

Consult our range of Gastronorm containers on page 241.



Características técnicas / Technical table	Equajet	Precijet
Interface / Interface	Touchscreen	Touchscreen
Funções / Functions		
CoreControl: Confeção precisa / CoreControl: precise cooking	✓	✓
JetControl: Tecnologia avançada de injeção / JetControl: Advanced injection technology		✓
Caldeira / Boiler	✓	
Modos de confeção / Cooking modes		
Confeção a baixa temperatura 30 - 97 °C / Low temperature cooking 30 - 97 °C	✓	✓
Modo vapor 98°C / Steam mode 98°C	✓	✓
Vapor sobreaquecido 99 - 105 °C / Superheated steam 99 - 105 °C	✓	✓
Modo convecção 0 - 250 °C / Convection Mode 0 - 250 °C	✓	✓
Modo misto 30 - 250 °C / Combination mode 30 - 250 °C	✓	✓
Modo regeneração / Regeneration mode	✓	✓
Modo Delta T/ Delta T mode		✓
Programação & conectividade / Programming & Connectivity		
Número de programas disponíveis / Number of programs available	100	> 1000
Número de programas pré-gravados / Number of pre-recorded programs	18	80
Programação instantânea / Instantaneous programming		✓
Modo meus favoritos / My favorite mode		✓
Receitas bloqueadas pelo Chef / Recipes lockable by the Chef	✓	✓
Perfil do utilizador / User profile		✓
Visualização digital da receita a cores / Digital colour photo recipe display		✓
Atualização de fotografias / Update photos		✓
Interface USB / USB interface	✓	✓
Software FastPad® para PC / FastPad® PC software		✓
Utilização / Use		
Multiprodutos / Multi Products		✓
Multi níveis / Multi Levels		✓
Função pré-aquecimento / Preheating function	✓	✓
Controlo manual da humidade / Manual humidity control	✓	✓
Velocidade do ventilador regulável de 1 a 100% / Ventilation speed adjustable from 1 to 100%	✓	✓
Modo a ar seco / Drying mode	✓	✓
Função de manutenção de temperatura / Holding function	✓	✓
Função humidificação / Humidifier function	✓	✓
Rápido arrefecimento automático do interior da câmara / Automatic rapid cooling of the oven cavity	✓	✓
Rápido arrefecimento manual do interior da câmara / Manual rapid cooling of the oven cavity	✓	✓
Sonda de coração / Plug-in core probe	✓	✓
Lavagem & ambiente / Washing & Environment		
Dados de custo de energia e consumíveis, ... / Energy and consumables cost data, ...		✓
Monitorização do consumo de produto "Lessiviel" / Monitoring of product consumption Lessiviel		✓
Análise contínua da qualidade da água / Continuous analysis of water quality		✓
Sistema de limpeza em circuito fechado / Closed circuit cleaning system		✓
Programa completo de limpeza automática / Complete automatic cleaning program	✓	✓
Programa completo de limpeza semiautomática / Semi-automatic cleaning program	✓	✓
Rápido enxaguamento / Quick Rinse	✓	✓
Características técnicas / Technical characteristics		
Travão do ventilador / Fan brake	✓	✓
Pés reguláveis em altura / Height adjustable feet	✓	✓
Porta de vidro duplo atérmico / Athermic double glazed cool door	✓	✓
Acesso técnico pela zona frontal / Technical access from the front	✓	✓
Outros / Others		
Manutenção e visualização de receitas culinária / Maintenance and culinary contact display	✓	✓

o = Kit ou opção / Kit or option



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply






nº de tabuleiros
trays



Opcionais para fornos Optional for ovens

Opcionais para fornos / Optional for ovens

cód.		Inversão de abertura de porta para fornos CH 6.1 e CH 10.1 Reversing door opening for CH 6.1 and CH 10.1 ovens	
cód.		Inversão de abertura de porta para fornos MC 7.1 e MC 11.1 Reversing door opening for MC 7.1 and MC 11.1 ovens	
cód.		Inversão de abertura de porta para fornos MC 20.1 e MC 20.2 Reversing door opening for MC 20.1 and MC 20.2 ovens	
cód.		Inversão de abertura de porta para fornos MEQ 7 e MEQ 10 Reversing door opening for MEQ 7 and MEQ 10 ovens	
cód.		Inversão de abertura de porta para fornos MEQ 20 Reversing door opening for MEQ 20 ovens	
cód. 1190.429.100	UBG 6/10	Base para fornos MEQ / CH / MC / EB / PJ (Exceto para fornos GN2/1) / Support for MEQ / CH / MC / EB / PJ ovens (Except for GN2/1 ovens)	
cód. 1190.220.217	GL6T60.40	Kit 6 guias laterais 600x400 mm para fornos CH 6.1 / 6-side guides kit, 600x400 mm for CH 6.1 ovens	
cód. 1190.220.218	GL10T60.40	Kit 10 guias laterais 600x400 mm para fornos CH 10.1 / 10-side guides kit, 600x400 mm for CH 10.1 ovens	
cód. 1190.220.073	SOBR 6/10	Kit de sobreposição fornos 6/10 tabuleiros - somente para fornos elétricos CH / Kit for overlapping of 6/10 trays ovens - only for CH electric ovens	
cód.	SOBR 7/7	Kit de sobreposição do forno MC 7.1 E + MC 7.1 E (aconselhamos o uso do opcional base reduzida, alt.=250 mm) Kit for overlapping of MC 7.1 E + MC 7.1 E ovens (we recommended to use the optional reduced stand, H=250 mm)	
cód.	RS 7/7	Base reduzida, alt.=250 mm / Reduced stand, H=250 mm	
cód. 1190.810.	DLE	Chuveiro externo para fornos MEQ e MC / External shower for MEQ and MC ovens	
cód. 0830.273.032	Chuveiro Externo	Chuveiro externo para fornos External shower for ovens	
cód. 0830.273.039	KIT OVEN	Chuveiro retrátil para fornos Retractable shower kit for oven	
cód. 1190.810.	FT-107C	Filtro de gorduras para fornos MC 7.1 / Fat filter for MC 7.1 ovens	
cód. 1190.810.	FT-111C	Filtro de gorduras para fornos MC 11.1 / Fat filter for MC 11.1 ovens	
cód. 1190.810.	FT-207C	Filtro de gorduras para fornos MC 7.2 / Fat filter for MC 7.2 ovens	
cód. 1190.810.	FT-211C	Filtro de gorduras para fornos MC 11.2 / Fat filter for MC 11.2 ovens	
cód. 1190.810.	FT-120C	Filtro de gorduras para fornos MC 20.1 / Fat filter for MC 20.1 ovens	
cód. 1190.810.	FT-220C	Filtro de gorduras para fornos MC 20.2 / Fat filter for MC 20.2 ovens	
cód. 1190.303.017	M02000005110	Grelha GN1/1 em aço inoxidável, 530x325 mm / Stainless steel grid GN1/1, 530x325 mm	
cód. 1190.118.033	13869200	Grelha GN2/1 em aço inox, 646x530 mm / Stainless steel grid GN2/1, 646x530 mm	
cód. 1190.303.005	M02000005100	Grelha EN 600x400 mm em aço inoxidável / Stainless steel grid, EN 600x400 mm	
cód. 1190.220.077	MAFC0095	Grelha GN1/1 em inox para verduras / Stainless steel grid GN1/1 for vegetables	
cód. 1190.05.	AFC0113	Tabuleiro alumínio GN1/1 (Alt=20 mm) para assados e fritos / Aluminium tray GN1/1 (h=20mm) for roasted and fries	
cód. 1190.05.	AFC0114	Tabuleiro alumínio GN1/1 (h=40 mm) para assados e fritos / Aluminium tray GN1/1 (h=40mm) for roasted and fries	
cód. 97000.552.001	CLEAN OVEN	Detergente para fornos, 5kg / Detergent for ovens, 5kg	
cód. 91100.810.121	M30.2.0100	Detergente de pastilha para fornos (embalagem de 100 unidades) / Detergent in tabs for ovens (100 pieces pack)	
cód. 97000.552.005	SUPER CARBON	Desincrustante para grelhas, 6.25kg / Grid scale remover 6.25kg, 6.25kg	
cód. 97000.552.007	INOX POLISH	Creme polir inox / Stainless steel polishing cream	
cód. 91100.810.900		Conjunto descarga ø50mm/ entrada água 3/4" para fornos Magnus MC / Drain pipes kit (ø50mm discharge / 3/4" water inlet) for MC Magnus	



Fornos de pizza Pizza ovens



M1 (cód. 1040.775.004)

MAGNUS

e

V 230V



Forno de pizza elétrico, 1 câmara 350x350x170 mm
Electric pizza oven, 1 chamber 350x350x170 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x500x360	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	350x350x170	mm
Potência / Power	2.2 (1.4 Superior/Upper) + (0.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	1	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	39	kg

• Forno compacto, prático e funcional com superfície em tijolo refratário, ideal para pizzas e outros produtos de panificação e de cozinha (semiprocessados).

• Possibilidade de sobrepor até 4 câmaras, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição.

• Equipado com termóstato de segurança.

• Compact, practical and functional oven with a refractory brick baking surface, ideal for pizzas and other bread and kitchen products (semi-processed).

• Up to 4 chambers can be placed on top of each other, without the need for an exhauster connection or overlay kit/accessories.

• Equipped with a safety thermostat.

Kits de diferentes artigos para diferentes tipos de utilizadores:

Os que requerem alta performance e inovação, os que têm uma utilização tradicional e os utilizadores pontuais. Consulte a página 262.

Utensil kits for different user types:

Users that require high performance and innovation, traditional users and occasional users. See page 262.



Pizzas Take-away:

Bolsas térmicas de elevado isolamento para o transporte de pizzas. Consulte a página 262.

Take-away Pizzas:

High insulated thermal bags for the transport of pizzas. See page 262.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



B4 (cód. 1040.775.005A)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico, 1 câmara 700x700x150 mm
Electric pizza oven, 1 chamber 700x700x150 mm

o 217
e
V 400V



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x920x380	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x700x150	mm
Potência / Power	5.6 (2.8 Superior/Upper) + (2.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	74	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Possibilidade de sobrepor até 2 fornos, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição (exemplo sobrepor um B4 sobre um B44, ou um B4 sobre um B4).
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, um termómetro mecânico, dois termóstato mecânicos, termóstato de segurança, luz da câmara com bom isolamento e lâmpada de 12V.

- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- Up to 2 ovens can be placed on top of each other, without the need for an exhauster connection or overlay kit/accessories (for example overlaying a B4 on a B44, or a B4 on a B4).
- This oven has a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats, safety thermostat, heat resistant light and 12V lamp.



B6 (cód. 1040.775.006A)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico, 1 câmara 700x1050x150 mm
Electric pizza oven, 1 chamber 700x1050x150 mm

o 217
e
V 400V



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x1270x380	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x1050x150	mm
Potência / Power	7.3 (3.65 Superior/Upper) + (3.65 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	97	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Possibilidade de sobrepor até 2 fornos, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição (exemplo sobrepor um B6 sobre um B66, ou um B6 sobre um B6).
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, um termómetro mecânico, dois termóstato mecânicos, termóstato de segurança, luz da câmara com bom isolamento e lâmpada de 12V.

- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- Up to 2 ovens can be placed on top of each other, without the need for an exhauster connection or overlay kit/accessories (for example overlaying a B6 on a B66, or a B6 on a B6).
- This oven has a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats, safety thermostat, heat resistant light and 12V lamp.



B44 (cód. 1040.775.007A)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico, 2 câmaras 700x700x150 mm
Electric pizza oven, 2 chambers 700x700x150 mm

o 217
e
V 400V



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x920x680	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x700x150	mm
Potência / Power	11.2 (5.6 por câmara/per chamber: 2.8 Superior/Upper + 2.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4 + 4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	149	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, um termómetro mecânico, dois termóstato mecânicos por câmara, termóstato de segurança, luz da câmara com bom isolamento e lâmpada de 12V.

- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- This oven has a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats per chamber, safety thermostat, heat resistant light and 12V lamp.





B66 (cód. 1040.775.008A)

MAGNUS

O 217
e
V 400V



Forno de pizza elétrico, 2 câmaras 700x1050x150 mm Electric pizza oven, 2 chambers 700x1050x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x1270x680	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x1050x150	mm
Potência / Power	14.6 (7.3 por câmara/per chamber: 3.65 Superior/Upper + 3.65 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6 + 6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	175	kg

- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, um termómetro mecânico, dois termostatos mecânicos por câmara, termostato de segurança, luz da câmara com bom isolamento e lâmpada de 12V.
- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- This oven has a stainless steel front and stainless steel door with glass, with a mechanical thermometer, two mechanical thermostats per chamber, safety thermostat, heat resistant light and 12V lamp.



D4 (cód. 1040.775.009A)

MAGNUS

O 217
e
V 400V



Forno de pizza elétrico, 1 câmara 700x700x150 mm - digital Electric pizza oven, 1 chamber 700x700x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x920x380	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x700x150	mm
Potência / Power	5.6 (2.8 Superior/Upper) + (2.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	74	kg

- Possibilidade de sobrepor até 2 fornos, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição (exemplo sobrepor um D4/D4R sobre um D44/D44R, ou um D4/D4R sobre um D4/D4R).
- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termostatos digitais, termostato de segurança, luz da câmara resistente ao calor, lâmpada de 12V, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.
- Up to 2 ovens can be placed on top of each other, without the need for an exhaustor connection or overlay kit/accessories (for example overlaying a D4/D4R on a D44/D44R, or a D4/D4R on a D4/D4R).
- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, safety thermostat, heat resistant light, 12V lamp, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhaustor.



D4R (cód. 1040.775.025)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 1 câmara 670x685x135 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 1 chamber 670x685x135 mm - digital

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x685x135	mm
Peso / Weight	96	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D4.
- Other technical characteristics similar to D4 model.

Bancadas para pizza

Modelos de 2, 3 e 4 portas. Consulte a página 280.

Pizza counters

2, 3 and 4-door models. See page 280.





D6 (cód. 1040.775.010A)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico, 1 câmara 700x1050x150 mm - **digital**
Electric pizza oven, 1 chamber 700x1050x150 mm - **digital**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x1270x380	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x1050x150	mm
Potência / Power	7.3 (3.65 Superior/Upper) + (3.65 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	97	kg

217
e
V 400V



- Possibilidade de sobrepor até 2 fornos, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição (exemplo sobrepor um D6/D6R sobre um D66/D66R, ou um D6/D6R sobre um D6/D6R).
- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo. Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termóstatos digitais, termóstato de segurança, luz da câmara resistente ao calor, lâmpada de 12V, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.

- Up to 2 ovens can be placed on top of each other, without the need for an exhauster connection or overlay kit/accessories (for example overlaying a D6/D6R on a D66/D66R, or a D6/D6R on a D6/D6R).
- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface. This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, safety thermostat, heat resistant light, 12V lamp, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhauster.



D6R (cód. 1040.775.026)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 1 câmara 670x1035x135 mm - **digital** / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 1 chamber 670x1035x135 mm - **digital**

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x1035x135	mm
Peso / Weight	128	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D6.

- Other technical characteristics similar to D6 model.



D9 (cód. 1040.775.011B)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico, 1 câmara 1050x1050x150 mm - **digital**
Electric pizza oven, 1 chamber 1050x1050x150 mm - **digital**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1340x1270x380	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1050x1050x150	mm
Potência / Power	12.9 (7.5 Superior/Upper) + (5.4 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	9	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	130	kg

217
e
V 400V



- Possibilidade de sobrepor até 2 fornos, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição (exemplo sobrepor um D9/D9R sobre um D99/D99R, ou um D9/D9R sobre um D9/D9R).
- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Elementos de aquecimento instalados em intervalos decrescentes, a fim de minimizar a dispersão de calor nas áreas perto da porta.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termóstatos digitais, luz da câmara resistente ao calor, lâmpada de 12V, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.

- Up to 2 ovens can be placed on top of each other, without the need for an exhauster connection or overlay kit/accessories (for example overlaying a D9/D9R on a D99/D99R, or a D9/D9R on a D9/D9R).
- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- Heating elements are installed at decreasing intervals in order to minimize the heat dispersion in the areas near the door.
- This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, heat resistant light, 12V lamp, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhauster.



D9R (cód. 1040.775.027)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 1 câmara 1020x1035x135 mm - **digital** / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 1 chamber 1020x1035x135 mm - **digital**

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1020x1035x135	mm
Peso / Weight	173	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D9.

- Other technical characteristics similar to D9 model.



D44 (cód. 1040.775.012A)

MAGNUS

o 217
e
V 400V



Forno de pizza elétrico, 2 câmaras 700x700x150 mm - digital
Electric pizza oven, 2 chambers 700x700x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x920x680	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x700x150	mm
Potência / Power	11.2 (5.6 por câmara/per chamber: 2.8 Superior/Upper + 2.8 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	4 + 4	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	119	kg

- Possibilidade de sobrepor até 2 fornos, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição (exemplo sobrepor um D4/D4R sobre um D44/D44R).
- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termóstatos digitais, termóstato de segurança, luz da câmara resistente ao calor, lâmpada de 12V, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.
- A câmara é totalmente independente.
- Up to 2 ovens can be placed on top of each other, without the need for an exhauster connection or overlay kit/accessories (for example overlaying a D4/D4R on a D44/D44R).
- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, safety thermostat, heat resistant light, 12V lamp, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhauster.
- Chamber is fully independent.



D44R (cód. 1040.775.028)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 2 câmaras 670x685x135 mm - digital
Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 2 chambers 670x685x135 mm - digital

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x685x135	mm
Peso / Weight	162	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D44.
- Other technical characteristics similar to D44 model.



D66 (cód. 1040.775.013A)

MAGNUS

o 217
e
V 400V



Forno de pizza elétrico, 2 câmaras 700x1050x150 mm - digital
Electric pizza oven, 2 chambers 700x1050x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	990x1270x680	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	700x1050x150	mm
Potência / Power	14.6 (7.3 por câmara/per chamber: 3.65 Superior/Upper + 3.65 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	6 + 6	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	155	kg

- Possibilidade de sobrepor até 2 fornos, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição (exemplo sobrepor um D6/D6R sobre um D66/D66R).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo D44.
- Up to 2 ovens can be placed on top of each other, without the need for an exhauster connection or overlay kit/accessories (for example overlaying a D6/D6R on a D66/D66R).
- Other technical characteristics similar to D44 model.



D66R (cód. 1040.775.029)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 2 câmaras 670x1035x135 mm - digital
Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 2 chambers 670x1035x135 mm - digital

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x1035x135	mm
Peso / Weight	217	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D66.
- Other technical characteristics similar to D66 model.



D99 (cód. 1040.775.014B)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico, 2 câmaras 1050x1050x150 mm - digital
Electric pizza oven, 2 chambers 1050x1050x150 mm - digital

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1340x1270x680	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1050x1050x150	mm
Potência / Power	25.8 (12.9 por câmara/per chamber: 7.5 Superior/Upper) + 5.4 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) / Pizza capacity (Ø 34 cm)	9 + 9	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	235	kg

o 217
e
V 400V



- Possibilidade de sobrepor até 2 fornos, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição (exemplo sobrepor um D9/D9R sobre um D99/D99R).
- Forno elétrico com resistências blindadas em aço e superfície refratária no fundo.
- Elementos de aquecimento instalados em intervalos decrescentes, a fim de minimizar a dispersão de calor nas áreas perto da porta.
- Frontal em aço inoxidável, porta em aço inoxidável com vidro, dois termóstatos digitais, luz da câmara resistente ao calor, lâmpada de 12V, um interruptor e manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor.
- A câmara é totalmente independente.
- Up to 2 ovens can be placed on top of each other, without the need for an exhauster connection or overlay kit/accessories (for example overlaying a D9/D9R on a D99/D99R).
- Electric oven with steel armoured heating elements and a bottom refractory surface.
- Heating elements are installed at decreasing intervals in order to minimize the heat dispersion in the areas near the door.
- This oven has a stainless steel front and stainless door with glass, two digital thermostats, heat resistant light, 12V lamp, a main switch and a knob for opening and closing the steam exhauster.
- Chamber is fully independent.



D99R (cód. 1040.775.030)

MAGNUS

Forno de pizza elétrico com câmara totalmente em tijolo refratário, 2 câmaras 1020x1035x135 mm - digital / Electric pizza oven with full refractory stone chamber, 2 chambers 1020x1035x135 mm - digital

Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1020x1035x135	mm
Peso / Weight	321	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo D99.
- Other technical characteristics similar to D99 model.

Amassadeiras de 8 a 44 kg:

Disponíveis com cuba fixa, cuba extraível e velocidade variável. Consulte na página 253.

Dough spiral mixers of 8 to 44 kg:

Available with fixed bowl, extractible bowl and variable speed. See page 253.



Pizzas Take-away:

Bolsas térmicas de elevado isolamento para o transporte de pizzas. Consulte a página 262.

Take-away Pizzas:

High insulated thermal bags for the transport of pizzas. See page 262.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Fornos de pizza elétricos com câmara totalmente em tijolo refratário - Digital Electric pizza ovens with full refractory stone - Digital



- Possibilidade de sobrepor um forno simples em cima de um duplo com a mesma capacidade por câmara, sem a necessidade de uma ligação de exaustor nem de kit/acessórios de sobreposição (por exemplo: HDS4 sobre o HDS44).
- Forno de pizza elétrico concebido para combinar elevados níveis de desempenho e fiabilidade com um desenho inovador.
- Frontal em aço, corpo pré-pintado, porta de aço com vidro, manípulo para abrir e fechar o exaustor de vapor, pegas atérmicas e painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/ P2 e não contínuo/P1).
- Iluminação dupla de baixa tensão (12V).
- Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®".

- Possibility to prop a single oven on top of a double oven with the same chamber capacity, without the need for an exhauster connection or overlay kit/accessories (for example: HDS4 on top of HDS44).
- Electric pizza oven was designed in order to combine high levels of performance and reliability with an innovative design.
- It has a steel front, pre-painted body, steel door with glass, a knob for opening and closing the steam exhauster, non-thermal handles and an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1).
- Double lighting low voltage (12V).
- Refractory bricks with elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom.

o 218 **e** **V** 400V



		HDS4	HDS6	HDS6L	HDS9	HDS44	HDS66	HDS66L	HDS99
Código / Code		1040.775.015	1040.775.016	1040.775.017	1040.775.018	1040.775.019B	1040.775.020B	1040.775.021	1040.775.022
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	(mm)	1090x1010x400	1090x1360x400	1440x1010x400	1440x1360x400	1090x1010x720	1090x1360x720	1440x1010x720	1440x1360x720
Câmara (LPA) Chamber (WDH)	(mm)	670x685x150	670x1035x150	1020x685x150	1020x1035x150	2x 670x685x150	2x 670x1035x150	2x 1020x685x150	2x 1020x1035x150
Potência total Total power	(kW)	6.6	8.8	9	13.32	13.2	17.76	18	26.64
Potência superior por câmara Upper power per chamber	(kW)	4.2	5.4	5.4	8.1	4.2	5.4	5.4	8.1
Potência inferior por câmara Lower power per chamber	(kW)	2.4	3.48	3.6	5.22	2.4	3.48	3.6	5.22
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) Pizza capacity (Ø 34 cm)	(un.)	4	6	6	9	4 + 4	6 + 6	6 + 6	9 + 9
Temperatura Temperature	(°C)	450	450	450	450	450	450	450	450
Peso Weight	(kg)	136	158	168	200	225	275	289	372

Fornos de pizza a gás Gas pizza ovens



- Possibilidade de sobrepor até duas câmaras do mesmo modelo (ver opcionais).
- O forno a gás foi concebido para substituir o forno a lenha com vantagens como a simplicidade de uso e a limpeza.
- Interior da câmara com chapa aluminizada, a especial forma dos defletores em aço, permitem conduzir o calor para o teto perfurado da câmara e assim, por irradiação até a pizza.
- Especificar o tipo de gás: natural ou GPL.

- Possibility to prop up to two chambers of the same model (see optional).
- The gas oven was designed to replace wood-burning ovens, with the advantages such as easier use and cleaning.
- Inside the aluminised plate chamber, the particular shape of the steel deflectors makes it possible to direct the heat the drilled ceiling of the chamber towards the pizza.
- Specify the type of gas: natural gas or LPG.



219

230V



		G4	G6	G9
Código / Code		1040.775.001	1040.775.002	1040.775.003
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	(mm)	1130x1070x470	1130x1450x470	1480x1400x470
Câmara (LPA) Chamber (WDH)	(mm)	700x700x150	700x1050x150	1050x1050x150
Potência total Total power	(kW)	14	20	29
Potência absorvida Absorbed power	(kcal/h)	12037	17196	24934
Consumo gás (líquido) Gas consumption (liquid)	(m ³ /h)	1.1	1.58	2.29
Consumo gás (natural) Gas consumption (natural)	(m ³ /h)	1.48	2.12	3.07
Capacidade pizzas (Ø 34 cm) Pizza capacity (Ø 34 cm)	(un.)	4	6	9
Temperatura Temperature	(°C)	450	450	450
Peso Weight	(kg)	132	164	196





Circle (cód. 1040.775.024)

MAGNUS

o 218
e
V 400V



Forno de pizza elétrico com prato refratário giratório, 1 câmara 1050x1050x150 mm
Electric pizza oven with a raised rotary refractory plate, 1 chamber 1050x1050x150 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1450x1360x580	mm
Dimensões da câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	1050x1050x150	mm
Potência / Power	16.84 (9.15 Superior/Upper) + (7.63 Inferior/Lower)	kW
Capacidade pizzas / Pizza capacity	7 (Ø 30 cm) / 6 (Ø 34 cm) / 3 (Ø 45 cm)	un.
Temperatura / Temperature	450	°C
Peso / Weight	300	kg

- É um forno elétrico com prato refratário giratório desenhado e fabricado para oferecer elevados desempenhos, eficiência, facilidade de uso e fiabilidade a baixos custos de funcionamento.
- Modelo digital que possui um painel de controlo eletrónico que permite programar o início, o fim de cozedura e dois tipos de funcionamento (contínuo/ P2 e não contínuo/P1).
- Tijolo refratário com resistências de aquecimento visíveis no topo e fundo em tijolo refratário com aquecimento "ACTIVESTONE®".
- Iluminação dupla de baixa tensão (12V).

- It is an electric oven with a raised rotary refractory plate, designed and built to offer high levels of performance, efficiency, simplicity of use and reliability with low operating costs.
- It is a single digital model that has an electronic card that is used to program the start, end of baking and two work settings (continuous/P2 and non-continuous/P1).
- Refractory bricks with heating elements at sight on the top and refractory bricks with "ACTIVESTONE®" heating on the bottom.
- Double lighting low voltage (12V).

Kits de diferentes artigos para diferentes tipos de utilizadores:

Os que requerem alta performance e inovação, os que têm uma utilização tradicional e os utilizadores pontuais. Consulte a página 262.

Utensil kits for different user types:

Users that require high performance and innovation, traditional users and occasional users. See page 262.



Opcionais para fornos de pizza Optional for pizza ovens

Opcionais para fornos B4-6, B44-66, D4-6-9 e D44-66-99 / Optional for B4-6, B44-66, D4-6-9 and D44-66-99 ovens

cód. 1090.775.022 Opção monofásico, Mod. 4 - 6
Monophasic option, Mod. 4 - 6

cód. 1090.775.023 Opção monofásico predisposição 2 cabos, Mod. 44-66
Monophasic option, dual power cable, Mod. 44-66

cód. 1090.775.024 Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 4, 980x810x1010/1070 mm
Stand in stainless steel for Magnus 4 pizza oven, 980x810x1010/1070 mm

cód. 1090.775.025 Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 6, 980x1110x1010/1070 mm
Stand in stainless steel for Magnus 6 pizza oven, 980x1110x1010/1070 mm

cód. 1090.775.034 Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 9, 1310x1110x1010/1070 mm
Stand in stainless steel for Magnus 9 pizza oven, 1310x1110x1010/1070 mm

cód. 1090.775.026 Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 44, 980x810x810/870 mm
Stand in stainless steel for Magnus 44 pizza oven, 980x810x810/870 mm

cód. 1090.775.027 Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 66, 980x1110x810/870 mm
Stand in stainless steel for Magnus 66 pizza oven, 980x1110x810/870 mm

cód. 1090.775.035 Suporte em aço inoxidável para forno de pizza Magnus 99, 1310x1110x810/870 mm
Stand in stainless steel for Magnus 99 pizza oven, 1310x1110x810/870 mm

cód. 1090.775.036 Campânula com frontal em inox para fornos D4/44, 325 m³/h, 990x880x150 mm, saída de fumos Ø 125 mm
Hood with stainless steel front for D4/44 ovens, 325 m³/h, 990x880x150 mm, flue outlet of Ø 125 mm

cód. 1090.775.037 Campânula com frontal em inox para fornos D6/66, 325 m³/h, 990x1230x150 mm, saída de fumos Ø 125 mm
Hood with stainless steel front for D6/66 ovens, 325 m³/h, 990x1230x150 mm, flue outlet of Ø 125 mm

cód. 1090.775.038 Campânula com frontal em inox para fornos D9/99, 325 m³/h, 1340x1230x150 mm, saída de fumos Ø 125 mm
Hood with stainless steel front for D9/99 ovens, 325 m³/h, 1340x1230x150 mm, flue outlet of Ø 125 mm

cód. 1090.775.039 Motor elétrico de aspiração completo com regulador de velocidade (potência absorvida 70 W)
Suction electric motor with speed regulator (70 W electrical input)

cód. 1090.775.017 Kit 4 rodas
4 wheels set



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

Opcionais para fornos HDS 4-6-6L-9 e HDS 44-66-66L-99 / Optionals for HDS 4-6-6L-9 and HDS 44-66-66L-99 ovens

cód. 1090.775.040	Opção monofásico para modelo HDS4 Monophasic option for HDS4 model
cód. 1090.775.041	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS4, 1070x890x1010/1070 mm Stand in stainless steel for HDS4 pizza oven, 1070x890x1010/1070 mm
cód. 1090.775.042	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS6, 1070x1240x1010/1070 mm Stand in stainless steel for HDS6 pizza oven, 1070x1240x1010/1070 mm
cód. 1090.775.043	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS6L, 1420x890x1010/1070 mm Stand in stainless steel for HDS6L pizza oven, 1420x890x1010/1070 mm
cód. 1090.775.044	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS9, 1420x1240x1010/1070 mm Stand in stainless steel for HDS9 pizza oven, 1420x1240x1010/1070 mm
cód. 1090.775.045	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS44, 1070x890x810/870 mm Stand in stainless steel for HDS44 pizza oven, 1070x890x810/870 mm
cód. 1090.775.046	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS66, 1070x1240x810/870 mm Stand in stainless steel for HDS66 pizza oven, 1070x1240x810/870 mm
cód. 1090.775.047	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS66L, 1420x890x810/870 mm Stand in stainless steel for HDS66L pizza oven, 1420x890x810/870 mm
cód. 1090.775.048	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas HDS99, 1420x1240x810/870 mm Stand in stainless steel for HDS99 pizza oven, 1420x1240x810/870 mm



cód. 1090.775.049	Campânula com frontal em inox para fornos HDS4/44, 325 m³/h, 1070x1160x300 mm Hood with stainless steel front for HDS4/44 ovens, 325 m³/h, 1070x1160x300 mm
cód. 1090.775.050	Campânula com frontal em inox para fornos HDS6/66, 325 m³/h, 1070x1510x300 mm Hood with stainless steel front for HDS6/66 ovens, 325 m³/h, 1070x1510x300 mm
cód. 1090.775.051	Campânula com frontal em inox para fornos HDS6/66L, 325 m³/h, 1420x1160x300 mm Hood with stainless steel front for HDS6/66L ovens, 325 m³/h, 1420x1160x300 mm
cód. 1090.775.052	Campânula com frontal em inox para fornos HDS9/99, 325 m³/h, 1420x1510x300 mm Hood with stainless steel front for HDS9/99 ovens, 325 m³/h, 1420x1510x300 mm
cód. 1090.775.053	Campânula com frontal em inox para fornos HDS4/44, 980 m³/h, 1080x1310x280 mm Hood with stainless steel front for HDS4/44 ovens, 980 m³/h, 1080x1310x280 mm
cód. 1090.775.054	Campânula com frontal em inox para fornos HDS6/66, 980 m³/h, 1080x1660x280 mm Hood with stainless steel front for HDS6/66 ovens, 980 m³/h, 1080x1660x280 mm
cód. 1090.775.055	Campânula com frontal em inox para fornos HDS6/66L, 980 m³/h, 1430x1310x280 mm Hood with stainless steel front for HDS6/66L ovens, 980 m³/h, 1430x1310x280 mm
cód. 1090.775.056	Campânula com frontal em inox para fornos HDS9/99, 980 m³/h, 1430x1660x280 mm Hood with stainless steel front for HDS9/99 ovens, 980 m³/h, 1430x1660x280 mm



cód. 1090.775.016	Motor elétrico de aspiração completo com regulador de velocidade para campânula Ø 125 mm (potência 70 W) Suction electric motor with speed regulator for Ø 125 mm hood (70 W electrical input)
cód. 1090.775.060	Motor elétrico de aspiração completo sem regulador de velocidade para campânula Ø 200 mm (potência 150 W) Suction electric motor without speed regulator for Ø 200 mm hood (150 W electrical input)



cód. 1090.775.017	Kit 4 rodas 4 wheels set
-------------------	-----------------------------

Opcionais para forno Circle / Optionals for Circle oven

cód. 1090.775.057	Suporte em aço inoxidável, 1420x1190x1010/1070 mm Stand in stainless steel, 1420x1190x1010/1070 mm
cód. 1090.775.056	Campânula com frontal em inox para forno Circle, 980 m³/h, 1430x1660x280 mm, saída de fumos Ø 200 mm Hood with stainless steel front for Circle oven, 980 m³/h, 1430x1660x280 mm, flue outlet of Ø 200 mm
cód. 1090.775.060	Motor elétrico de aspiração completo sem regulador de velocidade para campânula Ø 200 mm (potência 150 W) Suction electric motor without speed regulator for Ø 200 mm hood (150 W electrical input)
cód. 1090.775.017	Kit 4 rodas 4 wheels set



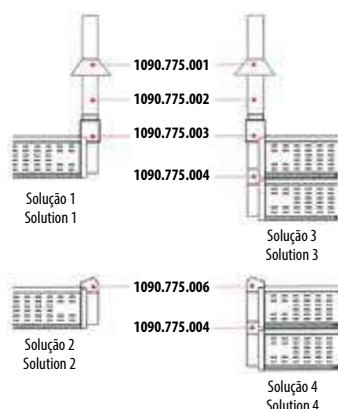
Opcionais para fornos a gás G4 e G6 / Optionals for gás ovens G4 and G6

cód. 1090.775.018	Armação para sobreposição forno de pizza G4 Frame for superimposed G4 pizza oven	
cód. 1090.775.019	Armação para sobreposição forno pizza G6 Frame for superimposed G6 pizza oven	

Opcionais para fornos a gás G4, G6 e G9 / Optionals for gas ovens G4, G6 and G9

cód. 1090.775.007	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G4, 1120x890x1010/1080 mm Stand in stainless steel for G4 pizza oven, 1120x890x1010/1080 mm	
cód. 1090.775.008	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G6, 1120x1240x1010/1080 mm Stand in stainless steel for G6 pizza oven, 1120x1240x1010/1080 mm	
cód. 1090.775.009	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G9, 1470x1240x1010/1080 mm Stand in stainless steel for G9 pizza oven, 1470x1240x1010/1080 mm	
cód. 1090.775.010	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G4+4, 1120x890x810/880 mm Stand in stainless steel for G4+4 pizza oven, 1120x890x810/880 mm	
cód. 1090.775.011	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G6+6, 1120x1240x810/880 mm Stand in stainless steel for G6+6 pizza oven, 1120x1240x810/880 mm	
cód. 1090.775.012	Suporte em aço inoxidável para forno de pizzas G9+9, 1470x1240x810/880 mm Stand in stainless steel for G9+9 pizza oven, 1470x1240x810/880 mm	
cód. 1090.775.013	Campânula em inox para forno de pizzas G4, 325 m³/h, 1110x1060x300 mm, saída de fumos Ø 125 mm Stainless steel hood for G4 oven, 325 m³/h, 1110x1060x300 mm, flue outlet of Ø 125 mm	
cód. 1090.775.014	Campânula em inox para forno de pizzas G6, 325 m³/h, 1110x1410x300 mm, saída de fumos Ø 125 mm Stainless steel hood for G6 oven, 325 m³/h, 1110x1410x300 mm, flue outlet of Ø 125 mm	
cód. 1090.775.015	Campânula em inox para forno de pizzas G9, 325 m³/h, 1470x1410x300 mm, saída de fumos Ø 125 mm Stainless steel hood for G9 oven, 325 m³/h, 1470x1410x300 mm, flue outlet of Ø 125 mm	
cód. 1090.775.039	Motor elétrico de aspiração completo com regulador de velocidade (potência absorvida 70 W) Suction electric motor with speed regulator (70 W electrical input)	
cód. 1090.775.017	Kit 4 rodas 4 wheels set	

Somente para o modelo G9, existem 4 tipos de instalação: indique sempre a solução escolhida (1-2-3-4)
Only for G9 model there are four different types of installation: always indicate to chosen solution (1-2-3-4)



Ligações para chaminé / Connection to chimney

cód. 1090.775.001	Interruptor de tiragem, Ø 180 mm / Draught switch, Ø 180 mm
cód. 1090.775.002	Tubo chaminé, Ø 180x500 mm / Chimney pipe, Ø 180x500 mm
cód. 1090.775.003	Conjunto chaminé de tiragem / Draught flue assembly
cód. 1090.775.004	Opção para sobreposição de fornos / Option for superimposed ovens

Ventilação na campânula / Ventilation in hood

cód. 1090.775.006	Conjunto chaminé "de baixo da campânula" / "Fume cupboard" flue assembly
cód. 1090.775.004	Opção para sobreposição de fornos / Option for superimposed ovens

Laminadoras Dough rollers



RM32A (cód. 1050.775.001)

MAGNUS

e

V 230V



- Laminadora com duplo par de rolos.
- Preparada para a instalação de pedal.
- Estrutura em aço inoxidável.

Laminadora, Ø 140 ÷ 310 mm
Dough roller, Ø 140 ÷ 310 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x470x650	mm
Potência / Power	0.37 / 0.5	kW / HP
Peso da massa / Dough weight	80 ÷ 210	g
Ø Pizza / Pizza Ø	140 ÷ 310	mm
Peso / Weight	26	kg

- Rolling machine with double pair of rollers.
- With preset for foot pedal.
- Stainless steel body.



RM42A (cód. 1050.775.002)

MAGNUS

e

V 230V



- Laminadora com duplo par de rolos.
- Preparada para a instalação de pedal.
- Estrutura em aço inoxidável.

Laminadora, Ø 260 ÷ 400 mm
Dough roller, Ø 260 ÷ 400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x470x790	mm
Potência / Power	0.37 / 0.5	kW / HP
Peso da massa / Dough weight	210 ÷ 600	g
Ø Pizza / Pizza Ø	260 ÷ 400	mm
Peso / Weight	35	kg

- Rolling machine with double pair of rollers.
- With preset for foot pedal.
- Stainless steel body.

Optional para laminadoras / Optional for dough rollers

cód. 1090.775.020 S66C154002 Pedal elétrico / Electric foot pedal



Amassadeiras de 8 a 44 kg:

Disponíveis com cuba fixa, cuba extraível e velocidade variável.

Consulte na página 253.

Dough spiral mixers of 8 to 44 kg:

Available with fixed bowl, extractible bowl and variable speed. See page 253.



Assadores de leitões, frangos e similares Vertical roasters and döner kebab grill



GPE-2 (cód. 1104.51.003)

mcm



Assador de grandes peças elétrico - 2 espetos Electric large pieces roaster - 2 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1528x600x980	mm
Potência / Power	13.2	kW
Peso / Weight	135	kg

- Espetos com 110 cm de espaço útil, bandeja de 109x54x5 cm para recolha de molhos assados de batata, verduras, etc.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Interior desmontável para limpeza eficaz.
- Capacidade de assar peças até 34 cm de diâmetro; cabritos até 15 kg/espeto; 2 pernis por espeto, até 8 kg cada.
- Equipado com iluminação interior que permite controlar corretamente a qualidade dos assados.

- Spits with 110 cm of useful length, tray of 109x54x5 cm for juices, for roasting potatoes and vegetables.
- Structure made of stainless steel AISI 304 18/10.
- Detachable interior for easy cleaning.
- Capacity of roasting pieces up to 34 cm diameter; lambs up to 15 kg/ spits; 2 per spit up to 8 kg each.
- Equipped to interior lighting that allows properly control the quality of roasts goods.



GPG-2 (cód. 1104.51.004)

mcm



Assador de grandes peças a gás - 2 espetos Gas large pieces roaster - 2 spits

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1528x600x980	mm
Potência / Power	16856	Kcal/h
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.62	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	1490	g/h
Peso / Weight	135	kg

- Espetos com 110 cm de espaço útil, bandeja de 109x54x5 cm para recolha de molhos assados de batata, verduras, etc.
- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Interior desmontável para limpeza eficaz.
- Capacidade de assar peças até 34 cm de diâmetro; cabritos até 15 kg/espeto; 2 pernis por espeto, até 8 kg cada.
- Equipado com iluminação interior que permite controlar corretamente a qualidade dos assados.

- Spits with 110 cm of useful length, tray of 109x54x5 cm for juices, for roasting potatoes and vegetables.
- Structure made of stainless steel AISI 304 18/10.
- Detachable interior for easy cleaning.
- Capacity of roasting pieces up to 34 cm diameter; lambs up to 15 kg/ spits; 2 per spit up to 8 kg each.
- Equipped to interior lighting that allows properly control the quality of roasts goods.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

Assadores de frangos compactos elétricos Compact electric chicken roasters



MN2E



MN4E






- Ideal para locais com espaço reduzido
- 40 cm de profundidade.
- Capacidade de 3 frangos fechados por espada.
- Tabuleiro arredondados sem cantos.
- Comandos na zona frontal de fácil acesso.
- Modelos elétricos de vitrocerâmica.
- Iluminação interna incluída.
- Regulação da potência máximo/mínimo.

- Ideal for places with a very small place.
- 40 cm depth.
- Capacity of 3 whole chickens per spit.
- Rounded tray without corners.
- Controls on the front for easy access.
- Electric vitroceramic models.
- Interior lighting included.
- Power control maximum/minimum.



400V

mcm

	Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Peso Weight
	1102.51.036	MN2E	6 frangos (1.25 kg/un.) - 2 espadas 6 chickens (1.25 kg/un.) - 2 spits	800x400x555 mm	4.4 kW	34 kg
	1102.51.037	MN3E	9 frangos (1.25 kg/un.) - 3 espadas 9 chickens (1.25 kg/un.) - 3 spits	800x400x735 mm	6.6 kW	42.5 kg
	1102.51.038	MN4E	12 frangos (1.25 kg/un.) - 4 espadas 12 chickens (1.25 kg/un.) - 4 spits	800x400x915 mm	8.8 kW	54 kg

Opcionais para assadores mini / Optional for mini roasters

cód. 91102.51.060	195000	Espada com 4 pinças / Spit with 4 skewers
cód. 91102.51.061	195001	Espada sem pinças / Spit without skewer
cód. 91102.51.062	195003	Espada de pinças - (A) / Skewers spit - (A)
cód. 91102.51.063	195005	Espada painel (não dá para frango aberto) - (B) / Multi-position spit (not fit for butterfly chicken) (B)

Assadores de frangos compactos a gás Compact gas chicken roasters



MN3G



MN4G



- Ideal para locais com espaço reduzido
- 40 cm de profundidade.
- Capacidade de 3 frangos fechados por espada.
- Tabuleiro arredondados sem cantos.
- Comandos na zona frontal de fácil acesso.
- Iluminação interna incluída.
- Regulação da potência máximo/mínimo.

- Ideal for places with a very small place.
- 40 cm depth.
- Capacity of 3 whole chickens per spit.
- Rounded tray without corners.
- Controls on the front for easy access.
- Interior lighting included.
- Power control maximum/minimum.



mcm

	Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo gás Gas consumption	Peso Weight
	1102.51.039	MN2G	6 frangos (1.25 kg/un.) - 2 espadas 6 chickens (1.25 kg/un.) - 2 spits	800x400x555 mm	6192 kcal/h 7.2 kW	G20: 0.76 m ³ /h G30/31: 570 g/h	40 kg
	1102.51.040	MN3G	9 frangos (1.25 kg/un.) - 3 espadas 9 chickens (1.25 kg/un.) - 3 spits	800x400x735 mm	9288 kcal/h 10.8 kW	G20: 1.14 m ³ /h G30/31: 850 g/h	50 kg
	1102.51.041	MN4G	12 frangos (1.25 kg/un.) - 4 espadas 12 chickens (1.25 kg/un.) - 4 spits	800x400x915 mm	12384 kcal/h 14.4 kW	G20: 1.52 m ³ /h G30/31: 1140 g/h	63.5 kg

Opcionais para assadores mini / Optional for mini roasters

cód. 91102.51.060	195000	Espada com 4 pinças / Spit with 4 skewers
cód. 91102.51.061	195001	Espada sem pinças / Spit without skewer
cód. 91102.51.062	195003	Espada de pinças - (A) / Skewers spit - (A)
cód. 91102.51.063	195005	Espada painel (não dá para frango aberto) - (B) / Multi-position spit (not fit for butterfly chicken) (B)

Assadores de frangos elétricos Electric chicken roasters








- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico). Assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As resistências são de máxima qualidade, ligação sem apertos para permitir a sua dilatação em todos os sentidos.
- As chapas entre as resistências são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para as resistências.
- Equipado de série com espada inox de 6 pinças (cód. 91102.51.014), exceto modelo 7EEN.

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- High quality heating elements with connection without any fixation in order to allow the dilatation to all sides.
- Extractable metal trays between heating elements for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.
- Standard with stainless steel spit 6 skewers (code 91102.51.014), except 7EEN model.

o 226 **e** **V** 400V

mcm

	Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Peso Weight
	1102.51.029	2EEN	12 frangos (1.25 kg/un.) - 2 espadas 12 chickens (1.25 kg/un.) - 2 spits	1098x480x640 mm	9 kW	63 kg
	1102.51.030	3EEN	18 frangos (1.25 kg/un.) - 3 espadas 18 chickens (1.25 kg/un.) - 3 spits	1098x480x820 mm	13.5 kW	80 kg
	1102.51.028	4 EEN	24 frangos (1.25 kg/un.) - 4 espadas 24 chickens (1.25 kg/un.) - 4 spits	1098x480x1000 mm	18 kW	95 kg
	1102.51.018	6 EEN	36 frangos (1.25 kg/un.) - 6 espadas 36 chickens (1.25 kg/un.) - 6 spits	1098x480x1860 mm	27 kW	160 kg
	1102.51.020	7 EEN	42 frangos abertos (1.25 kg/un.) - 7 grelhas 42 butterfly chicken (1.25 kg/un.) - 7 grills	1098x480x1920 mm	33.6 kW	170 kg

Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (opcional)

Os modelos de 1 a 6 espetos poderão ser equipados com grelha para frango aberto.

Possibility to install grills for butterfly chicken (optional)

The models for 1-6 spits can be equipped with grill for butterfly chicken.



Assadores de frangos a gás Gas chicken roasters



- Pinhões em aço, fácil de apertar e mínima manutenção.
- Sem regulação do ar primário, aproveitamento máximo de energia (ecológico); assado completamente uniforme.
- Bandeja de grandes dimensões (870x295x50 mm).
- As chapas entre os queimadores são extraíveis para sua limpeza. Especialmente desenhadas para a queda das gorduras para o tabuleiro e nunca para os queimadores.
- Equipado de série com espada inox de 6 pinças (cód. 91102.51.014), exceto modelo 7EG.

- Pinions in steel, easy to fix and with minimal maintenance.
- Without regulation of the primary air, turning the energy more efficient. Perfectly uniform roasting.
- Large drip tray (870x295x50 mm).
- Extractable metal trays between burners for easy cleaning. Specially designed for the collection of dripping fat in the tray, protecting the burners from splattering and dripping.
- Standard with stainless steel spit 6 skewers (code 91102.51.014), except 7EG model.



mcm

	Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo gás Gas consumption	Peso Weight
	1102.51.008	2EG	12 frangos (1.25 kg/un.) - 2 espadas 12 chickens (1.25 kg/un.) - 2 spits	1098x480x640 mm	10148 kcal/h	G20: 1.3 m3/h G30/31: 840 g/h	66 kg
	1102.51.003	3EG	18 frangos (1.25 kg/un.) - 3 espadas 18 chickens (1.25 kg/un.) - 3 spits	1098x480x820 mm	15222 kcal/h	G20: 1.95 m3/h G30/31: 1260 g/h	86 kg
	1102.51.002	4EG	24 frangos (1.25 kg/un.) - 4 espadas 24 chickens (1.25 kg/un.) - 4 spits	1098x480x1000 mm	20296 kcal/h	G20: 2.32 m3/h G30/31: 1960/2200 g/h	103 kg
	1102.51.001	6EG	36 frangos (1.25 kg/un.) - 6 espadas 36 chickens (1.25 kg/un.) - 6 spits	1098x480x1860 mm	30444 kcal/h	G20: 3.9 m3/h G30/31: 2520 g/h	170 kg
	1102.51.021	7EG	42 frangos abertos (1.25 kg/un.) - 7 grelhas 42 butterfly chickens (1.25 kg/un.) - 7 grills	1098x480x1920 mm	35518 kcal/h	G20: 4.55 m3/h G30/31: 2940 g/h	180 kg

Possibilidade de instalar grelhas para frango aberto (opcional)

Os modelos de 1 a 6 espetos poderão ser equipados com grelha para frango aberto.

Possibility to install grills for butterfly chicken (optional)

The models for 1-6 spits can be equipped with grill for butterfly chicken.

Opcionais para assadores de frango / Optional for chicken roasters

Modelos / GP Models	cód. 91102.51.019	160000	Espada sem espeto para modelos GP (grandes peças) / Spit without skewer for models GP (big pieces)
	cód. 91102.51.020	160010	Espada com espeto para modelos GP (grandes peças) / Spit with skewer for models GP (big pieces)
	cód. 91102.51.021	160014	Espeto simples para modelos GP (grandes peças) / Simple skewer for models GP (big pieces)
	cód. 91102.51.022	160015	Espeto central para modelos GP (grandes peças) / Central skewer for models GP (big pieces)
	cód. 91102.51.003	060120	Espada painel em aço inox / Stainless steel grill spit with multiple positions
Modelos EEN e EG / EEN and EG models	cód. 91102.51.013	050003	Espada de pinças / Stainless steel skewer spit
	cód. 91102.51.014	050002	Espada inox com 6 pinças / Stainless steel spit 6 skewers
	cód. 91102.51.015	050001	Espada inox sem pinças / Stainless steel spit without skewers
	cód. 91102.51.016	050114	Gancho de tirar espada / Hook to remove spits
	cód. 91102.51.004	050110	Espeto duplo para espada / Double skewer
	cód. 91102.51.006	050107	Espeto simples sem parafuso / Simple skewer without screw
	cód. 91102.51.017	050112	Cabo de espada / Handle spit
	cód. 91102.51.007	050116	Parafuso para espeto simples inox / Screw for skewer inox
	cód. 91102.51.023	LUZINTER	Luz interna 120 W / Interior lighting 120 W
	cód. 91102.51.033	060125	Espada para frango aberto (só para modelo 7 EEN e 7 EG) / Spit for butterfly chicken (only for 7 EEN and 7 EG model)
cód. 91102.51.058	060124	Espada para frango aberto (todos os modelos exceto 7 EEN/7 EG) / Spit for butterfly chicken (all models except 7 EEN/7 EG)	
cód. 91102.51.034	050004	Espada em V / V spit	

Assadores Gyros/ Kebab Döner Kebab grill



GYROS 60 E (cód. 1155.834.001)



**Assador Gyros/ Kebab elétrico, 25 kg
Electric roaster Gyros/ Kebab, 25 kg**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x660x860	mm
Potência / Power	5.8	kW
Capacidade / Capacity	25	kg
Altura espeto / Spit height	600	mm
Peso / Weight	31	kg

- Para uma confeitura uniforme o painel posterior e os elementos de aquecimento do gyros são ajustáveis, de acordo com o volume da carne.
- Controlo independente das zonas de aquecimento.
- Suporte de espeto completamente hermético. Motor instalado sobre rolamentos não afetado pelo peso da carne e utilização insensiva do operador. Proteção contra infiltrações de gorduras e líquidos.
- Limpeza: Coletor estampado e molheira removível.
- Equipado com 4 elementos de aquecimento em Incoloy, regulação de potência média/total e pedras refratárias para armazenar o calor.

- For even cooking, the back and the heating sources of the grill gyros are adjustable according to the volume of the meat.
- Independent control of heating zones.
- Equipped with a fully hermetic spit holder. The motor placed at the bottom part is thus protected from any infiltration of fat or gravy. Mounted on stainless steel ball bearings, the motor does not support the weight of the meat or the jerks by cutting the meat. It remains protected from any twisting.
- Cleaning: wide stamped collector and removable juice drawer.
- 4 Incoloy heating elements, half/full power regulation, firestones to store heat.





GYROS 60 G (cód. 1155.834.003)

MAGNUS

Assador Gyros/ Kebab a gás, 25 kg
Gas roaster Gyros/ Kebab, 25 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x660x860	mm
Potência / Power	10.5	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	1.05	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	828	g/h
Capacidade / Capacity	25	kg
Altura espeto / Spit height	600	mm
Peso / Weight	32	kg



- Para uma confeção uniforme o painel posterior e os elementos de aquecimento do gyros são ajustáveis, de acordo com o volume da carne.
- 3 queimadores de infravermelhos com termopar de segurança com controlo independente das zonas de aquecimento.
- Suporte de espeto completamente hermético. Motor instalado sobre rolamentos não afetado pelo peso da carne e utilização intensiva do operador. Proteção contra infiltrações de gorduras e líquidos.
- Limpeza: Coletor estampado e molheira removível.

- For even cooking, the back and the heating sources of the grill gyros are adjustable according to the volume of the meat.
- 3 infrared burners with safety thermocouple with independent control of heating zones.
- Equipped with a fully hermetic spit holder. The motor placed at the bottom part is thus protected from any infiltration of fat or gravy. Mounted on stainless steel ball bearings, the motor does not support the weight of the meat or the jerks by cutting the meat. It remains protected from any twisting.
- Cleaning: wide stamped collector and removable juice drawer.



GYROS 80 E (cód. 1155.834.002)

MAGNUS

Assador Gyros/ Kebab elétrico, 40 kg
Electric roaster Gyros/ Kebab, 40 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x660x1035	mm
Potência / Power	5.8	kW
Capacidade / Capacity	40	kg
Altura espeto / Spit height	800	mm
Peso / Weight	35	kg



- Para uma confeção uniforme o painel posterior e os elementos de aquecimento do gyros são ajustáveis, de acordo com o volume da carne.
- Controlo independente das zonas de aquecimento.
- Suporte de espeto completamente hermético. Motor instalado sobre rolamentos não afetado pelo peso da carne e utilização intensiva do operador. Proteção contra infiltrações de gorduras e líquidos.
- Limpeza: Coletor estampado e molheira removível.
- Equipado com 5 elementos de aquecimento em Incoloy, regulação de potência média/total e pedras refratárias para armazenar o calor.

- For even cooking, the back and the heating sources of the grill gyros are adjustable according to the volume of the meat.
- Independent control of heating zones.
- Equipped with a fully hermetic spit holder. The motor placed at the bottom part is thus protected from any infiltration of fat or gravy. Mounted on stainless steel ball bearings, the motor does not support the weight of the meat or the jerks by cutting the meat. It remains protected from any twisting.
- Cleaning: wide stamped collector and removable juice drawer.
- 5 Incoloy heating elements, half/full power regulation, firestones to store heat.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



GYROS 80 G (cód. 1155.834.004)

MAGNUS

g








Assador Gyros/ Kebab a gás, 40 kg Gas roaster Gyros/ Kebab, 40 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x660x1035	mm
Potência / Power	14	kW
Consumo gás (G20) / Gas consumption (G20)	25.9	m ³ /h
Consumo gás (G30/31) / Gas consumption (G30/31)	19328	g/h
Capacidade / Capacity	40	kg
Altura espeto / Spit height	800	mm
Peso / Weight	38	kg

- Para uma confeção uniforme o painel posterior e os elementos de aquecimento do gyros são ajustáveis, de acordo com o volume da carne.
- 3 queimadores de infravermelhos com termopar de segurança com controlo independente das zonas de aquecimento.
- Suporte de espeto completamente hermético. Motor instalado sobre rolamentos não afetado pelo peso da carne e utilização intensiva do operador. Proteção contra infiltrações de gorduras e líquidos.
- Limpeza: Coletor estampado e molheira removível.

- For even cooking, the back and the heating sources of the grill gyros are adjustable according to the volume of the meat.
- 3 infrared burners with safety thermocouple with independent control of heating zones.
- Equipped with a fully hermetic spit holder. The motor placed at the bottom part is thus protected from any infiltration of fat or gravy. Mounted on stainless steel ball bearings, the motor does not support the weight of the meat or the jerks by cutting the meat. It remains protected from any twisting.
- Cleaning: wide stamped collector and removable juice drawer.

Opcionais para assadores Gyros/ Kebab / Optionals for roasters Gyros/ Kebab

cód. 1190.834.002	Pá para recolha de resíduos Shovel for waste collection	
cód. 1190.834.003	Defletores laterais em aço inoxidável para Gyros 60 Stainless steel side deflectors for Gyros 60	
cód. 1190.834.004	Defletores laterais em aço inoxidável para Gyros 80 Stainless steel side deflectors for Gyros 80	
cód. 1190.834.005	Aba protetora em aço inoxidável Stainless steel protection	
cód. 1190.834.001	Faca elétrica para Gyros/ Kebab Electric knife for Gyros/ Kebab	

Carros quentes & frios

Cold & hot trolleys



EMP.BQ1 (cód. 1070.744.001)

nts japan

Carro para conservação de quentes para tabuleiros 11x GN2/1
Hot trolley for 11x GN2/1 trays

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	720x855x1810	mm
Potência / Power	1.7	kW
Temperatura de trabalho / Working temperature	0 / + 90	°C
Altura entre guias / Distance between slots	110	mm
Peso / Weight	111	kg



e

V 230V

GN 11x GN2/1

- Unidade de controlo com termóstato digital.
- Indicador de aquecimento interno.
- Rodas com travão.
- Isolamento em poliuretano de densidade 40 kg/m³.
- Interior estampado para suporte deslizante de tabuleiros.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Digital thermostat control unit.
- Interior heating indicator.
- Lockable castors provide stabilizing.
- 40 kg/m³ Density polyurathane isolation.
- Pressed interior tray slides.
- Stainless steel body.



EMP.BQ1S (cód. 1070.744.002)

nts japan

Carro para conservação de frios para tabuleiros 11x GN2/1
Cool trolley for 11x GN2/1 trays

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	720x855x1830	mm
Potência / Power	0.35	kW
Temperatura de trabalho / Working temperature	0 / +5	°C
Altura entre guias / Distance between slots	110	mm
Peso / Weight	131	kg



e

V 230V

GN 11x GN2/1

- Unidade de controlo com termóstato digital.
- Isento de CFC, gás refrigerante R-134A.
- Rodas com travão.
- Isolamento em poliuretano de densidade 40 kg/m³.
- Interior estampado para suporte deslizante de tabuleiros.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Digital thermostat control unit.
- CFC free, R-134A refrigerant gas.
- Lockable castors provide stabilizing.
- 40 kg/m³ Density polyurathane isolation.
- Pressed interior tray slides.
- Stainless steel body.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



CBME2GN (cód. 1139.429.001)

MAGNUS

e

V 230V

GN 2 GN1/1



Carro banho-maria com estufa, 2 GN1/1
Bain-marie trolley with heated reserve, 2 GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x700x940	mm
Potência / Power	2.245	kW
Capacidade / Capacity	2	GN1/1
Temperatura / Temperature	+70 / +90	°C
Rodas / Castors	Ø 150	mm

- Construção em aço inoxidável.
- Desenhado para o transporte, manutenção e distribuição de comida.
- Aquecimento indirecto através de resistências.
- Controlo termoestático independente para cuba, banho-maria e para estufa.
- Torneira para vazamento da cuba.
- Duas rodas com travão e duas sem travão.
- Cuba com 200 mm de profundidade.

- Manufactured in stainless steel.
- Design for transport, temperature preservation and food distribution.
- Indirect heating through heating elements.
- Independent thermostat for the bain-marie and for the heated reserve.
- Drainage.
- Two wheels with brakes and two without.
- 200 mm depth well.



CBME3GN (cód. 1139.429.002)

MAGNUS

e

V 230V

GN 3 GN1/1



Carro banho-maria com estufa, 3 GN1/1
Bain-marie trolley with heated reserve, 3 GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1130x700x940	mm
Potência / Power	2.245	kW
Capacidade / Capacity	3	GN1/1
Temperatura / Temperature	+70 / +90	°C
Rodas / Castors	Ø 150	mm

Foto do modelo CBME2GN / Photo of CBME2GN model

- Construção em aço inoxidável.
- Desenhado para o transporte, manutenção e distribuição de comida.
- Aquecimento indirecto através de resistências.
- Controlo termoestático independente para cuba, banho-maria e para estufa.
- Torneira para vazamento da cuba.
- Duas rodas com travão e duas sem travão.
- Cuba com 200 mm de profundidade.

- Manufactured in stainless steel.
- Design for transport, temperature preservation and food distribution.
- Indirect heating through heating elements.
- Independent thermostat for the bain-marie and for the heated reserve.
- Drainage.
- Two wheels with brakes and two without.
- 200 mm depth well.



CBME4GN (cód. 1139.429.003)

MAGNUS

e

V 230V

GN 4 GN1/1



Carro banho-maria com estufa, 4 GN1/1
Bain-marie trolley with heated reserve, 4 GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1460x700x940	mm
Potência / Power	3.245	kW
Capacidade / Capacity	4	GN1/1
Temperatura / Temperature	+70 / +90	°C
Rodas / Castors	Ø 150	mm

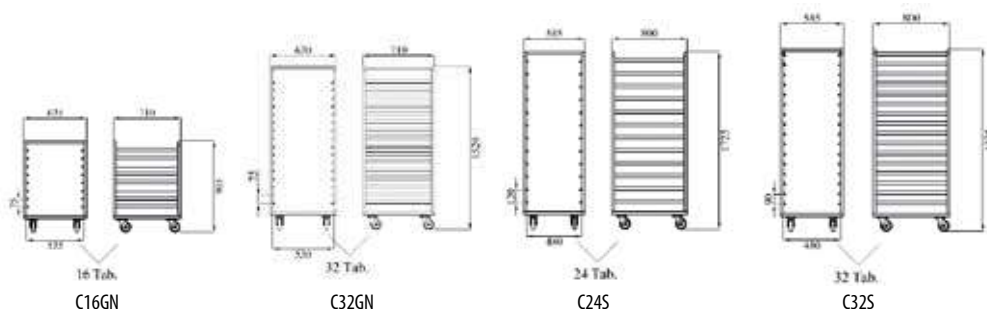
Foto do modelo CBME2GN / Photo of CBME2GN model

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CBME3GN.

- Other technical characteristics similar to the CBME3GN model.

Carros de serviço, carros para pratos e plataformas

Utility carts, dish dollies and platforms



- Construção em aço inoxidável.
- Batentes exteriores.
- 2 Rodas com travão e 2 sem travão.
- Rodas com diâmetro 100 mm.

- Manufactured in stainless steel.
- Stainless steel construction bumpers.
- 4 Steering castors, 2 with brakes.
- 100 mm diameter castors.

Carros de distribuição gastronorm de 8 e 16 níveis - 8 and 16 levels gastronorm trolleys

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Distância entre guias Distance between guides	Dimensões do tabuleiro (LPA) Tray dimensions (WDH)	Níveis /Capacidade Levels / Capacity
1190.268.011	C16GN	635x710x905 mm	75 mm	2x 530x325 mm	8 (16x GN1/1)
1190.268.013	C32GN	635x710x1520 mm	75 mm	2x 530x325 mm	16 (32x GN1/1)

Carros de serviço de 12 e 16 níveis self - 8 and 16 levels self trolleys

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Distância entre guias Distance between guides	Dimensões do tabuleiro (LPA) Tray dimensions (WDH)	Níveis /Capacidade Levels / Capacity
1190.429.099	C24S	585x800x1725 mm	120 mm	2x 480x370 mm	12 (24 tabuleiros /trays)
1190.429.101	C32S	585x800x1725 mm	90 mm	2x 480x370 mm	16 (32 tabuleiros /trays)

Sugestão:

Consulte os containers gastronorm na página 241.

Suggestion:

Consult our range of Gastronorm containers on page 241.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



CI2N (cód. 2006.412.001)

NTS Japan

Carro de serviço em inox, 2 prateleiras
Stainless steel utility cart, 2 shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	860x540x940	mm
Carga máxima / Maximum load	80 - 100	kg
Peso / Weight	11	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Rodas de grande resistência, 2 com sistema de bloqueio.
- Stainless steel body.
- Heavy-duty casters with 2 lockable wheels.



CI3N (cód. 2006.412.002)

NTS Japan

Carro de serviço em inox, 3 prateleiras
Stainless steel utility cart, 3 shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	860x540x940	mm
Carga máxima / Maximum load	120 - 150	kg
Peso / Weight	14	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Rodas de grande resistência, 2 com sistema de bloqueio.
- Stainless steel body.
- Heavy-duty casters with 2 lockable wheels.



BC 2030-2 DMB (cód. 1184.384.005)

metro

Carro de serviço, 2 prateleiras
Utility cart, 2 shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	546x857x845	mm
Capacidade / Capacity	136	kg
Peso / Weight	13	kg

- Prateleiras com profundidade de 70 mm que permite a retenção de líquidos em caso de derrame.
- Prateleiras facilmente ajustáveis em variações de 25 mm.
- Montagem extra-rápida, sem recurso a ferramentas.
- Revestido de um produto antimicrobiano (Microban®) que protege da proliferação de bactérias, bolores e fungos que causam cheiros e manchas.
- Specially designed with a 70mm deep ledge to contain product and spills.
- Extra-fast mounting without tools.
- Extractable trays, easy to adjust in steps of 25 mm.
- With built-in Microban, antimicrobial product protection to protect from bacteria, mold, mildew and fungi that cause odors, stains and product degradation.



BC 2030-3 DMB (cód. 1184.384.006)

metro

Carro de serviço, 3 prateleiras
Utility cart, 3 shelves

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	546x857x845	mm
Capacidade / Capacity	181	kg
Peso / Weight	17	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo BC 2030-2 DMB.
- Other technical characteristics similar to the BC 2030-2 DMB model.



PCD 11 (cód. 1184.384.001)

metro



Carro para 240 pratos
Dish dolly for 240 plates

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	685x685x812	mm
Colunas de pratos / Dish columns	4	
Capacidade por coluna / Capacity per columns	60	
Tamanho máximo do prato / Maximum dish size	280	mm
Peso / Weight	29.5	kg

- Construção em polímero resistente.
- Permite carregar e descarregar os pratos manualmente e reduz a probabilidade de acidentes durante a operação.
- Revestido de um produto antimicrobiano (Microban®) que protege da proliferação de bactérias, bolores e fungos que causam cheiros e manchas.
- Capa de proteção em vinil incluídas.
- Body in resistant polymere.
- Allows easy manual stocking and emptying of plates, reducing the risk of accidents.
- Protected by an antibacterial covering (Microban®) that minimizes the spreading of bacteria, mould and fungus.
- Vinyl dust cover included.



PCD 11 A (cód. 1184.384.007)

metro



Carro para pratos com colunas ajustáveis (máximo 320 pratos)
Dish dolly with adjustable columns (maximum 320 plates)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	676x676x812	mm
Colunas de pratos / Dish columns	ajustável / adjustable	
Tamanho máximo do prato / Maximum dish size	305	mm
Peso / Weight	30	kg

- Construção em polímero resistente. Permite carregar e descarregar os pratos manualmente e reduz a probabilidade de acidentes durante a operação. Revestido de um produto antimicrobiano (Microban®) que protege da proliferação de bactérias, bolores e fungos que causam cheiros e manchas. Capa de proteção em vinil incluídas.
- Body in resistant polymere. Allows easy manual stocking and emptying of plates, reducing the risk of accidents. Protected by an antibacterial covering (Microban®) that minimizes the spreading of bacteria, mould and fungus. Vinyl dust cover included.



HP2236PDMB (cód. 1184.384.003)

metro



Plataforma 914 mm
Platform 914 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	914x559x305	mm
Capacidade / Capacity	68	kg
Peso / Weight	11.7	kg

- Construção em polímero resistente à corrosão e oxidação.
- Fácil junção das plataformas por qualquer um dos lados (sem recurso a ferramentas) utilizando o acessório de encaixe fornecido.
- Revestido de um produto antimicrobiano (Microban®) que protege da proliferação de bactérias, bolores e fungos que causam cheiros e manchas.
- Rust and corrosion-proof polymer material.
- Racks join together easily without tools in “end-to-end” and “back-to-back” configurations with the exclusive Bow-Tie™ feature.
- With built-in Microban, antimicrobial product protection to protect from bacteria, mold, mdlew and fungi that cause odors, stains and product degradation.



HP2248PDMB (cód. 1184.384.004)

metro



Plataforma 1219 mm
Platform 1219 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1219x559x305	mm
Capacidade / Capacity	136	kg
Peso / Weight	15.3	kg

- Restantes caraterísticas técnicas iguais ao modelo HP2236PDMB.
- Other technical characteristics similar to the HP2236PDMB model.



Abatedores de temperatura Blast chillers and shock freezers



CR-3 ECO (cód. 0165.462.001A)

MAGNUS

Abatedor de temperatura 3 GN1/1, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 3 GN1/1, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x700x520	mm
Potência / Power	0.41	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.565	kW
Arrefecimento (+65 a +10°C) ciclo 120 min. Cooling (+65 to +10°C) cycle 120 min.	12	kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min. Freezing (+65 to -18°C) cycle 270 min.	6	kg
Peso / Weight	50	kg



o 241
e
V 230V
GN 3x GN1/1

- Capacidade para 3 tabuleiros GN1/1, distância entre guias 80 mm.
- Interior e exterior em aço inoxidável.
- Cantos arredondados para uma total limpeza.
- Extração das grelhas para uma eficaz higienização.
- Porta equipada com dispositivo automático de fecho, fixação de abertura a 180°.
- 4 programas de abatimento.
- Alarme de abertura prolongada da porta.
- Grupo tropicalizado 43°C (65% humidade).
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-290.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Guias internas e sonda incluídas.
- Descongelação automática.

- Capacity for 3x GN1/1 trays, interstep 80 mm.
- Stainless steel interior and exterior.
- Rounded joints make the appliance easier to clean.
- The interior parts can be easily removed.
- Door with self-closing system, opening lock at 180°.
- 4 programs.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Tropicalised unit 43°C (65% humidity).
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation.
- R-290 refrigerant.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Internal runners and core probe included.
- Automatic defrost.



Sugestão:

Consulte os containers gastronorm na página 241.

Suggestion:

Consult our range of Gastronorm containers on page 241.

COOK & CHILL

Complemente o abatimento com o vácuo para um perfeito resultado. Consulte a página 60.

COOK & CHILL

Complete chilling with vacuum for a perfect result. See page 60.





CR-5 ECO (cód. 0165.462.002A)

MAGNUS

Abatedor de temperatura 5 GN1/1 e 600x400 mm, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 5 GN1/1 and 600x400 mm, air condensation



241
e
V 230V
GN 5x GN1/1
60x40

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x700x850	mm
Potência / Power	1.1	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.65	kW
Arrefecimento (+ 65 a +10°C) ciclo 120 min. Cooling (+65 to + 10°C) cycle 120 min.	18	kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min. Freezing (+65 to -18°C) cycle 270 min.	10	kg
Peso / Weight	98	kg

- Capacidade para 5 **tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)**, distância entre guias 65 mm.
- Interior e exterior em aço inoxidável.
- Cantos arredondados para uma total limpeza.
- Extração das grelhas para uma eficaz higienização.
- Câmara com ralo para uma perfeita evacuação dos líquidos residuais.
- Tabuleiro de recolha de condensados.
- Porta equipada com dispositivo automático de fecho, fixação de abertura a 180°.
- 4 programas de abatimento.
- Alarme de abertura prolongada da porta.
- Grupo tropicalizado 43°C (65% humidade).
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-452A.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Guias internas e sonda incluídas.
- Descongelação automática.

- Capacity for 5x **GN1/1 and 600x400 mm (EN1) trays**, interstep 65 mm.
- Stainless steel interior and exterior.
- Rounded joints make the appliance easier to clean.
- The interior parts can be easily removed and waste liquids are drained down the sloping cleaning drain.
- Drip tray for condensation liquids.
- Door with self-closing system, opening lock at 180°.
- 4 programs.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Tropicalised unit 43°C (65% humidity).
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation.
- R-452A refrigerant.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Internal runners and core probe included.
- Automatic defrost.



CR-8 ECO (cód.0165.462.003A)

MAGNUS

Abatedor de temperatura 8 GN1/1 e 600x400 mm, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 8 GN1/1 and 600x400 mm, air condensation



241
e
V 230V
GN 8x GN1/1
60x40

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x800x1290	mm
Potência / Power	1.9	kW
Potência frigorífica / Cooling power	1.25	kW
Arrefecimento (+ 65 a +10°C) ciclo 120 min. Cooling (+65 to + 10°C) cycle 120 min.	40	kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min. Freezing (+65 to -18°C) cycle 270 min.	24	kg
Peso / Weight	145	kg

- Capacidade para 8 **tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)**, distância entre guias 65 mm.
- Interior e exterior em aço inoxidável.
- Cantos arredondados para uma total limpeza.
- Extração das grelhas para uma eficaz higienização.
- Câmara com ralo para uma perfeita evacuação dos líquidos residuais.
- Tabuleiro de recolha de condensados.
- Porta equipada com dispositivo automático de fecho, fixação de abertura a 180°.
- 4 programas de abatimento.
- Alarme de abertura prolongada da porta.
- Grupo tropicalizado 43°C (65% humidade).
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-452A.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Guias internas e sonda incluídas.
- Descongelação automática.

- Capacity for 8x **GN1/1 and 600x400 mm (EN1) trays**, interstep 65 mm.
- Stainless steel interior and exterior.
- Rounded joints make the appliance easier to clean.
- The interior parts can be easily removed and waste liquids are drained down the sloping cleaning drain.
- Drip tray for condensation liquids.
- Door with self-closing system, opening lock at 180°.
- 4 programs.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Tropicalised unit 43°C (65% humidity).
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation.
- R-452A refrigerant.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Internal runners and core probe included.
- Automatic defrost.



CR-10 ECO (cód.0165.462.006)

MAGNUS

Abatedor de temperatura 10 GN1/1 e 600x400 mm, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 10 GN1/1 and 600x400 mm, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x800x1420	mm
Potência / Power	1.9	kW
Potência frigorífica / Cooling power	1.25	kW
Arrefecimento (+ 65 a +10°C) ciclo 120 min. Cooling (+65 to + 10°C) cycle 120 min.	50	kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min. Freezing (+65 to -18°C) cycle 270 min.	30	kg
Peso / Weight	155	kg



241
e
230V
GN
10x GN1/1
60x40

- Capacidade para 10 **tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)**, distância entre guias 65 mm.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CR-8 ECO.
- Capacity for 10x **GN1/1 and 600x400 mm (EN1) trays**, interstep 65 mm.
- Other technical characteristics similar to the CR-8 ECO model.



CR-5 Touch (cód. 0165.462.010)

MAGNUS

Abatedor de temperatura 5 GN1/1 e 600x400 mm com controlo tátil, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 5 GN1/1 and 600x400 mm with touch control, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x700x850	mm
Potência / Power	1.2	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.69	kW
Arrefecimento (+ 65 a +10°C) ciclo 120 min. Cooling (+65 to + 10°C) cycle 120 min.	23	kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min. Freezing (+65 to -18°C) cycle 270 min.	13	kg
Peso / Weight	105	kg



241
e
230V
GN
5x GN1/1
60x40

- Capacidade para 5 **tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)**, distância entre guias 65 mm.
- Construído segundo a diretiva HACCP. Alarme HACCP.
- Interior e exterior em aço inoxidável.
- Isolamento em poliuretano injetado de 60 mm, sem CFC.
- Cantos arredondados para uma total limpeza.
- Extração das grelhas para uma eficaz higienização.
- Câmara com ralo para uma perfeita evacuação dos líquidos residuais.
- Tabuleiro de recolha de condensados.
- Porta equipada com dispositivo automático de fecho, fixação de abertura a 180°.
- Alarme de abertura prolongada da porta.
- Classe climática 5 (Temperatura ambiente: +42 °C).
- 72 Programas (8 categorias cada uma com 9 receitas).
- **Programas especiais para gelados, desinfeção de peixe, entre outros.**
- Passagem automático da fase de arrefecimento ou congelação para a fase de manutenção.
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-452A.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Guias internas e sonda incluídas.
- Descongelação automática.
- **Equipado com entrada USB de série.**
- Capacity for 5x **GN1/1 and 600x400 mm (EN1) trays**, interstep 65 mm.
- Built according to the HACCP directive. HACCP alarme.
- Stainless steel interior and exterior.
- 60 mm of injected polyurethane insulation, free CFC.
- Rounded joints make the appliance easier to clean.
- The interior parts can be easily removed .
- Waste liquids are drained down the sloping cleaning drain.
- Drip tray for condensation liquids.
- Door with self-closing system, opening lock at 180°.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Climate class 5 (Ambient temperature: +42 °C).
- 72 Programs (8 categories, each with 9 recipes).
- **Special programs for icecream, fish disinfection, and others.**
- From cooling or freezing cycles to temperature maintenance automatically.
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation.
- R-452A refrigerant.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Internal runners and core probe included.
- Automatic defrost.
- **Equipped with USB input as standard.**



CR-8 Touch (cód. 0165.462.011)

MAGNUS

241
e
V 230V
GN 8x GN1/1
60x40



Abatedor de temperatura 8 GN1/1 e 600x400 mm com controlo tátil, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 8 GN1/1 and 600x400 mm with touch control, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x800x1290	mm
Potência / Power	2	kW
Potência frigorífica / Cooling power	1.3	kW
Arrefecimento (+ 65 a +10°C) ciclo 120 min. Cooling (+65 to + 10°C) cycle 120 min.	40	kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min. Freezing (+65 to -18°C) cycle 270 min.	24	kg
Peso / Weight	145	kg

- Capacidade para 8 **tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)**, distância entre guias 65 mm.
- Construído segundo a diretiva HACCP. Alarme HACCP.
- Interior e exterior em aço inoxidável.
- Isolamento em poliuretano injetado de 60 mm, sem CFC.
- Cantos arredondados para uma total limpeza.
- Extração das grelhas para uma eficaz higienização.
- Câmara com ralo para uma perfeita evacuação dos líquidos residuais.
- Tabuleiro de recolha de condensados.
- Porta equipada com dispositivo automático de fecho, fixação de abertura a 180°.
- Alarme de abertura prolongada da porta.
- Classe climática 5 (Temperatura ambiente: +42 °C).
- 72 Programas (8 categorias cada uma com 9 receitas).
- **Programas especiais para gelados, desinfeção de peixe, entre outros.**
- Passagem automático da fase de arrefecimento ou congelação para a fase de manutenção.
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-452A.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Guias internas e sonda incluídas.
- Descongelação automática.
- **Equipado com entrada USB de série.**

- Capacity for 8x **GN1/1 and 600x400 mm (EN1) trays**, interstep 65 mm.
- Built according to the HACCP directive. HACCP alarme.
- Stainless steel interior and exterior.
- 60 mm of injected polyurethane insulation, free CFC.
- Rounded joints make the appliance easier to clean.
- The interior parts can be easily removed .
- Waste liquids are drained down the sloping cleaning drain.
- Drip tray for condensation liquids.
- Door with self-closing system, opening lock at 180°.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Climate class 5 (Ambient temperature: +42 °C).
- 72 Programs (8 categories, each with 9 recipes).
- **Special programs for icecream, fish disinfection, and others.**
- From cooling or freezing cycles to temperature maintenance automatically.
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation.
- R-452A refrigerant.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Internal runners and core probe included.
- Automatic defrost.
- **Equipped with USB input as standard.**



CR-10 Touch (cód. 0165.462.012)

MAGNUS

241
e
V 230V
GN 10x GN1/1
60x40



Abatedor de temperatura 10 GN1/1 e 600x400 mm com controlo tátil, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 10 GN1/1 and 600x400 mm with touch control, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x800x1420	mm
Potência / Power	2	kW
Potência frigorífica / Cooling power	1.3	kW
Arrefecimento (+ 65 a +10°C) ciclo 120 min. Cooling (+65 to + 10°C) cycle 120 min.	50	kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min. Freezing (+65 to -18°C) cycle 270 min.	30	kg
Peso / Weight	155	kg

- Capacidade para 10 **tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)**, distância entre guias 65 mm.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CR-8 Touch.

- Capacity for 10x **GN1/1 and 600x400 mm (EN1) trays**, interstep 65 mm.
- Other technical characteristics similar to the CR-8 Touch model.





CR-12 Touch (cód. 0165.462.013)

MAGNUS

Abatedor de temperatura 12 GN1/1 e 600x400 mm com controlo tátil, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 12 GN1/1 and 600x400 mm with touch control, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x800x1600	mm
Potência / Power	2	kW
Potência frigorífica / Cooling power	1.3	kW
Arrefecimento (+65 a +10°C) ciclo 120 min. Cooling (+65 to +10°C) cycle 120 min.	50	kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min. Freezing (+65 to -18°C) cycle 270 min.	30	kg
Peso / Weight	175	kg



- 241
-
- 400V
- 12x GN1/1
60x40

- Capacidade para 12 **tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)**, distância entre guias 65 mm.
- Construído segundo a diretiva HACCP. Alarme HACCP.
- Interior e exterior em aço inoxidável.
- Isolamento em poliuretano injetado de 60 mm, sem CFC.
- Cantos arredondados para uma total limpeza.
- Extração das grelhas para uma eficaz higienização.
- Câmara com ralo para uma perfeita evacuação dos líquidos residuais.
- Tabuleiro de recolha de condensados.
- Porta equipada com dispositivo automático de fecho, fixação de abertura a 180°.
- Alarme de abertura prolongada da porta.
- Classe climática 3 (Temperatura ambiente: +42 °C).
- 72 Programas (8 categorias cada uma com 9 receitas).
- **Programas especiais para gelados, desinfeção de peixe, entre outros.**
- Passagem automático da fase de arrefecimento ou congelação para a fase de manutenção.
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-452A.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Guias internas e sonda incluídas.
- Descongelação automática.
- **Equipado com entrada USB de série.**

- Capacity for 12x **GN1/1 and 600x400 mm (EN1) trays**, interstep 65 mm.
- Built according to the HACCP directive. HACCP alarm.
- Stainless steel interior and exterior.
- 60 mm of injected polyurethane insulation, free CFC.
- Rounded joints make the appliance easier to clean.
- The interior parts can be easily removed.
- Waste liquids are drained down the sloping cleaning drain.
- Drip tray for condensation liquids.
- Door with self-closing system, opening lock at 180°.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Climate class 3 (Ambient temperature: +42 °C).
- 72 Programs (8 categories, each with 9 recipes).
- **Special programs for icecream, fish disinfection, and others.**
- From cooling or freezing cycles to temperature maintenance automatically.
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation.
- R-452A refrigerant.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Internal runners and core probe included.
- Automatic defrost.
- **Equipped with USB input as standard.**



CR-16 Touch (cód. 0165.462.014)

MAGNUS

Abatedor de temperatura 16 GN1/1 e 600x400 mm com controlo tátil, condensação a ar
Blast chiller and shock freezer 16 GN1/1 and 600x400 mm with touch control, air condensation

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	790x800x1950	mm
Potência / Power	3.5	kW
Potência frigorífica / Cooling power	2.85	kW
Arrefecimento (+65 a +10°C) ciclo 120 min. Cooling (+65 to +10°C) cycle 120 min.	80	kg
Congelação (+65 a -18°C) ciclo 270 min. Freezing (+65 to -18°C) cycle 270 min.	50	kg
Peso / Weight	200	kg



- 241
-
- 400V
- 16x GN1/1
60x40

- Capacidade para 16 **tabuleiros GN1/1 e 600x400 mm (EN1)**, distância entre guias 65 mm.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo CR-12 Touch.

- Capacity for 16x **GN1/1 and 600x400 mm (EN1) trays**, interstep 65 mm.
- Other technical characteristics similar to the CR-12 Touch model.



CM-201 (cód. 0165.462.008)

MAGNUS

241
e
V 400V
GN 20x GN1/1



Abatedor de temperatura para carro 20 GN1/1, com grupo à distância
Blast chiller and shock freezer for 20 GN1/1 trolley, with air remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1490x(1110+135)x2220	mm
Dimensões câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x960x1850	mm
Potência / Power	0.55 (230V) + 4.25 (400V)	kW
Potência frigorífica / Cooling power	5.97	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.		70 kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.		48 kg
Peso / Weight	380 (un.) + 135 (grupo remoto / remote unit)	kg

- Capacidade para carro de 20 tabuleiros GN1/1.
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-404A.
- Classe climática T. (Temperatura ambiente: +43 °C).
- Termóstato eletrónico programável por tempo, sonda de temperatura e fases (até 10 programas).
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e descongelação.
- Isolamento em poliuretano injetado de 100 mm, sem CFC.
- Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304.
- Pega ergonómica e fecho magnético.
- Profundidade com porta 90°: 1930 mm.
- Sistema de rastreabilidade HACCP com registo de alarmes e historial de temperaturas e a opção de extrair os dados.
- Alarme para evitar uma abertura.
- Compressor hermético/scroll/semi hermético com condensador ventilado.
- Sonda aquecida.
- Grupo à distância com condensação a ar.
- Equipado com entrada USB de série.

- Capacity for 20 trays GN1/1 trolley.
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation
- R-404A refrigerant.
- Electronic and digital control system of temperatures and defrost.
- Climatic class T (Ambient temperature: +43 °C).
- Electronic thermostat programmable by time, temperature probe and phases (up to 10 programs).
- 100 mm of injected polyurethane insulation, free CFC.
- AISI 304 Stainless steel interior and exterior.
- Ergonomic handle and magnetic closure.
- Depth with 90° door: 1930 mm.
- HACCP traceability system with alarm and temperature log, and the option of extracting data.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Airtight/scroll/semi airtight/ compressor with fan-assisted condenser.
- Heated core probe.
- Remote unit with air condensation.
- Equipped with USB input as standard.



CMP-201 PLUS (cód. 0165.462.004)

MAGNUS

241
e
V 400V
GN 20x GN1/1



Abatedor de temperatura para carro 20 GN1/1, com grupo à distância
Blast chiller and shock freezer for 20 GN1/1 trolley, with remote unit

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1490x(1110+135)x2220	mm
Dimensões câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	670x960x1850	mm
Potência / Power	0.55 (230V) + 4.98 (400V)	kW
Potência frigorífica / Cooling power	6.95	kW
Arrefecimento (+90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.		105 kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.		70 kg
Peso / Weight	380 (un.) + 139 (grupo remoto / remote unit)	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CM-201.

- Other technical characteristics similar to the CM-201 model.





CM-202 (cód. 0165.462.009)

MAGNUS

Abatedor de temperatura para carro 20 GN2/1, com grupo à distância
Blast chiller and shock freezer for 20 GN2/1 trolley, with remote unit

- 241
- e
- 400V
- 20x GN2/1



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1700x(1320+135)x2220	mm
Dimensões câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	770x1170x1900	mm
Potência / Power	0.85 (230V) + 6.5 (400V)	kW
Potência frigorífica / Cooling power	10.53	kW
Arrefecimento (+ 90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	150	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	100	kg
Peso / Weight	420 (un.) + 205 (grupo remoto / remote unit)	kg

- Capacidade para carro de 20 tabuleiros GN2/1.
- Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.
- Refrigerante R-404A.
- Classe climática T. (Temperatura ambiente: +43 °C).
- Termóstato eletrónico programável por tempo, sonda de temperatura e fases (até 10 programas).
- Controlo eletrónico e digital da temperatura e descongelação.
- Isolamento em poliuretano injetado de 100 mm, sem CFC.
- Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304.
- Pega ergonómica e fecho magnético.
- Profundidade com porta 90°: 2240 mm.
- Sistema de rastreabilidade HACCP com registo de alarmes e historial de temperaturas e a opção de extrair os dados.
- Alarme para evitar uma abertura.
- Compressor hermético/scroll/semi hermético com condensador ventilado.
- Sonda aquecida.
- Grupo à distância com condensação a ar.
- Equipado com entrada USB de série.

- Capacity for 20 trays GN2/1 trolley.
- Forced draught refrigeration with optimised air circulation
- R-404A refrigerant.
- Electronic and digital control system of temperatures and defrost.
- Climatic class T (Ambient temperature: +43 °C).
- Electronic thermostat programmable by time, temperature probe and phases (up to 10 programs).
- 100 mm of injected polyurethane insulation, free CFC.
- AISI 304 Stainless steel interior and exterior.
- Ergonomic handle and magnetic closure.
- Depth with 90° door: 2240 mm.
- HACCP traceability system with alarm and temperature log, and the option of extracting data.
- Alarm to avoid long time door openings.
- Airtight/scroll/semi airtight/ compressor with fan-assisted condenser.
- Heated core probe.
- Remote unit with air condensation.
- Equipped with USB input as standard.



CMP-202 PLUS (cód. 0165.462.005)

MAGNUS

Abatedor de temperatura para carro 20 GN2/1, com grupo à distância
Blast chiller and shock freezer for 20 GN2/1 trolley, with remote unit

- 241
- e
- 400V
- 20x GN2/1



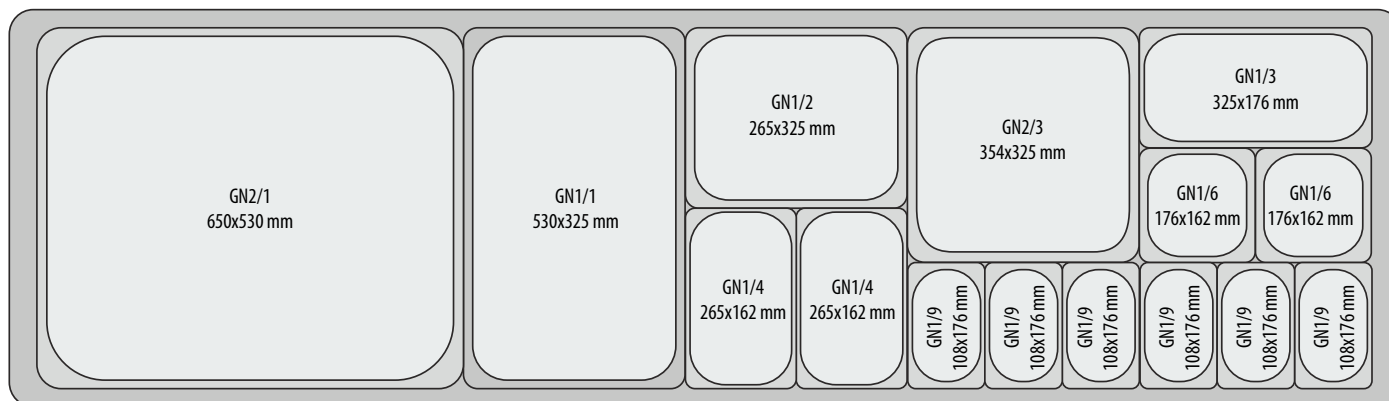
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1700x(1320+135)x2220	mm
Dimensões câmara (LPA) / Chamber dimensions (WDH)	770x1170x1900	mm
Potência / Power	0.85 (230V) + 8.45 (400V)	kW
Potência frigorífica / Cooling power	13.58	kW
Arrefecimento (+ 90 a +3°C) ciclo 90 min. Cooling (+90 to +3°C) cycle 90 min.	210	kg
Congelação (+90 a -18°C) ciclo 240 min. Freezing (+90 to -18°C) cycle 240 min.	135	kg
Peso / Weight	420 (un.) + 214 (grupo remoto / remote unit)	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo CM-202.

- Other technical characteristics similar to the CM-202 model.



Containers e gelhas gastronorm Gastronorm containers and grids



Containers em aço inox **GN2/1** (650x530 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN2/1** (650x530 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.001	200 mm	57.5 l
0190.271.002	150 mm	42.5 l
0190.271.003	100 mm	28.5 l
0190.271.004	65 mm	18.5 l
0190.271.005	40 mm	10 l
0190.271.006	20 mm	5 l

Containers em aço inox **GN1/1** (530x325 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN1/1** (530x325 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.007	200 mm	28 l
0190.271.008	150 mm	21 l
0190.271.009	100 mm	14 l
0190.271.010	65 mm	9 l
0190.271.011	40 mm	5 l
0190.271.012	20 mm	2.5 l

Containers em aço inox **GN2/3** (354x325 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN2/3** (354x325 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.013	200 mm	18 l
0190.271.014	150 mm	13 l
0190.271.015	100 mm	9 l
0190.271.016	65 mm	5.5 l
0190.271.017	40 mm	3 l
0190.271.018	20 mm	1.5 l

Containers em aço inox **GN1/2** (265x325 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN1/2** (265x325 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.019	200 mm	12.5 l
0190.271.020	150 mm	9.5 l
0190.271.021	100 mm	6.5 l
0190.271.022	65 mm	4 l
0190.271.023	40 mm	2 l
0190.271.024	20 mm	1.25 l

Containers em aço inox **GN1/3** (325x176 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN1/3** (325x176 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.029	200 mm	7.8 l
0190.271.030	150 mm	5.7 l
0190.271.031	100 mm	4 l
0190.271.032	65 mm	2.5 l
0190.271.033	40 mm	1.5 l
0190.271.034	20 mm	0.75 l

Containers em aço inox **GN2/4** (530x162 mm) sem pegas:
Stainless steel containers **GN2/4** (530x162 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.025	150 mm	9 l
0190.271.027	65 mm	3.8 l
0190.271.028	40 mm	2 l

Containers em aço inox GN1/4 (265x162 mm) sem pegas:
Stainless steel containers GN1/4 (265x162 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.035	200 mm	5.5 l
0190.271.036	150 mm	4 l
0190.271.037	100 mm	2.8 l
0190.271.038	65 mm	1.8 l
0190.271.039	40 mm	1 l
0190.271.040	20 mm	0.5 l

Containers em aço inox GN1/6 (176x162 mm) sem pegas:
Stainless steel containers GN1/6 (176x162 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.041	200 mm	3.4 l
0190.271.042	150 mm	2.4 l
0190.271.043	100 mm	1.6 l
0190.271.044	65 mm	1 l

Containers em aço inox GN1/9 (108x176 mm) sem pegas:
Stainless steel containers GN1/9 (108x176 mm) without handles:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.045	100 mm	1 l
0190.271.046	65 mm	0.6 l

Containers em aço inox GN1/1 (530x325 mm) perfurado:
Stainless steel containers GN1/1 (530x325 mm) perforated:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.047	100 mm	14 l
0190.271.048	65 mm	9 l
0190.271.049	40 mm	5 l

Containers em aço inox GN1/2 (265x325 mm) perfurado:
Stainless steel containers GN1/2 (265x325 mm) perforated:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.053	100 mm	6.5 l
0190.271.054	65 mm	4 l
0190.271.055	40 mm	2 l

Containers em aço inox GN2/3 (354x325 mm) perfurado:
Stainless steel containers GN2/3 (354x325 mm) perforated:

Código Code	Altura Height	Capacidade Capacity
0190.271.051	65 mm	5.5 l

Tabuleiros em aço inox 60x40 e 46x34:
Stainless steel trays 60x40 and 46x34:

Código Code	Dimensão Size
1190.252.022	600x400 mm
1190.810.001	460x340 mm

Tampas com encaixe para colher:
Lids with opening for spoon:

Código Code	Dimensão Size
0190.271.064	GN1/1
0190.271.065	GN2/3
0190.271.066	GN1/2
0190.271.067	GN1/3
0190.271.068	GN1/4
0190.271.069	GN1/6
0190.271.070	GN1/9

Tampas sem encaixe para colher:
Lids without opening for spoon:

Código Code	Dimensão Size
0190.271.056	GN1/1
0190.271.057	GN2/3
0190.271.058	GN2/4
0190.271.059	GN1/2
0190.271.060	GN1/3
0190.271.061	GN1/4
0190.271.062	GN1/6
0190.271.063	GN1/9

Tampas com borracha vedante:
Lids with protective rubber:

Código Code	Dimensão Size
0190.271.082	GN1/1
0190.271.083	GN1/2
0190.271.086	GN1/3
0190.271.084	GN1/4
0190.271.087	GN1/6
0190.271.085	GN2/3

Divisórias:
Dividers:

Código Code	Altura Height	Dimensão Size
0190.271.077	530 mm	GN1/1
0190.271.078	325 mm	GN1/2

Grelhas em aço inox:
Stainless steel grids:

Código Code	Dimensão Size
1190.303.017	GN1/1
1190.118.033	GN2/1
1190.252.003	GN2/3
91100.810.126	460x340 mm
1190.303.005	600x400 mm






Produtoras de gelado Ice-cream makers



- Condensação a ar.
- Modelos eletromecânicos.
- A tampa transparente permite ver as fases de produção.
- O GEL 5 e POKER são modelos particularmente adequados ao setor da restauração dada a sua velocidade de produção. Fáceis de instalar, simples de usar e mínima manutenção.
- O modelo GEL 20 é uma produtora vertical de extração automática para a produção de gelados com elevada consistência.

- Air condensation.
- Electromechanical models.
- The transparent lid allows mixing and freezing to be followed.
- The GEL 5 and POKER are high speed models, specially designed for gastronomy. Easy to install and use, minimal maintenance.
- GEL 20 model is a vertical production with automatic extraction for ice cream production with high consistency.

Telme

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Produção Production	Mistura por cilindro Mix for cylinder	Tempo médio ciclo Working cycle	Peso Weight
 0305.86.002	GEL 5	410x460x320 mm	0.6 kW/230V	5 l/h (gelado/ice-cream)	0.5 - 1 l/ciclo 0.6 - 1.2 kg/ciclo	15 - 20 min.	38 kg
 0305.86.033	POKER	500x560x400 mm	1 kW/230V	10 l/h (gelado/ice-cream)	1 - 2 l/ciclo 1.2 - 2.3 kg/ciclo	10 - 15 min.	60 kg
 0305.86.034	GEL 20	460x510x960 mm	2.2 kW/400V	20 l/h (gelado/ice-cream)	2 - 4 l/ciclo 2.3 - 4.5 kg/ciclo	10 - 15 min.	112 kg



Sugestão:

Consulte as páginas dos abatedores de temperatura para uma "confecção" ideal dos seus gelados (página 234 - 240).

Suggestion:

Consult the pages with the blast freezes for a perfect ice cream freezing (page 234 - 240).




Produtoras de gelado vertical Vertical ice-cream makers



Video

- Condensação a ar (**disponível a água ao mesmo preço**).
 - Modelo PRATICA 42-60 com condensação a água.
 - **Cilindro vertical (vantagens: fácil enchimento e constante visibilidade do produto)**.
 - Evaporador nas paredes e no fundo do cilindro permite uma refrigeração mais rápida e homogênea.
 - Possibilidade de adicionar ingredientes a qualquer momento.
 - O ciclo por temperatura obtém sempre o mesmo resultado, mesmo com diferentes quantidades de mistura.
 - Controlo do tempo e da temperatura.
 - A inversão do sentido de rotação e a duplicação da velocidade do misturador, garantem uma elevada extração.
 - Aumento médio entre 25 a 30% de volume, dependendo do tipo de gelado.
- Air condensation (**water condensation available at the same price**).
 - Water condensation (PRATICA 42-60).
 - **Vertical cylinder (advantages: easy filling and constant visibility of the product)**.
 - Vertical evaporator cylinders for a better transfer of refrigeration through cylinder wall and bottom.
 - Possibility to add ingredients at any moment.
 - Stable results and constant cycle temperatures, even with different produce quantities.
 - Time and temperature control.
 - Optimal extraction is obtained by changing the direction of rotation and doubling the speed of the beater.
 - Average overrun of 25-30% according to taste.

Telme

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Produção Production	Mistura por cilindro Mix for cylinder	Tempo médio ciclo Working cycle	Peso Weight
 0305.86.038	PRATICA 15-25	470x510x960 mm	2.4 kW/400V	25 l/h	2 - 4 l/ciclo 2.3 - 4.5 kg/ciclo 2 - 4 l/cycle 2.3 - 4.5 kg/cycle	10 - 20 min.	120 kg
 0305.86.010	PRATICA 35-50	490x700x1120 mm	3.5 kW/400V	50 l/h	3 - 7 l/ciclo 3 - 8 kg/ciclo 3 - 7 l/cycle 3 - 8 kg/cycle	8 - 12 min.	166 kg
 0305.86.031	PRATICA 42-60	490x700x1120 mm	6.7 kW/400V	60 l/h	4 - 8 l/ciclo 4.5 - 9 kg/ciclo 4 - 8 l/cycle 4.5 - 9 kg/cycle	8 - 12 min.	222 kg

Para outras capacidades, consulte-nos!
For larger productions, ask-us!



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply

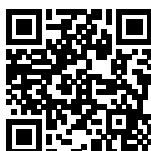


nº de tabuleiros
trays

Produtora de gelado horizontal Horizontal ice-cream maker



- Condensação a água.
 - O cilindro horizontal permite uma melhor extração do produto.
 - Produz grandes quantidades de gelado comparando com outras máquinas da mesma potência.
 - Ciclo com controlo do tempo para uma textura e consistência ideal do gelado.
 - Ciclo com controlo da temperatura para uma melhor conservação do gelado.
 - Executa um ciclo de processamento eficaz e rápido
 - Extração lenta ou rápida para decorar o recipiente ou extrair todo o produto rapidamente.
- Water condensation.
 - The horizontal cylinder allows a better extraction of the product.
 - Prepares larger quantities compared to other machines of the same power.
 - Time controlled cycle for an ideal ice-cream texture and consistency.
 - Temperature controlled cycle for the best possible shelf-life of ice-cream.
 - Effective and quick processing cycle.
 - Slow and fast dispensing to garnish tubs or to obtain total and rapid extraction.





Video



400V

Telme

	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Produção Production	Mistura por cilindro Mix for cylinder	Tempo médio ciclo Working cycle	Peso Weight
	0305.86.054	PROFIGEL 30-50	510x600x1380 mm	4.2 kW	50 l/h	3-7 l/ciclo 3.5 - 8 kg/ciclo	8-12 min.	190 kg
	0305.86.047	PROFIGEL 70-100	510x750x1520 mm	7.5 kW	100 l/h	4-15 l/ciclo 4.5 - 16 kg/ciclo	5-12 min.	310 kg



Trabalhe

ONLINE CONNOSCO

accede à nossa App >
só para profissionais
<https://mybestapp.pt/>
+ info em
www.mirandaeserra.pt



Work

ONLINE WITH US

access our App >
professionals only
<https://mybestapp.pt/>
+ info at
www.mirandaeserra.pt



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Pasteurizadoras Pasteurizers



- Condensação a água.
 - Pasteurizadora para baixa e alta pasteurização.
 - Temperatura de aquecimento ajustável entre + 60 e + 90 °C e arrefecimento entre 0 e +20 °C.
 - Todos os componentes que estão em contacto com o produto são removíveis para fácil limpeza e máxima higienização.
 - 2 Velocidades: 1400 rpm (preparação) e 700 rpm (conservação).
 - **Para outras capacidades, consulte-nos!**
- Water condensation.
 - Adequate for low and high pasteurization.
 - Heating temperature between + 60 and + 90 °C and cooling between 0 and + 20 °C.
 - All components in touch with the products are easily removable for cleaning.
 - 2 Speeds: 1400 rpm (production) and 700 rpm (conservation).
 - **For larger productions, ask-us!**



Telme

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Mistura por cilindro Mix for cylinder	Tempo médio ciclo Working cycle	Peso Weight
0305.86.030	EVOPASTO 60	420x780x1100 mm	7.6 kW	30 - 60 l/ciclo	100 - 120 min.	164 kg

Funções principais das pasteurizadoras EVOPASTO:

Mistura de ingredientes: leite, creme, leite em pó, açúcar, ovos, agentes emulsionantes, estabilizadores, etc.

Aquece e desinfeta: derrete gorduras, chocolate e elimina as bactérias patogênicas.

Arrefece e preserva: completa a pasteurização, impedindo o crescimento de bactérias residuais e mantém a mistura na melhor temperatura, de acordo com os regulamentos principais.



Main functions of the EVOPASTO pasteurizer:

Mixes and blends ingredients: milk, cream, powdered milk, sugar, eggs, emulsifying agents, stabilizers, etc.

Heats and sanitizes: melts fats, chocolate and eliminates pathogenic bacteria.

Cools and preserves: completes pasteurizing, preventing the growth of residual bacteria and keeping the mix at the best temperature, in compliance with the relevant regulations.

Máquinas de gelado semi-frio e gelado de iogurte

Soft ice-cream machines and frozen yogurt



Video

- Equipada com dispositivo eletrónico de última geração para controlo de diversas funções: consistência, conservação e temperatura da mistura.
- Conservação da mistura na cuba até 3 dias a + 4 °C.
- Modelos de 1 sabor: extração por bomba (SOFTGEL 112P) ou por gravidade (SOFTGEL 112).
- Modelos de 2 sabores + 1 mistura: extração por bomba (SOFTGEL 320P) ou por gravidade (SOFTGEL 320).
- **A extração por bomba permite o aumento do produto em ± 50 % e a extração por gravidade em ± 30 %.**
- Condensação a ar.
- Suporte não incluído. Para preço, consulte-nos!

- Equipped with an electronic control of the last generation for different parameters: consistency, conservation and temperature.
- Mix conservation on the vat up to 3 days on + 4 °C.
- 1 flavour models: extraction with pump (SOFTGEL 112P) or with gravity (SOFTGEL 112)
- 2 flavours and 1 mix models: extraction with pump (SOFTGEL 320P) or extraction by gravity (SOFTGEL 320).
- **Extraction by pump allows the product to be increased by ± 50% and extraction by gravity by ± 30%.**
- Air condensation.
- Support not included. Ask us for prices!

Telme

	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Capacidade cuba Vat capacity	Produção Production	Produção (cone 75 gr) Production (75 g cone)	Peso Weight
	0300.86.008	SOFTGEL 112	400x550x720 mm	1.7 kW /230V	6 l	9 kg/h	120 cones/h	84 kg
	0300.86.009	SOFTGEL 320	500x550x720 mm	2.4 kW /400V	2x 6 l	13.5 kg/h	180 cones/h	104 kg
	0300.86.017	SOFTGEL 112P	450x600x820 mm	2.1 kW /230V	7 l	9 kg/h	120 cones/h	110 kg
	0300.86.014	SOFTGEL 320P	550x600x820 mm	2.9 kW /400V	2x 7 l	15 kg/h	200 cones/h	140 kg

Máquinas combinadas verticais

Combined vertical freezers




- Condensação a ar.
- Prepara todo o tipo de cremes e especialidades de pastelaria, pasteuriza e congela vários tipos de mistura para gelado.
- Automatiza e facilita operações que exijam trabalho manual, esforço e tempo, garantindo um trabalho de qualidade constante e ótima higiene.
- O cilindro vertical significa um enchimento mais fácil, o produto está sempre visível e os ingredientes podem ser acrescentados a qualquer momento.
- O batedor com raspador móvel e com 3 níveis de velocidade: lento, rápido e intermitente, adequado para o processamento de produtos específicos.
- Acesso automático ao último ciclo e repetição do ciclo em caso de falha de energia.
- Mistura à temperatura pretendida durante o tempo necessário e à velocidade selecionada para todos os ingredientes (leite, creme, leite em pó, farinha, frutas, açúcar, ovos, agentes emulsificantes, estabilizantes, etc), necessários para cremes clássicos, especialidades de bolos e doces, produtos gastronómicos e várias misturas para gelados.
- Equipada com 1 cilindro.

- Air condensation.
- The professional multi-function machines preparing all kinds of creams and pastry specialities, pasteurizing and freezing the various mixes for gelato.
- Automates and speed up the operations requiring manual work, time and effort, guaranteeing constant quality and excellent hygiene.
- The cylinder is vertical which means it is easy to fill, the product is always visible and ingredients can be added at any time.
- Beater with mobile scraper elements, with the choice between slow, fast or intermittent stirring speed, suitable to the specific product processed.
- Automatic recall of the last cycle and repetition of the cycle in case of power failure.
- Mix and blend at the required temperature within the necessary time and at the preset speed for all ingredients (milk, cream, powdered milk, flour, fruit, sugar, eggs, emulsifying agents, stabilizers, etc), needed for classic creams, cake & pastry specialities, gastronomic products and various mixes for ice-cream.
- Equipped with 1 cylinder.



Telme

	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Mistura por cilindro Mix for cylinder	Tempo médio ciclo Working cycle	Peso Weight
	0305.86.046	CREMAGEL 5	460x600x1100 mm	3 kW	1 - 5 l/ciclo 1.2 - 5 kg/ciclo 1 - 5 l/cycle 1.2 - 5 kg/cycle	15 - 30 min.	122 kg

Máquinas combinadas verticais com 1 cilindro

Combined vertical freezers with 1 cylinder



Video

- Indicada para a produção de gelados, pastelaria e gastronomia.
- Visor em vários idiomas com 18 programas pré-definidos (9 programas para gelados, 7 programas para pastelaria e 2 programas para a gastronomia) e programas livres de série.
- Variação da temperatura entre -16 °C e +105 °C.
- Agitação variável de 0 a 250 rpm.
- Tipo de agitação: contínua e intermitente com tempo de pausa programável de 0 a 1250".
- Tipo de refrigeração: compressor contínuo ou compressor intermitente.

• Equipada com 1 cilindro.

- Suitable for the production of ice cream, pastry and gastronomy.
- Multi-language display with 18 pre-programmed cycles (9 programs for ice cream, 7 programs for pastry and 2 programs for gastronomy) and free programs as standard.
- Temperature adjustable between -16 °C and +105 °C.
- Variable agitation from 0 to 250 rpm.
- Agitation type: continuous and intermittent with programmable pause time from 0 to 1250".
- Cooling type: continuous compressor or intermittent compressor.

• Equipped with 1 cylinder.



		PASTOGEL T 3-6 A	PASTOGEL T 4-8 W	PASTOGEL T 4-8 A
Código / Code		0305.86.049	0305.86.050	0305.86.051
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	(mm)	490x600x1100	510x700x1150	510x900x1150
Potência Power	(kW)	5	6.7	7
Mistura por cilindro Mix for cylinder	(l/ciclo) (l/cycle)	3 - 6	4 - 8	4 - 8
Mistura por cilindro Mix for cylinder	(kg/ciclo) (kg/cycle)	3.5 - 7	4.5 - 9	4.5 - 9
Produção Production	(l/h)	10 - 35	20 - 60	20 - 60
Duração ciclo Working cycle	(min.)	8 - 40	8 - 40	8 - 40
Peso Weight	(kg)	184	262	275
Condensação Condensation		ar air	água water	ar air

Máquinas combinadas verticais com 2 cilindros Combined vertical freezers with 2 cylinders



- Equipada com 2 cilindros independentes (um para pasteurização e um para arrefecimento) permitindo trabalhar simultaneamente o ciclo quente e o ciclo frio para pasteurização, mistura e arrefecimento do gelado, sorvete e granizado.
- O ciclo por temperatura permite diferentes quantidades de mistura a ser usada para obter a mesma consistência do produto final.
- Temperatura de aquecimento ajustável entre +65 e +90 °C e arrefecimento entre -12 e +6 °C.
- Conservação no final do ciclo.
- Compressor semi hermético.

- With 2 separate cylinders (one for pasteurisation and one for cooling) allowing simultaneous use of the hot cycle and the cold cycle, for pasteurising, mixing and freezing gelato, sorbet and granita.
- Temperature cycle allows different quantities of mix to be used to obtain the same finished product consistency.
- Heating temperature between +65 e +90 °C and cooling between -12 e +6 °C.
- Conservation at the end of cycle.
- Semi-hermetic compressor.



Video



Telme



		COMBIGEL 3 A	COMBIGEL 3 W	COMBIGEL 8 A	COMBIGEL 8 W
Código / Code		0305.86.041	0305.86.053	0305.86.052	0305.86.042
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	(mm)	740x450x1050	740x450x1050	530x970x1150	530x770x1150
Potência Power	(kW)	5.6	5.6	10.5	10
Mistura por cilindro Mix for cylinder	(l/ciclo) (l/cycle)	2 - 4	2 - 4	4 - 8	4 - 8
Mistura por cilindro Mix for cylinder	(kg/ciclo) (kg/cycle)	2.3 - 4.5	2.3 - 4.5	4.5 - 9	4.5 - 9
Produção Production	(l/h)	15 - 30	15 - 30	35 - 60	35 - 60
Duração ciclo Working cycle	(min.)	10 - 20	10 - 20	8 - 20	8 - 20
Peso Weight	(kg)	165	165	295	282
Condensação Condensation		ar air	água water	ar air	água water

Máquinas para produção de chantilly

Cream whippers





- Modelo de dimensão compacta com preço competitivo, para a produção de chantilly de qualidade, cremes aromatizados e mousses.
 - Cuba extraível que facilita a sua limpeza e garante um elevado nível de higiene.
 - A tampa transparente permite uma perfeita observação do produto no reservatório.
 - Temperatura do chantilly a 4°C.
 - Com refrigeração a ar (compressor).
 - As natas podem crescer até 150% por cada litro (1=2.5 l).
- Model with reduced dimensions and competitive price for high quality whipped cream, flavoured creams and mousses.
 - Extractable vat that facilitates cleaning and assures a perfect hygiene.
 - The transparent cover allows a perfect observation of the product in the vat.
 - Temperature of the whipped cream 4°C.
 - With air refrigeration (compressor).
 - Cream can rise up to 150% per liter (1 l = 2.5).



230V

Telme

	Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Capacidade cuba Vat capacity	Produção Production	Peso Weight
	0315.86.010	PRIMA 2	250x410x400 mm	0.3 kW	2 l	100 l/h	26 kg
	0315.86.005	PRIMA 5	280x440x400 mm	0.4 kW	5 l	100 l/h	30 kg

INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável.
Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces.
See page 207.



Amassadeiras, batedeiras, laminadoras e formadoras de pizza

Dough spiral mixers, planetary mixers, dough rollers and shaping machines



AFM10 (cód. 1000.775.001)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 10 l / 8 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 10 l / 8 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x540x560	mm
Potência / Power	0.37 / 0.5	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 260x200	mm
Peso massa / Dough weight	8	kg
Capacidade / Capacity	10	l
Produção de massa / Dough production	30	kg/h
Peso / Weight	48	kg



e

V 230V

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Sem temporizador e sem rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with fixed head and bowl.
- Without timer and without wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.



AFM15 (cód. 1000.775.002)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 15 l / 10 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 15 l / 10 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	320x590x570	mm
Potência / Power	0.45 / 0.6	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 300x210	mm
Peso massa / Dough weight	10	kg
Capacidade / Capacity	15	l
Produção de massa / Dough production	40	kg/h
Peso / Weight	50	kg



e

V 230V

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Sem temporizador e sem rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.

- White body with fixed head and bowl.
- Without timer and without wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

Opcional para amassadeiras espiral / Optional for dough spiral mixers

cód. 1090.775.021

Kit 4 rodas para amassadeiras (2 com travão)
4 wheels set (2 with brake and 2 without it)



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



AFM22 (cód. 1000.775.003)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 22 l / 18 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 22 l / 18 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x690x630	mm
Potência / Power	0.9 / 1.2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 360x210	mm
Peso massa / Dough weight	18	kg
Capacidade / Capacity	22	l
Produção de massa / Dough production	70	kg/h
Peso / Weight	82	kg

e
V 230V



- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

Versão trifásica com 2 velocidades / Three phase version with 2 speeds

cód. 1000.775.018 AFT22-2V

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, **2 velocidades** - 0.37/0.55 kW / 0.5/0.7 HP, 400V, peso 73 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, **2 speeds** - 0.37/0.55 kW / 0.5/0.7 HP, 400V, weight 73 kg



AFM33 (cód. 1000.775.005)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 33 l / 25 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 33 l / 25 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	440x830x720	mm
Potência / Power	1.3 / 1.7	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 400x260	mm
Peso massa / Dough weight	25	kg
Capacidade / Capacity	33	l
Produção de massa / Dough production	100	kg/h
Peso / Weight	110	kg

e
V 230V



- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

Versão trifásica com 2 velocidades / Three phase version with 2 speeds

cód. 1000.775.019 AFT33-2V

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, **2 velocidades** - 1.1/1.5 kW / 1.5/2 HP, 400V, peso 103 kg
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, **2 speeds** - 1.1/1.5 kW / 1.5/2 HP, 400V, weight 103 kg



AFT42-2V (cód. 1000.775.020)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 42 l / 38 kg - 2 velocidades
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 42 l / 38 kg - 2 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x850x720	mm
Potência / Power	1.1/1.5 / 1.5/2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 450x260	mm
Peso massa / Dough weight	38	kg
Capacidade / Capacity	42	l
Produção de massa / Dough production	140	kg/h
Peso / Weight	106	kg

e
V 400V



- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.



AFT53-2V (cód. 1000.775.021)

MAGNUS

e
V 400V



Amassadeira espiral com cabeçal e cuba fixa, 53 l / 44 kg - 2 velocidades
Dough spiral mixer with fixed head and bowl, 53 l / 44 kg - 2 speeds

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x860x720	mm
Potência / Power	1.1/1.5 / 1.5/2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 500x270	mm
Peso massa / Dough weight	44	kg
Capacidade / Capacity	53	l
Produção de massa / Dough production	170	kg/h
Peso / Weight	109	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with fixed head and bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.



AEM17 Vv (cód. 1000.775.009)

MAGNUS

e
V 230V



Amassadeira espiral com cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável, 17 l / 12 kg
Dough spiral mixer with rising top, extractible bowl and variable speed, 17 l / 12 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	370x680x640	mm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 320x210	mm
Peso massa / Dough weight	12	kg
Capacidade / Capacity	17	l
Produção de massa / Dough production	48	kg/h
Peso / Weight	91	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- A instalação elétrica deve ser equipada com um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.
- The electric installation has to be equipped with a super immunized differential switch, in Class A.



AET22 Vf (cód. 1000.775.010)

MAGNUS

e
V 400V



Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 22 l / 18 kg
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 22 l / 18 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x720x640	mm
Potência / Power	0.75 / 1	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 360x210	mm
Peso massa / Dough weight	18	kg
Capacidade / Capacity	22	l
Produção de massa / Dough production	70	kg/h
Peso / Weight	93	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.



AET22-2V (cód. 1000.775.022)

MAGNUS

e
V 400V



Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 22 l / 18 kg - 2 velocidades
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 22 l / 18 kg - 2 speeds

Potência / Power	0.37/0.55 / 0.5/0.7	kW / HP
Peso / Weight	93	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo AET22 Vf.
- Other technical characteristics similar to the AET22 Vf model.



e
V 400V



AET33 Vf (cód. 1000.775.012)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 33 l / 25 kg
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 33 l / 25 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	460x840x730	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 400x260	mm
Peso massa / Dough weight	25	kg
Capacidade / Capacity	33	l
Produção de massa / Dough production	100	kg/h
Peso / Weight	126	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e
V 400V



AET33-2V (cód. 1000.775.023)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 33 l / 25 kg - 2 velocidades
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 33 l / 25 kg - 2 speeds

Potência / Power	1.1/1.5 / 1.5/2	kW / HP
Peso / Weight	125	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e
V 400V



AET42 Vf (cód. 1000.775.014)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 42 l / 38 kg
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 42 l / 38 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x860x730	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 450x260	mm
Peso massa / Dough weight	38	kg
Capacidade / Capacity	42	l
Produção de massa / Dough production	140	kg/h
Peso / Weight	130	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e
V 400V



AET42-2V (cód. 1000.775.024)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 42 l / 38 kg - 2 velocidades
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 42 l / 38 kg - 2 speeds

Potência / Power	1.1/1.5 / 1.5/2	kW / HP
Peso / Weight	129	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e
V 400V



AET53 Vf (cód. 1000.775.016)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 53 l / 44 kg
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 53 l / 44 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	550x870x730	mm
Potência / Power	1.5 / 2	kW / HP
Dimensão da cuba / Bowl size	Ø 500x270	mm
Peso massa / Dough weight	44	kg
Capacidade / Capacity	53	l
Produção de massa / Dough production	170	kg/h
Peso / Weight	134	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e
V 400V



AET53-2V (cód. 1000.775.025)

MAGNUS

Amassadeira espiral com cabeçal elevável e cuba extraível, 53 l / 44 kg - 2 velocidades
Dough spiral mixer with rising top and extractible bowl, 53 l / 44 kg - 2 speeds

Potência / Power	1.1/1.5 / 1.5/2	kW / HP
Peso / Weight	133	kg

- Estrutura em corpo branco com cabeçal elevável e cuba extraível.
- Equipado com temporizador e rodas.
- Espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável.
- White body with rising top and extractible bowl.
- With timer and wheels.
- Spiral, grid, dough-breaker and bowl in stainless steel.

e
V 230V



PL7 (cód.1005.775.001)

MAGNUS

Batedeira 7 l
Planetary mixer 7 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	380x240x410	mm
Potência / Power	0.3	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	7	l
Peso / Weight	13.8	kg

- Estrutura em corpo branco, cuba e grelha em aço inoxidável.
- Cuba removível.
- Velocidade variável.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.
- White body, bowl and grid in stainless steel.
- Extractable bowl.
- Variable speed.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.

e
V 230V



PL7-D (cód.1005.775.002)

MAGNUS

Batedeira digital 7 l
Digital planetary mixer 7 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	460x340x520	mm
Potência / Power	0.65	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	7	l
Peso / Weight	21	kg

- Estrutura em corpo branco e cuba removível em aço inoxidável.
- Variador eletrônico de 5 velocidades.
- Equipado com temporizador.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.
- White body with extractable bowl in stainless steel.
- Variable speed through electronic card of 5 speeds.
- With timer.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



BM-5E (cód. 1005.10.008)

Sammic

o 259
e
V 230V



Batedeira 5 l - motor universal Planetary mixer 5 l - universal motor

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	310x382x537	mm
Potência / Power	0.3	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5 / 1	l / kg
Peso / Weight	14	kg

- Especialmente concebido para bancadas.
- Variador de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Specially designed for countertops.
- Continuous variable electronic speed control.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



BM-5 (cód. 1005.10.006)

Sammic

o 259
e
V 230V



Batedeira 5 l Planetary mixer 5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	310x382x537	mm
Potência / Power	0.25	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	5 / 1.5	l / kg
Peso / Weight	15.8	kg

- Especialmente concebido para bancadas.
- Indicada para trabalho intensivo.
- Variador de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.

- Specially designed for countertops.
- Suitable for intensive work.
- Continuous variable electronic speed control.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.



BE-10 (cód. 1005.10.017)

Sammic

o 259
e
V 230V



Batedeira 10 l Planetary mixer 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	410x523x688	mm
Potência / Power	0.55	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	10 / 3	l / kg
Peso / Weight	44	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.
- Versão com tomadade acessórios, consulte-nos!

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.
- Version with attachment drive for accessories, ask us!

Fritadeiras de pastelaria

Consulte página 77.

Pastry fryers

Consulte page 77.





BE-20 (cód. 1005.10.018)

Sammic



230V

**Batedeira 20 l
Planetary mixer 20 l**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	520x733x1152	mm
Potência / Power	0.9	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	20 / 6	l / kg
Peso / Weight	89	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.
- **Versão com tomadade acessórios, consulte-nos!**

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.
- **Version with attachment drive for accessories, ask us!**



BE-30 (cód. 1005.10.023)

Sammic



230V

**Batedeira 30 l
Planetary mixer 30 l**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	528x764x1152	mm
Potência / Power	1.1	kW
Capacidade da cuba / Bowl capacity	30 / 9	l / kg
Peso / Weight	105	kg

- Temporizador 0-30 minutos e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- Variação eletrónica de velocidade.
- Aviso acústico no fim do ciclo.
- Indicação de proteções não ativadas.
- Proteção reforçada contra água.
- Fornecida com pinha, batedor e gancho.
- **Versão com tomadade acessórios, consulte-nos!**

- 0-30 minute electronic timer and continuous operation option.
- Electronic speed control.
- Acoustic alarm at end of cycle.
- Safeties off indicator.
- Reinforced waterproofing system.
- Supplied with spiral hook, beater spatula and balloon whisk.
- **Version with attachment drive for accessories, ask us!**

Opcionais para batedeiras BM e BE / Optionals for planetary mixers BM and BE

cód. 91005.10.035	2502305	Cuba em aço inoxidável de 5 l para BM-5 5 l Stainless steel bowl for BM-5
cód. 91005.10.041	2509494	Cuba em aço inoxidável de 10 l para BE-10 10 l Stainless steel bowl for BE-10
cód. 91005.10.042	2509495	Cuba em aço inoxidável de 20 l para BE-20 20 l Stainless steel bowl for BE-20
cód. 91005.10.	2509564	Cuba em aço inoxidável de 30 l para BE-30 30 l Stainless steel bowl for BE-30
cód. 91005.10.044	1500222	Equipamento de redução 10 l para BE-20 Reduction equipment of 10 l for BE-20
cód. 91005.10.	1500296	Equipamento de redução 10 l para BE-30 Reduction equipment of 10 l for BE-30



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



RM32A (cód. 1050.775.001)

MAGNUS

e
V 230V



Laminadora, Ø 140 ÷ 310 mm
Dough roller, Ø 140 ÷ 310 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x470x650	mm
Potência / Power	0.37 / 0.5	kW / HP
Peso da massa / Dough weight	80 ÷ 210	g
Ø Pizza / Pizza Ø	140 ÷ 310	mm
Peso / Weight	26	kg

- Laminadora com duplo par de rolos.
- Preparada para a instalação de pedal.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Rolling machine with double pair of rollers.
- With preset for foot pedal.
- Stainless steel body.



RM42A (cód. 1050.775.002)

MAGNUS

e
V 230V



Laminadora, Ø 260 ÷ 400 mm
Dough roller, Ø 260 ÷ 400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	530x470x790	mm
Potência / Power	0.37 / 0.5	kW / HP
Peso da massa / Dough weight	210 ÷ 600	g
Ø Pizza / Pizza Ø	260 ÷ 400	mm
Peso / Weight	35	kg

- Laminadora com duplo par de rolos.
- Preparada para a instalação de pedal.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Rolling machine with double pair of rollers.
- With preset for foot pedal.
- Stainless steel body.

Opcional para laminadoras / Optional for dough rollers

cód. 1090.775.020 Pedal elétrico
Electric foot pedal



PF33 (cód. 1050.775.003)

MAGNUS

e
V 400V



Formadora para pizza com rebordo, Ø 330 mm
Shaping machine for pizza with edge, Ø 330 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x650x830	mm
Potência / Power	4.75 / 6.37	kW / HP
Peso massa / Dough weight	130 ÷ 250	g
Ø Prato / Plate Ø	330	mm
Distância pratos / Plates distance	105	mm
Temperatura pratos / Plates temperature	130 ÷ 170	°C
Peso / Weight	96	kg

- Este aparelho pode ser facilmente utilizado, mesmo por operadores não especializados.
- Estrutura em aço e pratos fabricado em alumínio antiaderente.
- Dotada de todos os dispositivos de segurança previstos pelas normas CE e RoHS.

- This device can be easily used by non-specialised operators.
- Structure made of steel and plates made out of adhesive proof aluminum.
- Equipped with all the safety devices foreseen by CE and RoHS standards.



PF45 (cód. 1050.775.004)

MAGNUS

e
V 400V



Formadora para pizza com rebordo, Ø 450 mm
Shaping machine for pizza with edge, Ø 450 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	630x730x890	mm
Potência / Power	6.1 / 8.2	kW / HP
Peso massa / Dough weight	250 ÷ 500	g
Ø Prato / Plate Ø	450	mm
Distância pratos / Plates distance	115	mm
Temperatura pratos / Plates temperature	130 ÷ 170	°C
Peso / Weight	127	kg

- Este aparelho pode ser facilmente utilizado, mesmo por operadores não especializados.
- Estrutura em aço e pratos fabricado em alumínio antiaderente.
- Dotada de todos os dispositivos de segurança previstos pelas normas CE e RoHS.

- This device can be easily used by non-specialised operators.
- Structure made of steel and plates made out of adhesive proof aluminum.
- Equipped with all the safety devices foreseen by CE and RoHS standards.



Kits para pizza
Pizza kits
















- Kit de diferentes artigos para diferentes tipos de utilizadores: os que requerem alta performance e inovação, os que têm uma utilização tradicional e os utilizadores pontuais.
- Outros utensílios disponíveis sob consulta.

- Utensil kits for different user types: Users that require high performance and innovation, traditional users and occasional users.
- Others utensils available on request.

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Descrição Description
1090.793.009	MPR032F	Kit para pizza / Pizza kit

Opcionais kits para pizza / Optional for pizza kits

cód. 1090.793.	MAN-32RF	Pá retangular perfurada de alumínio (pá = 330 mm, cabo = 1500 mm) Aluminum rectangular perforated pizza peel (peel = 330 mm, handle = 1500 mm)	
cód. 1090.793.	MA-32RF/60	Pá retangular perfurada de alumínio (pá = 330 mm, cabo = 600 mm) Aluminum rectangular perforated pizza peel (peel = 330 mm, handle = 600 mm)	
cód. 1090.793.012	MA-32RF	Pá retangular perfurada de alumínio (pá = 330 mm, cabo = 1500 mm) Aluminum rectangular perforated pizza peel (peel = 330 mm, handle = 1500 mm)	
cód. 1090.793.	MA-32F	Pá redonda perfurada de alumínio anodizado (pá = 330 mm, cabo = 1500 mm) Anodised aluminum round perforated pizza peel (peel = 330 mm, handle = 1500 mm)	
cód. 1090.793.002	MAC-SP	Escova de latão ajustável com cabo em alumínio anodizado e raspador (cabo = 1500 mm, escova = 200x60x110 mm) Adjustable brass brush with anodised aluminium handle and scraper (handle = 1500 mm, brush = 200x60x110 mm)	
cód. 1090.793.011	MAC-SP3	Escova de latão com cabo em alumínio anodizado e raspador (cabo = 1500 mm, escova = 200x60x60 mm) Brass brush with anodised aluminium handle and scraper (handle = 1500 mm, brush = 200x60x60 mm)	
cód. 1090.793.005	MAC-APM	Suporte de parede em alumínio para 2 pás Aluminum wall rack for 2 pizza peel	
cód. 1090.793.006	MAC-ROP6	Lâmina em inox temperado para corte ø 100 mm Tempered stainless steel cutter blade ø 100 mm	
cód. 1090.793.	MAC-STP31	Raspador flexível em aço inoxidável, largura 95 mm Flexible stainless steel scraper, width 95 mm	
cód. 1090.793.	MAC-STF10	Raspador flexível em polímero de alta resistência, largura 100 mm Flexible polymer spatula highly, width 100 mm	
cód. 1090.793.	MAC-TPM	Cortador de massa inox, dimensão útil da lâmina 75x150 mm Stainless steel dough-cutter, usable blade dimensions 75x150 mm	
cód. 1090.793.	MAC-TPF11	Cortador de massa flexível em inox, dimensão útil da lâmina 80x115 mm Flexible stainless steel dough-cutter, usable blade dimensions 80x115 mm	
cód. 1090.793.	MAC-MS90GR	Concha doseadora com fundo liso em aço inoxidável, capacidade 90 gr Tomato dosing ladle with flat bottom in stainless steel, capacity 90 gr	
cód. 1090.793.	MPCM46	Régua para pedidos Tab grab	
cód. 1090.793.010	MBTD3320	Bolsa térmica de elevado isolamento para 5 caixas pizza (pizza ø 330 mm), 360x360x170 mm High insulated thermal bag for 5x pizza boxes (pizza ø 330 mm), 360x360x170 mm	
cód. 1090.793.	MBTD4020	Bolsa térmica de elevado isolamento para 4 caixas pizza (pizza ø 400 mm) ou 5 caixas pizza (pizza ø 360 mm), 430x420x190 mm High insulated thermal bag for 4x pizza boxes (pizza ø 400 mm) or 5x pizza boxes (pizza ø 360 mm), 430x420x190 mm	
cód. 1090.793.	MBPSR33	Bolsa térmica com estrutura interna em alumínio para 12 caixas (pizza ø 330 mm), 360x360x520 mm Semirigid box insulated fabric and aluminum structure for 12x pizza boxes (pizza ø 330 mm), 360x360x520 mm	



PIZZAS TAKE AWAY



Armários Cabinets



Linha Snack

Armários refrigerados

Interior e exterior em aço inoxidável. Isolamento em poliuretano injetado de 50 mm, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC. Ventilador de refrigeração com sistema especial de arrefecimento. Termómetro e termóstato digital. Descongelação automática. Evaporação automática dos condensados. Fechadura. Pés em inox, reguláveis em altura. Sistema especial das dobradiças e da porta. Juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza. Prateleiras em aço com revestimento em plástico. Gás refrigerante R-290.

Snack line

Refrigerator cabinets

Inside and outside body made in stainless steel. 50 mm of injected polyurethane insulation with 35/40 kg/m³ density, free HCFC. Fan cooling with special cooling system. Digital thermometer & thermostat. Automatic defrost. Automatic water evaporation. Lock. Height adjustable stainless steel feet. Special door and hinge systems. Removable and easy cleaning magnetic gaskets. Plastic coated steel shelves. R-290 Refrigerant.



	SR 400 NV	SC 400 NV
Código / Code	0108.767.004	0106.767.005
Classe energética Energy class	E	E
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH) (mm)	600x600x1950	600x600x1950
Temperatura Temperature (°C)	-2 / +8	-10 / -18
Volume da câmara (bruto/líquido) Chamber volume (gross/net) (l)	400 / 250	400 / 250
Potência Power (kW)	350	400
Consumo de energia Energy consumption (kW/h)	0.13	0.4
Peso Weight (kg)	100	105
Portas/ Doors	1 (cega/ solid)	1 (cega/ solid)
Prateleiras / Shelves	3	3



Linha Snack

Armários frigoríficos de conservação e congelação

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos e fundo arredondados. Isolamento em poliuretano injetado, densidade 40 kg/m³, sem CFC. Frio ventilado. Controlo eletrónico da temperatura e descongelação com visor digital. Portas com dispositivo automático de fecho. Descongelação automática. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura. Gás refrigerante R-290.

Snack line

Refrigerator and freezers cabinets

High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded outside and inside corners. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Ventilated cold. Electronic and digital control system of temperature and defrost. Doors with self-closing system. Automatic desfrosting. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet. R-290 Refrigerant.



		GARS-601	GARS-601 PV	GARS-1202	GARS-1202 PV	GACS-601	GACS-1202
Código / Code		0108.462.008	0108.462.026	0108.462.009	0108.462.027	0106.462.004	0106.462.005
Classe energética Energy class		D	C	E	D	D	E
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	(mm)	693x726x2067	693x726x2067	1388x726x2067	1388x726x2067	693x726x2067	1388x726x2067
Temperatura Temperature	(°C)	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-22 / -18	-22 / -18
Volume da câmara (líquido) Chamber volume (net)	(l)	386	386	868	868	434	868
Potência Power	(kW)	0.251	0.251	0.337	0.337	0.698	1.247
Potência frigorífica Cooling power	(kW)	0.369	0.369	0.593	0.593	0.364	0.735
Peso Weight	(kg)	120	120	227	227	120	227
Portas/ Doors		1 (cega/ solid)	1 (vidro/ glass)	2 (cega/ solid)	2 (vidro/ glass)	1 (cega/ solid)	2 (cega/ solid)
Prateleiras / Shelves		3	3	6	6	3	6

Linha Gastronorm

Armários frigoríficos de conservação GN1/1

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Isolamento de poliuretano injetado, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³. Portas dotadas de dobradiças com sistema de fecho automático e fixação da porta a 180°. Interior com cantos arredondados para uma fácil limpeza. Prateleiras em aço plastificadas facilmente removíveis para limpeza. Guias em aço inoxidável para suporte e ajuste das prateleiras. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura. Unidade condensadora hermética com condensador ventilado. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Evaporação automática da água da condensação. Fundo com orifício para o escoamento de água. Visor digital para o controlo eletrónico da temperatura e descongelação.

Gastronorm line

GN1/1 Refrigerator cabinets

High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Door with self-closing system, opening lock at 180°. Rounded inside corners for easy cleaning. Plastic-coated steel shelves easily removable for cleaning. Stainless steel guides to support and adjust the shelves. Height adjustable stainless steel feet. Hermetic condensing unit with ventilated condenser. Evaporator with anti-corrosion coating. Automatic evaporation of defrosting water. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Electronic and digital control system of temperature and defrost.



GARG-511 (cód. 0108.462.024)

MAGNUS

Armário frigorífico de conservação GN1/1, 500 l GN1/1 Refrigerator cabinet, 500 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x700x2010	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	500 (bruto/gross) / 224 (líquido/net)	l
Potência / Power	239	W
Consumo de energia / Energy consumption	1.99	kWh/24
Gás refrigerante R-600 / R-600 Refrigerant	100	g
Peso / Weight	115	kg



- Frio ventilado.
- Modelo de uma porta.
- Inclui 3 prateleiras.
- Ventilated cold.
- One door model.
- Includes 3 shelves.



GARG-511 PV (cód. 0108.462.025)

MAGNUS

Armário frigorífico de conservação GN1/1 com porta de vidro, 500 l GN1/1 Refrigerator cabinet with glass door, 500 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x700x2010	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	500 (bruto/gross) / 224 (líquido/net)	l
Potência / Power	239	W
Consumo de energia / Energy consumption	1.99	kWh/24
Gás refrigerante R-600 / R-600 Refrigerant	100	g
Peso / Weight	115	kg



- Frio ventilado.
- Modelo de uma porta.
- Inclui 3 prateleiras.
- Ventilated cold.
- One door model.
- Includes 3 shelves.



GACG-511 (cód. 0106.462.013)

MAGNUS

Armário frigorífico de congelação GN1/1, 500 l
GN1/1 Freezer cabinet, 500 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	490x700x2010	mm
Temperatura / Temperature	-22 / -18	°C
Volume da câmara / Chamber volume	500 (bruto/gross) / 224 (líquido/net)	l
Potência / Power	239	W
Consumo de energia / Energy consumption	6.69	kWh/24
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	112	g
Peso / Weight	115	kg



- Frio ventilado.
- Modelo de uma porta.
- Inclui 3 prateleiras.

- Ventilated cold.
- One door model.
- Includes 3 shelves.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



Armários linha easy cooling 600 l:

Armários frigoríficos de conservação e de congelados. Consulte as páginas 273 e 274.

Easy cooling line cabinets 600 l:

High capacity refrigerator and freezer cabinets. See pages 273 and 274.

Linha Gastronorm

Armários frigoríficos de conservação GN2/1

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos e fundo arredondados. Isolamento em poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m³, sem CFC. Frio ventilado. Gás refrigerante R-290. Termóstato eletrónico digital. Portas com dispositivo automático de fecho. Alarme para evitar uma abertura de porta prolongada. Descongelação automática. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Gastronorm line

GN2/1 Refrigerator cabinets

High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded outside and inside corners. 50 mm of injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Ventilated cold. R-290 refrigerant. Electronic and digital control system of temperature and defrost. Doors with self-closing system. Alarm to avoid long time openings. Automatic defrosting. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet.



		GARG-701 HC	GARG-701 PV HC	GARG-1402 HC	GARG-1402 PV HC
Código / Code		0108.462.001A	0108.462.028	0108.462.002A	0108.462.029
Classe energética Energy class		D	D	E	E
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	(mm)	693x826x2008	693x826x2008	1388x826x2008	1388x826x2008
Temperatura Temperature	(°C)	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Volume da câmara (bruto/líquido) Chamber volume (gross/net)	(l)	700 / 437	700 / 437	1400 / 874	1400 / 874
Potência Power	(W)	251	251	337	337
Potência frigorífica Cooling power	(W)	369	369	593	593
Peso Weight	(kg)	110	110	170	170
Gás refrigerante R-290 R-290 Refrigerant	(g)	113	113	80	80
Portas Doors		1	1	2	2
Grelhas GN2/1 GN2/1 Grids		3	3	6	6

Linha Gastronorm

Armários frigoríficos de congelados GN2/1

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos e fundo arredondados. Isolamento em poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m³, sem CFC. Frio ventilado. Gás refrigerante R-290. Termóstato eletrônico digital. Portas com dispositivo automático de fecho. Alarme para evitar uma abertura de porta prolongada. Descongelação automática. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Gastronorm line

GN2/1 Freezer cabinets

High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded outside and inside corners. 50 mm of injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Ventilated cold. R-290 refrigerant. Electronic and digital control system of temperature and defrost. Doors with self-closing system. Alarm to avoid long time openings. Automatic defrosting. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet.



GACG-701 HC (cód. 0106.462.001A)

MAGNUS



Armário frigorífico de congelados GN2/1, 437 l GN2/1 Freezer cabinet, 437 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	693x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-22 / -18	°C
Volume da câmara / Chamber volume	700 (bruto/gross) / 437 (líquido/net)	l
Potência / Power	698	W
Potência frigorífica / Cooling power	364	W
Peso / Weight	116	kg

- Frio ventilado.
- Descongelação automática.
- Inclui 3 grelhas GN2/1.

- Ventilated cold.
- Automatic defrosting.
- Includes 3x GN2/1 grids.



GACG-1402 HC (cód. 0106.462.002A)

MAGNUS



Armário frigorífico de congelados GN2/1, 874 l GN2/1 Freezer cabinet, 874 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1388x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-22 / -18	°C
Volume da câmara / Chamber volume	1400 (bruto/gross) / 874 (líquido/net)	l
Potência / Power	1247	W
Potência frigorífica / Cooling power	735	W
Peso / Weight	178	kg

- Frio ventilado.
- Descongelação automática.
- Inclui 3 grelhas GN2/1 por porta.

- Ventilated cold.
- Automatic defrosting.
- Includes 3x GN2/1 grids per door.



Linha Combi

Armários frigoríficos mistos GN2/1

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos e fundo arredondados. Isolamento em poliuretano injetado de 50 mm, densidade 40 kg/m³, sem CFC. Frio ventilado na parte da refrigeração e congelação, e estático no compartimento para peixe (com gavetas com fundo falso). Gás refrigerante R-290. Termóstato eletrônico digital. Portas com dispositivo automático de fecho. Alarme para evitar uma abertura de porta prolongada. Descongelamento automático. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Combi line

GN2/1 combi cabinets

High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded outside and inside corners. 50 mm of injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Ventilated refrigeration and static freezing for the fish compartment (with drawers with false bottom); R-290 refrigerant. electronic and digital control system of temperature and defrost. Doors with self-closing system. Alarm to avoid long time openings. Automatic defrosting. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet.



		GARC-702 HC	GARPG 1403 PESC HC	GARPG-702
Código / Code		0116.462.002A	0116.462.005A	0116.462.007
Classe energética Energy class		D	D	D
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	(mm)	693x826x2008	1388x826x2008	693x826x2008
Temperatura Temperature	(°C)	-2 / +8; -22 / -15	-2 / +8; -4 / +2	-2 / +8; -4 / +2
Volume da câmara (bruto/líquido) Chamber volume (gross/net)	(l)	298 + 298 / 218+218	1050 + 298 / 656 + 218	298 + 298 / 218+218
Potência Power	(W)	867	876	840
Potência frigorífica Cooling power	(W)	250	593	250
Peso Weight	(kg)	146	215	146
Gás refrigerante R-290 R-290 Refrigerant	(g)	98	80	98
Portas Doors		2	3	2
Grelhas GN2/1 GN2/1 Grids		1	4	1
Containers em PVC PVC containers		3	3	3

Linha Pastelaria

Armários frigoríficos de pastelaria

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Isolamento de poliuretano injetado, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³. Portas dotadas de dobradiças com sistema de fecho automático e fixação da porta a 180°. Interior com cantos arredondados para uma fácil limpeza. Prateleiras em aço plastificadas facilmente removíveis para limpeza. Guias em aço inoxidável para suporte e ajuste das prateleiras. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura. Unidade condensadora hermética com condensador ventilado. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Evaporação automática da água da condensação. Fundo com orifício para o escoamento de água. Visor digital para o controlo eletrónico da temperatura e descongelação.

Pastry line

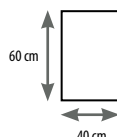
Pastry cabinets

High quality stainless steel interior and exterior. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Door with self-closing system, opening lock at 180°. Rounded inside corners for easy cleaning. Plastic-coated steel shelves easily removable for cleaning. Stainless steel guides to support and adjust the shelves. Height adjustable stainless steel feet. Hermetic condensing unit with ventilated condenser. Evaporator with anti-corrosion coating. Automatic evaporation of defrosting water. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Electronic and digital control system of temperature and defrost.



GARPA-701 HC (cód. 0108.462.003A)

MAGNUS



Armário refrigerado para pastelaria 60x40, 700 l
Refrigerated cabinet for 60x40 pastry, 700 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	693x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	700 (bruto/gross) / 437 (líquido/net)	l
Potência / Power	0.251	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2.54	kWh/24
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	113	g
Peso / Weight	160	kg

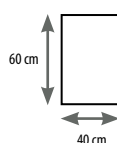
- Frio ventilado.
- Equipado com 3 pares de guias em L e 3 prateleiras.
- Capacidade de 20 níveis com um espaçamento de 60 mm.

- Ventilated cold.
- Equipped with 3 pairs of L guides and 3 shelves.
- Capacity of 20 levels with a spacing of 60 mm.



GACPA-701 (cód. 0106.462.014)

MAGNUS



Armário de congelados para pastelaria 60x40, 700 l
Freezer cabinet for 60x40 pastry, 700 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	693x826x2008	mm
Temperatura / Temperature	-22 / -18	°C
Volume da câmara / Chamber volume	700 (bruto/gross) / 437 (líquido/net)	l
Potência / Power	0.698	kW
Consumo de energia / Energy consumption	5.97	kWh/24
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	102	g
Peso / Weight	160	kg

- Frio ventilado.
- Equipado com 3 pares de guias em L e 3 prateleiras.
- Capacidade de 20 níveis com um espaçamento de 60 mm.

- Ventilated cold.
- Equipped with 3 pairs of L guides and 3 shelves.
- Capacity of 20 levels with a spacing of 60 mm.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Linha Pastelaria

Armários frigoríficos para tabuleiros 75x45

Interior e exterior em aço inoxidável. Isolamento com espessura de 50 mm. equipado com 14 pares de guias (tabuleiros não incluídos). Capacidade máxima para 31 tabuleiros de 75x45 com distância de 45 mm. Isolamento em poliuretano injetado, densidade 35/40 kg/m³, sem HCFC. Frio ventilado. Sistema de evaporação automática da água da condensação (resistência elétrica). Descongelação automática elétrica. Fechadura. Pés em inox, reguláveis em altura. Iluminação automática na abertura da porta. Sistemas especiais da porta e das dobradiças. Juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza. Gás refrigerante R-290. Temperatura ambiente: +32°C & humidade de 50%.

Pastry line

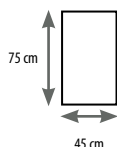
Cabinets for 75x45 trays

Inside and outside body in stainless steel. 50 mm insulation thickness. Equipped with 14 pairs of rails (trays not included). Maximum capacity for 31 trays of 75x45 with space of 45 mm. 35/40 kg/m³ ecology friendly HCFC free polyurethane insulation. Ventilated cold. Automatic water evaporation system (electrical resistance). Electrical automatic defrost. Lock. Stainless steel legs adjustable for height. Automatic lighting inside when door is open. Special door and hinge systems. Removable and easy cleaning magnetic gaskets. R-290 Refrigerant. Ambient temperature: + 32 °C & % 50 humidity.



AR 75.45 (cód. 0103.767.001A)

MAGNUS



Armário refrigerado para tabuleiros 75x45, 850 l
Refrigerated cabinet for 75x45 trays, 850 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	820x925x2080	mm
Temperatura / Temperature	-2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	850 (bruto/gross) / 520 (líquido/net)	l
Potência / Power	0.3	kW
Consumo de energia / Energy consumption	0.26	kW/h
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	80	g
Peso / Weight	190	kg

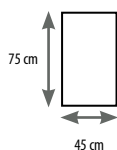
- Frio ventilado.
- Descongelação automática.

- Ventilated cold.
- Automatic desfriesting.



AC 75.45 (cód. 0103.767.002A)

MAGNUS



Armário de congelados para tabuleiros 75x45, 850 l
Freezer cabinet for 75x45 trays, 850 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	820x925x2080	mm
Temperatura / Temperature	-10 / -22	°C
Volume da câmara / Chamber volume	850 (bruto/gross) / 520 (líquido/net)	l
Potência / Power	0.75	kW
Consumo de energia / Energy consumption	0.6	kW/h
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	100	g
Peso / Weight	200	kg

- Frio ventilado.
- Descongelação automática.

- Ventilated cold.
- Automatic desfriesting.



Linha easy cooling

Armários frigoríficos de conservação

Interior em poliestireno sanitário. Isolamento em poliuretano injetado, densidade 40 kg/m³. Refrigeração estática mediante placa evaporadora na zona interna da parte de trás. Gás refrigerante R-600a. Dotado de ventilador que distribui o frio no interior da câmara, obtendo uma temperatura homogênea. Controlo eletrónico e digital da temperatura. Fundo com orifício para o escoamento de água integrado. Porta com fechadura. Luz LED horizontal interior para maximizar a visibilidade do produto na versão com porta de vidro.

Easy cooling line

Refrigerator cabinets

Interior material of sanitary polystyrene. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³. Static refrigeration unit with roll bond evaporator placed in back inside part. R-600a refrigerant. Fitted with a fan that distributes the cold air inside the chamber, obtaining a homogeneous temperature. Electronic and digital control system of temperature. Integrated cleaning drain in base. Door with lock. Horizontal internal LED light to maximize product visibility in the glass door version.



		EASY 400 RW	EASY 400 PV RW	EASY 400 R	EASY 400 PV R	EASY 600 RW	EASY 600 PV RW	EASY 600 R	EASY 600 PV R
Código / Code		0108.462.017	0108.462.018	0108.462.013	0108.462.019	0108.462.020	0108.462.021	0108.462.012	0108.462.022
Classe energética Energy class		D	H	D	H	D	H	D	H
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	(mm)	626x745x1865	626x745x1865	626x745x1865	626x745x1865	780x745x1865	780x745x1865	780x745x1865	780x745x1865
Temperatura Temperature	(°C)	-1 / +6	-1 / +6	-1 / +6	-1 / +6	-1 / +6	-1 / +6	-1 / +6	-1 / +6
Volume da câmara ⁽¹⁾ Chamber volume ⁽¹⁾	(l)	395	395	395	395	511	511	511	511
Potência Power	(kW)	0.186	0.186	0.186	0.186	0.186	0.186	0.186	0.186
Potência frigorífica Cooling power	(kW)	0.292	0.292	0.292	0.292	0.292	0.292	0.292	0.292
Peso Weight	(kg)	78	78	78	78	91	91	91	91
Porta Door		cega / solid	vidro / glass	cega / solid	vidro / glass	cega / solid	vidro / glass	cega / solid	vidro / glass
Estrutura externa Outside structure		branco / white	branco / white	inox / stainless steel	inox / stainless steel	branco / white	branco / white	inox / stainless steel	inox / stainless steel
Prateleiras (497x510 mm) * Shelves (497x510 mm) *		3	3	3	3	-	-	-	-
Prateleiras (497x380 mm) * Shelves (497x380 mm) *		1	1	1	1	-	-	-	-
Prateleiras (651x510 mm) * Shelves (651x510 mm) *		-	-	-	-	3	3	3	3
Prateleiras (651x380 mm) * Shelves (651x380 mm) *		-	-	-	-	1	1	1	1

* Prateleiras em aço com revestimento em plástico / plastic-coated steel shelves ⁽¹⁾ Volume líquido / Net volume



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Linha easy cooling

Armários frigoríficos de congelados

Interior em aço pré-lacado branco. Refrigeração estática com evaporadores nas prateleiras. Evaporação automática da água da condensação. Isolamento em poliuretano injetado, densidade 40 kg/m³. Controlo eletrónico e digital da temperatura. Gás refrigerante R-290. Fundo com orifício para o escoamento de água integrado. Porta com fechadura.

Easy cooling line

Freezer cabinets

Interior made of pre lacquered white steel. Static refrigeration with evaporators placed as shelves. Automatic evaporation of defrosting water. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³. Electronic and digital control system of temperature. R-290 refrigerant. Integrated cleaning drain in base. Door with lock.



GN2/1



GN2/1

	EASY 400 CW	EASY 400 C	EASY 600 CW	EASY 600 C
Código / Code	0106.462.010	0106.462.008	0106.462.011	0106.462.007
Classe energética Energy class	H	H	H	H
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH) (mm)	626x745x1865	626x745x1865	780x745x1865	780x745x1865
Temperatura Temperature (°C)	-15 / -22	-15 / -22	-15 / -22	-15 / -22
Volume da câmara ⁽¹⁾ Chamber volume ⁽¹⁾ (l)	395	395	511	511
Potência Power (kW)	0.143	0.143	0.145	0.145
Potência frigorífica Cooling power (kW)	0.199	0.199	0.199	0.199
Peso Weight (kg)	83	83	93	93
Porta Door	cega / solid	cega / solid	cega / solid	cega / solid
Estrutura externa Outside structure	branca / white	inox / stainless steel	branca / white	inox / stainless steel
Prateleiras fixas Fixed shelves	6	6	6	6

⁽¹⁾ Volume líquido / Net volume



Linha Snack

Bancadas refrigeradas

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos, fundo e planos arredondados. Isolamento em poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC. Frio ventilado. Termóstato eletrónico digital. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Snack Line

Refrigerated counters

High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded corners inside and on the worktop. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Ventilated cold. Electronic and digital control system of temperature and defrost. Doors with self-closing system and fixed opening. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet.



GTRS-200



- Temperatura de trabalho: -2 / + 8 °C.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R-290.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Inclui 1 grelha por porta.
- **Sob pedido, grupo à esquerda.**
- Temperature range: -2 / +8 °C.
- 100 mm hygienic splashback.
- R-290 Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Includes 1 grid per door.
- **On request, group on the left.**

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.462.001A	GTRS-150 HC	1492x600x850 mm	0.249 kW	0.369 kW	255 * / 153 l **	2	90 kg
0161.462.003A	GTRS-200 HC	2017x600x850 mm	0.249 kW	0.369 kW	395 * / 231 l **	3	115 kg
0161.462.005A	GTRS-250 HC	2542x600x850 mm	0.332 kW	0.593 kW	535 * / 307 l **	4	130 kg

* bruto / gross ** líquido / net

Outras versões / Other versions

cód. 0161.462.037A	GTRS-150-F HC	Bancada refrigerada de 2 portas com pio 350x360x150 mm 2-Doors refrigerated counter with sink 350x360x150 mm	
cód. 0161.462.038A	GTRS-200-F HC	Bancada refrigerada de 3 portas com pio 350x360x150 mm 3-Doors refrigerated counter with sink 350x360x150 mm	
cód. 0161.462.002A	GTRS-150 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 2 portas / Refrigerated counter without worktop, 2 doors	
cód. 0161.462.004A	GTRS-200 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 3 portas / Refrigerated counter without worktop, 3 doors	
cód. 0161.462.006A	GTRS-250 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 4 portas / Refrigerated counter without worktop, 4 doors	
cód. 0161.462.035A	GTRS-150-V HC	Bancada refrigerada com 2 portas de vidro e fechadura / Refrigerated counter with 2 glass doors and lock	
cód. 0161.462.036A	GTRS-200-V HC	Bancada refrigerada com 3 portas de vidro e fechadura / Refrigerated counter with 3 glass doors and lock	
cód. 0161.462.052	GTRS-250-V HC	Bancada refrigerada com 4 portas de vidro e fechadura / Refrigerated counter with 4 glass doors and lock	

Opcional kit gaveta para linha snack / Drawer kit optional for snack line

KIT 2GAV	Kit 2 gavetas para bancadas linha gastronorm (Valor válido para vir montado de fábrica) * 2-Drawers kit for gastronorm line counters (Value in force for factory assembled) *
----------	--

* Alteração não aplicável na porta ao lado do motor / Change not applicable on the door next to the refrigeration unit



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Linha Snack

Bancadas de congelados

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos, fundo e planos arredondados. Isolamento em poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC. Frio ventilado. Controle da temperatura com visor digital. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Snack Line

Freezer counters

High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded corners inside and on the worktop. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Ventilated cold. Temperature control with digital display. Doors with self-closing system and fixed opening. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet.



GTCS-150 (cód. 0161.462.039)



Bancada de conservação de congelados, 255 l Freezer counter, 255 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1492x600x850	mm
Temperatura / Temperature	-22 / -18	°C
Volume da câmara / Chamber volume	255 (bruto / gross) / 153 (líquido / net)	l
Potência / Power	0.669	kW
Consumo de energia / Energy consumption	6.06	kW/h
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	87	g
Peso / Weight	98	kg

- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R-290.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Inclui 1 grelha por porta.
- **Sob pedido, grupo à esquerda.**

- 100 mm hygienic splashback.
- R-290 Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Includes 1 grid per door.
- **On request, group on the left.**



GTCS-200 (cód. 0161.462.040)



Bancada de conservação de congelados, 395 l Freezer counter, 395 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2017x600x850	mm
Temperatura / Temperature	-22 / -18	°C
Volume da câmara / Chamber volume	395 (bruto / gross) / 231 (líquido / net)	l
Potência / Power	0.679	kW
Consumo de energia / Energy consumption	6.76	kW/h
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	87	g
Peso / Weight	125	kg

- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R-290.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Inclui 1 grelha por porta.
- **Sob pedido, grupo à esquerda.**

- 100 mm hygienic splashback.
- R-290 Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Includes 1 grid per door.
- **On request, group on the left.**



Linha Gastronorm

Bancadas refrigeradas GN1/1

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos, fundo e planos arredondados. Isolamento em poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC. Frio ventilado. Termóstato eletrónico digital. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Gastronorm Line

GN1/1 Refrigerated counters

High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded corners inside and on the worktop. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Ventilated cold. Electronic and digital control system of temperature and defrost. Doors with self-closing system and fixed opening. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet.



GTRG-180

- Temperatura de trabalho: -2 / + 8 °C.
- Temperatura range: -2 / +8 °C.
- Aba de 100 mm.
- 100 mm hygienic splashback.
- Gás refrigerante R-290.
- R-290 Refrigerant.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Inclui 1 grelha por porta.
- Includes 1 grid per door.
- **Sob pedido, grupo à esquerda.**
- **On request, group on the left.**



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.462.010A	GTRG-135 HC	1342x700x850 mm	0.249 kW	0.369 kW	290 l * / 143 l **	2	92 kg
0161.462.011A	GTRG-180 HC	1792x700x850 mm	0.249 kW	0.369 kW	414 l * / 214 l **	3	115 kg
0161.462.012A	GTRG-225 HC	2242x700x850 mm	0.332 kW	0.593 kW	617 l * / 285 l **	4	145 kg

* bruto / gross ** líquido / net

Outras versões / Other versions

cód. 0161.462.016A	GTRG-135 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 2 portas Refrigerated counter without worktop, 2 doors
cód. 0161.462.042A	GTRG-180 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 3 portas Refrigerated counter without worktop, 3 doors
cód. 0161.462.051	GTRG-225 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 4 portas Refrigerated counter without worktop, 4 doors

Opcional kit gaveta para linha gastronorm / Drawer kit optional for gastronorm line

KIT 2GAV	Kit 2 gavetas para bancadas linha gastronorm (Valor válido para vir montado de fábrica) * 2-Drawers kit for gastronorm line counters (Value in force for factory assembled) *
----------	--

* Alteração não aplicável na porta ao lado do motor / Change not applicable on the door next to the refrigeration unit

Linha Gastronorm

Bancadas de congelados GN1/1

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos, fundo e planos arredondados. Isolamento em poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC. Frio ventilado. Controlo da temperatura com visor digital. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Gastronorm Line

GN1/1 Freezer counters

High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded corners inside and on the worktop. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Ventilated cold. Temperature control with digital display. Doors with self-closing system and fixed opening. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet.



GTCG-180

- Temperatura de trabalho: -22 / -18°C.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R-290.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Inclui 2 pares de guias e 1 grelha por porta.
- **Sob pedido, grupo à esquerda.**
- Temperature range: -22 / -18°C.
- 100 mm hygienic splashback.
- R-290 Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Includes 2 sets of runners and 1 grid per door.
- **On request, group on the left.**



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.462.018A	GTCG-135 HC	1342x700x850 mm	0.667 kW	0.364 kW	290 l* / 143 l**	2	108 kg
0161.462.019A	GTCG-180 HC	1792x700x850 mm	0.676 kW	0.364 kW	414 l* / 214 l**	3	132 kg

* bruto / gross ** líquido / net

Outras versões / Other versions

cód. 0161.462.044A	GTCG-135 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 2 portas Refrigerated counter without worktop, 2 doors
cód. 0161.462.050	GTCG-180 SE	Bancada refrigerada sem tampo de 3 portas Refrigerated counter without worktop, 3 doors



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

Bancadas refrigeradas de bar

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos, fundo e planos arredondados. Isolamento em poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC. Frio ventilado. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura. Controlo eletrónico da temperatura com visor digital. Descongelação automática.

Bar refrigerated counters

High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded corners inside and on the worktop. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Ventilated cold. Doors with self-closing system and fixed opening. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet. Electronic and digital control system of temperature. Automatic defrost.



GTBR-200-V

- Temperatura de trabalho: -2 / + 8 °C.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R-290.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Inclui 2 grelhas e 1 fechadura (por porta) e 1 gaveta neutra para aplicação de tulha (tulha não incluída).
- **Sob pedido, grupo à esquerda.**
- Temperature range: -2 / +8 °C.
- 100 mm hygienic splashback.
- R-290 Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Includes 2 grids and 1 lock (per door) and 1 neutral drawer for the application of a knockbox (knockbox not included).
- **On request, group on the left.**



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo de energia Energy consumption	Capacidade líquida Net capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.462.032	GTBR-150-V	1492x600x1045 mm	0.249 kW	3.27 kWh/24h	224l	2	131 kg
0161.462.033	GTBR-200-V	2017x600x1045 mm	0.249 kW	3.06 kWh/24h	337l	3	158 kg
0161.462.034	GTBR-250-V	2542x600x1045 mm	0.332 kW	5.26 kWh/24h	449l	4	185 kg



SUGESTÃO:

Veja também os blenders na página 430.

SUGGESTION:

See also the blenders on page 430.

Bancadas refrigeradas 60x40 para pizza

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos, fundo e planos arredondados. Isolamento em poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC. Termóstato eletrônico digital. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

60x40 Refrigerated counters for pizza

High quality austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded corners inside and on the worktop. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Electronic and digital control system of temperature and defrost. Doors with self-closing system and fixed opening. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet.



GTRP-200HC GR

- Capacidade para 10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta, distância entre guias 45 mm (não incluídos).
 - Temperatura de trabalho: -2 / + 8 °C.
 - Frio estático por gravidade.
 - Aba de 100 mm.
 - Tampo em granito.
 - Gás refrigerante R-290.
 - Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
 - Inclui 5 pares de guias por porta.
 - Sob pedido, grupo à esquerda.
- Capacity for 10x 60x40 pastry tray per door, interstep 45 mm (not included).
 - Temperature range: -2 / + 8 °C.
 - Static gravity cooling.
 - 100 mm hygienic splashback.
 - Natural granite work top.
 - R-290 Refrigerant.
 - Sliding group for easy cleaning and maintenance.
 - Includes 5 sets of runners per door.
 - On request, group on the left.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0163.462.015	GTRP-150HC GR	1492x800x850 mm	0.22 kW	0.369 kW	404 l * / 279 l **	2	114 kg
0163.462.016	GTRP-200HC GR	2017x800x850 mm	0.303 kW	0.593 kW	628 l * / 418 l **	3	148 kg
0163.462.017	GTRP-250HC GR	2542x800x850 mm	0.303 kW	0.593 kW	851 l * / 558 l **	4	176 kg

* bruto / gross ** líquido / net



Sugestão:

Consulte os fornos de pizza nas página 208 a 216.

Suggestion:

See the pizza ovens on pages 208 to 216.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Kits refrigerados

Interior e exterior em aço inox de qualidade alimentar com acabamentos de fácil limpeza. Tampa em vidro. Interior desenhado para a utilização de containers GN 1/4 de 150 mm de profundidade. Os kits refrigerados para ingredientes adaptam-se às dimensões das mesas de pizza e utilizam refrigeração por placa fria. O grupo incorporado funciona com gás R-600A livre de CFCs. Painel de controlo com dispositivo eletrónico.

Refrigerated tray container display

Inside and out in stainless steel with easy clean finishing. Glass lid. Interior designed to hold GN 1/4 containers with 150 mm depth. The units are adapted to the dimensions of the pizza counters and use cold plate refrigeration. The incorporated group works with R-600A gas without CFCs. Control panel with electronic controller device.



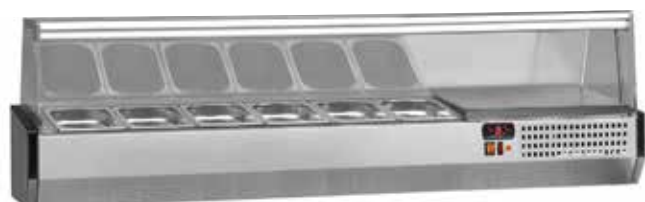
GVRV-180

- Aplicáveis nas bancadas GN.
- Applicable to GN counters.



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Temperatura Temperature	Capacidade Capacity	Peso Weight
0163.462.005A	GVRV-135	1340x336x450 mm	0.102 kW	0.169 kW	-2 / + 8 °C	5x GN1/4	37 kg
0163.462.007A	GVRV-180	1790x336x450 mm	0.102 kW	0.169 kW	-2 / + 8 °C	8x GN1/4	40 kg
0163.462.006A	GVRV-225	2240x336x450 mm	0.102 kW	0.169 kW	-2 / + 8 °C	10x GN1/4	45 kg

Disponível na versão com tampa em inox, consulte-nos! / Version in stainless steel lid available, ask us!



GVRC-150 HC

- Aplicáveis nas bancadas de pizza 60x40 (modelo GTRP).
- Applicable to 60x40 pizza countertops (GTRP model).



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Temperatura Temperature	Capacidade Capacity	Peso Weight
0163.462.018	GVRC-150 HC	1496x336x450 mm	0.102 kW	0.169 kW	-2 / + 8 °C	6x GN1/4	
0163.462.019	GVRC-200 HC	2019x336x450 mm	0.102 kW	0.169 kW	-2 / + 8 °C	9x GN1/4	

Disponível na versão com tampa em inox, consulte-nos! / Version in stainless steel lid available, ask us!

Bancadas refrigeradas para pizza com kit refrigerado incorporado

Estrutura compacta totalmente injetada com painéis exteriores em aço inoxidável. Interior em aço inoxidável. Portas com puxador incorporado em aço inoxidável. Interior com cantos arredondados para facilitar a limpeza. Portas dotadas de dobradiças com sistema de retorno automático e fixação da abertura das portas. Suportes de fixação das prateleiras ajustáveis em altura. Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura. Unidade de condensação hermética com condensador ventilado, Evaporação automática dos condensados. Isolamento de poliuretano injetado, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³. Controlo eletrónico da temperatura com visor digital. Descongelação automática.

Refrigerated counters for pizza with refrigerated tray container display

Electronic temperature control with digital display. Compact body with stainless steel casing. Interior completely in stainless steel. Doors with handles in stainless steel. Interior with rounded corners for easy cleaning. Door hinges with automatic return system. Height-adjustable shelf fixations. Height-adjustable stainless steel feet. Hermetic condensing unit with ventilation. Automatic ventilation of condensation liquids. CFC-free insulation with polyurethane with 40kg/m³ density. Automatic defrost.



GMM-160 HC (cód. 0163.462.001A)



Bancada refrigerada para pizza de duas portas com kit refrigerado incorporado, 325 l Refrigerated counter for pizza of two doors with refrigerated tray container display, 325 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1544x698x1147	mm
Temperatura (bancada) / Temperature (counter)	+2 / +8	°C
Capacidade (líquida) / Capacity (net)	325	l
Potência / Power	262	W
Potência frigorífica / Cooling power	369	W
Peso / Weight	225	kg

- Capacidade para 6 containers GN1/4 (não incluídos).
- Aba de 90 mm.
- Tampo de granito com espessura de 30 mm.
- Gás refrigerante R-290.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Capacidade para tabuleiros de pastelaria 60x40.
- Inclui 1 grelha 60x40 por porta e 3 gavetas neutras na parte superior da zona do compressor.

- Capacity for 6x GN1/4 trays (not included).
- 90 mm hygienic splashback and side panels.
- 30 mm thick granite worktop.
- R-290 Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Capacity for 60x40 pastry tray.
- Includes 1 60x40 grid per door and 3 neutral drawers at the top of the compressor area.



GMM-210 HC (cód. 0163.462.002A)



Bancada refrigerada para pizza de três portas com kit refrigerado incorporado, 505 l Refrigerated counter for pizza of three doors with refrigerated tray container display, 505 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2043x698x1147	mm
Temperatura (bancada) / Temperature (counter)	+2 / +8	°C
Capacidade (líquida) / Capacity (net)	505	l
Potência / Power	205	W
Potência frigorífica / Cooling power	176	W
Peso / Weight	270	kg

- Capacidade para 8 containers GN1/4 (não incluídos).
- Restantes características técnicas iguais ao modelo GMM-160.

- Capacity for 8x GN1/4 trays (not included).
- Other technical characteristics similar to the GMM-160 model.



Bancadas refrigeradas para pastelaria

Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Ângulos, fundo e planos arredondados. Isolamento em poliuretano injetado com densidade 40 kg/m³, sem CFC. Termóstato eletrónico digital. Portas com dispositivo automático de fecho e fixação de abertura. Evaporação automática da água da condensação. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Fundo com orifício para o escoamento de água. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.

Refrigerated counters for pastry

High quality austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Rounded corners inside and on the worktop. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Electronic and digital control system of temperature and defrost. Doors with self-closing system and fixed opening. Automatic evaporation of defrosting water. Evaporator with anti-corrosion coating. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Height adjustable stainless steel feet.



GTRP-200

- Capacidade para 10 tabuleiros de pastelaria 60x40 por porta, distância entre guias 45 mm (não incluídos).
- Temperatura de trabalho: -2 / + 8 °C.
- Frio estático por gravidade.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R-290.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- Disponível na versão sem tampo.
- Inclui 5 pares de guias por porta.
- **Sob pedido, grupo à esquerda.**

- Capacity for 10x 60x40 pastry tray per door, interstep 45 mm (not included).
- Temperature range: -2 / + 8 °C.
- Static gravity cooling.
- 100 mm hygienic splashback.
- R-290 Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- Available version without worktop.
- Includes 5 sets of runners per door.
- **On request, group on the left.**



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Potência frigorífica Cooling power	Capacidade Capacity	Portas Doors	Peso Weight
0161.462.020A	GTRP-150 HC	1492x800x850 mm	0.22 kW	0.369 kW	404 l* / 279 l**	2	114 kg
0161.462.021A	GTRP-200 HC	2017x800x850 mm	0.303 kW	0.593 kW	628 l* / 418 l**	3	148 kg
0161.462.022A	GTRP-250 HC	2542x800x850 mm	0.303 kW	0.593 kW	851 l* / 558 l**	4	176 kg

* bruto / gross ** líquido / net

Sugestão:

Consulte as batedeiras planetárias nas páginas 257 a 259.

Suggestion:

See planetary mixers on pages 257 to 259.



Bancada refrigerada de preparação

Estrutura compacta totalmente injetada com painéis exteriores em aço inoxidável. Interior em aço inoxidável. Portas com puxador incorporado em aço inoxidável. Interior com cantos arredondados para facilitar a limpeza. Portas dotadas de dobradiças com sistema de retorno automático e fixação da abertura das portas. Suportes de fixação das prateleiras ajustáveis em altura. Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura. Frio ventilado. Unidade de condensação hermética com condensador ventilado. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Evaporação automática dos condensados. Isolamento de poliuretano injetado, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³. Controlo eletrónico da temperatura com visor digital. Descongelação automática.

Preparation refrigerated counter

Compact body with stainless steel casing. Interior completely in stainless steel. Doors with handles in stainless steel. Interior with rounded corners for easy cleaning. Door hinges with automatic return system. Height-adjustable shelf fixations. Height-adjustable stainless steel feet. Ventilated cold. Hermetic condensing unit with ventilation. Evaporator with anti-corrosion coating. Automatic ventilation of condensation liquids. CFC-free insulation with polyurethane with 40kg/m³ density. Electronic temperature control with digital display. Automatic defrost.



GTPZG-100 (cód. 0163.462.009)

MAGNUS

Bancada refrigerada para preparação de sanduíches e saladas, 200 l
Preparation refrigerated counter for sandwiches and salads, 200 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	914x700x895/1093	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	200	l
Potência / Power	0.254	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.369	kW
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	97	g
Peso / Weight	122	kg



0 241

e

V 230V

- Equipado com tampo de granito e expositor de ingredientes fechado por vitrina de vidro.
- Inclui 1 grelha GN 1/1 e 2 pares de guias por porta.
- Containers aconselhados (**não incluídos**): 5x GN1/6 (h100).

- Equipped with granite worktop and ingredients display enclosed by glass display case.
- Includes 1 GN1/1 grid and 2 sets of runners per door.
- Recommended containers (**not included**): 5x GN1/6 (h100). Containers not included.



GSALT2P HC (cód. 0163.462.010A)

MAGNUS

Bancada refrigerada para preparação de sanduíches e saladas, 200 l
Preparation refrigerated counter for sandwiches and salads, 200 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	910x700x895	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	200	l
Potência / Power	0.254	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.369	kW
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	97	g
Peso / Weight	89	kg



0 241

e

V 230V

- Equipado com tábua de polietileno higiénico extraível e tampa rebatível em aço inox com 2 posições de abertura, 60° e 90°.
- Containers aconselhados (**não incluídos**): laterais 2x GN1/1 (h200) + central 3x GN1/6 (h100).
- Inclui 1 grelha GN 1/1 e 1 par de guias por porta e 2 perfis divisórios de 530 mm.

- Equipped with removable hygienic polyethylene board and stainless steel tilting lid with 2 opening positions, 60° and 90°.
- Recommended containers (**not included**): sides 2x GN1/1 (h200) + central 3x GN1/6 (h100). Containers not included.
- Includes 1 GN1/1 grid and 1 set of runners per door and 2 divider profiles of 530 mm.



GTPZC-135 HC (cód. 0163.462.003A)

MAGNUS

o 241

e

v 230V



Bancada refrigerada para preparação de sanduíches e saladas, 274 l
Preparation refrigerated counter for sanduíches and salads, 274 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1350x700x1050	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	274	l
Potência / Power	0.28	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.369	kW
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	110	g
Peso / Weight	136	kg

- Inclui 1 grelha GN 1/1 e 2 pares de guias por porta.
- Expositor de ingredientes preparado para 8 containers GN1/4 com profundidade de 150 mm (não incluídos).
- Tampa do expositor em aço inoxidável com duas posições de abertura, 60° e 90°.

- Includes 1 GN1/1 grid and 2 sets of runners per door.
- Ingredient display prepared for 8x GN1/4 containers with a depth of 150 mm (not included).
- Display lid in stainless steel with two opening positions, 60° and 90°.



GTPZC-180 HC (cód. 0163.462.004A)

MAGNUS

o 241

e

v 230V



Bancada refrigerada para preparação de sanduíches e saladas, 428 l
Preparation refrigerated counter for sanduíches and salads, 428 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1800x700x1050	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +8	°C
Volume da câmara / Chamber volume	428	l
Potência / Power	0.414	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.593	kW
Gás refrigerante R-290 / R-290 Refrigerant	93	g
Peso / Weight	175	kg

- Inclui 1 grelha GN 1/1 e 2 pares de guias por porta.
- Expositor de ingredientes preparado para 10 containers GN1/4 com profundidade de 150 mm (não incluídos).
- Tampa do expositor em aço inoxidável com duas posições de abertura, 60° e 90°.

- Includes 1 GN1/1 grid and 2 sets of runners per door.
- Ingredient display prepared for 10x GN1/4 containers with a depth of 150 mm (not included).
- Display lid in stainless steel with two opening positions, 60° and 90°.

Bases refrigeradas para linha queima

Bancadas especialmente concebidas para serem utilizadas como base refrigerada para equipamentos da linha de queima 700. A altura de 600 mm permite que o plano de trabalho dos equipamentos esteja entre 850 mm e 900 mm. Interior e exterior em aço inoxidável, exceto painel posterior que é galvanizado. Isolamento de poliuretano injetado, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³. Pés em aço inoxidável reguláveis em altura. Fundo com orifício para o escoamento de água. Evaporação automática da água da condensação. Unidade condensadora hermética com condensador ventilado. Evaporador com tratamento anti-corrosão. Visor digital para o controlo eletrónico da temperatura e descongelação.

Refrigerated base counter for kitchen line

Counters specially designed to be used as a refrigerated base for 700 kitchen line. The height of 600 mm allows the working level of the equipment to be between 850 mm and 900 mm. High quality stainless steel interior and exterior, except for galvanised back. Injected polyurethane insulation with 40 kg/m³ density, free CFC. Height adjustable stainless steel feet. Waste liquids are drained through the cleaning hole at the bottom of the cabinet. Automatic evaporation of defrosting water. Hermetic condensing unit with ventilated condenser. Evaporator with anti-corrosion coating. Electronic and digital control system of temperature and defrost.



GTRGB-180

- Temperatura de trabalho: -2 / +8 °C.
- Frio ventilado.
- Aba de 100 mm.
- Gás refrigerante R-290.
- Grupo deslizante para fácil limpeza e assistência.
- **Sob pedido, grupo à esquerda.**



GTRGB-225 6T

- Temperature range: -2 / +8 °C.
- Ventilated cold.
- 100 mm hygienic splashback.
- R-290 Refrigerant.
- Sliding group for easy cleaning and maintenance.
- **On request, group on the left.**



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Consumo de energia Energy consumption	Capacidade Capacity	Gavetões Drawers	Kits de 2 gavetas Kits of 2 drawers	Peso Weight
0161.462.026	GTRGB-135	1342x700x584 mm	0.249 kW	3.27 kW/24h	74 l (líquido/net)	2	-	107 kg
0161.462.027A	GTRGB-180	1792x700x584 mm	0.249 kW	3.27 kW/24h	121 l (líquido/net)	3	-	146 kg
0161.462.028	GTRGB-225	2242x700x584 mm	0.332 kW	4.48 kW/24h	167 l (líquido/net)	4	-	185 kg
0161.462.029	GTRGB-135 2T	1342x700x584 mm	0.249 kW	3.27 kW/24h	74 l (líquido/net)	1	1	107 kg
0161.462.030	GTRGB-180 4T	1792x700x584 mm	0.249 kW	3.27 kW/24h	121 l (líquido/net)	1	2	146 kg
0161.462.031	GTRGB-225 6T	2242x700x584 mm	0.332 kW	4.48 kW/24h	167 l (líquido/net)	1	3	185 kg

Estanteria modular

Modular shelving



Esta é a solução ideal para o armazenamento de produtos alimentares e outros que exijam elevados padrões de higiene. A facilidade de remoção das prateleiras, sem necessidade de usar ferramentas, permite simplificar as operações de manutenção e limpeza.

This is the ideal solution for foodstuff storage or any other products that require the strictest hygienic norms. Easy removable shelves without the use of tools, guarantee the simplification of the maintenance and cleaning routines.



Facilidade de remoção das prateleiras / Ease removable shelves



Fácil montagem sem uso de ferramentas / Easy assembling no tools needed

- Sistema completamente modular.
- Design sóbrio e funcional.
- Fácil montagem sem ferramentas.
- Máxima versatilidade graças às montagens angulares.
- Niveladores de altura.
- Prumos e suportes em alumínio anodizado.
- Prateleiras em polietileno.
- Concebidas para utilização em câmaras frigoríficas.
- Suporta cargas até 125 kg por metro linear.
- Desenhada para containers GN 1/1, nas prateleiras com profundidade de 360mm.
- Fully modular system.
- Elegant and functional design.
- Easy assembling no tools needed.
- Angular assembling allows multiple storage compositions.
- Height levellers.
- Plumbs and supports in anodized aluminium.
- Shelves in polyethylene.
- Designed for use in cold rooms.
- Supports loads up to 125 kg per linear meter.
- Designed for 1/1 GN containers, on shelves with a depth of 360mm.

Prateleira Shelves	Largura / Width (mm)	420	595	715	840	890	1010	1135	1255	1430	1550	1740
	Profundidade 360 mm 360 mm depth	(cód. 007)	(cód. 008)	(cód. 009)	(cód. 010)	(cód. 011)	(cód. 012)	(cód. 013)	(cód. 014)	(cód. 015)	(cód. 016)	(cód. 017)
	Profundidade 460 mm 460 mm depth	(cód. 018)	(cód. 019)	(cód. 020)	(cód. 021)	(cód. 022)	(cód. 023)	(cód. 024)	(cód. 025)	(cód. 026)	(cód. 027)	(cód. 028)

O código começa por 2023.225.xxx / The recovery code begins with 2023.225.xxx

Elementos de construção / Structure elements	Largura / Width (mm)	Prumo / Plumb 1150	Prumo / Plumb 1600	Prumo / Plumb 1900	Ângulo / Angle
	Profundidade 360 mm 360 mm depth	(cód. 001)	(cód. 002)	(cód. 003)	(cód. 029)
	Profundidade 460 mm 460 mm depth	(cód. 004)	(cód. 005)	(cód. 006)	(cód. 030)

Câmaras frigoríficas Modular walk-in coldrooms



- Todas as câmaras são modulares (o que significa que podem ser facilmente instaladas e separadas).
- Combinação perfeita, instalação sem qualquer parafuso ou silicone.
- Painéis modulares com isolamento de poliuretano de alta densidade 42kg/m3, livre de HCFC.
- Rápido e fácil de montar devido ao sistema de bloqueio integrado.
- Sistema que bloqueia dos dois lados, fêmea-macho.
- A unidade de refrigeração pode ser instalada em qualquer lateral da câmara.
- Temperatura ambiente de trabalho: + 43°C.

- All rooms are modular (meaning that it could be easily installed and separated).
- Perfect combination, installation without any bolt or silicone.
- The insulation of modular panels is with 42kg/m3 density polyurethane, which is HCFC free.
- Quickly and easily assemble due to the integral locking system.
- Two-side locking system, female-male.
- and stainless steel for the floor.
- Cooling unit can be positioned on either side of the chamber.
- 43 degree ambient working temperatures.

Câmaras frigoríficas, largura 2000 a 3000 mm Modular walk-in coldrooms, width 2000 to 3000 mm

- Painéis com espessura de 80 mm ou 120 mm.
- Revestimento externo e interno em PVC.
- Cantos arredondados e piso antiderrapante em aço inoxidável.
- **Unidade frigorífica UFR:** Temperatura (0 / +8 °C), potência (3/4 HP/230V), consumo de energia (0.6 kW/h), termómetro digital, dimensões externas LPA (600x965x770 mm).
- **Unidade frigorífica UFC:** Temperatura (0 / -20 °C), potência (2 HP/380V), consumo de energia (0.67 kW/h), termómetro digital, dimensões externas LPA (600x965x770 mm).

- The panels thickness is 80 mm or 120 mm.
- The internal and external finish realized with PVC coated.
- Rounded corners and floor is anti-slip stainless steel.
- **Cooling unit UFR:** Temperature (0 / +8 °C), power (3/4 HP/230V), energy consumption (0.6 kW/h), digital thermometer, outside dimensions LPH (600x965x770 mm).
- **Cooling unit UFC:** Temperature (0 / -20 °C), power (2 HP/380V), energy consumption (0.67 kW/h), digital thermometer, outside dimensions LPH (600x965x770 mm).

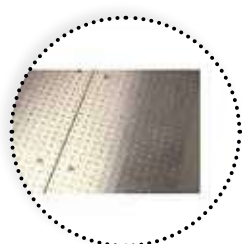


	Dimensões externas (LPA) External dimensions (WDH)	Capacidade Capacity	Porta Door	Câmara Chamber	Unidade frigorífica, 0 / +8 °C Packet cooling unit, 0 / +8 °C	Unidade frigorífica, 0 / -20 °C Packet cooling unit, 0 / -20 °C
Câmaras painéis 80 mm / 80 mm room panels	2100x2400x2200 mm	8.9 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.013	cód. 0162.767.001A	cód. 0162.767.002A
	2400x2400x2200 mm	10.2 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.002		
	2400x2700x2200 mm	11.62 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.003		
	2700x2700x2200 mm	13.2 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.004		
	2700x3000x2200 mm	14.7 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.005		
	3000x3000x2200 mm	16.5 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.006		
Câmaras painéis 120 mm / 120 mm room panels	2100x2400x2200 mm	8.9 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.007	cód. 0162.767.001A	cód. 0162.767.002A
	2400x2400x2200 mm	10.2 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.008		
	2400x2700x2200 mm	11.62 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.009		
	2700x2700x2200 mm	13.2 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.010		
	2700x3000x2200 mm	14.7 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.011		
	3000x3000x2200 mm	16.5 m ³	700x1845 mm	cód. 0157.767.012		

Optional / Optional

cód. 0162.767.003 CA

Cortina de ar para câmaras frigoríficas / Strip curtain



Painéis do piso / Floor panels



Sistema de fecho / Winding lock system



Painéis de canto / Corners panels



Fácil instalação / Eliminação de desperdícios
Easy installation / Elimination of wastage

Armários panorâmicos Display cabinets



APRV 360 BLACK (cód. 0127.834.001)



230V



Armário panorâmico refrigerado, 360 l - Preto Refrigerated display showcase, 360 l - Black

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x630x1850	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	545x545x1200	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Volume / Volume	360	l
Potência / Power	0.46	kW
Dimensão da grelha / Grid dimension	535x495	mm
Peso / Weight	130	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Classe T3 (testado a +25°C - 60 % de humidade).
- Regulação precisa e descongelamento automático através de termostato eletrónico.
- Evaporador na zona superior.
- 6 níveis com 5 grelhas.
- Interior com luz LED.
- Paredes e porta com vidro duplo, fecho magnético e 4 rodas duplas.
- **Armário para conservação de chocolate ao mesmo preço.**

- Ventilated refrigeration.
- Class T3 (tested at +25°C - 60 % of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through electronic thermostat.
- Evaporator on top.
- 6 levels with 5 grids.
- LED light.
- Double-glazed walls and door, magnetic door closing and 4 double wheels.
- **Chocolate refrigerated showcase at the same price.**



APRV 360 WHITE (cód. 0127.834.002)



230V



Armário panorâmico refrigerado, 360 l - Branco Refrigerated display showcase, 360 l - White

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x630x1850	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	545x545x1200	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Volume / Volume	360	l
Potência / Power	0.46	kW
Dimensão da grelha / Grid dimension	535x495	mm
Peso / Weight	130	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Classe T3 (testado a +25°C - 60 % de humidade).
- Regulação precisa e descongelamento automático através de termostato eletrónico.
- Evaporador na zona superior.
- 6 níveis com 5 grelhas.
- Interior com luz LED.
- Paredes e porta com vidro duplo, fecho magnético e 4 rodas duplas.
- **Armário para conservação de chocolate ao mesmo preço.**

- Ventilated refrigeration.
- Class T3 (tested at +25°C - 60 % of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through electronic thermostat.
- Evaporator on top.
- 6 levels with 5 grids.
- LED light.
- Double-glazed walls and door, magnetic door closing and 4 double wheels.
- **Chocolate refrigerated showcase at the same price.**



APNV 360 BLACK (cód. 0127.834.005)

MAGNUS



e

V 230V

Armário panorâmico, **temperatura negativa**, 360 l - Preto
Display showcase, **negative temperature**, 360 l - Black

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x630x1865	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	545x545x1170	mm
Temperatura / Temperature	-18 / -5	°C
Volume / Volume	360	l
Potência / Power	2.2	kW
Dimensão da grelha / Grid dimension	535x495	mm
Peso / Weight	188	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Classe T3 (testado a +25°C - 60 % de humidade).
- Regulação precisa e descongelamento automático através de termostato eletrónico.
- Evaporador na zona superior.
- 6 níveis com 5 grelhas.
- Interior com luz LED.
- Paredes e porta com vidro triplo, fecho magnético e 4 rodas duplas.

- Ventilated refrigeration
- Class T3 (tested at +25°C - 60 % of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through electronic thermostat.
- Evaporator on top.
- 6 levels with 5 grids.
- LED light.
- Triple-glazed walls and door, magnetic door closing and 4 double wheels.



APNV 360 WHITE (cód. 0127.834.006)

MAGNUS



e

V 230V

Armário panorâmico, **temperatura negativa**, 360 l - Branco
Display showcase, **negative temperature**, 360 l - White

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x630x1865	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	545x545x1170	mm
Temperatura / Temperature	-18 / -5	°C
Volume / Volume	360	l
Potência / Power	2.2	kW
Dimensão da grelha / Grid dimension	535x495	mm
Peso / Weight	188	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Classe T3 (testado a +25°C - 60 % de humidade).
- Regulação precisa e descongelamento automático através de termostato eletrónico.
- Evaporador na zona superior.
- 6 níveis com 5 grelhas.
- Interior com luz LED.
- Paredes e porta com vidro triplo, fecho magnético e 4 rodas duplas.

- Ventilated refrigeration
- Class T3 (tested at +25°C - 60 % of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through electronic thermostat.
- Evaporator on top.
- 6 levels with 5 grids.
- LED light.
- Triple-glazed walls and door, magnetic door closing and 4 double wheels.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class



APRV LUX 480 BLACK (cód. 0127.834.003)

MAGNUS

e

V 230V



Armário panorâmico refrigerado, 480 l - Preto Refrigerated display showcase, 480 l - Black

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x645x1850	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	720x560x1200	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Volume / Volume	480	l
Potência / Power	0.46	kW
Dimensão da prateleira / Shelf dimension	665x420	mm
Peso / Weight	190	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Classe T3 (testado a +25°C - 60 % de humidade).
- Regulação precisa e descongelamento automático através de termóstato eletrónico.
- Evaporador na zona superior.
- 6 níveis com 5 prateleiras em vidro (10 kg por prateleira).
- Interior com luz LED.
- Paredes e porta com vidro duplo, fecho magnético e 4 rodas duplas.
- **Armário para conservação de chocolate ao mesmo preço.**

- Ventilated refrigeration.
- Class T3 (tested at +25°C - 60 % of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through electronic thermostat.
- Evaporator on top.
- 6 levels with 5 glass shelves (10 kg per level).
- LED light.
- Double-glazed walls and door, magnetic door closing and 4 double wheels.
- **Chocolate refrigerated showcase at the same price.**



APRV LUX 480 WHITE (cód. 0127.834.004)

MAGNUS

e

V 230V



Armário panorâmico refrigerado, 480 l - Branco Refrigerated display showcase, 480 l - White

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x645x1850	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	720x560x1200	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Volume / Volume	480	l
Potência / Power	0.46	kW
Dimensão da prateleira / Shelf dimension	665x420	mm
Peso / Weight	190	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Classe T3 (testado a +25°C - 60 % de humidade).
- Regulação precisa e descongelamento automático através de termóstato eletrónico.
- Evaporador na zona superior.
- 6 níveis com 5 prateleiras em vidro (10 kg por prateleira).
- Interior com luz LED.
- Paredes e porta com vidro duplo, fecho magnético e 4 rodas duplas.
- **Armário para conservação de chocolate ao mesmo preço.**

- Ventilated refrigeration.
- Class T3 (tested at +25°C - 60 % of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through electronic thermostat.
- Evaporator on top.
- 6 levels with 5 glass shelves (10 kg per level).
- LED light.
- Double-glazed walls and door, magnetic door closing and 4 double wheels.
- **Chocolate refrigerated showcase at the same price.**



APNV LUX 480 BLACK (cód. 0127.834.007)

MAGNUS



Armário panorâmico, **temperatura negativa**, 480 l - Preto
Display showcase, **negative temperature**, 480 l - Black

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x645x1865	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	720x560x1170	mm
Temperatura / Temperature	-18 / -5	°C
Volume / Volume	480	l
Potência / Power	2.2	kW
Dimensão da prateleira / Shelf dimension	665x420	mm
Peso / Weight	200	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Classe T3 (testado a +25°C - 60 % de humidade).
- Regulação precisa e descongelamento automático através de termostato eletrónico.
- Evaporador na zona superior.
- 6 níveis com 5 prateleiras em vidro (10 kg por prateleira).
- Interior com luz LED.
- Paredes e porta com vidro triplo, fecho magnético e 4 rodas duplas.

- Ventilated refrigeration.
- Class T3 (tested at +25°C - 60 % of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through electronic thermostat.
- Evaporator on top.
- 6 levels with 5 glass shelves (10 kg per level).
- LED light.
- Triple-glazed walls and door, magnetic door closing and 4 double wheels.

e

V 230V



APNV LUX 480 WHITE (cód. 0127.834.008)

MAGNUS



Armário panorâmico, **temperatura negativa**, 480 l - Branco
Display showcase, **negative temperature**, 480 l - White

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x645x1865	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	720x560x1170	mm
Temperatura / Temperature	-18 / -5	°C
Volume / Volume	480	l
Potência / Power	2.2	kW
Dimensão da prateleira / Shelf dimension	665x420	mm
Peso / Weight	200	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Classe T3 (testado a +25°C - 60 % de humidade).
- Regulação precisa e descongelamento automático através de termostato eletrónico.
- Evaporador na zona superior.
- 6 níveis com 5 prateleiras em vidro (10 kg por prateleira).
- Interior com luz LED.
- Paredes e porta com vidro triplo, fecho magnético e 4 rodas duplas.

- Ventilated refrigeration.
- Class T3 (tested at +25°C - 60 % of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through electronic thermostat.
- Evaporator on top.
- 6 levels with 5 glass shelves (10 kg per level).
- LED light.
- Triple-glazed walls and door, magnetic door closing and 4 double wheels.

e

V 230V



Vitrines refrigeradas e quentes

Refrigerated and heated display showcases



VPR 800 BLACK (cód. 1158.834.007)



230V



Vitrine panorâmica refrigerada, 2x GN1/1, 3 prateleiras - Preto
Refrigerated display showcase, 2x GN1/1, 3 shelves - Black

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x750x1400	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	750x650x665	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Capacidade por nível / Capacity per level	2x GN1/1	
Potência / Power	0.46	kW
Dimensão da prateleira / Shelf dimension	615x540	mm
Peso / Weight	150	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Ideal para conservar os seus bolos, sobremesas, iogurtes e também saladas, sandwiches, bebidas...
- Descongelamento automático através de termóstato eletrónico.
- Limpeza fácil: as prateleiras em vidro e as prateleiras inferiores de aço inoxidável são removíveis.
- Paredes e portas com vidro duplo.
- Interruptor on/off; interior com luz LED; 4 rodas, 2 com travão; 3 prateleiras em vidro ajustáveis em altura.
- **Vitrine para conservação de chocolate ao mesmo preço.**

- Ventilated refrigeration.
- The right equipment to keep fresh your cakes, desserts, yoghurts and also salads, fresh sandwiches, beverage...
- Automatic defrost thanks to an electronic thermostat.
- Easy cleaning: interior glass shelves, rear sliding doors and the bottom stainless steel plates are completely removable.
- Double-glazed walls and doors.
- On/off switch; inside LED light; 4 castors with 2 braking systems; 3 glass shelves adjustable in height.
- **Chocolate refrigerated showcase at the same price.**



VPR 800 WHITE (cód. 1158.834.008)



230V



Vitrine panorâmica refrigerada, 2x GN1/1, 3 prateleiras - Branco
Refrigerated display showcase, 2x GN1/1, 3 shelves - White

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	800x750x1400	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	750x650x665	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Capacidade por nível / Capacity per level	2x GN1/1	
Potência / Power	0.46	kW
Dimensão da prateleira / Shelf dimension	615x540	mm
Peso / Weight	150	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Ideal para conservar os seus bolos, sobremesas, iogurtes e também saladas, sandwiches, bebidas...
- Descongelamento automático através de termóstato eletrónico.
- Limpeza fácil: as prateleiras em vidro e as prateleiras inferiores de aço inoxidável são removíveis.
- Paredes e portas com vidro duplo.
- Interruptor on/off; interior com luz LED; 4 rodas, 2 com travão; 3 prateleiras em vidro ajustáveis em altura.
- **Vitrine para conservação de chocolate ao mesmo preço.**

- Ventilated refrigeration.
- The right equipment to keep fresh your cakes, desserts, yoghurts and also salads, fresh sandwiches, beverage...
- Automatic defrost thanks to an electronic thermostat.
- Easy cleaning: interior glass shelves, rear sliding doors and the bottom stainless steel plates are completely removable.
- Double-glazed walls and doors.
- On/off switch; inside LED light; 4 castors with 2 braking systems; 3 glass shelves adjustable in height.
- **Chocolate refrigerated showcase at the same price.**



VPR 1200 BLACK (cód. 1158.834.009)

MAGNUS



Vitrine panorâmica refrigerada, 3x GN1/1, 3 prateleiras - Preto
Refrigerated display showcase, 3x GN1/1, 3 shelves - Black

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x750x1400	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	1150x650x665	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Capacidade por nível / Capacity per level	3x GN1/1	
Potência / Power	0.46	kW
Dimensão da prateleira / Shelf dimension	945x540	mm
Peso / Weight	200	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Ideal para conservar os seus bolos, sobremesas, iogurtes e também saladas, sandwiches, bebidas...
- Descongelamento automático através de termóstato eletrónico.
- Limpeza fácil: as prateleiras em vidro e as prateleiras inferiores de aço inoxidável são removíveis.
- Paredes e portas com vidro duplo.
- Interruptor on/off.
- Interior com luz LED.
- 4 rodas, 2 com travão.
- 3 prateleiras em vidro ajustáveis em altura.
- Containers não incluídos.

• **Vitrine para conservação de chocolate ao mesmo preço.**

- Ventilated refrigeration.
- The right equipment to keep fresh your cakes, desserts, yoghurts and also salads, fresh sandwiches, beverage...
- Automatic defrost thanks to an electronic thermostat.
- Easy cleaning: interior glass shelves, rear sliding doors and the bottom stainless steel plates are completely removable.
- Double-glazed walls and doors.
- On/off switch.
- Inside LED light.
- 4 castors with 2 braking systems.
- 3 glass shelves adjustable in height.
- Pans not included.

• **Chocolate refrigerated showcase at the same price.**



VPR 1200 WHITE (cód. 1158.834.010)

MAGNUS



Vitrine panorâmica refrigerada, 3x GN1/1, 3 prateleiras - Branco
Refrigerated display showcase, 3x GN1/1, 3 shelves - White

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1200x750x1400	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	1150x650x665	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Capacidade por nível / Capacity per level	3x GN1/1	
Potência / Power	0.46	kW
Dimensão da prateleira / Shelf dimension	945x540	mm
Peso / Weight	200	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Ideal para conservar os seus bolos, sobremesas, iogurtes e também saladas, sandwiches, bebidas...
- Descongelamento automático através de termóstato eletrónico.
- Limpeza fácil: as prateleiras em vidro e as prateleiras inferiores de aço inoxidável são removíveis.
- Paredes e portas com vidro duplo.
- Interruptor on/off.
- Interior com luz LED.
- 4 rodas, 2 com travão.
- 3 prateleiras em vidro ajustáveis em altura.
- Containers não incluídos.

• **Vitrine para conservação de chocolate ao mesmo preço.**

- Ventilated refrigeration.
- The right equipment to keep fresh your cakes, desserts, yoghurts and also salads, fresh sandwiches, beverage...
- Automatic defrost thanks to an electronic thermostat.
- Easy cleaning: interior glass shelves, rear sliding doors and the bottom stainless steel plates are completely removable.
- Double-glazed walls and doors.
- On/off switch.
- Inside LED light.
- 4 castors with 2 braking systems.
- 3 glass shelves adjustable in height.
- Pans not included.

• **Chocolate refrigerated showcase at the same price.**

e

V 230V

e

V 230V



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class



VPRB 800 BLACK (cód. 1158.834.005)

MAGNUS

e

V 230V



Vitrine panorâmica refrigerada de bancada, 2x GN1/1, 2 prateleiras - Preto
Refrigerated display showcase, 2x GN1/1, 2 shelves - Black

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	785x675x720	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	665x620x410	mm
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Capacidade por nível / Capacity per level	2x GN1/1	
Potência / Power	0.39	kW
Dimensão da prateleira / Shelf dimension	2x (645x490x4)	mm
Peso / Weight	105	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

- Refrigeração ventilada.
- Classe T3 (testado a +25°C - 60 % de humidade).
- Regulação precisa e descongelamento automático através de termostato eletrónico.
- Pode ser ajustado a 0°C para foie gras.
- Interior com luz LED.
- Paredes e portas com vidro duplo.
- Portas deslizantes amovíveis.
- Pés ajustáveis.

- Ventilated refrigeration.
- Class T3 (tested at +25°C - 60 % of humidity).
- Precise regulation and automatic defrost through electronic thermostat.
- Possibility of setting to 0°C for foie gras.
- LED light.
- Double-glazed walls and doors.
- Removable sliding doors.
- Adjustable feet.



VPQB 800 BLACK (cód. 1158.834.006)

MAGNUS

e

V 230V



Vitrine panorâmica quente de bancada 2x GN1/1, 2 prateleiras - Preto
Heated display showcase, 2x GN1/1, 2 shelves - Black

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	785x675x720	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	665x620x410	mm
Temperatura / Temperature	+20 / +90	°C
Capacidade por nível / Capacity per level	2x GN1/1	
Potência / Power	3	kW
Dimensão da prateleira / Shelf dimension	2x (645x490x4)	mm
Peso / Weight	92	kg

- Sistema de calor ventilado +20°C/+90°C.
- Regulação precisa através de termostato eletrónico.
- Reservatório de água para humificação.
- 2 prateleiras em vidro ajustáveis em altura.
- Interior com luz LED.
- Paredes e portas com vidro duplo.
- Portas deslizantes.
- Pés ajustáveis.

- Ventilated heating system +20°C/+90°C.
- Precise regulation of temperature through electronic thermostat.
- Water drawer for humidification.
- 2 adjustable glass shelves in height.
- LED light.
- Double-glazed walls and doors.
- Sliding doors.
- Adjustable feet.



GMC-500 (cód. 0127.462.001)

MAGNUS

e

V 230V



Armário 140 l para carne maturada
Cabinet 140 l for dry age meat

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x620x925	mm
Temperatura / Temperature	0 / +20	°C
Volume / Volume	140	l
Consumo elétrico / Electric consumption	1	kW/24h
Peso / Weight	70	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-600a	
Humidade relativa interna / Inside relative humidity	60 - 90	%

- Porta de vidro.
- Porta equipada com fechadura.
- Iluminação LED, sem radiação ultravioleta.
- Termóstato e higróstato eletrónico.
- Esterilização por ar UV.
- Filtro de carvão ativado.
- 2 prateleiras (carga máxima por prateleira: 20kg).
- Sistema automático de evaporação dos condensados.
- Controlo da temperatura e humidade.
- Classe climática: + 30 °C & humidade de 55 %.
- Isolamento em poliuretano injetado, densidade 40 kg/m³, sem HCFC.

- Glass door.
- Door lock.
- Led light without ultraviolet radiation.
- Electronic hygrostat and thermostat.
- UV air sterilization.
- Activated carbon filter.
- 2 shelves (maximum load per shelf: 20kg).
- Automatic water evaporation system.
- Control of temperature and humidity.
- Climatic class: +30°C & 55 % humidity.
- 40 kg/m³ ecology friendly HCFC free polyurethane insulation.



GMC-1000 (cód. 0127.462.002)

MAGNUS

e

V 230V



Armário 496 l para carne maturada
Cabinet 496 l for dry age meat

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	700x750x1640/2040*	mm
Temperatura / Temperature	0 / +20	°C
Volume / Volume	496	l
Consumo elétrico / Electric consumption	1.7	kW/24h
Peso / Weight	120	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-600a	
Humidade relativa interna / Inside relative humidity	60 - 90	%

* Altura máxima com suporte / Maximum height with stand kit

- Porta de vidro.
- Porta equipada com fechadura.
- Iluminação LED, sem radiação ultravioleta.
- Termóstato e higróstato eletrónico.
- Esterilização por ar UV.
- Filtro de carvão ativado.
- 4 prateleiras (carga máxima por prateleira: 40kg).
- Sistema automático de evaporação dos condensados.
- Controlo da temperatura e humidade.
- Classe climática: + 30 °C & humidade de 55 %.
- Isolamento em poliuretano injetado, densidade 40 kg/m³, sem HCFC.

- Glass door.
- Door lock.
- Led light without ultraviolet radiation.
- Electronic hygrostat and thermostat.
- UV air sterilization.
- Activated carbon filter.
- 4 shelves (maximum load per shelf: 40kg).
- Automatic water evaporation system.
- Control of temperature and humidity.
- Climatic class: +30°C & 55 % humidity.
- 40 kg/m³ ecology friendly HCFC free polyurethane insulation.

Opcionais / Optional

cód.	Kit suporte para pendurar (GMC-500) Hanging support kit (GMC-500)	
cód.	Kit suporte para pendurar (GMC-1000) Hanging support kit(GMC-1000)	
cód.	Kit grelhas eletropolido (GMC-500) Electropolished grills kit (GMC-500)	
cód.	Kit grelhas eletropolido(GMC-1000) Electropolished grills kit (GMC-1000)	
cód.	Kit suporte para modelo GMC-500 (incluído de série no modelo GMC-1000) Stand kit for GMC-500 model (included as standard on the GMC-1000 model)	



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Self-Service Self-Service

- O Self-Service foi projetado para permitir uma composição para cada necessidade.
- A gama inclui elementos neutros, quentes e refrigerados que podem ser montados de acordo com as necessidades de cada estabelecimento, das dimensões e da forma do espaço disponível.
- Cada móvel faz parte de uma série de elementos modulares, podendo criar as medidas e formas desejadas. Dessa forma, é possível realizar um Self-service linear ou um sistema de ilhas de livre circulação.
- Todos os elementos são fabricados com materiais de alta qualidade e tecnologia avançada.
- As frentes dos elementos podem ser em aço inoxidável ou com painéis de acabamento em melamina de alta resistência.

- Self-service items have been designed to meet each professional need and fit in every space.
- Its neutral, hot and cold elements can be assembled according to each particular foodservice operation requirements and the dimensions and shape of the available space.
- Each piece of equipment is part of a modular series, enabling to customize self-service solutions with the desired dimension and shape, being possible to build a linear self-service solution or a free-circulation island system.
- All items are made of high-quality materials, using advanced technology.
- Front panels can be made of stainless steel or high-strength melamine chipboard.



Bancadas fabricadas em aço inoxidável
Counters are made of stainless steel



Elementos projetados e fabricados para o trabalho diário
Elements designed and manufactured for daily work



Elementos disponíveis com ou sem reserva
Elements available with or without under storage

Para adaptar ao seu projeto oferecemos diferentes combinações de bancadas:

Bancadas neutras, móveis dispensadores de pratos ou cestos de louça, bancadas de ângulo, para caixa, etc.

For an easy adaptation, we offer different combinations mixing the following counter types:

Neutral units, plate dispensers or basket dispensers, corner units, for cash,



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Elementos refrigerados Refrigerated counters



SCRR-16



SPFR-12

- Projetados especialmente para a manutenção e apresentação de alimentos e bebidas à temperatura correta.
 - Os modelos com reserva incorporam reserva refrigerada com guias para recipientes GN 1/1.
 - Os modelos sem reserva incorporam um espaço aberto com uma prateleira inferior.
 - Construídos totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com isolamento de poliuretano injetado ecológico, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³.
 - O controlo e a regulação da temperatura são realizados por intermédio de um termostato eletrónico de leitura digital.
 - Evaporação automática dos condensados.
 - O painel frontal do elemento pode ser revestido em diferentes cores (ver página 315).
 - Containers não incluídos.
 - O plano deslizante para bandejas deve ser pedido como um opcional e será fornecido desmontado da bancada (ver página 314).
 - Na parte superior, como acessório, podem ser instaladas prateleiras e frontais de vidro.
- Especially designed to keep and display food and drinks at the right temperature.
 - The models with under storage incorporate refrigerated storage with GN 1/1 guides.
 - The models without storage incorporate an open space with a lower shelf.
 - Entirely made of AISI-304 18/10 stainless steel, with an injected CFC-free, ecological polyurethane 40 Kg/m³ density isolation.
 - Digital electronic thermostat to monitor, control and regulate the temperature at desired setpoint.
 - Condensation water automatic evaporation system.
 - The front panel can be coated with different colors (see page 315).
 - Containers not included.
 - Tray slide supplied disassembled from the counter. To be ordered separately as an option (see page 314).
 - Glass foodshields and glass shelving can be assembled on top of the counter as accessories.

a 312-316 **e** **V** 230V

Elementos com cuba refrigerada • Counters with refrigerated well

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Capacidade Capacity	Temperatura * Temperature *	Temperatura na reserva inferior * Temperature of under storage *
1186.462.001	SCR-12	1200x700x850 mm	350 W	3x GN1/1, 150 mm	+4 °C / +10 °C	-
1186.462.002	SCR-16 **	1600x700x850 mm	350 W	4x GN1/1, 150 mm	+4 °C / +10 °C	-
1186.462.003	SCRR-12	1200x700x850 mm	500 W	3x GN1/1, 150 mm	+4 °C / +10 °C	+4 °C / +10 °C
1186.462.004	SCRR-16 **	1600x700x850 mm	700 W	4x GN1/1, 150 mm	+4 °C / +10 °C	+4 °C / +10 °C

** Preparada para sobrepor uma vitrina refrigerada SVF-16 / Prepared to overlay a refrigerated display SVF-16

* Com uma temperatura ambiente de 32 °C / with an ambient temperature of 32 °C.

a 312-316 **e** **V** 230V

Elementos com placa fria • Counters with refrigerated top plate

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Capacidade Capacity	Temperatura * Temperature *	Temperatura da reserva inferior * Temperature of under storage *
1186.462.005	SPF-12	1200x700x850 mm	350 W	3x GN1/1, 150 mm	-4 °C / +4 °C	-
1186.462.006	SPF-16	1600x700x850 mm	350 W	4x GN1/1, 150 mm	-4 °C / +4 °C	-
1186.462.007	SPFR-12	1200x700x850 mm	500 W	3x GN1/1, 150 mm	-4 °C / +4 °C	+4 °C / +10 °C
1186.462.008	SPFR-16	1600x700x850 mm	700 W	4x GN1/1, 150 mm	-4 °C / +4 °C	+4 °C / +10 °C

* Com uma temperatura ambiente de 32 °C / with an ambient temperature of 32 °C.

Vitrinas refrigeradas Refrigerated displays



SVF-16



SVF-16-F

- Projetadas especialmente para manutenção e exposição de alimentos durante o serviço.
- A vitrine é refrigerada através de um sistema de ventilação que mantém uniforme a temperatura interior.
- Portas de correr de vidro do lado de serviço e portas eleváveis (tipo flap) de acrílico transparente do lado do cliente.
- O modelo SVF-16 está preparado para ser instalado em cima de um elemento de self-service com cuba ou placa refrigerada (não incluída).
- O modelo SVF-16-F dispõe de fundo em aço inoxidável isolado para ser instalado em qualquer tipo de superfície, exceto elementos frios.
- O controlo e a regulação da temperatura são realizados por intermédio de um termóstato eletrónico de leitura digital.
- Construído em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado.
- Especially designed to keep and display food during meal services.
- Ventilation system guarantees that internal temperature is kept constant.
- Glass-sliding doors on the staff side, and folding doors made of transparent methacrylate on the serving side.
- Model SVF-16 is ready to be installed on top of counter with refrigerated well or top plate (not included).
- Model SVF-16-F has a dividing stainless steel bottom. It is ready to be installed on top of any kind of surface, except cold elements.
- Digital electronic thermostat to monitor, control and regulate the temperature at desired setpoint.
- Made of 18/10 stainless steel, with shiny finishing.

a 312-316 **e** **V** 230V

Vitrinas refrigeradas • Refrigerated displays

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Descrição Description	Temperatura * Temperature *
1186.462.009	SVF-16	1600x700x1000 mm	1.2 kW	Para instalar sobre SCRR-16 ou SPFR-16 To be installed on top of SCRR-16 or SPFR-16	+4 °C / +12 °C
1186.462.010	SVF-16-F	1600x700x1000 mm	1.2 kW	Para instalar sobre qualquer superfície, exceto elementos frios To be installed on top of any kind of surface, except cold elements	+4 °C / +12 °C

* Com uma temperatura ambiente de 32 °C / with an ambient temperature of 32 °C.

Para adaptar ao seu projeto oferecemos diferentes combinações de bancadas:

Bancadas neutras, móveis dispensadores de pratos ou cestos de louça, bancadas de ângulo, para caixa, etc.

For an easy adaptation, we offer different combinations mixing the following counter types:

Neutral units, plate dispensers or basket dispensers, corner units, for cash,

Elementos ilha central Central island-style counters



SIPF-16



SICR-16



SICR-16 + SSIL-16

- Projetados especialmente para a manutenção e apresentação de alimentos e bebidas de forma independente.
- O modelo com cuba refrigerada SICR-16 tem capacidade para recipientes GN com 150 mm de profundidade.
- O elemento tem acesso por todos os lados sendo possível instalar um plano deslizante maior nas laterais.
- Na parte superior pode ser instalada, como acessório, uma estrutura com vidro e iluminação (ver página 293).
- Construído totalmente em aço inoxidável AISI-304 18/10 com isolamento de poliuretano injetado ecológico, sem CFC, com uma densidade de 40 Kg/m³.
- O controlo e a regulação da temperatura são realizados por intermédio de um termóstato eletrónico de leitura digital.
- O painel frontal do elemento pode ser revestido com diferentes cores (ver a página 315).
- O plano deslizante para bandejas deve ser pedido como um opcional e será fornecido desmontado da bancada (ver página 314).
- Especialmente designed to keep and display food and drinks separately.
- The model with refrigerated well SICR-16 has capacity for 150 mm deep GN well.
- Accessibility from both sides, being possible to assemble tray slides on the long sides of the counter.
- Glass foodshields and glass shelving with light can be assembled on top of the counter as optional accessories (See page 293).
- Entirely made of AISI-304 18/10 stainless steel, with an injected CFC-free, ecological polyurethane 40 Kg/m³ density isolation.
- Digital electronic thermostat to monitor, control and regulate the temperature at desired setpoint.
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).
- Tray slide supplied disassembled from the counter. To be ordered separately as an option (see page 314).

a 312-316 **e** **V** 230V

Elementos ilha central com cuba refrigerada ou placa fria • Central island-style counters with refrigerated well or refrigerated top plate

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Descrição Description	Temperatura * Temperature *
1186.462.011	SICR-16	1600x700x1000 mm	300 W	Cuba refrigerada Refrigerated well	+2 °C / +10 °C
1186.462.012	SIPF-16	1600x700x1000 mm	500 W	Placa fria Refrigerated plate	-4 °C / +4 °C

* Com uma temperatura ambiente de 32 °C / with an ambient temperature of 32 °C.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

Elementos aquecidos a seco Dry bain-marie counters



SBMRS-311



Detalhe do plano deslizante
Detail of tray slide

- O elemento tem acesso por todos os lados sendo possível instalar um plano deslizante nas laterais maiores.
- Aquecimento sem necessidade de utilizar água, resistência blindada protegida por grelha de aço inoxidável.
- Cuba embutida com cantos arredondados para facilitar a limpeza.
- A regulação e o controlo da temperatura da bancada é realizada através de um termóstato e termómetro analógico.
- Sinalizador luminoso de funcionamento.
- Pés robustos ajustáveis em altura.
- Construção do interior e exterior em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- **No topo pode ser instalado, como acessório, uma estrutura de aço e vidro com luz e calor ou somente luz (ver página 313).**
- O painel frontal do elemento pode ser revestido com diferentes cores (ver a página 315).
- **O plano deslizante para bandejas deve ser pedido como um opcional e será fornecido desmontado da bancada (ver página 314).**
- Containers não incluídos.
- Os modelos 411 vêm preparados para ligação a 400V. No entanto, pode ser alterado rapidamente e facilmente para 230V no terminal de ligação.
- Accessibility from both sides, being possible to assemble tray slides on the long sides of the counter.
- Heating without using water, protected resistance with stainless steel grid.
- Stamped well, with rounded edges for easy cleaning.
- The regulation and control of the bain-marie temperature is carried out by means of an analogue thermometer and a thermostat.
- Operating pilot light.
- Height-adjustable, robust feet.
- External and internal structure made of AISI-304 18/10 stainless steel.
- **A glass and steel structure with light and heat or only light can be assembled on top of the counter as optional (see page 313).**
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).
- **Tray slide supplied disassembled from the counter. To be ordered separately as an option (see page 314).**
- Containers not included.
- The 411 models are ready to connect to 400V. However, it can be changed quickly and easily to 230V at the connection terminal.

a 312-316

Elementos aquecidos a seco (com e sem reserva) • Dry bain-marie counters (with and without storage)

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade Capacity	Temperatura Temperature	Tipo Type
1186.462.013	SBMRS-311	1200x700x850 mm	3 kW	230V/1/50 Hz	3x GN1/1, 150 mm	+30 °C / +90 °C	Com reserva With storage
1186.462.014	SBMRS-411	1600x700x850 mm	3 kW	400V/3/50 Hz	4x GN1/1, 150 mm	+30 °C / +90 °C	Com reserva With storage
1186.462.015	SBMS-311	1200x700x850 mm	1.2 kW	230V/1/50 Hz	3x GN1/1, 150 mm	+30 °C / +90 °C	Sem reserva Without storage
1186.462.016	SBMS-411	1600x700x850 mm	1.6 kW	230V/1/50 Hz	4x GN1/1, 150 mm	+30 °C / +90 °C	Sem reserva Without storage

Elementos aquecidos por banho-maria Bain marie counters



SBM-311



Aquecimento da cuba com resistências de silicone
Bain-marie indirect water heating by using silicon resistors.



Detalhe do plano deslizante
Detail of tray slide

- Modelos com reserva aquecida (ventilação forçada) ou sem reserva.
- **Aquecimento indireto da água com resistências de silicone instaladas na parte inferior da cuba. As resistências de silicone melhoram o desempenho e têm um menor consumo elétrico.**
- Cubas embutidas com cantos arredondados para facilitar a limpeza.
- A regulação e o controlo da temperatura do banho-maria é realizada através de um termostato e termómetro analógico.
- Nos modelos com reserva aquecida, a temperatura da reserva é controlada por um termostato independente.
- Sinalizador luminoso de funcionamento.
- Nos modelos com reserva aquecida, as portas deslizantes são de parede dupla com isolamento de poliuretano ecológico, com uma densidade de 40 Kg/m³.
- Torneiras de entrada e saída de água incorporadas.
- Pés robustos ajustáveis em altura.
- Construção do interior e exterior em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- **No topo, como opcional, pode ser instalado prateleiras e frontais de vidro (ver página 312).**
- O painel frontal do elemento pode ser revestido com diferentes cores (ver página 315).
- **O plano deslizante para bandejas deve ser pedido como um opcional e será fornecido desmontado da bancada (ver página 314).**
- Containers não incluídos.
- **Importante: antes de ligar o banho-maria, a cuba deverá ter sempre água.**
- Os modelos 411 vêm preparados para ligação a 400V. No entanto, pode ser alterado rapidamente e facilmente para 230V no terminal de ligação.
- Models with heated storage (forced ventilation) or without storage.
- **Bain-marie indirect water heating with hidden silicon resistors attached to the bottom of the well. Silicon resistors improve heating performance and reduce electrical consumption.**
- Stamped well, with rounded edges for easy cleaning.
- The regulation and control of the bain-marie temperature is carried out by means of an analogue thermometer and a thermostat.
- Counters with heated storage, the storage temperature is controlled with a separate thermostat.
- Operating pilot light.
- Double-wall sliding doors, with an injected CFC-free, ecological polyurethane 40 Kg/m³ density isolation, in counters with heated storage.
- Water inlet and drainage taps included.
- Height-adjustable, robust feet.
- External and internal structure made of AISI-304 18/10 stainless steel.
- **Glass foodshields and glass shelving can be assembled on top of the counter as optional (see page 312).**
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).
- **Tray slide supplied disassembled from the counter. To be ordered separately as an option (see page 314).**
- Containers not included.
- **Important note: Well must contain water when bain-marie is started.**
- The 411 models are ready to connect to 400V. However, it can be changed quickly and easily to 230V at the connection terminal.

a 312-316

Elementos aquecidos por banho-maria (com e sem reserva) • Bain marie counters (with and without storage)

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade Capacity	Temperatura Temperature	Tipo Type
1186.462.017	SBM-311	1200x700x850 mm	2.1 kW	230V/1/50 Hz	3x GN1/1, 150 mm	+30 °C / +90 °C	Sem reserva Without storage
1186.462.018	SBM-411	1600x700x850 mm	2.1 kW	400V/3/50 Hz	4x GN1/1, 150 mm	+30 °C / +90 °C	Sem reserva Without storage
1186.462.019	SBMR-311	1200x700x850 mm	3.5 kW	230V/1/50 Hz	3x GN1/1, 150 mm	+30 °C / +90 °C	Com reserva With storage
1186.462.020	SBMR-411	1600x700x850 mm	3.5 kW	400V/3/50 Hz	4x GN1/1, 150 mm	+30 °C / +90 °C	Com reserva With storage

Elemento aquecido por banho-maria (ilha central) Bain-marie central island-style counter



SIBM-411



Aquecimento da cuba com resistências de silicone
Bain-marie indirect water heating by using silicon resistors.



Detalhe do plano deslizante
Detail of tray slide

- O elemento tem acesso por todos os lados sendo possível instalar um plano deslizante nas laterais maiores.
- **Aquecimento indireto da água com resistências de silicone instaladas na parte inferior da cuba. As resistências de silicone melhoram o desempenho e têm um menor consumo elétrico.**
- Cubas embutidas com cantos arredondados para facilitar a limpeza.
- A regulação e o controlo da temperatura do banho-maria é realizada através de um termostato e termómetro analógico.
- Sinalizador luminoso de funcionamento.
- Torneiras de entrada e saída de água incorporadas.
- Pés robustos ajustáveis em altura.
- Construção do interior e exterior em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- **Pode ser instalado, como opcional, um topo com luz ou com luz e calor (ver página 313).**
- O painel frontal do elemento pode ser revestido com diferentes cores (ver a página 315).
- **O plano deslizante para bandejas deve ser pedido como um opcional e será fornecido desmontado da bancada (ver página 314).**
- Containers não incluídos.
- **Importante: antes de ligar o banho-maria, a cuba deverá ter sempre água.**
- Os modelos 411 vêm preparados para ligação a 400V. No entanto, pode ser alterado rapidamente e facilmente para 230V no terminal de ligação.
- Accessibility from both sides, being possible to assemble tray slides on the long sides of the counter.
- **Bain-marie indirect water heating with hidden silicon resistors attached to the bottom of the well. Silicon resistors improve heating performance and reduce electrical consumption.**
- Stamped well, with rounded edges for easy cleaning.
- The regulation and control of the bain-marie temperature is carried out by means of an analogue thermometer and a thermostat.
- Operating pilot light.
- Water inlet and drainage taps included.
- Height-adjustable, robust feet.
- External and internal structure made of AISI-304 18/10 stainless steel.
- **As an option, a top with light or with light and heat can be installed (see page 313).**
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).
- **Tray slide supplied disassembled from the counter. To be ordered separately as an option (see page 314).**
- Containers not included.
- **Important note: Well must contain water when bain-marie is started.**
- The 411 models are ready to connect to 400V. However, it can be changed quickly and easily to 230V at the connection terminal.

a 312-316

Elemento aquecido por banho-maria (ilha central) • Bain-marie central island-style counter

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Capacidade Capacity	Temperatura Temperature	Tipo Type
1186.462.021	SIBM-411	1600x700x850 mm	2.1 kW	400V/3/50 Hz	4x GN1/1, 200 mm	+30 °C / +90 °C	Com reserva With storage

Estufas Heated cupboard



SMC-12

- Estufas para a manutenção de pratos preparados antes da distribuição ou serviço.
- Equipadas com uma prateleira intermediária e duas portas deslizantes de parede dupla com isolamento de poliuretano ecológico, injetado com uma densidade de 40 Kg/m³.
- Sistema de aquecimento por ar forçado. Para uma melhor distribuição do calor, as estufas de 1600 mm têm resistências e ventiladores em cada extremidade da estufa.
- A regulação e o controlo da temperatura é realizada por um termóstato de 30 °C a 90 °C.
- Totalmente fabricadas em aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado.
- **No topo, como acessório, pode ser instalado prateleiras e frentes de vidro (ver página 312).**
- Equipadas com piloto indicador de funcionamento e termómetro analógico.
- O frontal da bancada pode ser revestido em diferentes cores (ver página 315).
- **O plano deslizante para bandejas deve ser pedido como um opcional e será fornecido desmontado da bancada (ver página 314).**
- Especialmente designed to keep prepared dishes warm, before their distribution and service.
- Intermediate shelf and double-wall sliding doors, with an injected CFC-free, ecological polyurethane 40 Kg/m³ density isolation.
- Forced-air ventilation system in base, to ensure a uniform distribution of temperature. For a better heat distribution, 1600 mm heated cupboard include resistors and fans on each side.
- Thermostat to monitor, control and regulate the hot table temperature at desired setpoint. Operating temperature ranges from 30 °C to 90 °C.
- Entirely made of in stainless steel AISI-304 18/10 with satin finish.
- **Glass foodshields and glass shelving can be assembled on top of the table as optional accessories (see page 312).**
- Operating pilot light and analog thermometer.
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).
- **Tray slide supplied disassembled from the counter. To be ordered separately as an option (see page 314).**

a 312-316

Estufas • Heated cupboard

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Temperatura Temperature
1186.462.022	SMC-12	1200x700x850 mm	2 kW	400V/3/50 Hz	+30 °C / +90 °C
1186.462.023	SMC-16	1600x700x850 mm	2.8 kW	400V/3/50 Hz	+30 °C / +90 °C



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

Elementos neutros Neutral elements



SMN-12

- Estrutura reforçada com cantos arredondados.
- Equipada com uma prateleira intermediária reforçada e o lado do operador é aberto.
- Construção do interior e exterior em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- O painel frontal do elemento pode ser revestido com diferentes cores (ver página 315).
- O plano deslizante para bandejas deve ser pedido como um opcional e será fornecido desmontado da bancada (ver página 314).
- No topo, como acessório, pode ser instalado prateleiras e frentes de vidro (ver página 312).
- Over-reinforced structure, with rounded edges.
- Open backside, equipped with reinforced intermediate shelf.
- External and internal structure made of AISI-304 18/10 stainless steel.
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).
- Tray slide supplied disassembled from the counter. To be ordered separately as an option (see page 314).
- Glass foodshields and glass shelving can be assembled on top of the table as optional accessories (see page 312).

a 312-316

Bancadas neutras • Neutral elements

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)
1186.462.024	SMN-8	800x700x850 mm
1186.462.025	SMN-12	1200x700x850 mm
1186.462.026	SMN-16	1600x700x850 mm

INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável.
Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces.
See page 207.



Dispensadores de pratos Plate dispenser



SDPN-40



SDPC-80 + 2 TDP-28



SDPC-40 + TDP-28



Painel de controlo posterior
Rear control panel

- Capacidade para 40/45 pratos por coluna.
- Projetados para armazenar e servir pratos quentes ou neutros.
- Modelos com sistema de aquecimento para pratos quentes e modelos sem aquecimento para **pratos neutros**.
- Disponíveis elementos de 1 e 2 colunas.
- Sistema de regulação para vários tamanhos de pratos. A regulação do diâmetro desejado é ajustado por meio de 3 hastes que servem de guia para empilhar os pratos.
- Capacidade para **pratos de diâmetro de 180 a 280 mm**.
- Os pratos são sempre servidos no topo, graças a um sistema de molas resistente ao calor.
- A elasticidade pode ser ajustada, dependendo do peso dos pratos, ativando ou desativando as molas.
- A regulação da temperatura é realizada através de um termóstato.
- O painel frontal do elemento pode ser revestido com diferentes cores (ver página 315).
- Fabricado em de aço inoxidável AISI-304 18/10.
- **O plano deslizante para bandejas, de 400 mm ou 800 mm, deve ser pedido como um opcional e será fornecido desmontado do móvel (ver página 314).**
- Neste elemento não se pode instalar prateleiras em vidro.
- Existem tampas, como acessório, para manter a temperatura dos pratos.

- **Capacity: 40/45 plates per column.**
- Especially designed to keep and supply warm or neutral plates.
- Models with heating system for warm plates and models without heating for **neutral plates**.
- Dispensers are available in 1 or 2 plate column configurations.
- Adjustable plate size system, with 3 flexible rods that work as a plate stacking guides.
- Capacity for **plates with a diameter ranging from 180 to 280 mm**.
- Special system with steel springs that resist high temperatures, keeping the plates at a constant level for easy service.
- Elasticity can be adjusted according to the weight of the plates, turning on/off the springs.
- Thermostat to monitor, control and regulate the hot table temperature at desired setpoint.
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).
- Construction made of AISI 304 18/10 stainless steel.
- **Tray slide, 400 mm or 800 mm, supplied disassembled from the counter. To be ordered separately as an option (see page 314).**
- Neither glass foodshields nor glass shelving can be assembled on top of the dispenser
- Lids to keep the right plate temperature, as an optional accessory.

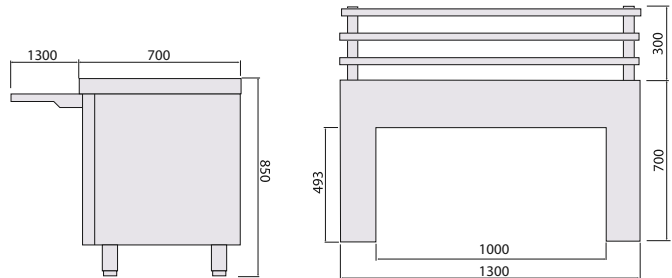
a 312-316

Dispensadores de pratos de nível constante • Constant level plate dispensers

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Colunas Columns	Tipo Type
1186.462.027	SDPN-40	400x700x850 mm	-	-	1	Neutro Neutral
1186.462.028	SDPN-80	700x700x850 mm	-	-	2	Neutro Neutral
1186.462.029	SDPC-40	400x700x850 mm	480 W	230V/1/50 Hz	1	Aquecido Heated
1186.462.030	SDPC-80	800x700x850 mm	960 W	230V/1/50 Hz	2	Aquecido Heated
1190.462.010	TDP-28	Ø 340x60 mm	-	-	-	Tampa para dispensador de pratos Lid for plate dispenser

Elemento para carro dispensador de pratos Counter for plate dispenser trolley



- Elemento em forma de U para carro(s) dispensador(es) de pratos aquecido CPC2-28 (consulte as páginas opcionais).
- Facilita o **armazenamento e a distribuição de pratos** como parte integrante do autoatendimento.
- O painel frontal do elemento pode ser revestido com diferentes cores (ver página 315).
- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10.
- Neste elemento não se pode instalar prateleiras em vidro.

- U-shaped counter to contain a plate dispenser hot trolley CPC2-28 (see the optional pages).
- Easier **storage and distribution of plates**, as an integrated part of the self-service solution.
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).
- Construction made of AISI 304 18/10 stainless steel.
- Neither glass foodshields nor glass shelving can be assembled on top of the counter.

a 312-316

Elemento para carro dispensador de pratos • Counter for plate dispenser trolley

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)
1186.462.031	SMNU-13	1300x700x850 mm

Elemento neutro dispensador de cestos Rack dispensers



- Projetado para armazenar e distribuir copos, chávenas e canecas.
- Sistema especial de molas que mantém os cestos num nível constante. A elasticidade pode ser ajustada, dependendo do peso do cesto e do seu conteúdo, ativando ou desativando as molas.
- O painel frontal do elemento pode ser revestido com diferentes cores (ver página 315).
- Cestos não incluídos.
- Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- Especialmente designed to store and distribute glasses and cups.
- Special system with steel springs that keep the baskets at a constant level for easy service. Elasticity can be adjusted according to the weight of the plates, turning on/off the springs.
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).
- Racks are not included.
- Construction made of AISI 304 18/10 stainless steel.

a 312-316

Elemento neutro dispensador de cestos • Rack dispensers

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Carga máxima Maximum load	Descrição Description
1186.462.032	SDCN-80	800x700x850 mm	120 kg	Para cestos universais de máquinas de lavar louça, 500x500 mm For universal racks of 500 x 500 mm

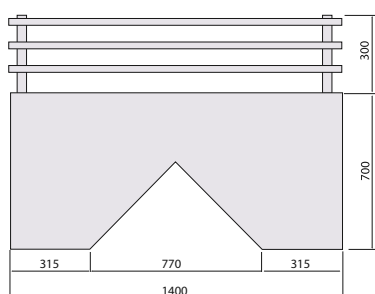
Elementos neutros para caixa registadora Table for cash register



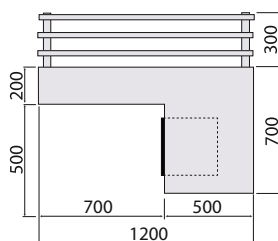
SMNC-14



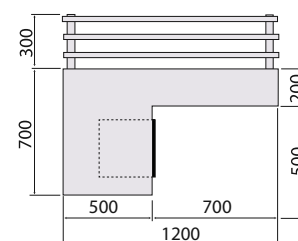
SC-D
Caixa à direita
Cash register on right



SMNC-14



SC-D



SC-I

Características gerais

- Projetados para suportar uma caixa registadora e colocar uma cadeira.
- Equipados com uma gaveta com chave.
- Totalmente fabricados em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- O painel frontal do elemento pode ser revestido com diferentes cores (ver página 315).
- O plano deslizante para bandejas (de 1400 mm) deve ser pedido como um opcional e será fornecido desmontado do móvel (ver página 314).

Modelo SMNC-14

- O espaço adicional serve para a colocação de condimentos, guardanapos, etc.
- Pode ser instalado no centro de uma linha de self-service, permitindo o serviço em ambos os lados.
- A caixa pode ser colocada à direita ou esquerda.
- Inclui tomada schuko para ficha.

General characteristics

- Especially designed as cash register counter. Includes space to place a chair.
- Drawer with key is included.
- Entirely made of in stainless steel AISI-304 18/10.
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).
- Tray slide (of 1400 mm) supplied disassembled from the counter. To be ordered separately as an option (see page 314).

SMNC-14 model

- Additional countertop space to be used to place condiments, napkins, etc.
- Could be installed at the center of a self-service line, providing service to both sides.
- Cash register can be placed on the right or left side.
- Schuko base for power plug/socket is included.

 312-316

Elementos neutros para caixa registadora • Table for cash register



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Descrição Description
1186.462.033	SMNC-14	1400x700x850 mm	Caixa à direita ou à esquerda Cash register on right or left
1186.462.034	SC-D	1200x700x850 mm	Caixa à direita Cash register on right
1186.462.035	SC-I	1200x700x850 mm	Caixa à esquerda Cash register on left

Elementos neutros de ângulo Neutral corner units



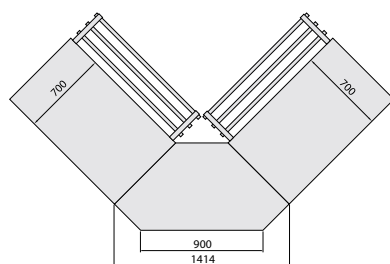
SAE-90
Elemento neutro ângulo 90° externo
Neutral 90° external corner unit



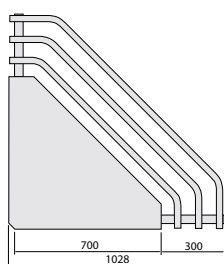
SAI-45
Elemento neutro ângulo 45° interno
Neutral 45° internal corner unit



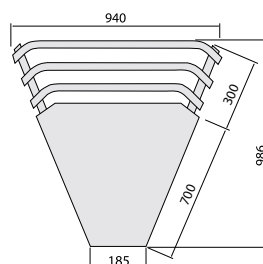
SAE-45
Elemento neutro ângulo 45° externo
Neutral 45° external corner unit



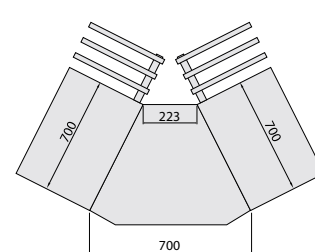
SAI-90



SAE-90



SAE-45



SAI-45

- Adaptados para o acoplamento de dois elementos dispostos em ângulo, mantendo a continuidade do plano deslizante para bandejas.
- Os ângulos internos não precisam do plano deslizante para bandeja (ver desenhos).
- **O plano deslizante para bandejas dos elementos de ângulo externo deve ser pedido como um opcional e será fornecido desmontado do móvel (ver página 314).**
- Totalmente fabricados em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- O painel frontal do elemento pode ser revestido com diferentes cores (ver página 315).
- Especialmente designed to assemble two self-service counters placed in an angle, keeping continuity with the tray slide.
- Internal angles do not need tray slides (see drawings below).
- **Tray slide for external angles supplied disassembled from the table. To be ordered separately as an option (see page 314).**
- Entirely made of in stainless steel AISI-304 18/10.
- The front panel can be coated with different colors (see page 315).

a 312-316

Elementos neutros de ângulo • Neutral corner units

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Descrição Description
1186.462.036	SAE-90	700x700x850 mm	Ângulo externo 90° External angle 90°
1186.462.037	SAI-90	1000x700x850 mm	Ângulo interno 90° Internal angle 90°
1186.462.038	SAE-45	700x700x850 mm	Ângulo externo 45° External angle 45°
1186.462.039	SAI-45	700x700x850 mm	Ângulo interno 45° Internal angle 45°

Elementos de distribuição Dispenser units



STPB-80



Elemento neutro SMC-16 com distribuidor de pão e de talheres STPC-80 e distribuidor de copos SDVSM-80
SMC-16 table with bread bin and cutlery holder STPC-80 and SDVSM-80 glassware dispenser.



STPC-80



SDVSM-80



SDV-80

- Distribuidores de pão fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10 com distribuidor de talheres de plástico alimentar.
- Distribuidores de copos fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/10 com prateleiras inclinadas para a colocação de copos e taças.

- Bread dispensers made of AISI 304 18/10 stainless steel, cutlery holder made of food-grade plastic.
- Glassware dispensers made of AISI 304 18/10 stainless steel with tilted-shelf shelving to place glasses and cups.

Elementos de distribuição • Dispenser units



Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Descrição Description
1186.462.040	STPB-80	800x700x1600 mm	Distribuidor de pão e talheres com prateleira Cutlery holder and bread dispenser with shelf
1186.462.041	STPC-80	800x700x545 mm	Distribuidor de pão e talheres para balcão Cutlery holder and bread dispenser for countertop
1186.462.042	SDV-80	800x700x1700 mm	Distribuidor de copos com 6 prateleiras Glassware dispenser with 6 shelves
1186.462.043	SDVSM-80	800x700x850 mm	Distribuidor de copos com 3 prateleiras para balcão Glassware dispenser with 3 shelves for countertop

Acessórios Accessories

CONJUNTO DE SUPORTES SS1E
SET OF SS1E BRACKETS

VIDRO FRONTAL SCRF
SCRF FOODSHIELD GLASS PANEL



PRATELEIRA DE VIDRO SCRE
SCRE GLASS SHELF PLATE

CONJUNTO DE SUPORTES SS2E
SET OF SS2E BRACKETS



Para uma estante de 1 prateleira, é necessário solicitar um conjunto de suportes de um nível (SS1E) e uma prateleira de vidro (SCRE). Se for necessário um vidro frontal (SCRF), deverá ser solicitado separadamente.

For one-shelf-plate glass shelving, 1 set of brackets of one level (SS1E) and 1 glass shelf plate (SCRE) must be ordered. If a foodshield glass panel (SCRF) is required, then it must be ordered separately.

Para uma estanteria de 2 prateleiras, é necessário solicitar um conjunto de suportes de dois níveis (SS2E) e duas prateleiras em vidro (SCRE). Se for necessário um vidro frontal (SCRF) para colocar na parte inferior, deverá ser solicitado separadamente.

For two-shelf-plates glass shelving, 1 set of brackets of two levels (SS2E) and 2 glass shelf plates (SCRE) must be ordered. One foodshield glass panel (SCRF) can be placed on the lower part and must be ordered separately.

Suportes, prateleiras e vidros • Brackets, shelves and glasses

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Descrição Description	Medidas exteriores External measures
1190.462.011	SS1E	Conjunto de 2 suportes (direita e esquerda) para 1 prateleira Set of 2 brackets (right and left) for 1 shelf plates glass shelving	360 mm
1190.462.012	SS2E	Conjunto de 2 suportes (direita e esquerda) para 2 prateleiras Set of 2 brackets (right and left) for 2 shelf plates glass shelving	600 mm
1190.462.013	SCRE-8	Prateleira de vidro curvo para elemento de 800 mm Curved glass shelf plate for 800 item	656 mm
1190.462.014	SCRE-12	Prateleira de vidro curvo para elemento de 1200 mm Curved glass shelf plate for 1200 item	1056 mm
1190.462.015	SCRE-16	Prateleira de vidro curvo para elemento de 1600 mm Curved glass shelf plate for 1600 item	1456 mm
1190.462.016	SCRF-8	Vidro frontal para elemento de 800 mm Foodshield front glass panel for 800 mm item	656 mm
1190.462.017	SCRF-12	Vidro frontal para elemento de 1200 mm Foodshield front glass panel for 1200 mm item	1056 mm
1190.462.018	SCRF-16	Vidro frontal para elemento de 1600 mm Foodshield front glass panel for 1600 mm item	1456 mm

- Facilitam o serviço e protegem higienicamente os alimentos.
- Os suportes são de aço inoxidável AISI-304 18/10. As prateleiras e vidros frontais são de vidro temperado.
- Os suportes, prateleiras e os vidros frontais devem ser pedidos separadamente.
- Os vidros SCRF incluem grampos de fixação para a prateleira.

- Make service easier and comply with health and safety codes.
- Brackets are made of stainless steel. Glass shelf plates and foodshield glass panels are made of tempered glass.
- Brackets, glass shelf plates and foodshield glass panels must be ordered separately.
- The SCRF Foodshield glass panel include fixing clips for the shelf.

Acessórios Accessories



SBMR-411 + SECAL-16



Interruptor ON/OFF do SECAL
ON/OFF switch of SECAL

- Para melhorar a apresentação dos alimentos podem ser colocados topos com luz nas bancadas de self-service lineares.
- Para melhorar a apresentação dos alimentos e também para mantê-los na temperatura adequada, estão disponíveis topos com luz e calor, projetados para serem instalados em elementos quentes.
- Inclui: um conjunto de 2 suportes de aço inoxidável e um elemento de luz ou luz e calor. **Os vidros devem ser pedidos separadamente.** (Ver página anterior).
- To improve the display of food, shelving with light could be installed in self-service tables and counters.
- Both to improve the display of food and to keep it at the right temperature, shelving with light and heat could be installed in hot tables and counters.
- Includes: one set of two stainless steel brackets and one light or light and heat element. **Glass shelf plates must be ordered separately** (see previous page).

Topos com luz ou com luz e calor • Shelving with light or with light and heat

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LP) Dimensions (WD)	Potência Power	Voltagem Power supply	Descrição Description
1190.462.019	SECAL-8	800x360 mm	300 W	230V/1/50 Hz	Com luz e calor With light and heat
1190.462.020	SECAL-12	1200x360 mm	900 W	230V/1/50 Hz	Com luz e calor With light and heat
1190.462.021	SECAL-16	1600x360 mm	1200 W	230V/1/50 Hz	Com luz e calor With light and heat
1190.462.022	SEL-12	1200x360 mm	18 W	230V/1/50 Hz	Com luz With light
1190.462.023	SEL-16	1600x360 mm	36 W	230V/1/50 Hz	Com luz With light



SICR-16+SSIL-16

- Projetados especialmente para módulos de ilha central, com acesso em ambos os lados.
- Para melhorar a apresentação dos alimentos e mantê-los na temperatura adequada.
- As estruturas são compostas por um conjunto de 2 suportes de aço inoxidável, um elemento de luz ou luz e calor e o **vidro temperado curvo incluído.**
- Especially designed for central, island-style counters with access to both sides.
- To improve food display and to keep it at the right temperature.
- Structures are made up of one set of two stainless steel brackets, one light or light and heat item and **one built-in curved tempered glass.**

Topos com luz ou com luz e calor para ilha central • Structures with light or with light and heat for central island-style counters

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LP) Dimensions (WD)	Potência Power	Voltagem Power supply	Descrição Description
1190.462.024	SSIL-16	1600x360 mm	36 W	230V/1/50Hz	Com luz With light
1190.462.025	SSCAL-16	1600x360 mm	1200 W	230V/1/50Hz	Com luz e calor With light and heat

Acessórios Accessories



SCB-16

- Disponível para todas as bancadas de self-service (exceto os elementos de ângulo interior, que não necessitam de planos deslizantes de bandejas).
- Fáceis de montar. São fornecidos desmontados das bancadas de self-service
- Tubo de **30 mm de diâmetro**.
- Fabricados em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- Available for all self-service tables and counters. (Except for internal corner tables, which do not need tray slides).
- Easy to install. Supplied disassembled from the tables and counters.
- **30 mm diameter** tube.
- Made of stainless steel AISI-304 18/10.



Plano deslizante para bandejas SCBAE-45
SCBAE-45 tray slide



O plano deslizante para bandejas é fixado em colunas de aço reforçado. Inclui tampos de acabamento.
Tray slide attached to reinforced steel columns. Included trim caps for tray slide.

Planos deslizantes para bandejas • Tray slide

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LP) Dimensions (WD)	Descrição Description
1190.462.001	SCB-4	400x300 mm	Linear de 400 mm / Linear, 400 mm
1190.462.002	SCB-8	800x300 mm	Linear de 800 mm / Linear, 800 mm
1190.462.003	SCB-12	1200x300 mm	Linear de 1200 mm / Linear, 1200 mm
1190.462.004	SCB-13	1300x300 mm	Linear de 1300 mm / Linear, 1300 mm
1190.462.005	SCB-14	1400x300 mm	Linear de 1400 mm / Linear, 1400 mm
1190.462.006	SCB-16	1600x300 mm	Linear de 1600 mm / Linear, 1600 mm
1190.462.007	SCBAE-90	-	Ângulo externo de 90° / External angular, 90°
1190.462.008	SCBAE-45	-	Ângulo externo de 45° / External angular, 45°



- Prateleira para colocar pratos.
- A superfície da prateleira fica a 500 mm do chão.
- Para uso em bancadas de ilha central.
- Fácil de montar.
- Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- Hanging shelf to place plates.
- Shelf plate is at 500 mm from the floor.
- To be used with central, island-style counters.
- Easy to install.
- Made of stainless steel AISI-304 18/10.

Suporte para pratos • Plate shelf

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (LPH)
1190.462.009	SP-60	650x350x300 mm



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Acessórios Accessories



Painel azul
Blue panel



Painel vermelho
Red panel



Painel branco
White panel



Painel cinza
Grey panel

- Como opção, os elementos de self-service podem ser fornecidos com painéis decorativos.
- O acabamento é laminado em cores sólidas, resistentes ao uso diário.
- Os painéis para bancadas refrigeradas incorporam espaço para a grelha de ventilação.
- A decoração frontal dos elementos deve ser indicada no momento do pedido da bancada. Indicar a cor e o código RAL. Sem aumento de preço.

- As an option, the self-service elements can be supplied with decorative panels.
- The finishing is smooth colored plastic resistant to daily use.
- Ventilation grid in front panels to be placed on cold counters.
- **he colour of the decoration front panel must be specified at the time of the order. Indicate the color and the RAL code. No price increase.**

Decoração frontal • Front decoration

MAGNUS

Código Code

Elemento de 400mm / Element, 400 mm

Elemento de 800mm / Element, 800 mm

Elemento de 1200mm / Element, 1200 mm

Elemento de 1300mm / Element, 1300 mm

Elemento de 1400mm / Element, 1400 mm

Elemento de 1600mm / Element, 1600 mm

Elemento bancada frio de 1200 mm / Refrigerated counter element, 1200 mm

Elemento bancada frio de 1600 mm / Refrigerated counter element, 1600 mm

Elemento de ângulo interior 90° / Interior angle element, 90°

Elemento de ângulo exterior 90° / Exterior angle element, 90°

Elemento de ângulo exterior 45° / Exterior angle element, 45°



Azul / Blue
RAL 5003



Cinza / Grey
RAL 9022



Vermelho / Red
RAL 3020



Preto / Black
RAL 9005



Branco / Blanco
RAL 9003



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Acessórios Accessories



- Todos os elementos podem ser fornecidos com quatro rodas, duas delas com travão, em vez de pés.
- Rodas de diâmetro de 125 mm.

- All elements can be supplied with four wheels, two with brakes, instead of feet.
- 125 mm diameter castors.

Kit rodas • Wheels kit

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Descrição Description
1190.462.026	S4R	Ø 100 mm	4 rodas, 2 com travão / 4 castors, 2 with brake



- Rodapés disponíveis para todos as bancadas de self-service. Permite melhorar a aparência e a higiene do conjunto de self-service.
- Fácil montagem, fixação nos pés.
- Fabricados em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- Plinth available for all self-service counters. It allows to improve the appearance and hygiene of the self-service solution.
- Easy assembly, fixing on the feet.
- Made of AISI-304 18/10 stainless steel.

Rodapés • Plinth

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LP) Dimensions (WD)	Para elementos de For elements of
1190.462.027	Z-4	400x130 mm	Largura de 400 mm / Width 400 mm
1190.462.028	Z-8	800x130 mm	Largura de 800 mm / Width 800 mm
1190.462.029	Z-12	1200x130 mm	Largura de 1200 mm / Width 1200 mm
1190.462.030	Z-13	1300x130 mm	Largura de 1300 mm / Width 1300 mm
1190.462.031	Z-14	1400x130 mm	Largura de 1400 mm / Width 1400 mm
1190.462.032	Z-16	1600x130 mm	Largura de 1600 mm / Width 1600 mm
1190.462.033	ZL-7	700x130 mm	Lateral 700 mm / Side 700 mm
1190.462.034	SZAE-90	1000x300 mm	Ângulo externo 90° / External angle 90°
1190.462.035	SZAI-90	450x130 mm	Ângulo interno 90° / Internal angle 90°
1190.462.036	SZAE-45	185x130 mm	Ângulo externo 45° / External angle 45°
1190.462.037	SZAI-45	220x130 mm	Ângulo interno 45° / Internal angle 45°

Fundos perfurados para cubas frias • Perforated bottoms for cold vats

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LP) Dimensions (WD)
1190.462.038	FPCF-11	530 x 325 (GN 1/1)



- Ajudam a evitar a acumulação de gelo e humidade nos produtos colocados numa cuba fria.
- Pode ser instalada a quantidade necessária de acordo com o tamanho da cuba.
- Fabricados em aço inoxidável AISI-304 18/10.

- They help to prevent the accumulation of ice and moisture in products placed in a cold vat.
- The required quantity can be installed according to the size of the vat.
- Made of AISI-304 18/10 stainless steel.



Buffets e vitrines de encastrar

Built-in buffets and displays

- O design e construção da linha Drop-In é o resultado de um estudo detalhado das necessidades em termos de características técnicas, ergonómicas e funcionais de todos os elementos.
 - Todos os elementos são fabricados com uma estrutura de aço inoxidável com acabamento acetinado. Fornecido com um isolamento que otimiza o consumo de energia, evitando a perda de calor.
 - As prateleiras e as paredes das vitrines são fabricadas em vidro temperado. Os elementos de refrigeração estáticos incluem uma cuba com sistema de evaporação automática dos condensados. A evaporação é efetuada mediante de uma resistência de silicone. Nos elementos ventilados é um acessório.
 - A estrutura dos elementos Drop-In possui uma superfície de suporte de 13 mm que favorece a estética e a limpeza das bancadas.
 - O arrefecimento nos elementos refrigerados estáticos é realizado mediante de uma bobina de cobre expandida, distribuída por toda a superfície.
- The design and construction of the Drop-In line is the result of a detailed study of the needs in terms of technical, ergonomic and functional characteristics of all elements.
 - All elements with structure made of stainless steel with a fine satin finish. All elements with insulation system that provides excellent thermal efficiency, reduces heat losses and saves energy.
 - Sides and shelf plates of displays made of fail-safe, tempered glass. The static refrigerated elements have an automatic defrost system. Defrost water is collected in a tray and vaporized automatically through a silicon resistor. In ventilated elements it is an accessory.
 - All elements have a 13mm thick support base that improves countertop aesthetics and makes easier cleaning operations.
 - Cooling in static refrigerated elements is achieved by using an expanded copper coil, located in the base of the plate.



Fácil de limpar

Os elementos com cuba refrigerada ou quente, têm os cantos arredondados no interior que facilitam a limpeza, garantindo a máxima higiene.

Easy to clean

All cold and hot elements with well have internal rounded edges to make cleaning operations easier, ensuring maximum hygiene



Painel de controlo digital

Todos os elementos incorporam um painel de controlo com interruptor ON / OFF e termostato digital. O painel está protegido por um aro da estrutura que evita fricção ou batidas nos elementos durante a utilização diária. Possui 1 metro de cabo para facilitar a instalação.

Digital control panel

All elements include a control panel with ON / OFF switch and digital thermostat. The panel is protected by the structure perimeter, avoiding hindrances in their daily use. Has a 1-meter long cable to be installed in another element, such as on the furniture installed under the drop-in element.



Sistemas de encastre

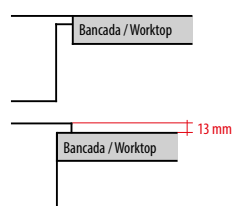
Os elementos podem ser encastrados ao nível da bancada ou apoiados sobre a bancada, destacando a sua robusta estrutura de 13 mm de espessura.

Drop-in system

All elements could be dropped-in to the worktop level or even on top of the worktop to form a robust structure with a 13 mm thick overlap.

Exemplo de instalação

Installation example



Termómetro adicional

Opcionalmente, os topos com luz e aquecimento podem ser equipados com um termómetro digital para que se possa visualizar a temperatura do Drop-In sobre o qual está instalado (exceto nas placas vitrocerâmica modelo PV).

Additional thermometer

Digital thermometers could be attached into foodshield units to monitor the temperature of a particular drop-in element (except model PV, glass ceramic top plate).

Elementos frios Refrigerated elements



PRGI



PR2GI

Melhora a visão e a apresentação dos pratos / Improves the appeal of food on display



PRGI. Superfície totalmente plana com um ligeiro relevo nas extremidades para obter a maior e a mais polivalente superfície de exposição / Completely flat, with a slight perimeter relief on top, to obtain a large, multi-purpose display surface.



70 mm

PR2GI. A placa superior está situada a 70 mm da placa inferior / Upper top located 70 mm above from lower plate.



No modelo PR2GI, o painel de controlo está instalado nas costas da máquina / In the model PR2GI the control panel is located in back side of the element.

- Placas e cubas refrigeradas com unidade frigorífica incorporada, para o serviço e apresentação de pratos frios, saladas, sobremesas, etc.
- Fabricado em aço inoxidável AISI-304 com acabamento acetinado.
- Dotadas de um compressor hermético silencioso.
- Utilizam gás refrigerante R452 a.
- O arrefecimento é feito através de serpentina de cobre expandida na base da placa, exceto nos modelos com sistema de refrigeração ventilado.
- A fixação na bancada é realizada mediante de encaixes de fixação incorporadas nos elementos.
- Todos os elementos frios estão preparados para a montagem de um termómetro digital (opcional) para o público.
- Equipada de válvula de drenagem de 1/2".
- A temperatura de trabalho das placas refrigeradas é de -10 °C / +5 °C.
- Para outras possibilidades de instalação, dimensões especiais, etc., consulte-nos.
- Incluem sistema de evaporação da água dos condensados de série.

- Refrigerated top plates and wells with refrigeration unit included, for displaying and serving cold dishes, salads, desserts, etc.
- Structure made of AISI-304 stainless steel with a fine satin finish.
- Hermetic and silent compressor.
- R452 a refrigerant gas.
- Cooling by expanded copper coil in the base of the plate, except for the wells with the air-flow system.
- Fixed to the worktop structure by using module fittings, which ensure a uniform fit and grip over the entire surface.
- Digital thermometer to be installed on all cold elements as an optional.
- 1/2" drain valve.
- Operating temperature for refrigerated top plates: -10 °C / +5 °C.
- For other installation possibilities, special dimensions, etc., contact us.
- Include a drainage water evaporation system, as standard.

a 330-338 **e** **v** 230V

Buffets de encastrar refrigerados estáticos: **placa fria 1 nível** • Built-in buffets with static cooling: **cold plate 1 level**

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Unidade de condensação Condensation unit	Capacidade Capacity
	PRGI-211	790x610x476 mm	765x585 mm	305 W	Sim / Yes	2x GN1/1
	PRGI-311	1115x610x476 mm	1090x585 mm	320 W	Sim / Yes	3x GN1/1
	PRGI-411	1440x610x476 mm	1415x585 mm	335 W	Sim / Yes	4x GN1/1
	PRGI-511	1765x610x476 mm	1740x585 mm	480 W	Sim / Yes	5x GN1/1
0135.462.014	PRGI-611	2090x610x476 mm	2065x585 mm	490 W	Sim / Yes	6x GN1/1
	PR-211	790x610x476 mm	765x585 mm	-	Não / No	2x GN1/1
	PR-311	1115x610x476 mm	1090x585 mm	-	Não / No	3x GN1/1
	PR-411	1440x610x476 mm	1415x585 mm	-	Não / No	4x GN1/1
	PR-511	1765x610x476 mm	1740x585 mm	-	Não / No	5x GN1/1



PR2GI



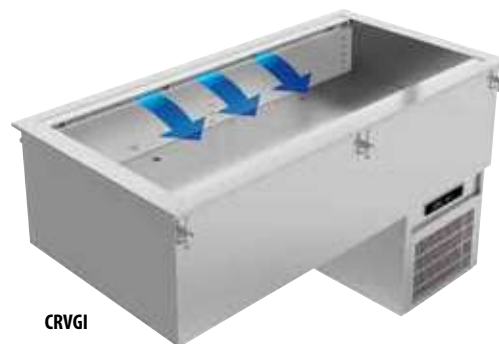
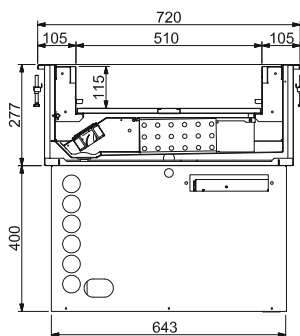
Buffets de encastrar refrigerados estáticos: placa fria, 2 níveis • Built-in buffets with static cooling: cold plate 2 levels



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Unidade de condensação Condensation unit	Capacidade Capacity
	PR2GI-311	1115x610x546 mm	1090x585 mm	320 W	Sim / Yes	3x GN1/1
	PR2GI-411	1440x610x546 mm	1415x585 mm	335 W	Sim / Yes	4x GN1/1
	PR2GI-511	1765x610x546 mm	1740x585 mm	480 W	Sim / Yes	5x GN1/1
	PR2GI-611	2090x610x546 mm	2065x585 mm	490 W	Sim / Yes	6x GN1/1
	PR2-311	1115x610x546 mm	1090x585 mm	-	Não / No	3x GN1/1
	PR2-411	1440x610x546 mm	1415x585 mm	-	Não / No	4x GN1/1
	PR2-511	1765x610x546 mm	1740x585 mm	-	Não / No	5x GN1/1



Base de exposição ajustável em altura para apresentar recipientes de diferentes profundidades / Base height is adjustable to display pans of different depths.



CRVGI

- Cubas de 115 mm de profundidade com sistema de refrigeração ventilada, que cria uma cortina de ar frio sobre a parte superior das cubas.
- Largura de 720 mm.
- A temperatura de trabalho da cuba é de 0 °C / +4 °C.
- 115 mm deep wells with an air-blown refrigeration system that creates a gentle air curtain over the upper part of the containers.
- 720 mm width.
- Operating temperature in well: 0 °C / +4 °C.

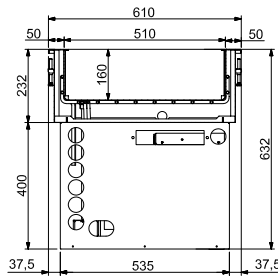


Buffets de encastrar refrigerados com frio ventilado: Cubas frias • Built-in buffets with blown-air refrigeration: cold wells



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Unidade de condensação Condensation unit	Capacidade Capacity
	CRVGI-311	1115x720x677 mm	1090x690 mm	410 W	Sim / Yes	3x GN1/1, 115 mm
	CRVGI-411	1440x720x677 mm	1415x690 mm	550 W	Sim / Yes	4x GN1/1, 115 mm
	CRVGI-511	1765x720x677 mm	1740x690 mm	725 W	Sim / Yes	5x GN1/1, 115 mm
	CRV-311	1115x720x677 mm	1090x690 mm	-	Não / No	3x GN1/1, 115 mm
	CRV-411	1440x720x677 mm	1415x690 mm	-	Não / No	4x GN1/1, 115 mm
	CRV-511	1765x720x677 mm	1740x690 mm	-	Não / No	5x GN1/1, 115 mm

Elementos frios Refrigerated elements



CRGI

- Cubas de 160 mm de profundidade com sistema de refrigeração estático.
- Design com ângulos internos para facilitar a máxima higiene.
- A temperatura de trabalho da cuba é de +4 °C / +8 °C.
- Para outras possibilidades de instalação, dimensões especiais, etc., consulte-nos.
- Incluem sistema de evaporação da água dos condensados de série.

- 160 mm deep wells with static refrigeration system.
- Rounded internal edges, to make cleaning operations easier, guaranteeing the maximum hygiene.
- Operating temperature in well: +4 °C / +8 °C.
- For other installation possibilities, special dimensions, etc., contact us.
- Include a drainage water evaporation system, as standard.

a 330-338 **e** **V** 230V

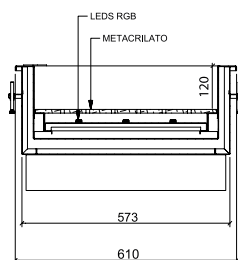
Buffets de encastrar refrigerados com frio estático: **Cubas frias** • Built-in buffets with static cooling: **cold wells**

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Unidade de condensação Condensation unit	Capacidade Capacity
	CRGI-311	1115x610x632 mm	1090x585 mm	325 W	Sim / Yes	3x GN1/1, 160 mm
	CRGI-411	1440x610x632 mm	1415x585 mm	480 W	Sim / Yes	4x GN1/1, 160 mm
	CRGI-511	1765x610x632 mm	1740x585 mm	510 W	Sim / Yes	5x GN1/1, 160 mm
	CR-311	1115x610x632 mm	1090x585 mm	-	Não / No	3x GN1/1, 160 mm
	CR-411	1440x610x632 mm	1415x585 mm	-	Não / No	4x GN1/1, 160 mm
	CR-511	1765x610x632 mm	1740x585 mm	-	Não / No	5x GN1/1, 160 mm



O CNH-411 é o melhor expositor para a apresentação de pratos e bebidas frescas, com um efeito especial e muito atrativo / CNH-411 Ice Well is the better display to exhibit cold dishes and drinks due to its attractive, special lighting effect.



- Buffet neutro isolado, projetado especialmente para a exposição de produtos sobre o gelo.
- Fabricado em aço inoxidável AISI-304 com acabamento acetinado.
- Possui fundo duplo de metacrilato perfurado que permite a passagem da iluminação led posicionada na parte inferior.
- Dotado de 3 tiras de led para uma iluminação homogênea no interior.
- Válvula de drenagem com torneira de 1/2" para escoar a água produzida pelo gelo derretido.
- A fixação na bancada é realizada mediante de encaixes de fixação incorporadas nos elementos.

- Isolated neutral well, especially designed to display products on ice.
- Structure made of AISI-304 stainless steel with a fine satin finish.
- Horizontal partition above the bottom made of perforated methacrylate that allows LED light to pass through.
- Three LED strips ensure a homogeneous interior lighting.
- 1/2" drain valve with stopcock to drain down water produced by ice melting.
- Fixed to the worktop structure by using fittings, supplied as standard option, which ensure a uniform fit and grip over the entire surface.

a 330-338 **e** **V** 230V

Buffet de encastrar neutro: **Cuba para gelo** • Neutral built-in buffets: **ice well**

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Unidade de condensação Condensation unit	Capacidade Capacity
	CNH-411	1440x610x344 mm	1415x585 mm	60 W	Sim / Yes	4x GN1/1



Tampas transparentes deslizantes de proteção incluídas no equipamento. Recipiente para a lavagem das espátulas como acessório interno, complemento a instalar junto à cuba.

Includes support rails for ice cream containers and transparent, sliding protection covers. Container for washing spatulas as a complementary internal accessory to be installed near to the bowl.



- Projetado especialmente para a exposição de produtos congelados, especialmente gelados embalados ou a granel.
- Temperatura de trabalho -15 °C / -18 °C.
- Capacidade para 4 cubas 360x165x180 mm não incluídas.
- Inclui sistema de evaporação dos condensados de série.

- Specially designed for frozen products display, particularly ice creams in containers or packages.
- Operating temperature in well: -15 °C / -18 °C.
- Capacity for four 4 ice cream containers, 360x165x180 mm size, which are not included.
- Includes condensate evaporation system as standard.

a 330-338 **e** **V** 230V

Buffet de encastrar refrigerado: Cuba para manutenção de congelados • Refrigerated built-in buffets: wells for frozen products

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Unidade de condensação Condensation unit	Capacidade Capacity
	CMCGI	835x610x682 mm	810x585 mm	245 W	Sim / Yes	4 CH 1/3

Elementos aquecidos Hot elements

O sistema de calor ventilado é constituído por módulos de resistências com um ventilador tangencial que cria um circuito de ar quente dentro da cuba que permite alcançar a temperatura com maior rapidez e com uma melhor uniformidade de calor em toda a superfície das cubas.



A dynamic flow of hot air is generated by a set of resistor modules with tangential fans, leading to a faster temperature jump and a better heat distribution over the entire surface of the well.



CBMS

- Elementos fabricados com estrutura de aço inoxidável com acabamento acetinado e cantos arredondados no interior para uma perfeita higiene.
- A fixação na bancada é realizada mediante de encaixes de fixação incorporadas nos elementos.
- Em todos os elementos, o painel de controlo é removível, podendo colocá-lo na frente, na lateral do elemento ou no móvel que acolhe o referido elemento.
- Aquecimento a ar quente ventilado.
- Preparado para containers ou subdivisões GN 1/1 com profundidade máxima de 150 mm.
- Temperatura de trabalho: +30 °C / +100 °C.
- Para outras possibilidades de instalação, dimensões especiais, etc., consulte-nos.

- Structure made of stainless steel with a fine satin finish and rounded internal edges, to make cleaning operations easier, guaranteeing the maximum hygiene.
- Fixed to the worktop structure by using module fittings, which ensure a uniform fit and grip over the entire surface.
- Control panel is easily removable and could be placed either on the front part or on the side of the element, or even on the structure where the module has been drop-in.
- Dry bain-marie wells, operated with blown-air dry heat.
- Designed for GN1/1 pans or subdivisions with a maximum depth of 150 mm.
- Operating temperature in well: +30 °C / +100 °C.
- For other installation possibilities, special dimensions, etc., contact us.

a 330-338 **e** **V** 230V

Buffets de encastrar com aquecimento por ar quente • Built-in buffets with heated by hot air

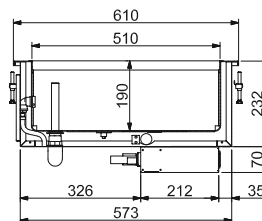
MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Capacidade Capacity
	CBMS-311	1115x610x373 mm	1090x585 mm	1550 W	3x GN1/1, 210 mm
	CBMS-411	1440x610x373 mm	1415x585 mm	2050 W	4x GN1/1, 210 mm
	CBMS-511	1765x610x373 mm	1740x585 mm	3080 W	5x GN1/1, 210 mm
	CBMS-611	2090x610x373 mm	2065x585 mm	3012 W	6x GN1/1, 210 mm

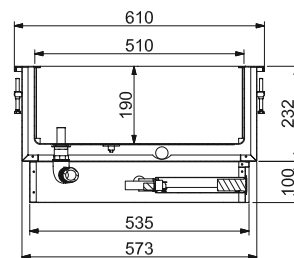
Elementos aquecidos Hot elements



CBMA-311



CBMA-211/311/411/511



CBMA-111

- Elementos fabricados com estrutura de aço inoxidável com acabamento acetinado e cantos arredondados no interior para uma perfeita higiene.
- A fixação na bancada é realizada mediante de encaixes de fixação incorporadas nos elementos.
- Em todos os elementos, o painel de controlo é removível, podendo colocá-lo na frente, na lateral do elemento ou no móvel que acolhe o referido elemento.
- Aquecimento da água através de resistências de silicone na base da cuba.
- Preparado para containers ou subdivisões GN 1/1 com profundidade máxima de 150 mm.
- Temperatura de trabalho: +30 °C / +90 °C.
- Para o enchimento da cuba está incluído uma válvula esférica de 1/2" com torneira.
- O modelo CBMA-111 não inclui o sistema de enchimento.
- Para outras possibilidades de instalação, dimensões especiais, etc., consulte-nos.

- Structure made of stainless steel with a fine satin finish and rounded internal edges, to make cleaning operations easier, guaranteeing the maximum hygiene.
- Fixed to the worktop structure by using module fittings, which ensure a uniform fit and grip over the entire surface.
- Control panel is easily removable and could be placed either on the front part or on the side of the element, or even on the structure where the module has been drop-in.
- Bain-marie indirect water heating with hidden silicon resistors attached to the bottom of the well.
- Designed for GN1/1 pans or subdivisions with a maximum depth of 150 mm.
- Operating temperature in bain-marie: +30 °C / +90 °C.
- Built-in water inlet with 1/2" ball valve with flat tap to fill the well.
- CBMA-111 model does not include water filling system.
- For other installation possibilities, special dimensions, etc., contact us.



Buffets de encastrar com aquecimento por banho-maria • Built-in buffets with heating by bain-marie



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Capacidade Capacity
	CBMA-111	465x610x302 mm	440x585 mm	1005 W	1x GN1/1, 190 mm
	CBMA-211	790x610x302 mm	765x585 mm	1505 W	2x GN1/1, 190 mm
	CBMA-311	1115x610x302 mm	1090x585 mm	2005 W	3x GN1/1, 190 mm
	CBMA-411	1440x610x302 mm	1415x585 mm	2535 W	4x GN1/1, 190 mm
	CBMA-511	1765x610x302 mm	1740x585 mm	3035 W	5x GN1/1, 190 mm
	CBMA-611	2090x610x302 mm	2065x585 mm	3555 W	6x GN1/1, 190 mm



INOX POLISH:

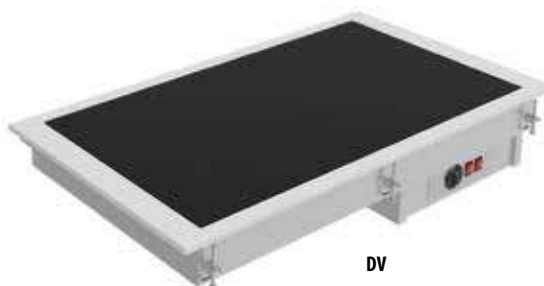
Crema para limpar e polir superfícies em aço inoxidável.
Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces.
See page 207.



DV-W



DV

- Placa vitrocerâmica lisa para servir, apresentar e manter os alimentos quentes.
 - Sistema de aquecimento vitrocerâmico com resistências de silicone posicionadas por debaixo da superfície de vidro que permitem obter uma temperatura regular em toda a superfície, assim como uma economia de energia.
 - Temperatura de trabalho de +30 °C a +120 °C ajustável por termóstato.
 - Para outras possibilidades de instalação, dimensões especiais, etc., consulte-nos.
- Flat, hot plate made of glass ceramic for displaying, conserving and serving hot dishes.
 - Glass ceramic heating system using hidden silicon resistors attached to the bottom of the plate. Silicon resistors improve heating performance, ensure uniformity and reduce electrical consumption.
 - Operating temperature of +30 °C a +120 °C on the top plate, adjustable by using a thermostat.
 - For other installation possibilities, special dimensions, etc., contact us.



330-338

230V

Buffets de encastrar com placa de aquecimento vitrocerâmica • Built-in buffets with heated glass top



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Capacidade Capacity	Acabamento Finish
0135.462.001	DV-211-S	790x610x147 mm	765x585 mm	905 W	2x GN1/1	Preto / Black
0135.462.002	DV-311-S	1115x610x147 mm	1090x585 mm	1355 W	3x GN1/1	Preto / Black
0135.462.003	DV-411-S	1440x610x147 mm	1415x585 mm	1805 W	4x GN1/1	Preto / Black
0135.462.004	DV-511-S	1765x610x147 mm	1740x585 mm	2250 W	5x GN1/1	Preto / Black
0135.462.005	DV-211-S-W	790x610x147 mm	765x585 mm	905 W	2x GN1/1	Branco / White
0135.462.006	DV-311-S-W	1115x610x147 mm	1090x585 mm	1355 W	3x GN1/1	Branco / White
0135.462.007	DV-411-S-W	1440x610x147 mm	1415x585 mm	1800 W	4x GN1/1	Branco / White
0135.462.008	DV-511-S-W	1765x610x147 mm	1740x585 mm	2250 W	5x GN1/1	Branco / White



Conjunto composto por: DV-411 + PC-411 + CC-411. Pode-se instalar topos com luz e aquecimento na estrutura da placa vitrocerâmica para proteger, iluminar e aquecer os produtos expostos.

Set of DV-411 + PC-411 + CC-411. Foodshields with light and heat lamps can be installed on the top of the glass ceramic plate to protect, illuminate and maintain the products displayed at the right temperature.



Conjunto composto por uma placa vitrocerâmica + vitrine fechada com aquecimento. Consulte a seção de vitrinas.

Set of closed glass ceramic top plate + display with light and heat. For more information please see showcases section.

Topo para manutenção de calor para uso diverso Top for heat maintenance for different use



DV-211-S + PMC



- Topos para manutenção de calor fabricado em aço inoxidável AISI-304.
- Iluminação e calor por lâmpadas de halogénio protegidas.
- Pés em tubo oblongo de aço inoxidável 60x30x2 mm.
- Incorporam placas roscadas na parte de encaixe que se fixam com facilidade nos elementos de drop-in ou sobre qualquer outro tipo de bancada.
- O topo é fornecido desmontado da placa.
- Temperatura de trabalho de +30 °C a +120 °C ajustável por termóstato.

- Heat maintenance tops made of AISI-304 stainless steel.
- Lighting and heat by protected halogen lamps.
- Feet in oblong stainless steel tube 60x30x2 mm.
- They incorporate threaded plates in the fitting part that are easily attached to the drop-in elements or on any other type of counter.
- Halogen lamp supplied disassembled from the glass ceramic hot plate.
- Operating temperature of +30 °C a +120 °C on the top plate, adjustable by using a thermostat.



230V

Topos para manutenção de calor para uso diverso • Top for heat maintenance for different use



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Potência Power
	PMC	555x140x555 mm	240 W

As gamas mais completas de vitrinas encastráveis:

Vitrinas refrigeradas, neutras e aquecidas que permitem solucionar os seus projetos com um excelente resultado.

The most complete range of drop-in display:

Refrigerated, hot and neutral displays that will help you work out your projects with unbeatable results.



VITRINA CÚBICA
CUBIC DISPLAY
REFRIGERADA / REFRIGERATED
3GN - 4 GN



VITRINA CURVA
CURVED DISPLAY
REFRIGERADA / REFRIGERATED
3GN - 4 GN



VITRINA CURVA
CURVED DISPLAY
QUENTE / HOT
3GN - 4 GN



VITRINA NEUTRA
NEUTRAL DISPLAY
COM ILUMINAÇÃO / WITH LIGHT
2GN - 3GN - 4 GN



vitrinas refrigeradas. vitrinas quentes. refrigerated display. hot display



VITRINAS REFRIGERADAS COM BASE AJUSTÁVEL

Os modelos de vitrinas cúbicas e vitrinas curvas têm uma base ajustável em altura que permite a apresentação de garrafas com altura diferente. Além disso, permite um acesso imediato aos elementos internos para facilitar a limpeza e a manutenção do sistema de ventilação.

REFRIGERATED DISPLAYS WITH ADJUSTABLE BOTTOM

Cubic and curved refrigerated displays have an adjustable bottom that enables to display bottles of different heights. They also allow an immediate, effortless access to the ventilation system for easy cleaning and maintenance.



SISTEMA DE FRIO DINÂMICO E EFICIENTE

Sistema de vidro duplo na parte posterior, onde circula constantemente uma cortina de ar frio, proveniente dos ventiladores da cuba. As perfurações nas portas e nas paredes posteriores atuam como difusores de ar frio entre as prateleiras.

EFFICIENT, DYNAMIC COOLING REFRIGERATED SYSTEM

Chilled air flow is channeled through a double glazed system at the back to create a curtain of continuously renewed, fresh air coming from the fans of the well. Opening holes on the back doors and the walls act as chilled air diffusers among the shelves.



VIDROS COM SEGURANÇA

As paredes e prateleiras das vitrinas são fabricadas com vidro temperado. Os vidros estão firmemente presos à estrutura através de acessórios discretos fabricados em aço inoxidável.

SAFETY GLASSES

Display walls and shelves made of tempered glass to ensure safety. Glasses are firmly fixed to the structure by using discrete, stainless steel fittings.



PAINEL DESMONTÁVEL

Todas as vitrinas estão preparadas para desmontar o painel de controlo e colocá-lo na frente, na lateral do elemento ou no móvel onde aloja o elemento. O painel de controlo possui um controlo único que inclui termóstato digital, interruptor e iluminação.

CONTROL PANEL EASILY DISASSEMBLED

All displays designed to easily disassemble control panel and place it on the front, at the sides or even on the counter installed under the drop-in element. Control panel has a single control that includes digital thermostat, switch and lighting.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Vitrinas cúbicas com cuba refrigerada Cubic displays with refrigerated well



A parte posterior possui portas pivotantes para a reposição do produto.
Hinged back doors, providing easy access for staff to product at any time.

- Vitrina aberta do lado do cliente.
- Cuba isolada de 115 mm de profundidade com base ajustável em altura.
- Eficiente sistema de refrigeração ventilado.
- Iluminação superior por lâmpadas LED.
- Temperatura de trabalho: 0 °C / +4 °C na cuba e +4 °C / +10 °C na zona da vitrina aberta.



VCRA-CV-CT-411

- Display open on the customer side.
- Height-adjustable, insulated, drop-in refrigerated well of 115 mm depth.
- Efficient, blown-air refrigeration system.
- LED lamps integrated on top of the unit.
- Operating temperature: 0 °C / +4°C in the well and +4 °C / +10 °C in the open display section.



230V

Vitrinas cúbicas refrigeradas de encastrar com portas pivotantes posteriores • Built-in cubic refrigerated displays with hinged back doors



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Capacidade Capacity	Frontal da vitrina Display front
	VCRA-CV-CT-311	1115x720x1547 mm	1090x690 mm	885 W	3x GN1/1, 115 mm	Aberta com cortina noturna Open with roll-down curtain
	VCRA-CV-CT-411	1440x720x1547 mm	1415x690 mm	1190 W	4x GN1/1, 115 mm	Aberta com cortina noturna Open with roll-down curtain



VCRM-CV-CT-411

- Vitrina aberta do lado do cliente.
- Parte posterior fechada com câmara para passagem e distribuição de ar frio.
- Cuba isolada de 115 mm de profundidade com base ajustável em altura.
- Eficiente sistema de refrigeração ventilado.
- Iluminação superior por lâmpadas LED.
- Temperatura de trabalho: 0 °C / +4 °C na cuba e +4 °C / +10 °C na zona da vitrina aberta.
- Display open on the customer side.
- Closed backside section, with chamber that allows channeled airflow.
- Height-adjustable, insulated, drop-in refrigerated well of 115 mm depth.
- Efficient, blown-air refrigeration system.
- LED lamps integrated on top of the unit.
- Operating temperature: 0 °C / +4 °C in the well and +4 °C / +10 °C in the open display section.



230V

Vitrinas cúbicas refrigeradas de encastrar murais • Built-in wall-mounted cubic refrigerated displays



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Capacidade Capacity	Frontal da vitrina Display front
	VCRM-CV-CT-311	1115x720x1547 mm	1090x690 mm	885 W	3x GN1/1, 115 mm	Mural com cortina Wall-mounted with curtain
	VCRM-CV-CT-411	1440x720x1547 mm	1415x690 mm	1190 W	4x GN1/1, 115 mm	Mural com cortina Wall-mounted with curtain

- Portas pivotantes na parte posterior para a reposição do produto.
 - Cuba isolada de 115 mm de profundidade com base ajustável em altura.
 - Eficiente sistema de refrigeração ventilado.
 - Iluminação superior por lâmpadas LED.
 - Temperatura de trabalho: 0 °C / +4 °C na cuba e +5 °C / +10 °C na zona da vitrina aberta.
- Hinged back doors, providing easy access for staff to product at any time.
 - Height-adjustable, insulated, drop-in refrigerated well of 115 mm depth.
 - Efficient, blown-air refrigeration system.
 - LED lamps integrated on top of the unit.
 - Operating temperature: 0 °C / +4 °C in the well and +5 °C / +10 °C in the open display section.



VRA-CV



Vitrinas refrigeradas ventiladas de encastrar com portas posteriores rebatíveis • Built-in refrigerated blown-air displays with service doors



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Capacidade Capacity	Frontal da vitrina Display front
	VRA-CV-311	1115x720x1555 mm	1090x690 mm	840W	3x GN1/1, 115 mm	Aberta lado cliente Open on the customer side
	VRA-CV-411	1440x720x1555 mm	1415x690 mm	1050 W	4x GN1/1, 115 mm	Aberta lado cliente Open on the customer side
	VRA-CV-CT-311	1115x720x1555 mm	1090x690 mm	840W	3x GN1/1, 115 mm	Aberta com cortina noturna Open with roll-down curtain
	VRA-CV-CT-411	1440x720x1555 mm	1415x690 mm	1050 W	4x GN1/1, 115 mm	Aberta com cortina noturna Open with roll-down curtain
	VRC-CV-CR-311	1115x720x1555 mm	1090x690 mm	840W	3x GN1/1, 115 mm	Fechada lado cliente Closed on the customer side
	VRC-CV-CR-411	1440x720x1555 mm	1415x690 mm	1050 W	4x GN1/1, 115 mm	Fechada lado cliente Closed on the customer side



O modelo **VRM-CV-CT** possui uma cortina retrátil. Ideal para proteger o produto no final do serviço.

VRM-CV-CT model comes with a roll-down curtain, or night screen, on the customer's side, for better product conservation once the service has ended.



VRM-CV

- Parte posterior fechada com câmara para passagem de ar frio.
- A carga e o serviço dos produtos realizam-se na zona frontal.
- Cuba isolada de 115 mm de profundidade com base ajustável em altura.
- Eficiente sistema de refrigeração ventilado.
- Iluminação superior por lâmpadas LED.
- Temperatura de trabalho: 0 °C / +4 °C na cuba e +5 °C / +10 °C na zona da vitrina.

- Closed backside section, with chamber that allows channeled airflow.
- Access to product through the frontside.
- Height-adjustable, insulated, drop-in refrigerated well of 115 mm depth.
- Efficient, blown-air refrigeration system.
- LED lamps integrated on top of the unit.
- Operating temperature: 0 °C / +4 °C in the well and +5 °C / +10 °C in the display section.



Vitrinas refrigeradas ventiladas de encastrar, murais • Built-in wall-mounted refrigerated blown-air displays



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Capacidade Capacity	Frontal da vitrina Display front
	VRM-CV-311	1115x720x1555 mm	1090x690 mm	840W	3x GN1/1, 115 mm	Aberta lado cliente Open on the customer side
	VRM-CV-411	1440x720x1555 mm	1415x690 mm	1050 W	4x GN1/1, 115 mm	Aberta lado cliente Open on the customer side
	VRM-CV-CT-311	1115x720x1555 mm	1090x690 mm	840W	3x GN1/1, 115 mm	Aberta com cortina noturna Open with roll-down curtain
	VRM-CV-CT-411	1440x720x1555 mm	1415x690 mm	1050 W	4x GN1/1, 115 mm	Aberta com cortina noturna Open with roll-down curtain

Vitrinas aquecidas Hot displays



Vista do elemento cerâmico infravermelho
Integrated ceramics & halogen lamps are below the shelf and the top of display.



VCA-PV-EC



VCM-PV-EC

Cada superfície possui o seu próprio controlo de temperatura.
Two control panels to adjust temperature of glass ceramic plate and glass ceramic.

- Cuba com placa lisa aquecida para o serviço, apresentação e manutenção de refeições quentes.
- Sistema de aquecimento vitrocerâmico com resistências de silicone posicionadas por debaixo da superfície de vidro, que permitem obter uma temperatura regular em toda a superfície, assim como uma poupança de energia.
- Prateleira intermediária com superfície vitrocerâmica para garantir uma alta temperatura.
- Iluminação superior através de lâmpadas de halogéneo protegidas.
- Temperatura de trabalho de +30 °C a +120 °C.
- Dotada de 2 painéis de controlo para regulação independentemente da temperatura da base, da temperatura da prateleira e da iluminação.

Vitrinas com portas deslizantes

- Na zona posterior possui portas deslizantes para a reposição do produto.

Vitrinas murais

- Na zona posterior possui uma parede lisa de aço inoxidável.
- A carga e o serviço são feitos pela frente da vitrina.

- Heated display built with a flat hot plate made of glass ceramic for displaying, holding and serving hot dishes.
- Glass ceramic heating system using hidden silicon resistors attached to the bottom of the plate. Silicon resistors improve heating performance, ensure temperature uniformity and reduce electrical consumption.
- Shelf is made of a structure with glass ceramic surface.
- Integrated halogen lamps are below the shelf and the top of display.
- Operating temperature ranges from 30 °C to 120 °C.
- Two control panels to adjust temperature of glass ceramic plate, glass ceramic shelf and turn on/off lights.

Display with sliding back doors

- Sliding glass back doors, providing easy access for staff to product at any time.

Wall-mounted display

- Closed backside section with flat, stainless steel wall.
- Access to product and service through the front-side.



Vitrinas curvas aquecidas com portas deslizantes posteriores • Curved heated display with sliding back doors



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Capacidade Capacity	Temperatura Temperature
	VCA-PV-EC-311	1115x610x970 mm	1090x585 mm	4105 W	3x GN1/1	+30 °C a/to +120 °C
	VCA-PV-EC-411	1440x610x970 mm	1415x585 mm	4780 W	4x GN1/1	+30 °C a/to +120 °C

Vitrinas curvas aquecidas murais • Wall-mounted curved heated display



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Dimensões furo Hole dimensions	Potência Power	Capacidade Capacity	Temperatura Temperature
	VCM-PV-EC-311	1115x610x970 mm	1090x585 mm	4105 W	3x GN1/1	+30 °C a/to +120 °C
	VCM-PV-EC-411	1440x610x970 mm	1415x585 mm	4780 W	4x GN1/1	+30 °C a/to +120 °C



VIC



VIL

- Construção em aço inoxidável AISI-304 com acabamento acetinado.
- Vitrina sem base, ideal para instalar sobre outro elemento Magnus ou em qualquer outro tipo de bancada.
- O vidro frontal curvo é temperado (modelo VIC e VIL) e a fixação é feita através de suportes de alumínio anodizado.
- Posterior com portas deslizantes e laterais fechadas em vidro temperado.
- A prateleira intermediária EC é opcional e deve ser solicitada separadamente.

Vitrinas com iluminação e aquecidas sem base

- Incorporam lâmpadas de halógeno protegidas que geram luz e calor em toda a superfície da exposição.
- Dotadas de painel de controlo com interruptor ON / OFF e potenciômetro para a regulação da temperatura.

Vitrinas fechadas com iluminação sem base

- Os modelos com iluminação incorporam LEDs para iluminar toda a superfície da exposição.
- Painel de controlo com interruptor ON / OFF.

- Structure made of AISI-304 stainless steel with a fine satin finish.
- Bottomless display, most suitable to install below an Magnus element or any other type of worktop.
- VIC and VIL models with curved tempered front glass window, firmly fixed by using anodised aluminium clamps.
- Sliding back doors, providing easy access for staff to product at any time.
- EC intermediate shelf plate not included. To be ordered separately as an option.

Displays with light and heat without bottom base

- Integrated halogen lamp that brilliantly illuminates and generates heat over the entire presentation surface.
- Control panel with ON/OFF switch and potentiometer to regulate the temperature.

Displays with light without bottom base

- Integrated LED lamps that brilliantly illuminates the entire presentation surface.
- Control panel with ON/OFF switch.



Vitrinas com iluminação e aquecidas sem base • Displays with light and heat without bottom base



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Potência Power	Capacidade Capacity	Descrição Description
	VIC-211	780x595x595 mm	480 W	2x GN1/1	Fechada com iluminação e aquecida. Sem base Close. Bottomless display with light and heat
	VIC-311	1105x595x595 mm	720 W	3x GN1/1	Fechada com iluminação e aquecida. Sem base Close. Bottomless display with light and heat
	VIC-411	1430x595x595 mm	960 W	4x GN1/1	Fechada com iluminação e aquecida. Sem base Close. Bottomless display with light and heat
	VIAC-211	780x595x595 mm	480 W	2x GN1/1	Aberta com iluminação e aquecida. Sem base Open. Bottomless display with light and heat
	VIAC-311	1105x595x595 mm	720 W	3x GN1/1	Aberta com iluminação e aquecida. Sem base Open. Bottomless display with light and heat
	VIAC-411	1430x595x595 mm	960 W	4x GN1/1	Aberta com iluminação e aquecida. Sem base Open. Bottomless display with light and heat

Vitrinas fechadas com iluminação sem base • Displays with light without bottom base



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Potência Power	Capacidade Capacity	Descrição Description
	VIL-211	780x595x595 mm	14 W	2x GN1/1	Fechada com iluminação e sem base Close. Bottomless display with light
	VIL-311	1105x595x595 mm	21 W	3x GN1/1	Fechada com iluminação e sem base Close. Bottomless display with light
	VIL-411	1430x595x595 mm	28 W	4x GN1/1	Fechada com iluminação e sem base Close. Bottomless display with light



**TOPOS CURVOS
SUPORTES ARREDONDADOS
VIDROS CURVOS**

1
**CURVED FOODSHIELDS
CURVED BRACKETS
CURVED GLASSES PANELS**

TOPOS, SUPORTES E VIDROS

Tipos de topos e vidros Foodshields and glasses types



Três configurações de vidro para topos, curvo, reto frontal e reto central. A configuração do vidro é um elemento de decoração da sala. Não só cumpre uma função de proteção, mas também de personalidade. Não há um lugar igual. Portanto, os tipos, configurações e dimensões dos vidros, juntamente com as formas dos suportes e do tipo de iluminação multiplicam as opções do projeto.

Three configurations for top, curved, front and central class panel. The glass configuration is a decorative element of the room. It not only fulfills a protective function, but also adds personality and unique style. Therefore, the types, configurations and dimensions of the glasses, together with the shapes of the supports and the type of lighting multiply the design options of the project.

Tipos de iluminação Illumination types



A iluminação de LED possui grande durabilidade, poupança de energia e menor transmissão de calor. Sua resistência às condições de temperatura na refrigeração ou na temperatura de manutenção de calor torna-os ideais para uso em apresentação ou exposição de alimentos.

Dois tipos de topos com aquecimento em função do tipo de alimento a conservar, do tempo de funcionamento do topo e da potência necessária. Topos de manutenção com lâmpadas de halogéneo ou com tecnologia de calor por infravermelhos cerâmicos de alta eficiência.

The LED lighting features great durability, energy saving and lower heat transmission. Its resistance to temperature conditions in refrigeration or heat maintenance makes it ideal for use in food presentation.

There are two types of foodshields with heating depending on the type of food presented, the running time of the foodshield and the power required. Maintenance tops with halogen or with high efficiency ceramic infrared heat technology.



2

**TOPOS RETOS
SUPORTES RETOS
VIDROS RETANGULARES**

**STRAIGHT FOODSHIELDS
STRAIGHT BRACKETS
RECTANGULAR GLASSES PANELS**

FOODSHIELDS, BRACKETS AND GLASS PANELS

Topos com termóstato Foodshields with thermostat



Para que os utilizadores possam visualizar a temperatura dos alimentos nas áreas de serviço, os topos podem incorporar um termómetro digital. Sensação de segurança e confiança no serviço de buffet.

To allow users to view the temperature of food in service areas, the tops can incorporate a digital thermometer, adding to the sensation of security and confidence in the buffet service.

Tipos de suportes Brackets types



Dois tipos diferentes de suportes. **Formas arredondadas e formas retas.** Usam o mesmo sistema de fixação nos vidros e no suporte. Durabilidade garantida pelo sistema de fixação exclusivo. Os suportes são instalados na bancada através de placas roscadas e nos vidros através de encaixes de fixação.

Two different types of supports: **Round shapes and straight shapes.** Both can be installed with the same fixing system for the glasses and the support. Durability guaranteed by the exclusive fixing system. The brackets are installed on the workbench through threaded plates and on the glasses through fixing fittings.



Topos e suportes de proteção com formas arredondadas Foodshields and protection brackets with rounded shapes



Topos com iluminação • Foodshields with light



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Medida encastre Built-in measure	Potência Power	Capacidade Capacity
	PL-211	772x120x480 mm	720 mm	8 W	2x GN1/1
	PL-311	1097x120x480 mm	1045 mm	11 W	3x GN1/1
	PL-411	1422x120x480 mm	1370 mm	15 W	4x GN1/1
	PL-511	1747x120x480 mm	1695 mm	16 W	5x GN1/1



Topos para proteger, realçar e iluminar os produtos. Iluminação por LED. Formas arredondadas.
Foodshields to protect, highlight and illuminate the products. LED light. Rounded shapes.



Topos com iluminação e aquecimento • Foodshields with light and heat



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Medida encastre Built-in measure	Potência Power	Capacidade Capacity
	PC-211	772x120x480 mm	720 mm	480 W	2x GN1/1
	PC-311	1097x120x480 mm	1045 mm	720 W	3x GN1/1
	PC-411	1422x120x480 mm	1370 mm	960 W	4x GN1/1
	PC-511	1747x120x480 mm	1695 mm	1200 W	5x GN1/1



Topos para manter alimentos quentes, proteger e iluminar os produtos. Iluminação e aquecimento através de lâmpadas de halogéneo protegidas. Formas arredondadas.
Foodshields to keep food warm, protect and illuminate the products. Integrated halogen lamps provide light and heat. Rounded shapes.



Topos com iluminação e aquecimento através de vidro cerâmico • Foodshields with light and heat by ceramics



Código Código	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Medidas encastre Built-in measure	Potência Power	Capacidade Capacity
	PC-211 C	772x142x483 mm	720 mm	620 W	2x GN1/1
	PC-311 C	1097x142x483 mm	1045 mm	990 W	3x GN1/1
	PC-411 C	1422x142x483 mm	1370 mm	1360 W	4x GN1/1
	PC-511 C	1747x142x483 mm	1695 mm	1730 W	5x GN1/1



Topos para manter alimentos quentes, proteger e iluminar os produtos. Oferece uma maior intensidade de calor sobre os alimentos devido aos elementos cerâmicos que produzem um calor intenso e mais concentrado. Iluminação e aquecimento através de lâmpadas de halogéneo protegidas. Formas arredondadas.

Foodshields to keep food warm, protect and illuminate the products. Offers a more complete field for enveloped warming of the food due to its side-to-side ceramics foodwarmers that provide intense heat energy for a greater working space. Integrated halogen lamps provide light and heat. Rounded shapes.



Suportes • Brackets



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)
-------------	--------------	--

SPCC 75x85x480 mm



Conjunto de 2 suportes para a colocação de vidros de proteção curvos. Suportes oblongos. Formas arredondadas.

Set of 2 brackets for installation of curved protective glass panels. Oblong brackets. Rounded shapes.



Vidros curvos para topos e suportes • Curved glass panels for foodshields and brackets



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)
-------------	--------------	--

CC-211 675x590x60 mm

CC-311 1000x590x60 mm

CC-411 1325x590x60 mm

CC-511 1650x590x60 mm



Vidros temperados curvos para incorporar em topos da gama Drop-In Magnus. A sua instalação protege os alimentos expostos contra bafo/respiração. A fixação é efetuada através de um sistema de encaixes incluído no topo.

Curved tempered glass to be used in combination with Magnus foodshields. Bring protection to food against sneezing, coughing or breathing. Fixed by using a clamp system included with the foodshield.

Topos e suportes de proteção com formas retas
Foodshields and protection brackets with straight shapes



Topos com iluminação • Foodshields with light



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Medidas encastre Built-in measure	Potência Power	Capacidade Capacity
-------------	--------------	--	-----------------------------------	----------------	---------------------

PL-R-211 772x120x480 mm

PL-R-311 1097x120x480 mm

PL-R-411 1422x120x480 mm

PL-R-511 1747x120x480 mm

720 mm

1045 mm

1370 mm

1695 mm

8 W

11 W

15 W

16 W

2x GN1/1

3x GN1/1

4x GN1/1

5x GN1/1



Topos para proteger, realçar e iluminar os produtos. Iluminação por LED. Formas retas.

Foodshields to protect, highlight and illuminate the products. LED light. Straight shapes.



Topos e suportes de proteção com formas retas Foodshields and protection brackets with straight shapes



Topos com iluminação e aquecimento • Foodshields with light and heat

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Medidas encastre Built-in measure	Potência Power	Capacidade Capacity
	PC-R-211	772x120x480 mm	720 mm	480 W	2x GN1/1
	PC-R-311	1097x120x480 mm	1045 mm	720 W	3x GN1/1
	PC-R-411	1422x120x480 mm	1370 mm	960 W	4x GN1/1
	PC-R-511	1747x120x480 mm	1695 mm	1200 W	5x GN1/1



Topos para manter alimentos quentes, proteger e iluminar os produtos. Iluminação e aquecimento através de lâmpadas de halogéneo protegidas. Formas retas.
Foodshields to keep food warm, protect and illuminate the products. Integrated halogen lamps provide light and heat. Straight shapes.



Topos com iluminação e aquecimento através de vidro cerâmico • Foodshields with light and heat by ceramics

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Medidas encastre Built-in measure	Potência Power	Capacidade Capacity
	PC-R-211 C	772x142x483 mm	720 mm	620 W	2x GN1/1
	PC-R-311 C	1097x142x483 mm	1045 mm	990 W	3x GN1/1
	PC-R-411 C	1422x142x483 mm	1370 mm	1360 W	4x GN1/1
	PC-R-511 C	1747x142x483 mm	1695 mm	1730 W	5x GN1/1



Topos para manter alimentos quentes, proteger e iluminar os produtos. Oferece uma maior intensidade de calor sobre os alimentos devido aos elementos cerâmicos que produzem um calor intenso e mais concentrado. Iluminação e aquecimento através de lâmpadas de halogénio protegidas. Formas retas.

Foodshields to keep food warm, protect and illuminate the products. Offers a more complete field for enveloped warming of the food due to its side-to-side ceramics foodwarmers that provide intense heat energy for a greater working space. Integrated halogen lamps provide light and heat. Straight shapes.



Suportes • Brackets

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)
	SPCC-R	75x85x480 mm



Conjunto de 2 suportes para a colocação de vidros de proteção retos. Suportes quadrados. Formas retas.

Set of 2 brackets for installation of straight protective glass panels. Square brackets. Straight shapes.



Vidro frontal - Frontal glass panels



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)
	CC-R-211-1C	675x584x120 mm
	CC-R-311-1C	1000x584x120 mm
	CC-R-411-1C	1325x584x120 mm
	CC-R-511-1C	1650x584x120 mm



CC-R-411-1C

Viseira 1 lateral para facilitar o uso no lado do cliente.

1 Side visor for ease of use on the customer side.



Vidro central - Central glass panels



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)
	CC-R-211-2C	675x584x120 mm
	CC-R-311-2C	1000x584x120 mm
	CC-R-411-2C	1325x584x120 mm
	CC-R-511-2C	1650x584x120 mm



CC-R-411-2C

Viseira 2 laterais.

2 Sides visor.

Suportes para vidros de proteção frontal - Brackets for frontal glass panels



Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Descrição Description
	SPCF-L	75x80x420 mm	Suportes laterais Side brackets
	SPCF-C	100x80x420 mm	Suporte central Central brackets



Suportes laterais SPCF-L + vidro reto frontal DFG
Side brackets SPCF-L + straight frontal glass panel DFG

Fabricado em aço inoxidável AISI-304 com acabamento acetinado para instalação de vidros para proteção frontal. Recomendados como elemento de proteção para clientes em Show-Cooking ou para alimentos em áreas de exposição com serviço assistido. Os vidros retos DFG devem ser pedidos separadamente.

Para instalações de um único vidro frontal, é necessário:

Um conjunto de suportes laterais (pinças de um lado).

Para instalações de dois ou mais vidros frontais, é necessário:

Um conjunto de dois suportes laterais (pinças de um lado) e um ou mais suportes centrais (pinças nos dois lados).

Made of AISI-304 stainless steel with a fine satin finish for installation of protective glass front panels. Highly recommended as food protective element in show-cookings or display areas with supporting service.

Requirements for the installation of a single front glass panel:

One set of side brackets (clamps on one side).

Requirements for the installation of two or more front glass panels:

One set of side brackets (clamps on one side) and one or more central brackets (clamps on both sides).

Topos e suportes de proteção com **formas retas** Foodshields and protection brackets with **straight shapes**

Vidros retos-protetores verticais • Straight front glass panels

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Medidas totais Total measures	Capacidade Capacity
	DFG-211	675x395 mm	2x GN1/1
	DFG-311	1000x395 mm	3x GN1/1
	DFG-411	1325x395 mm	4x GN1/1
	DFG-511	1650x395 mm	5x GN1/1



Para topos com vidro curvo. Por favor, consulte a versão em vidro reto.
For foodshields with curved glass. Please, ask us for the straight glass version.

Kit de suportes para a colocação de vidros de proteção • Bracket kits for installation of glass panels

MAGNUS

Código Code	Modelo Model
KS	



Conjunto de acessórios de aço inoxidável para fixação dos vidros de proteção.
Set of stainless steel brackets for installation of glass panels.

INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável.
Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces.
See page 207.



ACESSÓRIOS E COMPLEMENTOS PARA BUFFET DROP-IN

ACCESSORIES AND COMPLEMENTS FOR BUFFET DROP-IN

DISPENSADOR
NEUTRO DE CESTOS
DE MÁQUINAS DE
LAVAR LOUÇA / RACK
DISPENSERS

DISPENSADOR
NEUTRO DE CESTOS
DE MÁQUINAS DE
LAVAR LOUÇA / RACK
DISPENSERS

CONTAINERS GN /
GN GASTRONORM

Dispensador neutro de cestos de máquinas de lavar louça • Rack dispensers

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Ø Regulação pratos Ø Plate adjustment	Carga máxima Maximum load
----------------	-----------------	---	--	------------------------------

DCN-55		600x640x710 mm	535x610 mm	120 Kg
--------	--	----------------	------------	--------



Projetado para cestos universais de 500x500mm. Sistema especial de molas que mantém os cestos num nível constante. A regulação da elasticidade efetua-se por ativação ou desativação das molas. Dispensador de fácil colocação e extração. Capacidade: 5/6 cestos com 110 mm de altura. Fabricados em aço inoxidável.

Specially designed for storing standard size 500 x 500 mm crockery racks. Special system with steel springs, keeping the baskets at a constant level for easy service. Elasticity can be adjusted according to the weight of the baskets, turning on/off the springs. Easy to place and remove. Capacity: 5/6 baskets with a depth of 110 mm. Made of stainless steel.

Dispensadores de pratos neutros • Rack dispensers

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões exteriores (LPA) External dimensions (WDH)	Medidas encastre Built-in measure	Ø Regulação pratos Ø Plate adjustment
----------------	-----------------	---	--------------------------------------	--

DPN-28		391x730 mm	375 mm	de 180 a 280 mm from 180 to 280 mm
--------	--	------------	--------	---------------------------------------

DPN-34		451x730 mm	434 mm	de 240 a 340 mm from 240 to 340 mm
--------	--	------------	--------	---------------------------------------



Sistema especial de molas que mantém os pratos num nível constante. A regulação da elasticidade efetua-se por ativação ou desativação das molas. Dispõe de um sistema de regulação do diâmetro dos pratos que permite que sejam guiados por toda a altura do dispensador. Fácil de colocar e remover. Capacidade aproximada (dependendo da espessura dos pratos): 40/45 pratos. Carga máxima: 45 Kg. Fabricados em aço inoxidável AISI-304 18/10.

Special system with steel springs, keeping the plates at a constant level for easy service. Elasticity can be adjusted according to the weight of the plates, turning on/off the springs. Adjustable diameter plate size system, with 3 flexible rods that work as a plate stacking guides. Easy to place and remove. Approximate capacity (depending on plate thickness): 40/45 plates. Maximum load: 45 Kg. Made of AISI-304 18/10 stainless steel.

Dispensadores de pratos quentes • Heated plate dispensers

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Medidas totais Total measures	Medidas encastre Built-in measure	Potência Power	Ø Regulação pratos Ø Plate adjustment
	DPC-28	420x730 mm	407 mm	480 W/230V	de 180 a 280 mm from 180 to 280 mm
	DPC-34	480x730 mm	466 mm	480 W/230V	de 240 a 340 mm from 240 to 340 mm



Sistema especial de molas resistentes a altas temperaturas que mantém os pratos num nível constante. A regulação da elasticidade efetua-se por ativação ou desativação das molas. Dispõe de um sistema de regulação do diâmetro dos pratos que permite que sejam guiados por toda a altura do dispensador. As paredes estão isoladas com poliuretano ecológico com uma densidade de 40 Kg / m³. Este isolamento permite uma menor transmissão de calor e menor custo de energia. Fácil de colocar e extrair. Capacidade aproximada (dependendo da espessura dos pratos): 40/45 pratos. Carga máxima: 45 Kg. Incorpora uma caixa com termóstato ajustável, interruptor, luz indicadora de funcionamento e cabo com ficha. Fabricados em aço inoxidável AISI-304 18/10.

Special system with steel springs, keeping the plates at a constant level for easy service. Elasticity can be adjusted according to the weight of the plates, turning on/off the springs. Adjustable diameter plate size system, with 3 flexible rods that work as a plate stacking guides. Made of AISI-304 18/10 stainless steel with an injected CFC-free, ecological polyurethane, 40 Kg/m³ density isolation. With its highly-insulated walls, heat losses are reduced thus obtaining energy savings. Easy to place and remove. Approximate capacity (depending on plate thickness): 40/45 plates. Maximum load: 45 Kg. Control box with an adjustable thermostat, operating light pilot and plugwire.

Tampas para dispensadores de pratos • Cover for plate dispensers

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Medidas totais Total measures
1190.462.010	TDP-28	Ø 340x60 mm
	TDP-34	Ø 400x60 mm



Tampas em material plástico para manter a temperatura dos dispensadores. Existe um modelo para o dispensador de 280 mm e um para o dispensador de 340 mm.

Plastic covers to maintain the plate temperature in the dispensers. Available for both 280 mm and 340 mm diameter dispensers.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável.
Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces.
See page 207.

Buffets e vitrines

Buffets and display units

e

V 230V



BSR 4.1 WENGE (cód. 0135.834.001)

MAGNUS

Buffet com refrigeração estática, 4x GN 1/1
Buffet with static cooling, 4x GN 1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	1442x950x1370	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Capacidade / Capacity	4x GN1/1	
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	99	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

* Com as abas abertas / * With the plate holders extended

- Buffet de serviço em madeira Wengué com base para armazenar pratos.
- Tubo do evaporador protegido do ar => sem descongelação!
- Regulação por termóstato eletrónico.
- Proteção contra bafos/respiração em vidro.
- Luz LED.
- 2 abas rebatíveis com perfis de alumínio.
- 4 rodas pivotantes, 2 com travão.
- Acesso direto para manutenção.
- Adequado para containers GN (altura máxima de 150 mm).
- Containers não incluídos.
- Dual-serving buffet in wenge wooden with a storage base for plates.
- Pipe of evaporator protected from the air => no defrost!
- Regulation through electronic thermostat.
- Sneeze guards in glass.
- LED light.
- 2 tilting plate holders with aluminium bars.
- Fully mobile with 2 locking casters.
- Direct access for maintenance.
- Suitable for every GN (Height: 150 mm maximum).
- Pans not included.

e

V 230V



BSQ 4.1 WENGE (cód. 0135.834.002)

MAGNUS

Buffet com aquecimento por banho-maria, 4x GN1/1
Buffet with heated bain marie, 4x GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	1442x950x1370	mm
Temperatura / Temperature	+20 / +90	°C
Capacidade / Capacity	4x GN1/1	
Potência / Power	3	kW
Peso / Weight	83	kg

* Com as prateleiras abertas / * With the plate holders extended

- Buffet de serviço em madeira Wengué com base para armazenar pratos.
- Aquecimento por banho-maria com sistema de esvaziamento da cuba.
- Regulação por termóstato eletrónico.
- Proteção contra bafos/respiração em vidro.
- Luz LED.
- 2 abas rebatíveis com perfis de alumínio.
- 4 rodas pivotantes, 2 com travão.
- Acesso direto para manutenção.
- Adequado para containers GN (altura máxima de 150 mm).
- Containers não incluídos.
- Dual-serving buffet in wenge wooden with a storage base for plates.
- Heated bain marie with draining device.
- Regulation through electronic thermostat.
- Sneeze guards in glass.
- LED light.
- 2 tilting plate holders with aluminium bars.
- Fully mobile with 2 locking casters.
- Direct access for maintenance.
- Suitable for every GN (Height: 150 mm maximum).
- Pans not included.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class



BSR 6.1 WENGE (cód. 0135.834.005)

MAGNUS

e

V 230V



Buffet com refrigeração estática, 6x GN 1/1
Buffet with static cooling, 6x GN 1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	2092x950x1370	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Capacidade / Capacity	6x GN1/1	
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	135	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

* Com as prateleiras abertas / * With the plate holders extended

- Buffet de serviço em madeira Wengué com base para armazenar pratos.
- Tubo do evaporador protegido do ar => sem descongelação!
- Regulação por termóstato eletrónico.
- Proteção contra bafos/respiração em vidro.
- Luz LED.
- 2 abas rebatíveis com perfis de alumínio.
- 4 rodas pivotantes, 2 com travão.
- Acesso direto para manutenção.
- Adequado para containers GN (altura máxima de 150 mm).
- Containers não incluídos.
- Dual-serving buffet in wenge wooden with a storage base for plates.
- Pipe of evaporator protected from the air => no defrost!
- Regulation through electronic thermostat.
- Sneeze guards in glass.
- LED light.
- 2 tilting plate holders with aluminium bars.
- Fully mobile with 2 locking casters.
- Direct access for maintenance.
- Suitable for every GN (Height: 150 mm maximum).
- Pans not included.



BSQ 6.1 WENGE (cód. 0135.834.006)

MAGNUS

e

V 230V



Buffet com aquecimento por banho-maria, 6x GN1/1
Buffet with heated bain marie, 6x GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	2092x950x1370	mm
Temperatura / Temperature	+20 / +90	°C
Capacidade / Capacity	6x GN1/1	
Potência / Power	3.6	kW
Peso / Weight	115	kg

* Com as prateleiras abertas / * With the plate holders extended

- Buffet de serviço em madeira Wengué com base para armazenar pratos.
- Aquecimento por banho-maria com sistema de esvaziamento da cuba.
- Regulação por termóstato eletrónico.
- Proteção contra bafos/respiração em vidro.
- Luz LED.
- 2 abas rebatíveis com perfis de alumínio.
- 4 rodas pivotantes, 2 com travão.
- Acesso direto para manutenção.
- Adequado para containers GN (altura máxima de 150 mm).
- Containers não incluídos.
- Dual-serving buffet in wenge wooden with a storage base for plates.
- Heated bain marie with draining device.
- Regulation through electronic thermostat.
- Sneeze guards in glass.
- LED light.
- 2 tilting plate holders with aluminium bars.
- Fully mobile with 2 locking casters.
- Direct access for maintenance.
- Suitable for every GN (Height: 150 mm maximum).
- Pans not included.





BSCR 4.1 WENGE (cód. 0135.834.003)

MAGNUS

e

V 230V



Buffet central com refrigeração estática, 4x GN 1/1
Food island with static cooling, 4x GN 1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	1445x1445x1540	mm
Temperatura / Temperature	+2 / +10	°C
Capacidade / Capacity	4x GN1/1	
Potência / Power	0.5	kW
Peso / Weight	99	kg
Gás refrigerante / Refrigerant gas	R-290	

* Com as prateleiras abertas / * With the plate holders extended

- Buffet central em madeira Wengué com base para armazenar pratos.
- Tubo do evaporador protegido do ar => sem descongelação!
- Regulação por termóstato eletrónico.
- Proteção contra bafos/respiração em vidro.
- Luz LED.
- 4 abas rebatíveis com perfis de alumínio.
- 4 rodas pivotantes, 2 com travão.
- Acesso direto para manutenção.
- Adequado para containers GN (altura máxima de 150 mm).
- Containers não incluídos.
- Food island in wenge wooden with a storage base for plates.
- Pipe of evaporator protected from the air => no defrost!
- Regulation through electronic thermostat.
- Sneeze guards in glass.
- LED light.
- 4 tilting plate holders with aluminium bars.
- Fully mobile with 2 locking casters.
- Direct access for maintenance.
- Suitable for every GN (Height: 150 mm maximum).
- Pans not included.



BSCQ 4.1 WENGE (cód. 0135.834.004)

MAGNUS

e

V 230V



Buffet central com aquecimento por banho-maria, 4x GN1/1
Food island with heated bain marie, 4x GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	1445x1445x1540	mm
Temperatura / Temperature	+20 / +90	°C
Capacidade / Capacity	4x GN1/1	
Potência / Power	3	kW
Peso / Weight	83	kg

* Com as prateleiras abertas / * With the plate holders extended

- Buffet central em madeira Wengué com base para armazenar pratos.
- Aquecimento por banho-maria com sistema de esvaziamento da cuba.
- Regulação por termóstato eletrónico.
- Proteção contra bafos/respiração em vidro.
- Luz LED.
- 4 abas rebatíveis com perfis de alumínio.
- 4 rodas pivotantes, 2 com travão.
- Acesso direto para manutenção.
- Adequado para containers GN (altura máxima de 150 mm).
- Containers não incluídos.
- Food island in wenge wooden with a storage base for plates.
- Heated bain marie with draining device.
- Regulation through electronic thermostat.
- Sneeze guards in glass.
- LED light.
- 4 tilting plate holders with aluminium bars.
- Fully mobile with 2 locking casters.
- Direct access for maintenance.
- Suitable for every GN (Height: 150 mm maximum).
- Pans not included.

Buffets

Combine livremente as linhas
Combine freely the lines

drop-in



+



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Buffets refrigerados estáticos Buffets with static cooling



ES-GREEN PLUS 4W

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com iluminação por LED.
 - De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
 - Cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal que asseguram uma total higiene e proporcionam um correto escoamento da água através do tubo de descarga com torneira.
 - Cuba adaptada para containers GN com uma altura de máxima de 200 mm com guia rebaixada (a 25 mm do topo) para uma melhor preservação dos alimentos na zona superior do container.
 - Painel de controlo digital posicionado na parte inferior.
 - Gás refrigerante R-290.
 - Containers não incluídos.
- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting.
 - As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
 - Tanks have rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage and water tap.
 - Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pan lie on s/s support inside the tank 25mm lower from the top in order to allow good conservation also to food surface.
 - Digital control panel on the underside.
 - R-290 refrigerant.
 - Pans not included.

o 349 **e** **V** 230V

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Profundidade interna da cuba Internal tank depth	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Temperatura Temperature
0135.392.094A	ES-GREEN PLUS 3W	0.274 kW	3x GN1/1	250 mm	1169x650x1288 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.095A	ES-GREEN PLUS 4W	0.274 kW	4x GN1/1	250 mm	1494x650x1288 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.096A	ES-GREEN PLUS 6W	0.274 kW	6x GN1/1	250 mm	2144x650x1288 mm	+ 4 / + 8 °C

** Ver página dos opcionais: Topos com iluminação e sistema de aquecimento / See page of optionals: Tops with lightning and heating system

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed

Buffets

Combine livremente as linhas
Combine freely the lines

drop-in



+



Buffets refrigerados estáticos (placa gelada) Buffets with static cooling (cold plate)



ES-LIME PLUS 4W

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Base estampada (profundidade de 30 mm) com cantos arredondados para total limpeza e ralo para facilitar a drenagem da água da condensação com torneira.
- Permitem a exposição de camarão com uma camada de gelo de 3 cm durante 3 horas (Temperatura ambiente da sala de 25 °C).
- Painel de controlo digital posicionado na parte inferior.
- Gás refrigerante R-290.
- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Top is embossed, 30 mm deep, with rounded bottom for complete hygiene, drain pipe and water tap.
- Allows to display shrimp with a 3cm layer of ice, up to 3 hours (maximum environment temperature of 25°C)
- Digital control panel on the underside.
- R-290 refrigerant.



Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Profundidade interna da cuba Internal tank depth	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Temperatura Temperature
0135.392.030A	ES-LIME PLUS 3W	0.247 kW	3x GN1/1	30 mm	1169x650x1288 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.104A	ES-LIME PLUS 4W	0.247 kW	4x GN1/1	30 mm	1494x650x1288 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.105A	ES-LIME PLUS 6W	0.247 kW	6x GN1/1	30 mm	2144x650x1288 mm	+ 4 / + 8 °C

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed



fácil limpeza
easy cleaning

Buffets com refrigeração ventilada Buffets with blown-air refrigeration



ES-BLUE PLUS 4W

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cuba com profundidade ajustável desde 24 mm a 200 mm através da colocação de tabuleiros VASSBPG (opcional) que permite a exposição de todos os tipos de garrafas e alimentos em containers ou tabuleiros Gastronorm (altura máxima de 150 mm).
- O compartimento do evaporador pode ser facilmente inspecionado em que o filtro é extraível para uma total higiene e limpeza.
- Esgoto da água de condensação posicionada por debaixo da cuba.
- Painel de controlo digital posicionado na parte inferior.
- Gás refrigerante R-290.
- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Adjustable tank depth from 24 mm up to 200 mm by placing VASSBPG trays (optional) that allow the display of all kind of bottles and food in gastronorm containers or trays (H=150 mm max.).
- Evaporator can be easily inspected and it is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and easy cleaning.
- Drain water pan placed under the tank.
- Digital control panel on the underside.
- R-290. refrigerant.

o 349 **e** **v** 230V

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Profundidade interna da cuba Internal tank depth	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Temperatura Temperature
0135.392.116A	ES-BLUE PLUS 3W	0.247 kW	3x GN1/1	24 - 200 mm	1169x760x1288 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.117A	ES-BLUE PLUS 4W	0.494 kW	4x GN1/1	24 - 200 mm	1494x760x1288 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.118A	ES-BLUE PLUS 6W	0.494 kW	6x GN1/1	24 - 200 mm	2144x760x1288 mm	+ 4 / + 8 °C

Opcionais / Optional

VASSBPG - Tabuleiro que permite ajustar a profundidade da cuba para exposição de qualquer produto, 532x326 mm (preço unitário)

VASSBPG - Tray that allows to adjust the depth of the tank in order to adapt it to the display of any food product, 532x326 mm (unit price)

Vidro já instalado / Glass already installed

INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável.
Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces.
See page 207.



Vitrines com refrigeração ventilada para self-service Display cases with cold blown-air 3-tier display units for self-services



ES-Blue Platinum 4W DF



ES-Blue Platinum 4W DS



- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e iluminação por LED.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Vitrines refrigeradas com 3 prateleiras em vidro. Lado virado ao cliente fechado com sistema de vidros basculantes (DF) ou fechado com vidros deslizantes (DS).
- Lado virado ao operador fechado com portas batentes (2 portas no modelo 3x GN1/1 ou 3 portas no modelo 4x GN1/1).
- Portas equipadas com painel em policarbonato perfurado, removível para limpeza. Iluminação vertical por LED em ambos os lados para uma excelente exposição.
- Cuba com profundidade ajustável desde 24 mm a 200 mm através da colocação de tabuleiros VASSBPG (opcional) que permite a exposição de todos os tipos de garrafas e alimentos em containers ou tabuleiros Gastronorm (altura máxima de 150 mm).
- Refrigeração ventilada de modo vertical na cuba e ao longo das portas para garantir uma temperatura homogénea.
- O compartimento do evaporador pode ser facilmente inspecionável em que o filtro é extraível para uma total higiene e limpeza.
- Esgoto da água de condensação posicionada por debaixo da cuba.
- Painel de controlo digital posicionado na parte inferior.
- Gás refrigerante R-290.

- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- 3-tier cold blown-air superstructure, closed with flaps on customer side (DF) or sliding glass (DS).
- Hinged doors on operator side (2 doors on 3x GN1/1 model or 3 doors on 4x GN1/1 model) provided with polycarbonate perforated air conveyors removable for cleaning. Vertical Led light on both sides to better light food displayed.
- Adjustable tank depth from 24 mm up to 200 mm by placing VASSBPG trays (optional) that allow the display of all kind of bottles and food in gastronorm containers or trays (H=150 mm max.).
- Blown-air refrigeration guarantees suitable conservation temperature both in the tank and on the 3 tiers.
- Evaporator can be easily inspected and it is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and easy cleaning.
- Drain water pan placed under the tank.
- Digital control panel on the underside.
- R-290 refrigerant gas.

o 349 **e** **v** 230V

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Profundidade interna da cuba Internal tank depth	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Temperatura Temperature
0135.392.141	ES-Blue Platinum 3W DF	0.34 kW	3x GN1/1	24 - 200 mm	1169x760x1688 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.142	ES-Blue Platinum 3W DS	0.34 kW	3x GN1/1	24 - 200 mm	1169x760x1688 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.143	ES-Blue Platinum 4W DF	0.494 kW	4x GN1/1	24 - 200 mm	1494x760x1688 mm	+ 4 / + 8 °C
0135.392.144	ES-Blue Platinum 4W DS	0.494 kW	4x GN1/1	24 - 200 mm	1494x760x1688 mm	+ 4 / + 8 °C

Opcionais / Optional

VASSBPG - Tabuleiro que permite ajustar a profundidade da cuba para exposição de qualquer produto, 532x326 mm (preço unitário)

VASSBPG - Tray that allows to adjust the depth of the tank in order to adapt it to the display of any food product, 532x326 mm (unit price)

Vidro já instalado / Glass already installed

Buffets com aquecimento por banho-maria Buffets with heated bains marie



ES-RED PLUS 4W

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com lâmpadas de halogéneo para manter o produto quente.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Cubas com fundo arredondado e quinagens em diagonal que asseguram uma total higiene e proporcionam um correto escoamento da água através do tubo de descarga com torneira.
- Cuba adaptada para containers GN com uma altura máxima de 200 mm.
- Aquecimento a vapor por resistências de longa durabilidade posicionadas no exterior da cuba e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Controlo automático do nível de água de série que interrompe o aparelho em caso de falta ou insuficiente quantidade de água.
- Enchimento manual de água. Descarga de água mediante remoção do tubo de drenagem.
- Painel de controlo digital posicionado na parte inferior.
- Containers não incluídos.
- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and hot halogen lamps.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Tank has rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to allow water drainage and water tap.
- Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pans lie on the top.
- Heating by steam produced by long-lasting heating elements positioned from the outside of the tank. Thermostat prevents them from overheating.
- Water level control as a standard feature (when water is not enough, the machine does not work in order to prevent it from any damage that could occur with overheating).
- Manual filling, water drainage by removing the discharge pipe and by opening the tap underside the tank.
- Digital control panel on the underside.
- Pans not included.

349 e V 230V

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Profundidade interna da cuba Internal tank depth	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Temperatura Temperature
0135.392.119A	ES-RED PLUS 3W	1.9 kW	3x GN1/1	210 mm	1169x650x1288 mm	+ 60 / 90 °C
0135.392.120A	ES-RED PLUS 4W	2.6 kW	4x GN1/1	210 mm	1494x650x1288 mm	+ 60 / 90 °C
0135.392.121A	ES-RED PLUS 6W	3.8 kW *	6x GN1/1	210 mm	2144x650x1288 mm	+ 60 / 90 °C

* Na versão RED 6W a alimentação eléctrica deverá ser de 25A / For Red 6W version provide dedicated power of 25A

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed

Buffets com aquecimento por ar quente Buffets with heating by hot air



ES-ORANGE PLUS 4W

- Estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com lâmpadas de halogéneo para manter o produto quente.
 - De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
 - Cuba com cantos arredondados para uma perfeita higiene e limpeza.
 - Cuba adaptada para containers GN com uma altura máxima de 200 mm.
 - Aquecimento a ar quente (ar forçado) por resistências de longa durabilidade, posicionadas no exterior da cuba e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
 - Painel de controlo digital posicionado na parte inferior.
 - Containers não incluídos.
- Structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and hot halogen lamps.
 - As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
 - Tank has rounded bottom for complete hygiene.
 - Tank units accommodate GN pans 200mm high. Pans lie on the top.
 - Heating by hot air produced by long-lasting heating elements positioned on the outside of the tank. Thermostats prevent them from overheating.
 - Digital control panel on the underside.
 - Pans not included.

o 349 **e** **V** 230V

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Profundidade interna da cuba Internal tank depth	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Temperatura Temperature
0135.392.122A	ES-ORANGE PLUS 3W	1.9 kW	3x GN1/1	210 mm	1169x650x1288 mm	+ 60 / + 99 °C
0135.392.123A	ES-ORANGE PLUS 4W	2.6 kW	4x GN1/1	210 mm	1494x650x1288 mm	+ 60 / + 99 °C

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

Buffets com placa de aquecimento em vitrocerâmica Buffets with heating ceramic glass



ES-BROWN PLUS 4W

- Buffets de serviço com placa de vidro temperado, estrutura em aço cromado sobre rodas, revestimento em madeira e topo em vidro com lâmpadas de halógeno para manter o produto quente.
- De série, cor Wengue. Sob pedido, disponível na cor castanho claro ou outras cores (RAL).
- Exposição de comida quente em containers nas zonas de aquecimento bem delineadas.
- Resistências de longa durabilidade posicionadas por debaixo da superfície de vidro e equipadas com termóstato para a prevenção de sobreaquecimento.
- Painel de controlo digital posicionado na parte inferior.

- Buffets with heated glass top units, structure in chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and hot halogen lamps.
- As standard, this model is supplied in Wenge colour. Upon request, it can be supplied in brown and other RAL colours.
- Heated glass top units for hot food to be displayed. Hot zones well signaled on the surface.
- Long-lasting heating elements are positioned under the glass top. Thermostat prevent them from overheating.
- Digital control panel on the underside.

o 349 **e** **V** 230V

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Potência Power	Capacidade da cuba Pan capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Temperatura Temperature
0135.392.126A	ES-BROWN PLUS 3W	1.255 kW	3x GN1/1	1169x650x1288 mm	+ 60 / + 99 °C
0135.392.127A	ES-BROWN PLUS 4W	1.740 kW	4x GN1/1	1494x650x1288 mm	+ 60 / + 99 °C
0135.392.128A	ES-BROWN PLUS 6W	2.510 kW	6x GN1/1	2144x650x1288 mm	+ 60 / + 99 °C

* Na versão Brown 6W a alimentação eléctrica deverá ser de 25A/ In Brown 6W version the power supply should be 25A

Opcional / Optional

Vidro já instalado / Glass already installed

**Combine livremente as linhas
Combine freely the lines**

drop-in




+

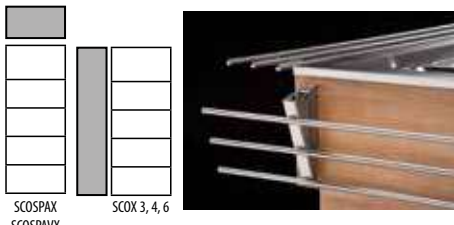


Buffets


Opcionais Optional

Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Abas de apoio em wengue Tray slide in wenge wood
0190.392.078A	SCOSPAW+	todos */ all*	650x321 mm	
0190.392.	SCOSPAVW+	Blue / Platinum	760x321 mm	
0190.392.079A	SCOW3+	3x GN1/1	1167x321 mm	
0190.392.080A	SCOW4+	4x GN1/1	1492x321 mm	
0190.392.081A	SCOW6+	6x GN1/1	2142x321 mm	






* Exceto nos modelos Blue e Blue Platinum. Consulte-nos! / Except Blue and Blue Platinum models. Contact us! Outras cores sob consulta / Others colours on demand

Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Abas de apoio em aço inoxidável Stainless steel tray slide
0190.392.082A	SCOSPAX	todos */ all*	650x320 mm	
0190.392.	SCOSPAVX+	Blue / Platinum	760x320 mm	
0190.392.083A	SCOX3+	3x GN1/1	1167x320 mm	
0190.392.084A	SCOX4+	4x GN1/1	1492x320mm	
0190.392.085A	SCOX6+	6x GN1/1	2142x320 mm	

* Exceto nos modelos Blue e Blue Platinum. Consulte-nos! / Except Blue and Blue Platinum models. Contact us!

Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Prateleiras inferiores em wengue Lower shelf in wenge
0190.392.086	RIPINFW3	3x GN1/1	541x560x15 mm	
0190.392.087	RIPINFW4	4x GN1/1	704x560x15 mm	
0190.392.088	RIPINFW6	6x GN1/1	1029x560x15 mm	

Outras cores sob consulta / Others colours on demand

Código Code	Modelo Model	Móveis em wengue Cupboards in wenge wood	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	
0190.392.089	MOBUNCHW	Móvel passante com portas em ambos os lados Pass-through cupboard with door on both sides	450x650x877 mm	
0190.392.090	MOBUNAPW	Móvel passante sem portas Pass-through open cupboard	450x650x877 mm	
0190.392.091	MOBPPVPW	Móvel para tabuleiros, talheres e pão Cutlery, bread and trays cupboard	800x650x1394 mm	
0190.392.092	MOBUNSOLLW	Móvel com elevador de pratos e três prateleiras, capacidade para 60 pratos (Ø máximo pratos 278 mm) / 3 Shelves cupboard with plates elevator, capacity for 60 dishes (Ø maximum dishes 278 mm)	450x650x880 mm	
0190.392.	MOBUNSOLLCW	Móvel com elevador de pratos aquecido e três prateleiras, capacidade para 60 pratos (Ø máximo pratos 278 mm) / 3 Shelves cupboard with hot plates elevator, capacity for 60 dishes (Ø maximum dishes 278 mm)		
0190.392.	MOBUNSOLL3W	Móvel com elevador de pratos, capacidade para 60 pratos (Ø máximo pratos 338 mm) Cupboard with plates elevator, capacity for 60 dishes (Ø maximum dishes 338 mm)	450x650x880 mm	
0190.392.	MOBUNSOLL3CW	Móvel com elevador de pratos aquecido, capacidade para 60 pratos (Ø máximo pratos 338 mm) Cupboard with hot plates elevator, capacity for 60 dishes (Ø maximum dishes 338 mm)		

Outras cores sob consulta / Others colours on demand



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class

Combinações possíveis de cubas inox para ilhas GN3/1 Possible combinations of stainless steel pans for GN3/1 islands

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
--------	--------	--------

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3
	GN 1/2	GN 1/3

GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3
GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3
GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2
		GN 1/2

GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3
		GN 1/3

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2
	GN 1/2	GN 1/2

GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2

Combinações possíveis de cubas inox para ilhas GN4/1 Possible combinations of stainless steel pans for GN4/1 islands

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
--------	--------	--------	--------

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2
		GN 1/2	GN 1/2

GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2
			GN 1/2

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3
			GN 1/3
	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3

Combinações possíveis de cubas inox para ilhas GN6/1 Possible combinations of stainless steel pans for GN6/1 islands

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
--------	--------	--------	--------	--------	--------

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2
					GN 1/2

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
		GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2
				GN 1/2	GN 1/2

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2

GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3
			GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3
			GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3

Armários expositores de vinhos Wine display units



S 149 WIC ST (cód. 0112.425.003B)

MAGNUS



230V



Mini-armário expositor de vinhos para 19 garrafas
Mini-wine display unit for 19 bottles

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x645x840	mm
Potência / Power	0.85	kW
Consumo de energia / Energy consumption	1.45	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	158 / 148	l
Temperatura / Temperature	+7 / +20	°C
Peso / Weight	41	kg

- Capacidade para 19 garrafas de 750 ml.
- Com termómetro digital, termostato mecânico, porta de vidro duplo, 2 pés ajustáveis em altura (frente) e 2 rodas (atrás), fechadura, diferentes níveis de temperatura, gás de refrigeração R600a, refrigeração estática.
- Estrutura interna em ABS.
- 3 Grelhas de suporte ajustáveis (2 grelhas para colocação de garrafas na horizontal e 1 grelha para colocação de garrafas a 45°).

- Capacity for 19x 750 ml bottles.
- With digital thermometer, mechanical thermostat, double glass door, 2 adjustable feet at front and 2 rollers at the rear, lock, different levels of temperature, R600a refrigerant, static cooling.
- Internal cabinet material in ABS.
- 3 Adjustable grids (2 grids for the horizontal storage of bottles and 1 grid for the display of bottles at an angle of 45°).



WR-180-EM (cód. 0107.462.004)

MAGNUS



230V



Armário expositor de vinhos para 31 garrafas
Wine display unit for 31 bottles

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	505x570x950	mm
Potência / Power	0.225	kW
Capacidade / Capacity	180	l
Temperatura / Temperature	+5 / +16	°C
Peso / Weight	49.7	kg

- Capacidade para 31 garrafas de 750 ml.
- Especialmente projetado para a exposição e conservação de vinhos. Desenho elegante com porta de vidro com filtro UV que protege as garrafas da iluminação externa.
- Prateleira de madeira apoiada em guias que facilita a extração, mesmo com garrafas. A prateleira pode ser removida para fazer outras composições de exposição.
- Iluminação interior em LED que favorece a conservação e as propriedades do vinho.
- Equipado com uma fechadura que garante a segurança do produto.
- Sistema de condensação ventilada.
- Gás de refrigeração R600a.
- 1 Prateleira de madeira ajustável.

- Capacity for 31x 750 ml bottles.
- Specifically designed for displaying and conserving wine. Elegant lines with glass door featuring a UV barrier that protects the wine bottles from light.
- Wooden shelf with guides for easy handling of the bottles. The shelf can be removed in order to reorganize the space.
- Interior with LED lighting appropriate for the conservation of wine.
- Equipped with a lock for perfect product safety.
- System with fanned condensation cooling.
- R600a refrigerant.
- 1 Adjustable wooden shelf.





D 372 WIC ST (cód. 0107.425.004C)

MAGNUS



e

V 230V

Armário expositor de vinhos com **termóstato digital** para 103 garrafas
Wine display unit with **digital thermostat** for 103 bottles

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	595x615x1863	mm
Potência / Power	0.27	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2.862	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	382 / 360	l
Temperatura / Temperature	0 / +18	°C
Peso / Weight	72	kg

- Capacidade para 103 garrafas de 750 ml (Ø 75x325 mm).
- Com termómetro digital, **termóstato digital**, porta de vidro duplo com fecho automático, 2 pés ajustáveis em altura (frente) e 2 rodas (atrás), fechadura, gás de refrigeração R600a, refrigeração ventilada.
- Estrutura interna em ABS.
- 5 Prateleiras ajustáveis para colocação de garrafas na horizontal.

- Capacity for 103x 750 ml bottles (Ø 75x325 mm).
- With digital thermometer, **digital thermostat**, double glass door with self closing, 2 adjustable feet at front and 2 rollers at the rear, lock, R600a refrigerant, fan cooling.
- Internal cabinet material in ABS.
- 5 Adjustable wooden shelves for the horizontal storage of bottles.



WR-300-EM (cód. 0107.462.002)

MAGNUS



e

V 230V

Armário expositor de vinhos para 72 garrafas
Wine display unit for 72 bottles

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	620x655x1850	mm
Potência / Power	0.257	kW
Capacidade / Capacity	400	l
Temperatura / Temperature	+5 / +16	°C
Peso / Weight	103	kg

- Capacidade para 72 garrafas de 750 ml.
- Especialmente projetado para a exposição e conservação de vinhos. Desenho elegante com porta de vidro com filtro UV que protege as garrafas da iluminação externa.
- Prateleira de madeira apoiada em guias que facilita a extração, mesmo com garrafas. A prateleira pode ser removida para fazer outras composições de exposição.
- Iluminação interior em LED que favorece a conservação e as propriedades do vinho.
- Equipado com termóstato digital e fechadura.
- Sistema de condensação ventilada.
- Gás de refrigeração R600a.
- 4 Prateleiras de madeira ajustáveis (3 prateleiras para colocação de garrafas na horizontal e 1 prateleira para colocação de garrafas a 45°).

- Capacity for 72x 750 ml bottles.
- Specifically designed for displaying and conserving wine. Elegant lines with glass door featuring a UV barrier that protects the wine bottles from light.
- Wooden shelf with guides for easy handling of the bottles. The shelf can be removed in order to reorganize the space.
- Interior with LED lighting appropriate for the conservation of wine.
- Equipped with digital thermostat and lock.
- System with fanned condensation cooling.
- R600a refrigerant.
- 4 Adjustable wooden shelves (3 shelves for the horizontal storage of bottles and 1 shelf for the display of bottles at an angle of 45°).



WR-600-EM (cód. 0107.462.003)

MAGNUS

e

V 230V



Armário expositor de vinhos para 144 garrafas
Wine display unit for 144 bottles

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1240x655x1850	mm
Potência / Power	0.513	kW
Capacidade / Capacity	600	l
Temperatura / Temperature	+5 / +16	°C
Peso / Weight	206	kg

- Capacidade para 144 garrafas de 750 mm.
- Especialmente projetado para a exposição e conservação de vinhos. Desenho elegante com porta de vidro com filtro UV que protege as garrafas da iluminação externa.
- Prateleira de madeira apoiada em guias que facilita a extração, mesmo com garrafas. A prateleira pode ser removida para fazer outras composições de exposição.
- Iluminação interior em LED que favorece a conservação e as propriedades do vinho.
- Equipado com uma fechadura que garante a segurança do produto.
- Sistema de condensação ventilada.
- Gás de refrigeração R600a.
- 8 Prateleiras de suporte ajustáveis (6 prateleiras para colocação de garrafas na horizontal e 2 prateleiras para colocação de garrafas a 45°).
- Capacity for 144x 750 ml bottles.
- Specifically designed for displaying and conserving wine. Elegant lines with glass door featuring a UV barrier that protects the wine bottles from light.
- Wooden shelf with guides for easy handling of the bottles. The shelf can be removed in order to reorganize the space.
- Interior with LED lighting appropriate for the conservation of wine.
- Equipped with a lock for perfect product safety.
- System with fanned condensation cooling.
- R600a refrigerant.
- 8 Adjustable wooden shelves (6 shelves for the horizontal storage of bottles and 2 shelves for the display of bottles at an angle of 45°).



Armários frigoríficos Visi coolers



S149 SC (cód. 0112.425.004B)



230V



Armário frigorífico expositor +0 / +10 °C
Visi cooler 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x645x840	mm
Potência / Power	0.25	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2.517	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	162 / 133	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	41	kg

- Capacidade para 162 latas de 330 ml ou 81 garrafas de 500 ml.
- 2 Pés frontais ajustáveis e 2 rodas posteriores, refrigeração ventilada, termostato ajustável, termostato mecânico, fechadura, gás de refrigeração R600a iluminação horizontal e termómetro digital.
- Estrutura externa em cor branca com porta de vidro duplo e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 2 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 162x 330 ml cans or 81x 500 ml bottles.
- Height adjustable feet at the front and 2 rollers at the rear, ventilated cooling, adjustable thermostat, lock, mechanical thermostat, R600a refrigerant, horizontal internal lighting and digital thermometer.
- Outside structure in white colour with double glass door and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 2 Adjustable shelves.



D 372 SCM 4 (cód. 0107.425.002B)



230V



Armário frigorífico expositor com termostato digital, 0 / +10 °C
Visi cooler with digital thermostat 0 / + 10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x618x1863	mm
Potência / Power	0.27	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2.845	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	382 / 360	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	72	kg

- Capacidade para 467 latas de 330 ml ou 217 garrafas de 500 ml.
- Com iluminação interna, termómetro digital, **termostato digital**, porta de vidro duplo com fecho automático, 2 pés ajustáveis em altura (frente) e 2 rodas (atrás), gás de refrigeração R600a e refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca, estrutura interna em ABS e **perfil da porta em cor cinza**. 5 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 467x 330 ml cans or 217x 500 ml bottles.
- With Internal lighting, digital thermometer, **digital thermostat**, double glass door with self closing, 2 adjustable feet at front and 2 rollers at the rear, R600a refrigerant and ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 5 Adjustable shelves.

Versão em preto (exterior e interior) / Black version (outside and internal)

cód. 0107.425.011 D 372 SCM 4 BLACK

Armário frigorífico expositor com termostato digital, 0 / +10 °C - Preto
Visi cooler with digital thermostat 0 / + 10 °C - Black





D 372 SCM 4C (cód. 0107.425.001B)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor com display 0 / +10 °C
Visi cooler with canopy 0 / + 10 ° C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x650x2000	mm
Potência / Power	0.27	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2.845	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	382 / 360	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	73.5	kg

e

V 230V

- Capacidade para 467 latas de 330 ml ou 217 garrafas de 500 ml.
- Com termómetro digital, interior e display com iluminação, termóstato mecânico, porta de vidro duplo com fecho automático, 2 pés ajustáveis em altura (frente) e 2 rodas (atrás), gás de refrigeração R600a, fechadura e refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca, estrutura interna em ABS e perfil da porta em cor cinza. 5 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 467x 330 ml cans or 217x 500 ml bottles.
- With digital thermometer, internal and canopy lighting, mechanical thermostat, double glass door with self closing, 2 adjustable feet at front and 2 rollers at the rear, R600a refrigerant, lock and ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. Door in grey colour frames.
- 5 Adjustable shelves.



D 372 SCM 4CTD (cód. 0107.425.008C)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor com display e duas meias portas 0 / +10 °C
Visi cooler with canopy and two half doors 0 / + 10 ° C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x650x2000	mm
Potência / Power	0.27	kW
Consumo de energia / Energy consumption	2.845	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	382 / 360	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	73.5	kg

e

V 230V

- Capacidade para 467 latas de 330 ml ou 217 garrafas de 500 ml.
- Com termómetro digital, interior e display com iluminação, termóstato mecânico, porta de vidro duplo com fecho automático, 2 pés ajustáveis em altura (frente) e 2 rodas (atrás), gás de refrigeração R600a, fechadura e refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca, estrutura interna em ABS e perfil da porta em cor cinza. 5 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 467x 330 ml cans or 217x 500 ml bottles.
- With digital thermometer, internal and canopy lighting, mechanical thermostat, double glass door with self closing, 2 adjustable feet at front and 2 rollers at the rear, R600a refrigerant, lock and ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. Door in grey colour frames. 5 Adjustable shelves.



S 900 SC TD (cód. 0107.425.009)

MAGNUS

Armário frigorífico expositor duplo com termóstato digital e display 0 / +10 °C
Double door visicooler with digital thermostat and canopy 0 / +10 ° C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1103x728x2001	mm
Potência / Power	0.65	kW
Consumo de energia / Energy consumption	5.925	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	962 / 846	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	158	kg

e

V 230V

- Capacidade para 1098 latas de 330 ml ou 489 garrafas de 500 ml.
- Com termómetro digital, termóstato digital, interior e display com iluminação, portas pivotantes de vidro duplo, 4 pés ajustáveis em altura, gás de refrigeração R-290 e refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca e estrutura interna em ABS. Perfil da porta em cor cinza.
- 4 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 1098x 330 ml cans or 489x 500 ml bottles.
- With digital thermometer, digital thermostat, internal and canopy lighting, double hinged glass doors, 4 adjustable feet, R-290 refrigerant and ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. Door in grey colour frames.
- 4 Adjustable shelves.





S 900 SC DD (cód. 0107.425.006B)

MAGNUS



e

V 230V

Armário frigorífico expositor duplo com **termóstato digital** e display 0 / +10 °C
Double door viscooler with **digital thermostat** and canopy 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1103x690x2000	mm
Potência / Power	0.65	kW
Consumo de energia / Energy consumption	5.495	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	852 / 707	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	158	kg

- Capacidade para 956 latas de 330 ml ou 551 garrafas de 500 ml.
- Com termómetro digital, **termóstato digital**, interior e display com iluminação, portas de vidro duplo deslizantes, 4 pés ajustáveis em altura, gás de refrigeração R-290 e refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.** 4 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 956x 330 ml cans or 551x 500 ml bottles.
- With digital thermometer, **digital thermostat**, internal and canopy lighting, double sliding glass doors, 4 adjustable feet, R-290 refrigerant and ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.** 4 Adjustable shelves.



S 1200 SC DD (cód. 0107.425.007C)

MAGNUS



e

V 230V

Armário frigorífico expositor duplo com display 0 / +10 °C
Double door visi cooler with canopy 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1103x860x2000	mm
Potência / Power	0.73	kW
Consumo de energia / Energy consumption	8.21	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	1068 / 971	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	172	kg

- Capacidade para 1400 latas de 330 ml ou 700 garrafas de 500 ml.
- Com termómetro digital, interior e display com iluminação, portas de vidro duplo deslizantes, 4 pés ajustáveis em altura, gás de refrigeração R-290, termóstato mecânico e refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 4 Prateleiras ajustáveis.

- Capacity for 1400x 330 ml cans or 700x 500 ml bottles.
- With digital thermometer, internal and canopy lighting, double sliding glass doors, 4 adjustable feet, R-290 refrigerant, mechanical thermostat and ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 4 Adjustable shelves.



S 1600 WOC 3D (cód. 0107.425.010)

MAGNUS



e

V 230V

Armário frigorífico expositor triplo com **termóstato digital** e display 0 / +10 °C
Triple door visi cooler with **digital thermostat** and canopy 0 / +10 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1600x736x2050	mm
Potência / Power	0.88	kW
Consumo de energia / Energy consumption	5.22	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	1455 / 1326	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	247	kg

- Capacidade para 1828 latas de 330 ml ou 912 garrafas de 500 ml.
- Com termómetro digital, **termóstato digital**, interior com iluminação LED, portas pivotantes de vidro duplo, 2 pés ajustáveis em altura e 6 rodízios, gás de refrigeração R-290 e refrigeração ventilada.
- Estrutura externa em cor branca e estrutura interna em ABS. **Perfil da porta em cor cinza.**
- 4 Prateleiras ajustáveis por porta.

- Capacity for 1828x 330 ml cans or 912x 500 ml bottles.
- With digital thermometer, **digital thermostat**, internal with LED lighting, double hinged glass doors,, 2 adjustable feet and 6 casters, R-290 refrigerant and ventilated cooling.
- Outside structure in white colour and internal cabinet material in ABS. **Door in grey colour frames.**
- 4 Adjustable shelves per door.



WD 250 (cód. 0142.770.010)

Fricon

e

V 400V



Mural de frio com **termóstato digital**, 0 / +8°C ou -24 / -16°C - 4 portas
Vertical display cabinet with **digital thermostat**, 0 / +8°C or -24 / -16°C - 4 doors

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2510x900x2285	mm
Potência / Power	3.322	kW
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	2663 / 1635	l
Área de exposição total / Total display area	2.91	m ²
Temperatura / Temperature	0 / +8 ou/ or -24 / -16	°C
Consumo de energia / Energy consumption	58.32	kWh/24
Peso / Weight	560	kg

- Revestimento externo em chapa pré pintada e revestimento interno em chapa plastificada.
- Com termómetro digital, **termóstato digital** e iluminação led.
- Condensador ventilado.
- Drenagem de água.
- Gás de refrigeração R-290.
- Descongelação automática.
- Equipado com 16 prateleiras.
- External coating made in pre painted sheet and plastified metal sheet.
- With digital thermometer, **digital thermostat**, and led light.
- Ventilated condenser.
- Water drain.
- R-290 refrigerant.
- Automatic defrost.
- Fitted with 16 shelves.



VF372 WOC (cód. 0105.425.004)

MAGNUS

e

V 230V



Armário frigorífico expositor de congelação -18 / -24 °C
Freezer display unit -18 / -24 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	640x670x1875	mm
Potência / Power	0.67	kW
Consumo de energia / Energy consumption	13	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	382 / 361	l
Temperatura / Temperature	-18 / -24	°C
Peso / Weight	89	kg

- Exterior em aço galvanizado revestido em EPOXI branco e interior anti-corrosivo em ABS.
- Iluminação interna, termóstato analógico e termómetro digital.
- Frio estático com ventilador.
- Gás de refrigeração R-290.
- 5 Prateleiras fixas.
- Exterior in galvanized steel with a white EPOXI. Interior in anti-corrosive ABS.
- Internal lighting, analogue thermostat and digital thermometer.
- Static refrigeration with fan.
- R-290 refrigerant.
- 5 fixed shelves.



YWC 1V (cód. 0105.770.001)

Fricon

e

V 230V



Armário frigorífico expositor de congelação com display -24 / -18 °C
Freezer display unit with canopy -24 / -18 °C

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	735x770x1985	mm
Potência / Power	0.748	kW
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	539 / 335	l
Temperatura / Temperature	-24 / -18	°C
Consumo de energia / Energy consumption	12.4	kWh/24
Peso / Weight	145	kg

- Revestimento interno e externo em chapa pré pintada.
- Com termómetro digital, **termóstato digital** e iluminação led.
- Condensador ventilado.
- Drenagem de água.
- Gás de refrigeração R-290.
- 4 Prateleiras ajustáveis.
- External and internal coating made in pre painted sheet.
- With digital thermometer, **digital thermostat**, and led light.
- Ventilated condenser.
- Water drain.
- R-290 refrigerant.
- 4 Adjustable shelves.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



classe energética
energy class



S220 BB BLACK (cód. 0112.425.008)

MAGNUS



e
V 230V

Expositor balcão de bebidas refrigerado 0 / +10 °C - Preto
Back bar cooler 0 / +10 °C - Black

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	879x539x890	mm
Potência / Power	0.25	kW
Consumo energia / Energy consumption	2.605	kWh/24
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	223 / 184	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	60.5	kg

- Capacidade para 284 latas de 330 ml ou 142 garrafas de 500 ml.
- Iluminação interna horizontal, porta de vidro duplo, 4 pés ajustáveis em altura, gás de refrigeração R600a, refrigeração ventilada e termostato mecânico.
- Estrutura externa em cor preto e estrutura interna em alumínio.
- 2 Prateleiras ajustáveis.
- Capacity for 284x 330 ml cans or 142x 500 ml bottles.
- Inside with horizontal lighting, double glass door, 4 feet adjustable in height, R600a refrigerant, ventilated cooling and mechanical thermostat.
- Outside structure in black colour and internal cabinet material in aluminium.
- 2 Adjustable shelves.



S340 BB BLACK (cód. 0112.425.007)

MAGNUS

IMAGEM DISPONÍVEL BREVEMENTE
PICTURE AVAILABLE SOON

e
V 230V

Expositor balcão de bebidas refrigerado 0 / +10 °C - Preto
Back bar cooler 0 / +10 °C - Black

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1350x522x890	mm
Capacidade (Bruto/Líquido) / Capacity (Gross/net)	342 / 284	l
Temperatura / Temperature	0 / +10	°C
Peso / Weight	88	kg

- Capacidade para 370 latas de 330 ml ou 190 garrafas de 500 ml.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo S220 BB BLACK.
- Capacity for 370x 330 ml cans or 190x 500 ml bottles.
- Other technical characteristics similar to the S220 BB BLACK model.

Arrefecedores de garrafas Front bar chest coolers



GGBR-100 (cód. 0160.462.001)

MAGNUS



e
V 230V

Arrefecedor de garrafas com duas portas
Front bar chest cooler with two doors

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1017x545x840	mm
Capacidade (líquido) / Capacity (net)	172	l
Potência / Power	0.15	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.15	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	42	kg

- Exterior em skinplate branco e interior em aço galvanizado. Portas deslizantes em aço inoxidável. Isolamento em poliuretano injectado, sem CFCs, densidade 40 kg/m³. Evaporador estático. Unidade de condensação ventilada, livre de manutenção. Controlo da temperatura por termostato analógico. Gás de refrigeração R-600a.
- External structure in white skinplate and interior in galvanized steel. Sliding doors in stainless steel. Injected polyurethane insulation with 40kg/m³ density, free CFC. Static evaporator. Ventilated condensation unit, free maintenance condenser. Temperature control by analogue thermostat. R-600a refrigerant.



GMRB-150-I (cód. 0160.462.005A)

MAGNUS

e

V 230V



Arrefecedor de garrafas em inox com três portas Stainless steel front bar chest cooler with three doors

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1504x560x850	mm
Capacidade (líquido) / Capacity (net)	297	l
Potência / Power	0.207	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.292	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	80	kg

- Exterior e interior em aço inoxidável, excepto painel posterior.
- Portas deslizantes em aço inoxidável.
- Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.
- Isolamento em poliuretano injectado, sem CFCs, densidade 40 kg/m³.
- Evaporador estático de tubo de cobre e aletas em alumínio.
- Unidade de condensação ventilada e extraível.
- Controlo da temperatura por termóstato analógico.
- Gás de refrigeração R-600a.
- Austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back.
- Sliding doors in stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m³ density, free CFC.
- Static copper tube evaporator and aluminium fins.
- Ventilated condensation unit and extractable.
- Temperature control by analogue thermostat.
- R-600a refrigerant.



GMRB-200-I (cód. 0160.462.006A)

MAGNUS

e

V 230V



Arrefecedor de garrafas em inox com quatro portas Stainless steel front bar chest cooler with four doors

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1994x560x850	mm
Capacidade (líquido) / Capacity (net)	427	l
Potência / Power	0.207	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.292	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	98	kg

- Exterior e interior em aço inoxidável, excepto painel posterior.
- Portas deslizantes em aço inoxidável.
- Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.
- Isolamento em poliuretano injectado, sem CFCs, densidade 40 kg/m³.
- Evaporador estático de tubo de cobre e aletas em alumínio.
- Unidade de condensação ventilada e extraível.
- Controlo da temperatura por termóstato analógico.
- Gás de refrigeração R-600a.
- Austenitic stainless steel interior and exterior, except for galvanised back.
- Sliding doors in stainless steel.
- Height-adjustable stainless steel feet.
- Injected polyurethane insulation with 40kg/m³ density, free CFC.
- Static copper tube evaporator and aluminium fins.
- Ventilated condensation unit and extractable.
- Temperature control by analogue thermostat.
- R-600a refrigerant.



GMRB-250-I (cód. 0160.462.007A)

MAGNUS

e

V 230V



Arrefecedor de garrafas em inox com cinco portas Stainless steel front bar chest cooler with five doors

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2482x560x850	mm
Capacidade (líquido) / Capacity (net)	556	l
Potência / Power	0.207	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.292	kW
Temperatura / Temperature	+2 / +6	°C
Peso / Weight	110	kg

- estantes características técnicas iguais ao modelo GMRB-200-I.
- Other technical characteristics similar to the GMRB-200-I model.



Arcas de conservação de congelados

Chest freezers for ice creams and frozen food

o 370

e

v 230V



HCE 6 SG (cód. 0100.770.011)

Fricon

Arca de conservação de congelados com tampas de correr em vidro, 325 l
Chest freezer with sliding glass lids, 325 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1045x680x910	mm
Temperatura / Temperature	-24 / -16	°C
Capacidade (bruto - líquido) / Capacity (gross - net)	325 / 253	l
Consumo de energia / Energy consumption	1.65	kWh/24
Potência / Power	0.102	kW
Nível de ruído / Noise level	<55	dB
Peso / Weight	54	kg

- Revestimento interno e externo em chapa pré pintada.
- Espessura isolamento de 80 mm.
- Termóstato e termómetro analógico.
- Condensador ventilado.
- Drenagem de água.
- Gás de refrigeração R-290.
- Classe climática: 4L1.
- Capacidade máxima de 3 cestos (não incluídos).

- External and internal coating made in pre painted sheet.
- Insulation thickness of 80 mm.
- Analog thermostat and analog thermometer.
- Ventilated condenser.
- Water drain.
- R-290 refrigerant.
- Climatic class: 4L1.
- Maximum capacity for 3 baskets (not included).

o 370

e

v 230V



HCE 7 SG (cód. 0100.770.012)

Fricon

Arca de conservação de congelados com tampas de correr em vidro, 402 l
Chest freezer with sliding glass lids, 402 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1310x680x910	mm
Temperatura / Temperature	-24 / -16	°C
Capacidade (bruto - líquido) / Capacity (gross - net)	402 / 337	l
Consumo de energia / Energy consumption	1.75	kWh/24
Potência / Power	0.08	kW
Nível de ruído / Noise level	<55	dB
Peso / Weight	61	kg

- Revestimento interno e externo em chapa pré pintada.
- Espessura isolamento de 80 mm.
- Termóstato e termómetro analógico.
- Condensador ventilado.
- Drenagem de água.
- Gás de refrigeração R-290.
- Classe climática: 3L1.
- Capacidade máxima de 4 cestos (não incluídos).

- External and internal coating made in pre painted sheet.
- Insulation thickness of 80 mm.
- Analog thermostat and analog thermometer.
- Ventilated condenser.
- Water drain.
- R-290 refrigerant.
- Climatic class: 3L1.
- Maximum capacity for 4 baskets (not included).



HCE 8 SG (cód. 0100.770.013)

Fricon



Arca de conservação de congelados com tampas de correr em vidro, 494 l
Chest freezer with sliding glass lids, 494 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1545x680x910	mm
Temperatura / Temperature	-24 / -16	°C
Capacidade (bruto - líquido) / Capacity (gross - net)	494 / 416	l
Consumo de energia / Energy consumption	2.02	kWh/24
Potência/ Power	0.157	kW
Nível de ruído / Noise level	<55	dB
Peso / Weight	76	kg

- Revestimento interno e externo em chapa pré pintada.
- Espessura isolamento de 80 mm.
- Termóstato e termómetro analógico.
- Condensador ventilado.
- Drenagem de água.
- Gás de refrigeração R-290.
- Classe climática: 4L1.
- Capacidade máxima de 5 cestos (não incluídos).

- External and internal coating made in pre painted sheet.
- Insulation thickness of 80 mm.
- Analog thermostat and analog thermometer.
- Ventilated condenser.
- Water drain.
- R-290 refrigerant.
- Climatic class: 4L1.
- Maximum capacity for 5 baskets (not included).



THC 420 (cód. 0100.770.031)

Fricon



Arca de conservação de congelados com tampa cega de levantar, 362 l
Chest freezer with solid lift-up lid, 362 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1260x730x900	mm
Temperatura / Temperature	-24 / -16	°C
Capacidade (bruto - líquido) / Capacity (gross - net)	362 / 362	l
Consumo de energia / Energy consumption	0.86	kWh/24
Potência/ Power	0.063	kW
Nível de ruído / Noise level	<55	dB
Peso / Weight	55	kg

- Revestimento externo em chapa pré pintada.
- Revestimento interno em alumínio gofrado.
- Espessura isolamento de 70 mm.
- Termóstato e termómetro analógico.
- Frio estático.
- Drenagem de água.
- Gás de refrigeração R-600a.
- Classe climática: T.
- Inclui 1 cesto, 1 divisória e fechadura.

- External coating made in pre painted sheet.
- Internal coating made in embossed aluminium.
- Insulation thickness of 70 mm.
- Analog thermostat and analog thermometer.
- Static cooling.
- Water drain.
- R-600a refrigerant.
- Climatic class: T.
- Includes 1 basket, 1 divider and lock.



THC 520 (cód. 0100.770.028)

Fricon



Arca de conservação de congelados com tampa cega de levantar, 448 l
Chest freezer with solid lift-up lid, 448 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1500x730x900	mm
Temperatura / Temperature	-24 / -16	°C
Capacidade (bruto - líquido) / Capacity (gross - net)	448 / 448	l
Consumo de energia / Energy consumption	0.95	kWh/24
Potência/ Power	0.076	kW
Nível de ruído / Noise level	<55	dB
Peso / Weight	65	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo THC 420.

- Other technical characteristics similar to the THC 420 model.



Arcas de conservação de congelados com tampas de correr em vidro

Sliding glass lids freezers

Exterior em chapa galvanizada revestida a PVC, interior em chapa revestida a PVC atóxico; evaporador e condensador em tubo de cobre; condensador ventilado; aros aquecidos para evitar condensações e bloqueio das tampas; perfil de protecção ao choque de carros de supermercado; esgoto de líquidos frontal de fácil acesso; dois grupos frigoríficos; termómetro digital; temperatura regulável -28 / -18 °C.

Exterior in galvanised sheet with PVC covering, inside non toxic PVC covered sheet; copper tube evaporator and condenser; fan assisted condenser; heated frame to reduce condensation and ice build-up; bumper bar for protection against supermarket trolleys, frontal liquid drain with an easy access, two refrigeration groups, indicator lights: mains and alarm; digital thermometer; adjustable temperature -28 / -18 °C.



750 CHV/V



900 CHV/V



1100 CHV/V

		CHV/V		
		750 CHV/V	900 CHV/V	1100 CHV/V
Capacidade bruto/líquido Gross/net capacity	l	597 / 459	839 / 652	1032 / 805
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	mm	1550x960x780	2050x960x780	2500x960x780
Potência Power	kW	0.316	0.356	0.356
Consumo de energia Energy consumption	kwh/24h	3.9	4.5	4.9
Capacidade máxima (cestos) Maximum capacity (baskets)	nº	4 (3x AR050) + (1x AR051)	6 (5x AR050) + (1x AR051)	8 (7x AR050) + (1x AR051)
Cesto incluído Included basket	nº	1 (AR050)	1 (AR050)	1 (AR050)
Divisória cesto incluída Included basket divider	nº	1 (AR085)	1 (AR085)	1 (AR085)
Divisória alta incluída Included high wire divider	nº	1 (AR097)	2 (AR097)	2 (AR097)
Divisória baixa incluída Included low wire divider	nº	1 (AR096)	1 (AR096)	1 (AR096)
Peso Weight	kg	81	105	125
Código / code		0100.55.009	0100.55.001	0100.55.002



Expositores profissionais de congelados Professional display freezers

Combinações possíveis / Possible combinations

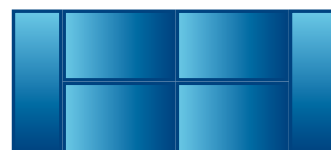


SOLO / SOLO

LINHA / ROW



BLOCO / BACK TO BACK



ILHA / ISLAND

Alta área de exibição

- Venda de impulso
- Iluminação LED, capacitando e estimulando o processo de compra visual

High-impact Display

- Triggers impulse sales
- LED lighting for a great visual experience

Plug-in

- Instalação fácil, de baixo custo e rápida no PDV
- Permite personalização, ajuste e otimização do layout do PDV

Plug-in

- Easy & immediate installation without additional costs
- Customize and optimize the equipment's look!

Gás eco-friendly – R290

- Soluções ecológicas usando refrigerante de baixo impacto
- Refrigerante R290

Gás eco-friendly – R290

- Opt for eco-friendly solutions with low-impact refrigerant
- Refrigerant R290

Alta performance

- Soluções desenvolvida para alto desempenho em refrigeração e preservação de produtos frescos e congelados

High performance

- Solutions designed for high refrigeration performance and excellently preserved fresh and frozen produce

Logística

- Projetado e desenvolvido para otimizar o layout PDV
- Alto volume líquido e exposição do produto
- Otimização e customização através de acessórios exclusivos

Logistics

- Equipment designed for easy visual optimization
- High liquid volume and vast exhibition area
- Exclusive accessories for customized visual appearance

IOT Ready

- Solução pronta e configurada para tecnologia

IOT Ready

- Prepared and configured for connectivity.



Expositores profissionais de congelados SMR SLB

Revestimento externo em chapa pré pintada; revestimento interno em chapa plastificada; tampas de correr em vidro; espessura isolamento de 70 mm; termostato digital; termómetro digital; **bi-temperatura** (refrigeração/congelação); condensador ventilado; gás de refrigeração R290; paragolpes; caleira dreno da água, aparta águas; iluminação LED; ampla visibilidade; classe climática: 3L1.

SMR SLB Professional display freezers

External coating made in pre painted sheet; plastified metal sheet; sliding glass lids; insulation thickness of 70 mm; digital thermostat, digital thermometer; **bi-temperature** (refrigeration/freezing); ventilated condenser; R290 refrigerant; bumpers; internal drain channel, water tray; LED lighting; wide view; climatic class: 3L1.



Luz LED
 LED lighting



Caleira dreno da água
 Internal drain channel





SMR 2200



SMR 1700



SMR 1940 TOPO



SMR SLB

		SMR SLB															
		1940 AD TOPO		1940 VCC TOPO		1700 AD		1700 VCC		2200 AD		2200 VCC		2500 AD		2500 VCC	
Descongelação automática Automatic defrost		✓				✓				✓				✓			
Descongelação automática e compressor de velocidade variável Automatic defrost and variable speed compressor				✓				✓				✓					✓
Nível de ruído Noise level	dB	<55		<55		<55		<55		<55		<55		<55		<55	
Temperatura Temperature	°C	0 / +8 ou/or -24 / -16		0 / +8 ou/or -24 / -16		0 / +8 ou/or -24 / -16		0 / +8 ou/or -24 / -16		0 / +8 ou/or -24 / -16		0 / +8 ou/or -24 / -16		0 / +8 ou/or -24 / -16		0 / +8 ou/or -24 / -16	
Área de exposição total Total display area	m²	1.19		0.97		1.3		1.5		1.3		1.5		1.5		1.5	
Capacidade bruto/líquido Gross/net capacity	l	650 / 452		615 / 411		845 / 577		983 / 677		845 / 577		983 / 677		983 / 677		983 / 677	
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	mm	1970x865x830		1700x885x840		2200x885x840		2500x885x840		2200x885x840		2500x885x840		2500x885x840		2500x885x840	
Potência Power	kW	0.331	0.27	0.331	0.221	0.327	0.258	0.327	0.258	0.327	0.258	0.345	0.285	0.345	0.285	0.345	0.285
Consumo de energia Energy consumption	kwh/24h	4.57	3.64	4.18	3.79	5.53	4.79	5.53	4.79	5.53	4.79	6.14	4.99	6.14	4.99	6.14	4.99
Divisórias altas High dividers	n.º	3		2		3		4		3		4		4		4	
Capacidade de cestos Basket capacity	n.º	4 (grandes/large) + 2 (pequenos/small)		3 (grandes/large) + 2 (pequenos/small)		5 (grandes/large) + 2 (pequenos/small)		6 (grandes/large) + 2 (pequenos/small)		5 (grandes/large) + 2 (pequenos/small)		6 (grandes/large) + 2 (pequenos/small)		6 (grandes/large) + 2 (pequenos/small)		6 (grandes/large) + 2 (pequenos/small)	
Código / code		0100.770.038	0100.770.039	0100.770.037	0100.770.040	0100.770.036	0100.770.059	0100.770.036	0100.770.059	0100.770.036	0100.770.059	0100.770.035	0100.770.042	0100.770.035	0100.770.042	0100.770.035	0100.770.042

Combi SLB (Upperdeck ECO + SMR SLB) Combi SLB (Upperdeck ECO + SMR SLB)

UPPERDECK | Expositores profissionais mistos (Bi-temperatura - refrigeração/congelamento)

Revestimento externo em chapa pré pintada; revestimento interno em chapa plastificada; portas em vidro pivotantes; espessura isolamento de 70 mm; termostato digital; termômetro digital, condensador e evaporador ventilado; gás de refrigeração R290; drenagem de água; iluminação LED; ampla visibilidade; classe climática: 3L1.

UPPERDECK | Mixed professional display cabinets (Bi-temperature - refrigeration/freezing)

External coating made in pre painted sheet; plastified metal sheet; hinged glass doors; insulation thickness of 70 mm; digital thermostat, digital thermometer; ventilated condenser and ventilated evaporator; R290 refrigerant; water drain; LED lighting; wide view; climatic class: 3L1.



UPPERDECK ECO + SMR SLB 2200



UPPERDECK ECO + SMR SLB 2500



		COMBI SLB (UPPERDECK ECO + SMR SLB)			
		UPPERDECK ECO + SMR SLB 2200 AD	UPPERDECK ECO + SMR SLB 2200 VCC	UPPERDECK ECO + SMR SLB 2500 AD	UPPERDECK ECO + SMR SLB 2500 VCC
370	230V				
Descongelação automática Automatic defrost		✓		✓	
Descongelação automática e compressor de velocidade variável Automatic defrost and variable speed compressor			✓		✓
Área de exposição total Total display area	m ²	2.3	2.3	2.61	2.61
Código / code		0142.770.003	0142.770.004	0142.770.005	0142.770.006

Upperdeck para arcas SMR SLB Upperdeck for SMR SLB freezers



		UPPERDECK	
		UPPERDECK SLB 2200 AD ECO	UPPERDECK SLB 2500 AD ECO
Descongelação automática Automatic defrost		✓	✓
Nível de ruído Noise level	dB	<55	<55
Temperatura Temperature	°C	0 / +8 ou/or -24 / -16	0 / +8 ou/or -24 / -16
Área de exposição total Total display area	m²	1	1.11
Capacidade bruto/líquido Gross/net capacity	l	768 / 415	878 / 554
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	mm	2200x630x1315	2500x630x1315
Potência Power	kW	1	1.064
Consumo de energia Energy consumption	kwh/ 24h	9.78	13.13
Prateleiras Shelves	n.º	6	8
Código / code		0142.770.007	0142.770.008

ECO - Melhor eficiência energética / ECO Improved energy efficiency



Mural de frio (Bi-temperatura - refrigeração/congelação)
Mais informações, ver página 357.

Vertical display cabinet with 4 doors (Bi-temperature - refrigeration/freezing). More information, see page 357.



SMR 2200 DA AD (cód. 0100.770.060)

Fricon

Expositor profissional de congelados, 934 l - Descongelação automática
Professional display freezer, 934 l - Automatic defrost

o 371
e
V 230V



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2200x1015x840	mm
Potência / Power	0.507	kW
Consumo de energia / Energy consumption	7.91	kWh/24
Capacidade (bruto - líquido) / Capacity (gross - net)	934 / 833	l
Temperatura / Temperature	0 / +8 ou/ -24 / -16	°C
Área de exposição total / Total display area	1.51	m ²
Divisórias altas / High dividers	3	nº
Prateleiras / Shelves	4	nº
Peso / Weight	171	kg

- Revestimento externo em chapa pré pintada.
- Revestimento interno em chapa plastificada.
- Tampas de correr em vidro.
- Espessura isolamento de 70 mm.
- Termóstato digital.
- Termómetro digital.
- Condensador ventilado.
- Gás de refrigeração R290.
- Paragolpes.
- Caleira dreno da água, apara águas.
- Iluminação LED.
- Ampla visibilidade.
- Classe climática: 3L1.

- External coating made in pre painted sheet.
- Plastified metal sheet.
- Sliding glass lids.
- Insulation thickness of 70 mm.
- Digital thermostat.
- Digital thermometer.
- Ventilated condenser.
- R290 refrigerant
- Bumpers.
- Internal drain channel, water tray.
- LED lighting.
- Wide view.
- Climatic class: 3L1.



SMR 2200 DA VCC (cód. 0100.770.061)

Fricon

Expositor profissional de congelados, 934 l - Descongelação automática e compressor de velocidade variável
Professional display freezer, 934 l - Automatic defrost and variable speed compressor

o 371
e
V 230V



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2200x1015x840	mm
Potência / Power	0.286	kW
Consumo de energia / Energy consumption	5.8	kWh/24
Capacidade (bruto - líquido) / Capacity (gross - net)	934 / 833	l
Temperatura / Temperature	0 / +8 ou/ -24 / -16	°C
Área de exposição total / Total display area	1.51	m ²
Divisórias altas / High dividers	3	nº
Prateleiras / Shelves	4	nº
Peso / Weight	171	kg

- Revestimento externo em chapa pré pintada.
- Revestimento interno em chapa plastificada.
- Tampas de correr em vidro.
- Espessura isolamento de 70 mm.
- Termóstato digital.
- Termómetro digital.
- Condensador ventilado.
- Gás de refrigeração R290.
- Paragolpes.
- Caleira dreno da água, apara águas.
- Iluminação LED.
- Ampla visibilidade.
- Classe climática: 3L1.

- External coating made in pre painted sheet.
- Plastified metal sheet.
- Sliding glass lids.
- Insulation thickness of 70 mm.
- Digital thermostat.
- Digital thermometer.
- Ventilated condenser.
- R290 refrigerant
- Bumpers.
- Internal drain channel, water tray.
- LED lighting.
- Wide view.
- Climatic class: 3L1.

Expositores profissionais de congelados SMR CLS

Revestimento externo em chapa pré pintada; revestimento interno em chapa plastificada; tampas de correr para trás em vidro; espessura isolamento de 70 mm; termóstato digital; termómetro digital, condensador ventilado; gás de refrigeração R290; paragolpes; caleira dreno da água, para águas; iluminação LED; ampla visibilidade; classe climática: 3L1.





SMR CLS Professional display freezers





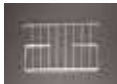

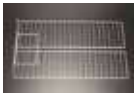



External coating made in pre painted sheet; plastified metal sheet; sliding back glass lids; insulation thickness of 70 mm; digital thermostat, digital thermometer; ventilated condenser; R290 refrigerant; bumpers; internal drain channel, water tray; LED lighting; wide view; climatic class: 3L1.



		SMR CLS					
		2100 VCC TOPO	2100 AD TOPO	2100 VCC	2100 AD	2500 VCC	2500 AD
Descongelação automática Automatic defrost			✓		✓		
Descongelação automática e compressor de velocidade variável Automatic defrost and variable speed compressor		✓		✓		✓	
Nível de ruído Noise level	dB	<55		<55		<55	
Temperatura Temperature	°C	-4 / +8 ou/or -24 / -16		-4 / +8 ou/or -24 / -16		-4 / +8 ou/or -24 / -16	
Área de exposição total Total display area	m ²	1.66		1.65		1.82	
Capacidade bruto/líquido Gross/net capacity	l	1191 / 672		1191 / 672		1538 / 878	
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	mm	2142x1018x990		2108x1018x990		2508x1021x990	
Potência Power	kW	0.433	0.407	0.413	0.46	0.569	0.453
Consumo de energia Energy consumption	kwh/ 24h	6.59	8.03	5.38	6.79	8.13	8.27
Divisórias altas High dividers	n.º	4		4		4	
Prateleiras Shelves	n.º	4		4		5	
Código / code		0100.770.043	0100.770.044	0100.770.045	0100.770.046	0100.770.047	0100.770.048

Opcionais Optionals

Opcional para modelos HCE Optional for HCE models		6 SG	7 SG	8 SG	
Cesto Basket		513.0908	513.0908	513.0908	
Opcional para modelos THC Optional for THC models			420	520	
Cesto alto High basket			513.0783	513.0783	
Opcionais para modelos SMR SLB / Optionals for SMR SLB models		1940 TOPO	1700	2200	2500
Cesto alto High basket		513.0822	513.0809	513.0809	513.0809
Cesto baixo Low basket		513.0823	513.0810	513.0810	513.0810
Divisória alta High wire divider		513.0702	513.0772	513.0772	513.0772
Divisória baixa Low wire divider		513.0705	513.0773	513.0773	513.0773
Kit de união Connection kit		-	515.1026	515.1027	515.1028
Kit prateleira com LED Shelf kit with LED		-	510.0170	510.0171	510.0172
Kit prateleira inferior com LED Lower shelf kit with LED		-	510.0174	510.0173	510.0175
Fecho de linha Close case		-	515.0523	515.0523	515.0523

Opcionais para modelos SMR DA Optionals for SMR DA models		2200		
Divisória alta High wire divider				513.0739
Divisória baixa Low wire divider				513.0881
Opcionais para modelos SMR CLS / Optionals for SMR CLS models		2100 TOPO	2100	2500
Divisória alta High wire divider		513.0459	513.0459	513.0459
Divisória baixa Low wire divider		513.0986	513.0986	513.0986
Kit de união Connection kit		515.1029	515.1029	515.1098
Fecho de linha Close case		515.0774	515.0774	515.0774
Opcionais para modelos CHV/V Optionals for CHV/V models		750	900	1100
Cesto, 765x275x230 mm Basket, 765x275x230 mm		AR050	AR050	AR050
Cesto, 335x275x230 mm Basket, 335x275x230 mm		AR070	AR070	AR070
Cesto (aplicação com barra de inox), 355x275x230 mm Basket (application with stainless steel bar), 355x275x230 mm		AR080	AR080	AR080
Barra divisória em aço inoxidável Stainless steel bar		PI500	PI501	PI502
Divisória para cesto AR050, AR070 e AR080, 285x212 mm Basket divider for AR050, AR070 and AR080, 285x212 mm		AR085	AR085	AR085
Cuba plástica, 335x275x225 mm para cestos AR050, AR070 e AR080 Plastic tank, 335x275x225 mm for AR050, AR070 and AR080 baskets		PL155	PL155	PL155
Divisória pequena longitudinal, 335x275x230 mm Small lengthwise wire divider, 335x275x230 mm		-	-	AR094
Divisória grande longitudinal, 355x275x230 mm Large lengthwise wire divider, 355x275x230 mm		AR095	AR095	AR095
Divisória baixa transversal, 285x212 mm Low crosswise wire divider, 285x212 mm		AR096	AR096	AR096
Divisória alta transversal, 770x471 mm High crosswise wire divider, 770x471 mm		AR097	AR097	AR097

Máquinas de lavar louça e utensílios Dishwashers and warewashing machines



AF 35.21 (cód. 0800.35.011)

MAGNUS

Máquina de lavar copos, cesto 350x350 mm
Glasswasher, rack 350x350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	428x470x595	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência total / Total power	2.89	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 2.7 (caldeira/boiler) / 0.19 (Bomba de lavagem/Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	10 (cuba/tank) / 3 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	210	mm
Peso / Weight	30	kg



o 398

e

v 230V

- Carroçaria, **braços e injetores em aço inoxidável**; porta de parede dupla; abastecimento de água automático; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; doseador abrillantador incorporado; termóstato regulável para cuba e caldeira, dispositivo de segurança na porta; comandos eletromecânicos; painel de comandos extraível; esgoto e a sucção da bomba de lavagem no mesmo local (drenagem por gravidade).
- Consumo água 2 l/ciclo, duração ciclo 2 minutos.
- Equipada com dois cestos para copos, um cesto base quadrado para talheres e um porta-pires.
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**

- **Stainless steel arms, injectors and body**; double panel door; automatic water supply; rinsing with hot water through thermostop system; built-in rinse aid dispenser; adjustable thermostat for tank and boiler; safety device on the door; electromechanical controls; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit (gravity drain).
- 2l water consumption per cycle, 2 minutes cycles.
- Equipped with two racks for glasses, one square base rack for cutlery and one rack for saucers.
- **Version with drain pump, ask us.**



AF 35.25 (cód. 0800.35.008)

MAGNUS

Máquina de lavar copos, cesto 350x350 mm
Glasswasher, rack 350x350 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	440x497x640	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência total / Total power	2.89	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 2.7 (caldeira/boiler) / 0.19 (Bomba de lavagem/Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	10 (cuba/tank) / 3 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	250	mm
Peso / Weight	33	kg



o 398

e

v 230V

- Equipado com válvula anti-retorno de água.
- Restantes características técnicas iguais ao model AF 35.21.

- Equipped anti-backflow valve.
- Other technical characteristics similar to the AF 35.21 model.



Detergentes e secantes

Consulte a página 398.

Detergents and rinses

See page 398.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



AF 40.30 (cód. 0800.35.009)

MAGNUS

0 398

e

V 230V



Máquina de lavar copos, cesto 400x400 mm Glasswasher, rack 400x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	455x550x700	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência total / Total power	2.89	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 2.7 (caldeira/boiler) / 0.19 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	12 (cuba/tank) / 3 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	300	mm
Peso / Weight	41	kg

- Carroçaria de parede dupla parcial; carroçaria, **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; porta de parede dupla; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; doseador abrillantador incorporado; termóstato regulável para cuba e caldeira; comandos eletromecânicos; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem (drenagem por gravidade); válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 2 l/ciclo, duração ciclo 2 minutos.
- Equipada com dois cestos para copos, um cesto base quadrado para talheres e um porta-pires.
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**

- Partial double skinned body; **stainless steel arms, injectors** and body; preformed wash tank; preformed rack guides; double panel door; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; built-in rinse aid dispenser; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit (gravity drain); anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle, 2 minutes cycles.
- Equipped with two racks for glasses, a square base rack for cutlery and a rack for saucers.
- **Version with drain pump, ask us.**



AS 40.30 E (cód. 0805.35.034)

Aristarco

0 398

e

V 230V



Máquina de lavar louça, cesto 400x400 mm Dishwasher, rack 400x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	483x550x700	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	40 - 30 - 20 - 7	
Potência total / Total power	3.03	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 2.7 (caldeira/boiler) / 0.33 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	12 (cuba/tank) / 3 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	315 (pratos/plates) / 290 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	43	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria em aço inoxidável com parede dupla; **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; temperaturas reguláveis e controladas eletronicamente; painel de comandos eletrônico; soft start: arranque progressivo da bomba de lavagem; ciclo de lavagem automático da cuba no final do dia; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem; **doseadores eletrônicos de abrillantador e detergente incorporados**; válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 2 l/ciclo.
- **Ciclos de lavagem: 1.5 - 2 - 3 - 9 minutos.**
- Equipada com um cesto para pratos, um cesto para copos, um cesto base quadrado para talheres e um porta-pires.

- Stainless steel double-skinned body; **stainless steel arms and injectors**; preformed wash tank; preformed rack guides; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; temperatures can be adjusted and checked electronically on the PC board; electronic controls; soft start: progressive start of the washing pump; automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit; **built-in electric rinse aid and detergent dispensers**; anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle.
- **Cycles: 1.5 - 2 - 3 - 9 minutes.**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses, a square base rack for cutlery and a rack for saucers.



AF 40.30 LS (cód. 0800.35.010)

MAGNUS

Máquina de lavar louça, cesto 400x400 mm
Dishwasher, rack 400x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	455x550x700	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência total / Total power	3.03	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 2.7 (caldeira/boiler) / 0.33 (Bomba de lavagem/Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	12 (cuba/tank) / 3 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	315 (pratos/plates) / 290 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	38	kg



o 398

e

v 230V

- Carroçaria de parede dupla parcial; carroçaria, **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; porta de parede dupla; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; doseador abrillantador incorporado; termóstato regulável para cuba e caldeira; comandos eletromecânicos; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem (drenagem por gravidade); válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 2 l/ciclo, duração ciclo 2 minutos.
- Equipada com um cesto para pratos, um cesto para copos, um cesto base quadrado para talheres e um porta-pires.
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**
- Partial double skinned body; **stainless steel arms, injectors** and body; preformed wash tank; preformed rack guides; double panel door; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; built-in rinse aid dispenser; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit (gravity drain); anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle, 2 minutes cycles.
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses, a square base rack for cutlery and a rack for saucers.
- **Version with drain pump, ask us.**



AF 45.30 (cód. 0805.35.035)

MAGNUS

Máquina de lavar louça, cesto 450x450 mm
Dishwasher, rack 450x450 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	503x571x760	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência total / Total power	3.25	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 2.7 (caldeira/boiler) / 0.55 (Bomba de lavagem/Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	18 (cuba/tank) / 5 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	315 (pratos/plates) / 290 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	46	kg



o 398

e

v 230V

- Carroçaria de parede dupla parcial; carroçaria, **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; porta de parede dupla; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; doseador abrillantador incorporado; termóstato regulável para cuba e caldeira; comandos eletromecânicos; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem (drenagem por gravidade); válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 2 l/ciclo, duração ciclo 2 minutos.
- Equipada com um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**
- Partial double skinned body; **stainless steel arms, injectors** and body; preformed wash tank; preformed rack guides; double panel door; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; built-in rinse aid dispenser; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit (gravity drain); anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle, 2 minutes cycles.
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.
- **Version with drain pump, ask us.**



Detergentes e secantes

Consulte a página 398.

Detergents and rinses

See page 398.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



WF 500 MN (cód. 0805.35.049)

MAGNUS

o 398

e

V 230V



Máquina de lavar louça, cesto 500x500 mm Dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	572x633x814	mm
Produção (cestos/h) / Production (racks/h)	30	
Potência total / Total power	3.05	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 2.7 (caldeira/boiler) / 0.35 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	20 (cuba/tank) / 5 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	365 (pratos/plates) / 340 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	60.5	kg

- Carroçaria de parede dupla parcial em aço inoxidável; **braços e injetores em materiais compósitos**, facilmente removíveis; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; porta de parede dupla; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; doseador abrillantador; termóstato regulável para cuba e caldeira; comandos eletromecânicos; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; válvula anti-retorno de água; drenagem por gravidade do tanque e esgoto; filtro da bomba de lavagem de plástico, facilmente removível.
- Consumo água 2 l/ciclo. Ciclos de lavagem: 2 minutos.
- Equipada com um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**

- Partial double skinned body in stainless steel; **arms and injectors made by composite materials**, easily removable; preformed wash tank; preformed rack guides; double panel door; automatic water supply; safety device on the door; rinse aid dispenser; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; rinsing with hot water through thermostop system; anti-backflow valve; total drainage of the tank by gravity drain; plastic wash pump filter, easily removable.
- 2l water consumption per cycle. Cycles: 2 minutes.
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.
- **Version with drain pump, ask us.**



AF 50.35 EASY TR (cód. 0805.35.043)

MAGNUS

o 398

e

V 400V



Máquina de lavar louça, cesto 500x500 mm Dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	572x633x814	mm
Produção (cestos/h) * / Production (racks/h) *	40 - 30	
Potência total / Total power	5.05	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 4.5 (caldeira/boiler) / 0.55 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	20 (cuba/tank) / 5 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	365 (pratos/plates) / 340 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	55.5	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria de parede dupla parcial; carroçaria, **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; porta de parede dupla; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; doseador abrillantador incorporado; termóstato regulável para cuba e caldeira; comandos eletromecânicos; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem (drenagem por gravidade); válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 2 l/ciclo.
- **Ciclos de lavagem: 1.5 - 2 minutos.**
- **Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.**
- Equipada com um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- **Não inclui termómetro da caldeira e da cuba.**
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**

- Partial double skinned body; **stainless steel arms, injectors and body**; preformed wash tank; preformed rack guides; double panel door; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; built-in rinse aid dispenser; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit (gravity drain); anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle.
- **Cycles: 1.5 - 2 minutes.**
- **It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.
- **Thermometer of the boiler and tank not included.**
- **Version with drain pump, ask us.**



AF 50.35 EASY MN (cód. 0805.35.042)

MAGNUS

398

e

V 230V



Máquina de lavar louça, cesto 500x500 mm
Dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	572x633x814	mm
Produção (cestos/h) * / Production (racks/h) *	40 - 30	
Potência total / Total power	3.25	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 2.7 (caldeira/boiler) / 0.55 (Bomba de lavagem/Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	20 (cuba/tank) / 5 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	365 (pratos/plates) / 340 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	53	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria de parede dupla parcial; carroçaria, **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; porta de parede dupla; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; doseador abrillantador incorporado; termóstato regulável para cuba e caldeira; comandos eletromecânicos; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem (drenagem por gravidade); válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 2 l/ciclo.
- **Ciclos de lavagem: 1.5 - 2 minutos.**
- **Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.**
- Equipada com um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- **Não inclui termómetro da caldeira e da cuba.**
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**
- Partial double skinned body; **stainless steel arms, injectors and body**; preformed wash tank; preformed rack guides; double panel door; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; built-in rinse aid dispenser; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit (gravity drain); anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle.
- **Cycles: 1.5 - 2 minutes.**
- **It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.
- **Thermometer of the boiler and tank not included.**
- **Version with drain pump, ask us.**



AF 50.35 TR (cód. 0805.35.037)

MAGNUS

398

e

V 400V



Máquina de lavar louça, cesto 500x500 mm
Dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	572x630x814	mm
Produção (cestos/h) * / Production (racks/h) *	40 - 30	
Potência total / Total power	5.05	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 4.5 (caldeira/boiler) / 0.55 (Bomba de lavagem/Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	20 (cuba/tank) / 5 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	365 (pratos/plates) / 340 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	55.5	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria de parede dupla parcial; carroçaria, **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; porta de parede dupla; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; doseador abrillantador incorporado; termóstato regulável para cuba e caldeira; comandos eletromecânicos; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem (drenagem por gravidade); válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 2 l/ciclo.
- **Ciclos de lavagem: 1.5 - 2 minutos.**
- **Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.**
- Equipada com um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- **Inclui termómetro da caldeira e da cuba.**
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**
- Partial double skinned body; **stainless steel arms, injectors and body**; preformed wash tank; preformed rack guides; double panel door; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; built-in rinse aid dispenser; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit (gravity drain); anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle.
- **Cycles: 1.5 - 2 minutes.**
- **It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.
- **Thermometer of the boiler and tank included.**
- **Version with drain pump, ask us.**



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



AS 50.35 E (cód. 0805.35.033)

Aristarco

o 398
e
V 400V



Máquina de lavar louça, cesto 500x500 mm Dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x633x814	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	40 - 30 - 20 - 7	
Potência total / Total power	5.05	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 4.5 (caldeira/boiler) / 0.55 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	20 (cuba/tank) / 5.5 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	365 (pratos/plates) / 340 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	62	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria em aço inoxidável com parede dupla; **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; temperaturas reguláveis e controladas eletronicamente; painel de comandos eletrônico; soft start: Arranque progressivo da bomba de lavagem; ciclo de lavagem automático da cuba no final do dia; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem; **doseadores eletrônicos de abrillantador e detergente incorporados**; válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 2 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 1.5 - 2 - 3 - 9 minutos.**
- Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.**
- Equipada com um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- Stainless steel double-skinned body; **stainless steel arms and injectors**; preformed wash tank; preformed rack guides; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; temperatures can be adjusted and checked electronically on the PC board; electronic controls; soft start: progressive start of the washing pump; automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit; **built-in electric rinse aid and detergent dispensers**; anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle.
- Cycles: 1.5 - 2 - 3 - 9 minutes.**
- It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.



AS 60.40 E (cód. 0805.35.041)

Aristarco

o 398
e
V 400V



Máquina de lavar louça, cesto 500x600 mm Dishwasher, rack 500x600 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x703x850	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	40 - 30 - 20 - 7	
Potência total / Total power	5.18	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 4.5 (caldeira/boiler) / 0.68 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	22 (cuba/tank) / 5 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working Height	410 (pratos/plates) / 380 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	66.5	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria em aço inoxidável com parede dupla; **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; temperaturas reguláveis e controladas eletronicamente; painel de comandos eletrônico; soft start: arranque progressivo da bomba de lavagem; ciclo de lavagem automático da cuba no final do dia; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem; **doseadores eletrônicos de abrillantador e detergente incorporados**; válvula anti-retorno de água. Consumo água 2 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 1.5 - 2 - 3 - 9 minutos.**
- Permite a introdução de tabuleiros 60x40 cm com cesto especial (cód. 90805.35.733 ou cód. 90805.35.875).**
- Equipada com um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- Stainless steel double-skinned body; **stainless steel arms and injectors**; preformed wash tank; preformed rack guides; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; temperatures can be adjusted and checked electronically on the PC board; electronic controls; soft start: progressive start of the washing pump; automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit; **built-in electric rinse aid and detergent dispensers**; anti-backflow valve.
- 2l water consumption per cycle.
- Cycles: 1.5 - 2 - 3 - 9 minutes.**
- It allows the usage of 60x40 cm trays with special rack (cod. 90805.35.733 or cod. 90805.35.875).**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.



WH 720 (cód. 0805.35.050)

MAGNUS

398

e

V 400V



Máquina de lavar louça de capota, cesto 500x500 mm
Hood-type dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	620/703x746x1494/2065	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	40 - 30	
Potência total / Total power	6.55	kW
Potência / Power	2.4 (cuba/tank) / 6 (caldeira/boiler) / 0.55 (Bomba de lavagem/Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	20 (cuba/tank) / 5 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	442 (pratos/plates) / 425 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	95	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria em aço inoxidável; **braços e injetores em materiais compósitos**, facilmente removíveis; cuba de lavagem com cantos arredondados; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; doseador abrillantador regulável; termostato regulável para cuba e caldeira; start/stop com fecho/abertura da capota; comandos eletromecânicos; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; drenagem por gravidade do tanque e esgoto; válvula anti-retorno de água; pré-filtragem da água na cuba através de um filtro em aço inoxidável; filtro da bomba de lavagem de plástico, facilmente removível; drenagem do tanque e esgoto por gravidade.
- Consumo água 2 l/ciclo.
- **Ciclos de lavagem: 1.5 - 2 minutos.**
- Equipada com um cesto para pratos, um cesto para copos e um cesto base quadrado para talheres.
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**
- **Stainless steel body; arms and injectors made by composite materials**, easily removable; wash tank with rounded corners; double panel door; automatic water supply; safety device on the hood; adjustable rinse aid dispenser; adjustable thermostat for tank and boiler; hood operated start/stop functions; electromechanical controls; rinsing with hot water through thermostop system; total drainage of the tank by gravity drain; anti-backflow valve; stainless steel filter in the tank for pre-filtering of the water; plastic wash pump filter, easily removable.
- 2l water consumption per cycle.
- **Cycles: 1.5 - 2 minutes.**
- Equipped with a rack for plates, a rack for glasses and a square base rack for cutlery.
- **Version with drain pump, ask us.**



AH 800 (cód. 0805.35.038)

MAGNUS

398

e

V 400V



Máquina de lavar louça de capota, cesto 500x500 mm
Hood-type dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	657/760x793x1494/1969	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	40 - 30	
Potência total / Total power	6.75	kW
Potência / Power	2.8 (cuba/tank) / 6 (caldeira/boiler) / 0.75 (Bomba de lavagem/Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	30 (cuba/tank) / 8 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	450 (pratos/plates) / 425 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	118.5	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; abastecimento de água automático; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; doseador abrillantador; termostato regulável para cuba e caldeira; start/stop com fecho/abertura da capota; dispositivo de segurança na porta; teto anti gotejo; válvula anti-retorno de água; bomba vertical auto-lavável; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem (drenagem por gravidade); triplo sistema de filtragem da água; pré-filtragem da água na cuba através de um filtro em aço inoxidável.
- Consumo água 2.5 l/ciclo.
- **Ciclos de lavagem: 1.5 - 2 minutos.**
- Equipada com um cesto para copos, dois cestos base quadrado para talheres e dois cestos para pratos.
- **Inclui termómetro da caldeira e da cuba.**
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**
- **Stainless steel arms, injectors and body**; preformed wash tank; automatic water supply; rinsing with hot water through thermostop system; rinse aid dispenser; adjustable thermostat for tank and boiler; hood operated start/stop functions; safety device on the door; anti dropping roof panel; anti-backflow valve; self cleaning vertical pump; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit (gravity drain); triple water filtration; stainless steel filter in the vat for pre-filtering of the water.
- 2.5l water consumption per cycle.
- **Cycles: 1.5 - 2 minutes.**
- Equipped with one rack for glasses, two square base racks for cutlery and two racks for plates.
- **Thermometer of the boiler and tank included.**
- **Version with drain pump, ask us.**



AH 1040 E (cód. 0805.35.039A)

MAGNUS

0 398

e

V 400V



Máquina de lavar louça de capota, cesto 500x500 mm
Hood-type dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	657/760x793x1494/1969	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	60 - 30 - 20 - 7	
Potência total / Total power	10	kW
Potência / Power	2.8 (cuba/tank) / 9 (caldeira/boiler) / 1 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	30 (cuba/tank) / 8 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	440 (pratos/plates) / 415 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	121	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria, **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; painel de controlo digital; inclui termómetro da caldeira e da cuba; abastecimento de água automático; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; **doseadores eletrónicos de abrillantador e detergente incorporados**; termóstato regulável para cuba e caldeira; start/stop com fecho/abertura da capota; dispositivo de segurança na porta; teto anti gotejo; válvula anti-retorno de água; bomba vertical auto-lavável; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem (drenagem por gravidade); triplo sistema de filtragem da água; pré-filtragem da água na cuba através de um filtro em aço inoxidável.
- Consumo água 2.5 l/ciclo.
- **Ciclos de lavagem: 1 - 2 - 3 - 9 minutos.**
- **Ciclo de lavagem automático da cuba ao final do dia.**
- Possibilidade de adaptar cestos 550x550 mm para tabuleiros, copos e pratos.
- Equipada com um cesto para copos, dois cestos base quadrado para talheres e dois cestos para pratos.
- **Versão com bomba de esgoto, consulte-nos.**

- **Stainless steel arms, injectors** and body; preformed wash tank; digital panel control; thermometer of the boiler and tank included; automatic water supply; rinsing with hot water through thermostop system; **built-in electric rinse aid and detergent dispensers**; adjustable thermostat for tank and boiler; hood operated start/stop functions; safety device on the door; anti dropping roof panel; anti-backflow valve; self cleaning vertical pump; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit (gravity drain); triple water filtration; stainless steel filter in the vat for pre-filtering of the water.
- 2.5l water consumption per cycle.
- **Cycles: 1 - 2 - 3 - 9 minutes.**
- **Automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank.**
- Possibility of adapting 550x550 mm racks for trays, glasses and plates.
- Equipped with one rack for glasses, two square base racks for cutlery and two racks for plates.
- **Version with drain pump, ask us.**



AH 800 E PRS (cód. 0805.35.040A)

MAGNUS

0 398

e

V 400V



Máquina de lavar louça de capota, cesto 500x500 mm
Hood-type dishwasher, rack 500x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	657/760x793x1494/1969	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	60 - 30 - 20 - 7	
Potência total / Total power	9.75	kW
Potência / Power	2.8 (cuba/tank) / 9 (caldeira/boiler) / 0.75 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	30 (cuba/tank) / 11 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	450 (pratos/plates) / 425 (copos/glasses)	mm
Peso / Weight	125.5	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- **Sistema PRS (caldeira atmosférica + pausa cuba) - ver página 381.**
- Restantes características técnicas iguais ao model AH 1040 E.

- **PRS system (Atmospheric boiler+break tank - see page 381.**
- Other technical characteristics similar to the AH 1040 E model.

Detergentes e secantes

Consulte a página 398.

Detergents and rinses

See page 398.





GREEN MANAGEMENT

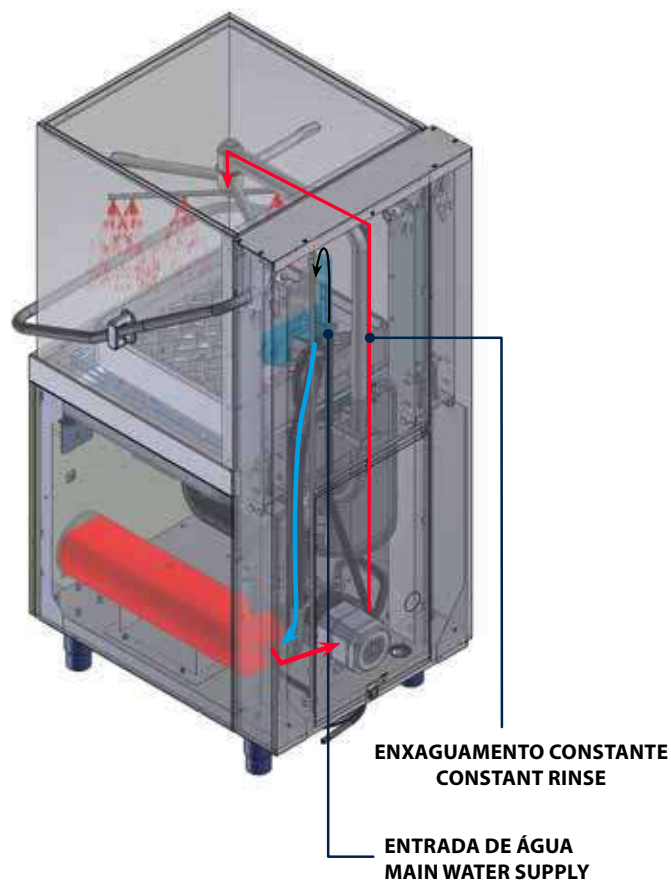
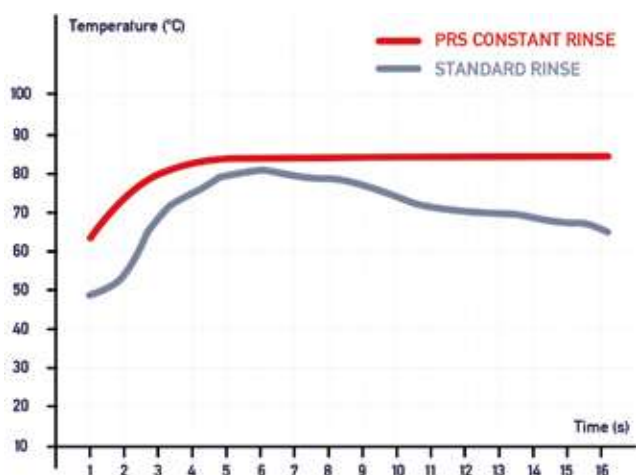
MENOS DETERGENTES / LESS DETERGENTS
MENOS ÁGUA / LESS WATER
MENOS ENERGIA / LESS ENERGY

Máquinas de lavar louça com sistema PRS garantem a total higienização

O Sistema PRS é composto por um break tank, caldeira atmosférica e bomba de enxaguamento.

PRS dishwashers for total cleaning

The PRS system combines a break tank, an atmospheric boiler and the rinse pump.



Com o sistema PRS, a máquina de lavar louça torna-se menos dependente da pressão da entrada de água, sendo apenas necessário garantir 1 bar de pressão para uma utilização normal.

The dishwasher depend on the network's water pressure, functioning perfectly well with just 1 bar.

Vantagens técnicas do sistema PRS:

- Uma temperatura constante de 84°C (a temperatura pode ser ajustada) durante toda a duração do ciclo de enxaguamento, não misturando a água da caldeira com água fria, como acontece no sistema tradicional de enxaguamento sem PRS;
- Pressão constante na saída dos injetores e excelente rotação dos braços de lavagem;
- Nos intervalos de tempo de funcionamento, baixa a temperatura da caldeira para 70°C;
- Elevada duração e higiene da caldeira de aço inoxidável AISI 316;
- Possibilidade de esvaziar a caldeira atmosférica para evitar estagnação de água e formação de calcário no interior, durante períodos de inatividade prolongada.

Technical advantages of the PRS System:

- Constant temperature of 84°C throughout the entire rinse cycle, avoiding mixing with cold water which occurs in traditional systems;
- Constant output pressure from rinse nozzles and excellent rotation of the rinse arms;
- In the intervals between cycles, the boiler temperature is lowered to 70°C;
- Long lasting and easy to clean AISI 316 stainless steel boiler;
- Possibility of draining the boiler, avoiding water stagnation and lime building in phases of longer inactivity.

Benefícios da utilização do sistema PRS:

- Uma higienização completa da louça, garantindo perfeitas condições de higiene e remoção total do detergente;
- Secagem rápida da louça graças à temperatura constante do enxaguamento;
- Ausência de resíduos: consumo otimizado e constante da água e de produtos químicos para o enxaguamento. O consumo de água é sempre igual, pois é estabelecido pelo tempo de funcionamento da bomba de enxaguamento, que é sempre o mesmo.

User advantages of the PRS System:

- Excellent hygiene of the dishes by efficient cleaning and throughout elimination of residual detergent;
- Quick drying of dishes due to the stable temperature throughout the rinse cycle;
- No leftovers: Optimum consumption of water and chemical products throughout the rinse cycle, avoiding excess water and product waste.





AU 60.40 E (cód. 0810.35.010)

MAGNUS

398

e

V 400V



Máquina de lavar utensílios, cesto 600x500 mm Pot washer, rack 600x500 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x703x850	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	30 - 20 - 10 - 7	
Capacidade da cuba e caldeira / Boiler and tank capacity	22 (cuba/tank) / 5 (caldeira/boiler)	l
Altura útil / Working height	400 (panelas/pots) / 410 (pratos/plates)	mm
Potência total / Total power	5.18	kW
Potência da cuba, caldeira e bomba de lavagem / Washing pump, tank and boiler power	2.4 (cuba/tank) / 4.5 (caldeira/boiler) / 0.68 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Peso / Weight	67	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria em aço inoxidável com parede dupla; **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; temperaturas reguláveis e controladas eletronicamente; painel de comandos eletrônico; soft start: arranque progressivo da bomba de lavagem; ciclo de lavagem automático da cuba no final do dia; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem; duplo sistema de filtragem da água; **doseadores eletrônicos de brilhantador e detergente incorporados**; válvula anti-retorno de água.
- Consumo água 3 l/ciclo. Ciclos de lavagem: 2 - 3 - 6 - 9 minutos.
- Permite a introdução de tabuleiros 60x40 cm.
- Equipada com um cesto 500x600 mm e um suporte inox para tabuleiros 60x40 cm ou GN1/1 e um cesto base quadrado para talheres.
- Stainless steel double-skinned body; **stainless steel arms and injectors**; preformed wash tank; preformed rack guides; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; temperatures can be adjusted and checked electronically on the PC board; electronic controls; soft start: progressive start of the washing pump; automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit; double water filtration; **built-in electric rinse aid and detergent dispensers**; anti-backflow valve.
- 3l water consumption per cycle. Cycles: 2 - 3 - 6 - 9 minutes.
- Equipped with a 500x600 rack and a stainless steel rack for 60x40 cm or GN1/1 trays and one square base rack for cutlery.



AU-L 55.45 E PRS (cód. 0810.35.011)

MAGNUS

398

e

V 400V



Máquina de lavar utensílios, cesto 550x550 mm Pot washer, rack 550x550 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	670x695x1315	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	30 - 15 - 10 - 7	
Capacidade da cuba / Tank capacity	50	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	5.5	l
Altura útil / Working height	450 (panelas/pots) / 410 (pratos/plates)	mm
Potência total / Total power	6.75	kW
Potência da cuba e caldeira / Tank and boiler power	6 / 6	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	0.75	kW
Peso / Weight	105	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria em aço inoxidável com parede dupla; **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; guias dos cestos embutidas na cuba; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; temperaturas reguláveis e controladas eletronicamente; painel de comandos eletrônico; soft start: arranque progressivo da bomba de lavagem; ciclo de lavagem automático da cuba no final do dia; painel de comandos extraível; grupo de drenagem da água do tanque e esgoto estão integrados para total esvaziamento do circuito de lavagem; duplo sistema de filtragem da água; **doseadores eletrônicos de brilhantador e detergente incorporados**; válvula anti-retorno de água. **Sistema PRS (caldeira atmosférica + pausa cuba) - ver página 381.**
- Consumo água 2.5 l/ciclo. Ciclos de lavagem: 2 - 3 - 6 - 9 minutos.
- Equipada com um cesto inox 550x550 mm e um suporte inox para 4 tabuleiros.
- Stainless steel double-skinned body; **stainless steel arms and injectors**; preformed wash tank; preformed rack guides; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; temperatures can be adjusted and checked electronically on the PC board; electronic controls; soft start: progressive start of the washing pump; automatic end-of-day self-cleaning cycle of washing tank; extractable control panel; integrated water suction group from the tank and drain for total drainage of the washing circuit; double water filtration; **built-in electric rinse aid and detergent dispensers**; anti-backflow valve. **PRS system (Atmospheric boiler+break tank - see page 381.**
- 2.5 l water consumption per cycle. Cycles: 2 - 3 - 6 - 9 minutes.
- Equipped with a 550x550 rack and a stainless steel rack for 4 trays.

o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays



AU 55.65 EASY PRS (cód. 0810.35.019)

MAGNUS

398

e

V 400V



Máquina de lavar utensílios, cesto 565x690 mm Pot washer, rack 565x690 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	706x883x1829/1997	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	20 - 10 - 7	
Capacidade da cuba / Tank capacity	50	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	11	l
Altura útil / Working height	650	mm
Potência total / Total power	7.3	kW
Potência da cuba / Tank power	2.8	kW
Potência da caldeira / Boiler power	6	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	1.3	kW
Peso / Weight	145	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria de parede simples em aço inoxidável; **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; termóstato regulável para cuba e caldeira; painel de comandos eletromecânico; inclui termómetro da caldeira e da cuba; painel de comandos extraível; duplo sistema de filtragem da água; enchimento direto na cuba; bomba vertical autolimpeza; **sistema PRS (caldeira atmosférica + pausa cuba) - ver página 381**; válvula anti-retorno de água.
- Consumo de água 3 l/ciclo. Ciclos de lavagem: 3 - 6 - 9 minutos.
- Equipada com um cesto em aço inoxidável.
- Stainless steel single-skinned body; **stainless steel arms and injectors**; preformed wash tank; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; thermometer of the boiler and tank included; extractable control panel; double water filtration; direct filling into tank; self clearing vertical pump; **PRS system (Atmospheric boiler+break tank - see page 381)**; anti-backflow valve.
- 3 l water consumption per cycle. Cycles: 3 - 6 - 9 minutes.
- Equipped with stainless steel rack.



AU 55.80 PRS (cód. 0810.35.013A)

MAGNUS

398

e

V 400V



Máquina de lavar utensílios, cesto 565x690 mm Pot washer, rack 565x690 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	740x875x2034/2330	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	20 - 10 - 7	
Capacidade da cuba / Tank capacity	65	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	11	l
Altura útil / Working height	800	mm
Potência total / Total power	7.5	kW
Potência da cuba / Tank power	6	kW
Potência da caldeira / Boiler power	6	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	1.5	kW
Peso / Weight	187.5	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Carroçaria em aço inoxidável com parede dupla, isolada; **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; termóstato regulável para cuba e caldeira; painel de comandos eletromecânico; inclui termómetro da caldeira e da cuba; painel de comandos extraível; duplo sistema de filtragem da água; enchimento direto na cuba; bomba vertical autolimpeza; **sistema PRS (caldeira atmosférica + pausa cuba) - ver página 381**; válvula anti-retorno de água.
- Consumo de água 3.5 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 3 - 6 - 9 minutos.
- Equipada com um cesto em aço inoxidável.
- Stainless steel double-skinned body, insulated body; **stainless steel arms and injectors**; preformed wash tank; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; thermometer of the boiler and tank included; extractable control panel; double water filtration; direct filling into tank; self clearing vertical pump; **PRS system (Atmospheric boiler+break tank - see page 381)**; anti-backflow valve.
- 3.5l water consumption per cycle.
- Cycles: 3 - 6 - 9 minutes.
- Equipped with stainless steel rack.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



AU 65.65 PRS (cód. 0810.35.014A)

MAGNUS

Máquina de lavar utensílios, cesto 660x815 mm
Pot washer, rack 660x815 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	835x1023x1883/2111	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	20 - 10 - 7	
Capacidade da cuba / Tank capacity	65	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	11	l
Altura útil / Working height	650	mm
Potência total / Total power	8.3	kW
Potência da cuba / Tank power	6	kW
Potência da caldeira / Boiler power	6	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	2.3	kW
Peso / Weight	198	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.



0 398

e

V 400V

- Carroçaria em aço inoxidável com parede dupla, isolada; **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; termóstato regulável para cuba e caldeira; painel de comandos eletromecânico; inclui termómetro da caldeira e da cuba; painel de comandos extraível; duplo sistema de filtragem da água; enchimento direto na cuba; bomba vertical autolimpieza; **sistema PRS (caldeira atmosférica + pausa cuba) - ver página 381**; válvula anti-retorno de água.
- Consumo de água 3.5 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 3 - 6 - 9 minutos.
- Equipada com um cesto em aço inoxidável.

- Stainless steel double-skinned body, insulated body; **stainless steel arms and injectors**; preformed wash tank; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; thermometer of the boiler and tank included; extractable control panel; double water filtration; direct filling into tank; self clearing vertical pump; **PRS system (Atmospheric boiler+break tank - see page 381)**; anti-backflow valve.
- 3.5l water consumption per cycle.
- Cycles: 3 - 6 - 9 minutes.
- Equipped with stainless steel rack.



AU 125.80 PRS (cód. 0810.35.015A)

MAGNUS

Máquina de lavar utensílios, cesto 1260x815 mm
Pot washer, rack 1260x815 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1436x995x2034/2330	mm
Produção (cestos/h)* / Production (baskets/h)*	20 - 10 - 7	
Capacidade da cuba / Tank capacity	100	l
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	17	l
Altura útil / Working height	800	mm
Potência total / Total power	15	kW
Potência da cuba / Tank power	9	kW
Potência da caldeira / Boiler power	9	kW
Bomba de lavagem / Washing pump	2x3	kW
Peso / Weight	316	kg

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.



0 398

e

V 400V

- Carroçaria em aço inoxidável com parede dupla, isolada; **braços e injetores em aço inoxidável**; cuba estampada; enchimento de água automático; dispositivo de segurança na porta; enxaguamento com água quente através de sistema "thermostop"; termóstato regulável para cuba e caldeira; painel de comandos eletromecânico; inclui termómetro da caldeira e da cuba; painel de comandos extraível; duplo sistema de filtragem da água; enchimento direto na cuba; bomba vertical autolimpieza; **sistema PRS (caldeira atmosférica + pausa cuba) - ver página 381**; válvula anti-retorno de água.
- Consumo de água 7 l/ciclo.
- Ciclos de lavagem: 3 - 6 - 9 minutos.
- Equipada com um cesto em aço inoxidável.

- Stainless steel double-skinned body, insulated body; **stainless steel arms and injectors**; preformed wash tank; automatic water supply; safety device on the door; rinsing with hot water through thermostop system; adjustable thermostat for tank and boiler; electromechanical controls; thermometer of the boiler and tank included; extractable control panel; double water filtration; direct filling into tank; self clearing vertical pump; **PRS system (Atmospheric boiler+break tank - see page 381)**; anti-backflow valve.
- 7l water consumption per cycle.
- Cycles: 3 - 6 - 9 minutes.
- Equipped with stainless steel rack.

Sistema de filtragem para otimização da água

Para água ideal nos setores da restauração e do vending.

A água bruta tem de ser otimizada para os requisitos especiais da restauração (HORECA). Os filtros da **BRITA** são sistemas de filtragem universais que dão respostas eficientes e descomplicadas a este desafio.

O sistema de filtragem é composto pelo filtro cartucho com cinco níveis de filtragem e cabeça de filtragem **BRITA** de encaixe. Em função da dureza da água e dos requisitos, é ajustado o fluxo auxiliar de bypass (0-70%) com ligações de 3/8" e válvula de purga. As válvulas de retenção na cabeça de filtragem impedem o retorno de água para a tubagem de água potável ou para o filtro cartucho, e protege contra a saída descontrolada de água.

Os sistemas de filtragem **BRITA**, de grau alimentar, são seguros e resistentes à pressão. Estes podem ser utilizados em qualquer sistema de água potável do mundo.

Filter system for better water

Ideal for HORECA and vending sector.

The tap water needs to be treated in order to meet the requirements in the food service industry. The **BRITA** filters are universal filter systems that offers an efficient and easy solution for this challenge.

The filter system consists of a filter cartridge with five filter levels and a screw-in **BRITA** filter head. Depending on the hardness of the water and the demands, the bypass flux is adapted 0-70% with 3/8" connections and drain valve. The retention valves in the filter head avoid the reflux of the water into the water supply or into the filter cartridge, giving secure protection against uncontrolled water leaks.

The **BRITA** filter systems complies with food safety standards and are pressure-resistant and safe. They can be used in any drinking water system in the world.



FILTRAGEM / FILTER

A fiável tecnologia de filtragem BRITA descarboniza a água em quatro passos:

- **1 PRÉ-FILTRAGEM** Um primeiro filtro retém as partículas maiores. / **PRE-FILTERING** A first filter retains larger particles.
- **2 REDUÇÃO DA DUREZA DO CARBONATO** Um filtro médio reduz a dureza do carbonato para reduzir a formação de calcário. / **REDUCING CARBONATE HARDNESS** A medium filter reduces the carbonate hardness to reduce limescale formation.
- **3 FILTRAGEM POR CARVÃO ATIVADO** Toda a água – incluindo a água de bypass – passa por um filtro de carvão ativado para reduzir as substâncias que afetam o sabor e o aroma. / **ACTIVATED CARBON FILTRATION** All water - including bypass water - passes through an activated carbon filter to reduce substances that affect taste and aroma.
- **4 FILTRAGEM FINA** Finalmente, um feltro retém as partículas finas restantes / **FINE FILTRATION** Finally, a felt retains the remaining fine particles.
- **TECNOLOGIA INTELLIBYPASS** - A tecnologia IntelliBypass exclusiva possibilita uma taxa constante de água de bypass, independentemente do fluxo volumétrico. Garante uma água de qualidade sempre elevada, especialmente no caso de taxas de débito mais baixas. / **INTELLIBYPASS TECHNOLOGY** - The unique IntelliBypass Technology enables a constant bypass water rate regardless of volumetric flow rate. It guarantees consistently high water quality, especially at lower flow rates.

QUALIDADE E SEGURANÇA

ÁGUA DE ÓTIMA QUALIDADE

Qualidade notável e consistente da água – sem sabor e aroma indesejados.

MÁXIMA SEGURANÇA DO PRODUTO

Para funcionamento ininterrupto e utilização segura.

FÁCIL DE USAR

O funcionamento é mais simples e fácil do que nunca.

APROVADO EM TESTES

A segurança alimentar dos produtos de filtro de água profissional BRITA é testada e monitorizada por institutos independentes.



QUALITY AND SAFETY

OPTIMUM WATER QUALITY

Outstanding and consistent water quality - no undesirable taste or aroma.

MAXIMUM PRODUCT SAFETY

For continuous operation and safe use.

EASY TO USE

Operation is simpler and easier than ever before.

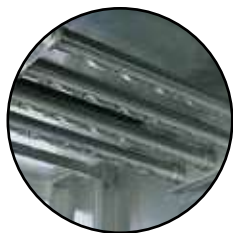
TESTED AND APPROVED

The food safety of BRITA professional water filter products is tested and monitored by independent institutes.

Água otimizada / Optimized water

- Máquinas de café / Coffee machines
- Máquinas de café espresso / Espresso coffee machines
- Sistemas de café para escritórios / Coffee systems for offices
- Máquinas de vending / Vending machines
- Geradores de vapor / Steamers
- Fornos combinados / Mixed ovens
- Máquinas de bebidas frias / Cooler machines

Máquinas de lavar túnel Rack-conveyor machines



Braços de lavagem e injetores em aço inoxidável.
Stainless steel wash and rinse arms.

1

2

Válvula anti-retorno de água standard, para evitar a contaminação de água na rede hídrica.
Backflow prevention device as a standard feature to avoid the contamination of the water supply.

3

Módulo de secagem (DR) em linha ou sobre uma curva motorizada de 90° para garantir uma secagem perfeita (opcional).
Drying module (DR) either in-line or on a 90° motorized curve to ensure perfect drying (optional).

4

Carroçaria com parede dupla.
Double skinned.

5

Caldeira isolada para reduzir as perdas de calor.
Insulated boiler to reduce heat dispersion.

Cuba e caldeira em aço inoxidável AISI 316 com elevada resistência à corrosão.
Tank and boiler in AISI 316 stainless steel with high corrosion resistance.



Bomba vertical de autolimpeza para prevenir a proliferação de bactérias.
Self-cleaning vertical pump to prevent bacterial proliferation.

6

7

Fácil acesso para manutenção.
Easy to access for maintenance.

As máquinas de lavar túnel da MAGNUS® destacam-se por dois motivos: A qualidade das máquinas, seja em termos de estrutura, seja em relação ao empenho e a grande variedade de opcionais que permitem construir um sistema de lavagem exatamente à medida do projeto e do espaço em que será inserido.

The tunnel system dish washers MAGNUS® excels for two reasons: The quality of the machine's structure, their high performance and the great variety of optional that allow building a washing line that corresponds exactly to the necessities of the project and the available space.



- 15 Comandos eletromecânicos.
Electromechanical controls.
- 14 Recuperador térmico (HR) que permite recuperar o vapor produzido pela máquina e utilizá-lo para pré-aquecer a alimentação de água fria (opcional)
Heat recovery system (HR) which permits the steam produced by the machine to be recovered and used to preheat the cold feed water (optional).
- 13 Sistema de avanço dos cestos com 3 velocidades ajustáveis mediante variador de frequência.
3 variable speed traction system by inverter.

Sistema de avanço dos cestos com controlo eletrónico do torque e com duplo arrasto lateral em aço inoxidável.
Double sided traction system in stainless steel with electronic torque control.
- 12 Economizador em cada fase da máquina para evitar o desperdício desnecessário de água, energia e detergente.
Economizer in each machine stage to avoid unnecessary waste of water, energy and detergent.
- 11 Duplo sistema de filtragem da água com sistema de recolha dos resíduos alimentares extraível.
Double water filtration with extractable dirt collection system.

Filtros de superfície em aço inox facilmente extraíveis sem desmontar os braços de lavagem.
Surface filters in stainless steel easily extractable without removing the wash arms.
- 10 Cuba com ângulos arredondados.
Tank with rounded corners.
- 9 Redutor de pressão standard da água de rede para otimizar o consumo de energia e obter um melhor enxaguamento.
Pressure reducer as a standard feature to optimise power consumption and excel in rinsing.
- 8 Temperaturas da cuba e da caldeira ajustáveis.
Adjustable tank and boiler temperatures.



TR 1200 (cód. 0820.35.030A)



396

e

400V



- ESX** Versão ESX (modelo com entrada à esquerda / ESX version (model with left entry))
- EDX** Versão EDX (modelo com entrada à direita / EDX version (models with right entry))

Máquina de lavar túnel, cesto 500x500 mm - 1800 pratos/h
Rack conveyor dishwasher, rack 500x500 mm - 1800 plates/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1150x770x1710/2110	mm
Produção (pratos/h) * / Production (plates/h)*	1800 - 1620 - 1260	
Produção (copos/h)* / Production (glasses/h)*	2500 - 2250 - 1750	
Produção (tabuleiros/h)* / Production (trays/h)*	600 - 540 - 420	
Produção (cestos/h)* / Production (racks/h)*	100 - 90 - 70	
Altura útil / Working height	495 (pratos/plates) / 470 (copos/glasses)	mm
Potência total / Total power	19.05	kW
Motor de tração / Driving motor	0.15	kW
Lavagem / Washing	9 (cuba/tank)	kW
	0.9 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	
Enxaguamento / Rising	65 (cuba/tank)	l
	9 (caldeira/boiler)	kW
Consumo de água / Water consumption	9 (caldeira/boiler)	l
	150	l/h

* Dependendo do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Sistema de avanço dos cestos com 3 velocidades ajustáveis.
- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- Controlos eletromecânicos.
- Carroçaria de parede dupla e cuba com ângulos arredondados.
- Duplo sistema de filtragem da água.
- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável.
- Bomba vertical de autolimpieza.
- Redutor de pressão standard.
- Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.
- 3 variable speed traction system by inverter.
- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- Electromechanical controls.
- Double skinned body and tank with rounded corners.
- Double filtration de l'eau.
- Stainless steel wash and rinse arms.
- Self cleaning vertical pump.
- Pressure reducer standard.
- It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Opcionais / Optional

cód.	+ HR	Recuperador de calor, 3.06 kW, máx. 25°C Heat recovery, 3.06 kW, max. 25°C	
cód.	+ DR	Equipamento de secagem, 5.15 kW Dryer, 5.15 kW	
cód.	+ DR90°	Túnel de secagem de canto, 9.35 kW, LPA=870x870/975x1945 mm Corner drying tunnel, 9.35 kW, WDH=870x870/975x1945 mm	
cód. 0890.35.002	+ SG	Cortina anti-salpicos, L=250 mm Splash guards, W=250 mm	

Consulte a página 396 para outros opcionais / See page 396 for other optional





TR 1650 (cód. 0820.35.002A)

MAGNUS

396

e

V 400V



ESX Versão ESX (modelo com entrada à esquerda /
ESX version (model with left entry)

EDX Versão EDX (modelo com entrada à direita /
EDX version (models with right entry)

Máquina de lavar túnel, cesto 500x500 mm - 1980 pratos/h
Rack conveyor dishwasher, rack 500x500 mm - 1980 plates/h

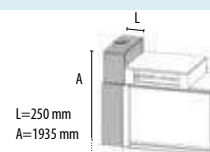
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1550x770x1710/2110	mm
Produção (pratos/h) * / Production (plates/h)*	1980 - 1800 - 1620	
Produção (copos/h)* / Production (glasses/h)*	2750 - 2500 - 2250	
Produção (tabuleiros/h)* / Production (trays/h)*	660 - 600 - 540	
Produção (cestos/h)* / Production (racks/h)*	110 - 100 - 90	
Altura útil / Working height	495 (pratos/plates) / 470 (copos/glasses)	mm
Potência total / Total power	20.15	kW
Motor de tração / Driving motor	0.15	kW
Lavagem / Washing	9 (cuba/tank) 2 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
	105 (cuba/tank)	l
Enxaguamento / Rising	9 (caldeira/boiler)	kW
	9 (caldeira/boiler)	l
Consumo de água / Water consumption	165	l/h

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

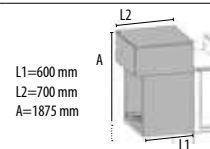
- Sistema de avanço dos cestos com 3 velocidades ajustáveis.
- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- Controlos eletromecânicos.
- Carroçaria de parede dupla e cuba com ângulos arredondados.
- Duplo sistema de filtragem da água.
- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável.
- Bomba vertical de autolimpeza.
- Redutor de pressão standard.
- Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.
- 3 variable speed traction system by inverter.
- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- Electromechanical controls.
- Double skinned body and tank with rounded corners.
- Double filtration de l'eau.
- Stainless steel wash and rinse arms.
- Self cleaning vertical pump.
- Pressure reducer standard.
- It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Opcionais / Optional

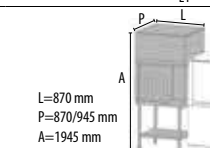
cód. + HR Recuperador de calor, 6.06 kW, máx. 25°C
Heat recovery, 6.06 kW, max. 25°C



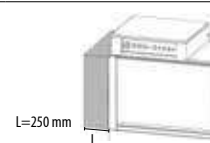
cód. + DR Equipamento de secagem, 7.45 kW
Dryer, 7.45 kW



cód. + DR90° Túnel de secagem de canto, 9.35 kW, LPA=870x870/975x1945 mm
Corner drying tunnel, 9.35 kW, WDH=870x870/975x1945 mm



cód. 0890.35.002 + SG Cortina anti-salpicos, L=250 mm
Splash guards, W=250 mm



Consulte a página 396 para outros opcionais / See page 396 for other optional



TR 2000 (cód. 0820.35.001A)



0 396
e
V 400V



ESX Versão ESX (modelo com entrada à esquerda /
ESX version (model with left entry)
EDX Versão EDX (modelo com entrada à direita /
EDX version (models with right entry)

Máquina de lavar túnel, cesto 500x500 mm - 2700 pratos/h
Rack conveyor dishwasher, rack 500x500 mm - 2700 plates/h

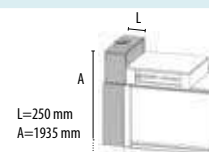
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1800x770x1710/2110	mm
Produção (pratos/h) * / Production (plates/h)*	2700 - 2160 - 1674	
Produção (copos/h)* / Production (glasses/h)*	3750 - 3000 - 2325	
Produção (tabuleiros/h)* / Production (trays/h)*	900 - 720 - 558	
Produção (cestos/h)* / Production (racks/h)*	150 - 120 - 93	
Altura útil / Working height	495 (pratos/plates) / 470 (copos/glasses)	mm
Potência total / Total power	26.25	kW
Motor de tração / Driving motor	0.25	kW
Lavagem / Washing	12 (cuba/tank)	kW
	2 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	
Enxaguamento / Rising	105 (cuba/tank)	l
	12 (caldeira/boiler)	kW
Consumo de água / Water consumption	9 (caldeira/boiler)	l
	225	l/h

* Dependendo do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

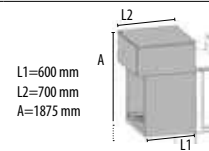
- Sistema de avanço dos cestos com 3 velocidades ajustáveis.
- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- Controlos eletromecânicos.
- Carroçaria de parede dupla e cuba com ângulos arredondados.
- Duplo sistema de filtragem da água.
- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável.
- Bomba vertical de autolimpeza.
- Redutor de pressão standard.
- Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.
- 3 variable speed traction system by inverter.
- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- Electromechanical controls.
- Double skinned body and tank with rounded corners.
- Double filtration de l'eau.
- Stainless steel wash and rinse arms.
- Self cleaning vertical pump.
- Pressure reducer standard.
- It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Opcionais / Optional

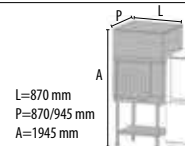
cód. + HR Recuperador de calor, 3.06 kW, máx. 25°C
Heat recovery, 3.06 kW, max. 25°C



cód. + DR Equipamento de secagem, 7.45 kW
Dryer, 7.45 kW



cód. + DR90° Túnel de secagem de canto, 9.35 kW, LPA=870x870/975x1945 mm
Corner drying tunnel, 9.35 kW, WDH=870x870/975x1945 mm



Consulte a página 396 para outros opcionais / See page 396 for other optional



TR 2500 (cód. 0820.35.009A)

MAGNUS

396

e

V 400V



ESX Versão ESX (modelo com entrada à esquerda / ESX version (model with left entry)

EDX Versão EDX (modelo com entrada à direita / EDX version (models with right entry)

Máquina de lavar túnel, cesto 500x500 mm - 2880 pratos/h
Rack conveyor dishwasher, rack 500x500 mm - 2880 plates/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1800x770x1710/2110	mm
Produção (pratos/h) * / Production (plates/h)*	2880 - 2520 - 1674	
Produção (copos/h)* / Production (glasses/h)*	4000 - 3500 - 2325	
Produção (tabuleiros/h)* / Production (trays/h)*	960 - 840 - 558	
Produção (cestos/h)* / Production (racks/h)*	160 - 140 - 93	
Altura útil / Working height	495 (pratos/plates) / 470 (copos/glasses)	mm
Potência total / Total power	29.6	kW
Motor de tração / Driving motor	0.25	kW
Lavagem / Washing	12 (cuba/tank)	kW
	2.35 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	
Enxaguamento / Rising	105 (cuba/tank)	l
	15 (caldeira/boiler)	kW
Consumo de água / Water consumption	2x 9 (caldeira/boiler)	l
	240	l/h

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Sistema de avanço dos cestos com 3 velocidades ajustáveis.
- Máquina de lavar túnel constituída por módulo único que inclui lavagem e enxaguamento.
- Controlos eletromecânicos.
- Carroçaria de parede dupla e cuba com ângulos arredondados.
- Duplo sistema de filtragem da água.
- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável.
- Bomba vertical de autolimpeza.
- Redutor de pressão standard.
- Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.
- 3 variable speed traction system by inverter.
- Composed by an unique unit including wash and rinse.
- Electromechanical controls.
- Double skinned body and tank with rounded corners.
- Double filtration de l'eau.
- Stainless steel wash and rinse arms.
- Self cleaning vertical pump.
- Pressure reducer standard.
- It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Opcionais / Optional

cód.	+ HR	Recuperador de calor, 3.06 kW, máx. 25°C Heat recovery, 3.06 kW, max. 25°C	
cód.	+ DR	Equipamento de secagem, 7.45 kW Dryer, 7.45 kW	
cód.	+ DR90°	Túnel de secagem de canto, 9.35 kW, LPA=870x870/975x1945 mm Corner drying tunnel, 9.35 kW, WDH=870x870/975x1945 mm	

Consulte a página 396 para outros opcionais / See page 396 for other optional



TR 3000 (cód. 0820.35.013A)

MAGNUS

0 396
e
V 400V



ESX Versão ESX (modelo com entrada à esquerda /
ESX version (model with left entry)
EDX Versão EDX (modelo com entrada à direita /
EDX version (models with right entry)

Máquina de lavar túnel, cesto 500x500 mm - 4140 pratos/h
Rack conveyor dishwasher, rack 500x500 mm - 4140 plates/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2400x770x1710/2110	mm
Produção (pratos/h) * / Production (plates/h)*	4140 - 3600 - 2610	
Produção (copos/h)* / Production (glasses/h)*	5750 - 5000 - 3625	
Produção (tabuleiros/h)* / Production (trays/h)*	1380 - 1200 - 870	
Produção (cestos/h)* / Production (racks/h)*	230 - 200 - 145	
Altura útil / Working height	495 (pratos/plates) / 470 (copos/glasses)	mm
Potência total / Total power	33.6	kW
Motor de tração / Driving motor	0.25	kW
Pré-lavagem / Pre-washing	1 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
	65 (cuba/tank)	l
Lavagem / Washing	12 (cuba/tank)	kW
	2.35 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	
Enxaguamento / Rising	105 (cuba/tank)	l
	18 (caldeira/boiler)	kW
Consumo de água / Water consumption	2x 9 (caldeira/boiler)	l
	345	l/h

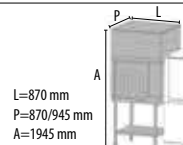
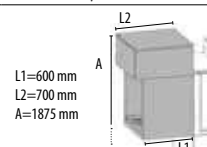
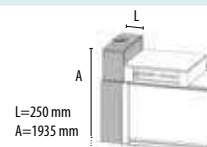
* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Sistema de avanço dos cestos com 3 velocidades ajustáveis.
- Máquina de lavar túnel constituída por módulo de pré-lavagem + módulo único de lavagem e enxaguamento.
- Controlos eletromecânicos.
- Carroçaria de parede dupla e cuba com ângulos arredondados.
- Duplo sistema de filtração da água.
- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável.
- Bomba vertical de autolimpeza.
- Redutor de pressão standard.
- Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- 3 variable speed traction system by inverter.
- Composed by pre-wash zone + unit including wash and rinse.
- Electromechanical controls.
- Double skinned body and tank with rounded corners.
- Double filtration de l'eau.
- Stainless steel wash and rinse arms.
- Self cleaning vertical pump.
- Pressure reducer standard.
- It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Opcionais / Optional

cód.	+ HR	Recuperador de calor, 3.06 kW, máx. 25°C Heat recovery, 3.06 kW, max. 25°C
cód.	+ DR	Equipamento de secagem, 7.05 kW Dryer, 7.05 kW
cód.	+ DR90°	Túnel de secagem de canto, 9.35 kW, LPA=870x870/975x1945 mm Corner drying tunnel, 9.35 kW, WDH=870x870/975x1945 mm



Consulte a página 396 para outros opcionais / See page 396 for other optional



TR 3500 (cód. 0820.35.017A)

MAGNUS

396
e
400V



ESX Versão ESX (modelo com entrada à esquerda /
ESX version (model with left entry)

EDX Versão EDX (modelo com entrada à direita /
EDX version (models with right entry)

Máquina de lavar túnel, cesto 500x500 mm - 4500 pratos/h
Rack conveyor dishwasher, rack 500x500 mm - 4500 plates/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2600x770x1710/2110	mm
Produção (pratos/h) * / Production (plates/h)*	4500 - 3960 - 2610	
Produção (copos/h)* / Production (glasses/h)*	6250 - 5500 - 3625	
Produção (tabuleiros/h)* / Production (trays/h)*	1500 - 1320 - 870	
Produção (cestos/h)* / Production (racks/h)*	250 - 220 - 145	
Altura útil / Working height	495 (pratos/plates) / 470 (copos/glasses)	mm
Potência total / Total power	33.85	kW
Motor de tração / Driving motor	0.25	kW
Pré-lavagem / Pre-washing	1 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
	65 (cuba/tank)	l
Lavagem / Washing	12 (cuba/tank)	kW
	2.35 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	
	105 (cuba/tank)	l
Pré-enxaguamento / Pré-rinse	0.25 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
	11 (cuba/tank)	l
Enxaguamento / Rising	18 (caldeira/boiler)	kW
	2x 9 (caldeira/boiler)	l
Consumo de água / Water consumption	325	l/h

* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Sistema de avanço dos cestos com 3 velocidades ajustáveis.
- Máquina de lavar túnel constituída por módulo de pré-lavagem + módulo de lavagem + módulo de enxaguamento. Módulo de enxaguamento com uma zona de pré-enxaguamento e uma zona de enxaguamento final.
- Controlos eletromecânicos.
- Carroçaria de parede dupla e cuba com ângulos arredondados.
- Duplo sistema de filtragem da água.
- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável.
- Bomba vertical de autolimpeza.
- Redutor de pressão standard.
- Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

- 3 variable speed traction system by inverter.
- Composed by pre-wash zone + wash zone + rinse zone. The rinse zone includes a pre-rinse area + a final rinse area.
- Electromechanical controls.
- Double skinned body and tank with rounded corners.
- Double filtration de l'eau.
- Stainless steel wash and rinse arms.
- Self cleaning vertical pump.
- Pressure reducer standard.
- It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Opcionais / Optional

cód.	+ HR	Recuperador de calor, 3.06 kW, máx. 25°C Heat recovery, 3.06 kW, max. 25°C	
cód.	+ DR	Equipamento de secagem, 7.45 kW Dryer, 7.45 kW	
cód.	+ DR90°	Túnel de secagem de canto, 9.35 kW, LPA=870x870/975x1945 mm Corner drying tunnel, 9.35 kW, WDH=870x870/975x1945 mm	

Consulte a página 396 para outros opcionais / See page 396 for other optional



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



TR 4000 (cód. 0820.35.021A)



396
e
400V



ESX Versão ESX (modelo com entrada à esquerda /
ESX version (model with left entry)

EDX Versão EDX (modelo com entrada à direita /
EDX version (models with right entry)

Máquina de lavar túnel, cesto 500x500 mm - 4860 pratos/h
Rack conveyor dishwasher, rack 500x500 mm - 4860 plates/h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2600x770x1710/2110	mm
Produção (pratos/h) * / Production (plates/h)*	4860 - 4500 - 2610	
Produção (copos/h)* / Production (glasses/h)*	6750 - 6250 - 3625	
Produção (tabuleiros/h)* / Production (trays/h)*	1620 - 1500 - 870	
Produção (cestos/h)* / Production (racks/h)*	270 - 250 - 145	
Altura útil / Working height	495 (pratos/plates) / 470 (copos/glasses)	mm
Potência total / Total power	36.85	kW
Motor de tração / Driving motor	0.25	kW
1º lavagem / 1st washing	1 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
	6 (cuba/tank)	kW
Lavagem / Washing	65 (cuba/tank)	l
	12 (cuba/tank) 2.35 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Pré-enxaguamento / Pré-rinse	105 (cuba/tank)	l
	0.25 (Bomba de lavagem/ Washing pump)	kW
Enxaguamento / Rising	11 (cuba/tank)	l
	21 (caldeira/boiler)	kW
Consumo de água / Water consumption	2x 9 (caldeira/boiler)	l
	351	l/h

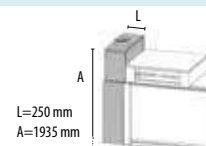
* Depende do tipo de ciclo selecionado / Depends on the cycle selected.

- Sistema de avanço dos cestos com 3 velocidades ajustáveis.
- Máquina de lavar túnel constituída por módulo de 1º lavagem + módulo de lavagem + módulo de enxaguamento. Módulo de enxaguamento com uma zona de pré-enxaguamento e uma zona de enxaguamento final.
- Controlos eletromecânicos.
- Carroçaria de parede dupla e cuba com ângulos arredondados.
- Duplo sistema de filtragem da água.
- Carroçaria, braços e injetores em aço inoxidável.
- Bomba vertical de autolimpeza.
- Redutor de pressão standard.
- Permite a introdução de tabuleiros GN1/1 com cesto especial.
- Equipada com dois cestos para pratos, um cesto para cutelaria, um cesto base para chávenas e taças e um cesto para talheres com 8 compartimentos.

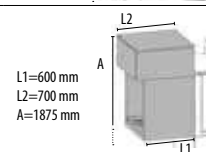
- 3 variable speed traction system by inverter.
- Composed by 1st wash zone + wash zone + rinse zone. The rinse zone includes a pre-rinse area + a final rinse area.
- Electromechanical controls.
- Double skinned body and tank with rounded corners.
- Double filtration de l'eau.
- Stainless steel wash and rinse arms.
- Self cleaning vertical pump.
- Pressure reducer standard.
- It allows the usage of GN1/1 trays with special rack.
- Equipped with two racks for plates, one rack for cutlery, one base rack for cups and mugs and one cutlery basket with 8 divisions.

Opcionais / Optional

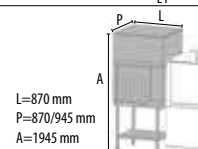
cód. + HR Recuperador de calor, 3.06 kW, máx. 25°C
Heat recovery, 3.06 kW, max. 25°C



cód. + DR Equipamento de secagem, 7.45 kW
Dryer, 7.45 kW



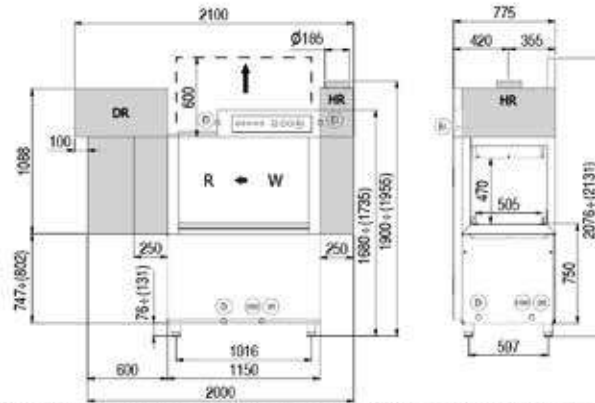
cód. + DR90º Túnel de secagem de canto, 9.35 kW, LPA=870x870/975x1945 mm
Corner drying tunnel, 9.35 kW, WDH=870x870/975x1945 mm



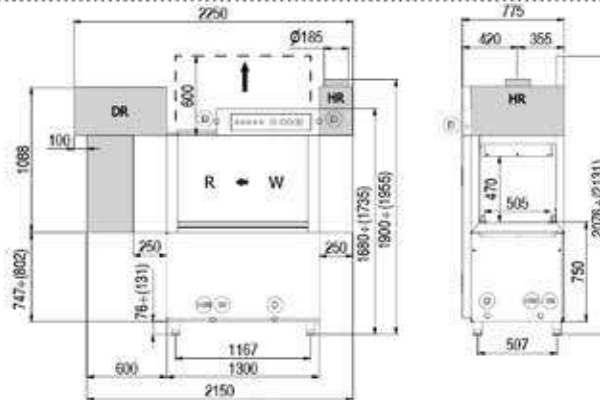
Consulte a página 396 para outros opcionais / See page 396 for other optional

Planos de instalação Installation diagrams

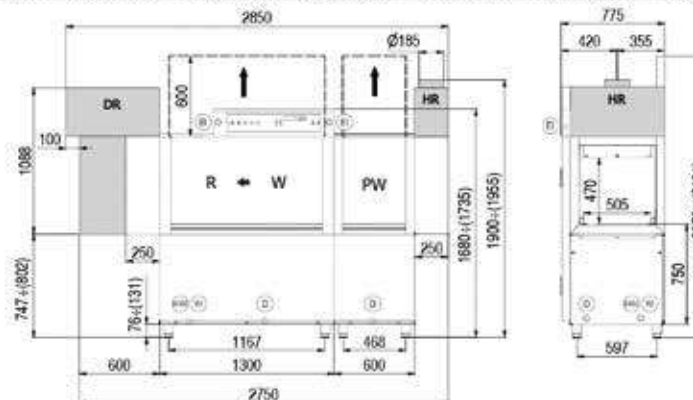
TR 1200 EDX



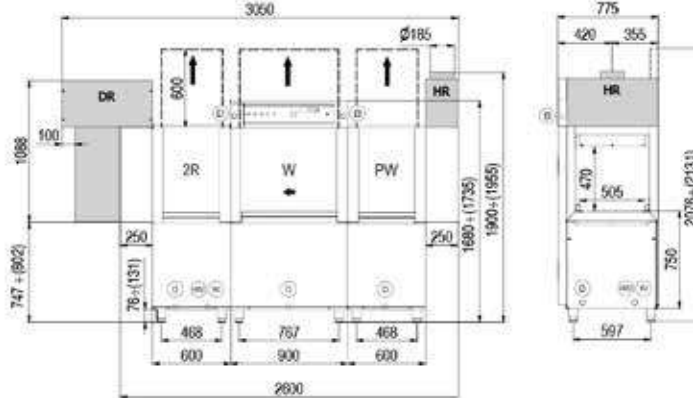
**TR 1650 EDX
TR 2000 EDX
TR 2500 EDX**



TR 3000 EDX



**TR 3500 EDX
TR 4000 EDX**



EI

Cabo de alimentação.
Power cord supply.

WI

Tubo de alimentação G 3/4" l=2000 mm.
G 3/4" inlet hose l=2000 mm.

D

Tubo de esgoto Ø 29 mm l=2500 mm.
Drain hose Ø 29 mm l=2500 mm.

D-DP

Tubo de esgoto Ø 29 mm l=2500 mm (com bomba de descarga).
Drain hose Ø 29 mm l=2500 mm (with drain pump).



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas







voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Opcionais / Optionals

Opcionais para máquinas de lavar túnel / Optional Rack-conveyor dishwashers

cód. 0890.35.043	+ XP9	Caldeira suplementar, 9 kW (Para TR 1200, TR 1650 e TR 2000) Extra boiler, 9 kW (For TR 1200, TR 1650 and TR 2000)	
cód. 0890.35.044	+ XP12	Caldeira suplementar, 12 kW (Para TR 1200, TR 1650 e TR 2000) Extra boiler, 12 kW (For TR 1200, TR 1650 and TR 2000)	
cód. 0890.35.045	+ DOS. UNIT. (0A007224)	Sistema doseador (Para todos os modelos TR) Dosing system (For all TR models)	
cód. 0890.35.	+ BP	Bomba de aumento de pressão, 580 W (Para todos os modelos TR) Booster pump, 580 W (For all TR models)	
cód. 0890.35.	+ DSI	Isolamento térmico e acústico (Para TR 1200, TR 1650, TR 2000 e TR 2500) Heat and acoustic insulation (For TR 1200, TR 1650, TR 2000 and TR 2500)	
cód. 0890.35.	+ DSI	Isolamento térmico e acústico (Para TR 3000) Heat and acoustic insulation (For TR 3000)	
cód. 0890.35.	+ DSI	Isolamento térmico e acústico (Para TR 3500 e TR 4000) Heat and acoustic insulation (For TR 3500 and TR 4000)	
cód. 0890.35.009	0A006001	Tapete de entrada de canto, LPA 770x770x880 mm Inlet 90° mechanized conveyor, LPH 770x770x880 mm	
cód. 0890.35.	0A006292	Tapete de entrada motorizado 90°, LPA 850x850x880 mm (< TR 3000) Inlet 90° motorized curved conveyor, LPH 850x850x880 mm (< TR 3000)	
cód. 0890.35.	0A006293	Tapete de entrada motorizado 90°, LPA 850x850x880 mm (> TR 3500) Inlet 90° motorized curved conveyor, LPH 850x850x880 mm (> TR 3500)	
cód. 0890.35.005	0A005998	Tapete de saída motorizado 90°, LPA 850x850x880 mm (Para todos os modelos TR - versão EDX) Outlet 90° motorized curved conveyor, LPH 850x850x880 mm (For all TR models - EDX version)	
cód. 0890.35.	6160-050006	Tapete de saída motorizado 90°, LPA 850x850x880 mm (Para todos os modelos TR - versão ESX) Outlet 90° motorized curved conveyor, LPH 850x850x880 mm (For all TR models - ESX version)	
cód. 0890.35.059	8380-0104	Tapete de entrada mecanizado 90°, LPA 850x850x900 mm (Para todos os modelos TR) Inlet 90° mechanized curved conveyor, LPH 850x850x900 mm (For all TR models)	
cód. 0890.35.060	8380-0056	Tapete de saída mecanizado 90°, LPA 850x850x900 mm (Para todos os modelos TR) Outlet 90° mechanized curved conveyor, LPH 850x850x900 mm (For all TR models)	
cód. 0890.35.	8380-0069	Tapete de saída mecanizado 180°, LPA 1450x850x900 mm (Para todos os modelos TR) Outlet 180° mechanized curved conveyor, LPH 1450x850x900 mm (For all TR models)	
cód. 0890.35.011	0A005824	Curvas de rolos 90°C com pio, LPA 1070x1070x880 mm (Para todos os modelos TR) 90° curved roller way with sink, LPH 1070x1070x880 mm (For all TR models)	
cód. 0890.35.053	8380-0089	Tapete de rolos com pio completo para fim de linha, LPA 1100x650x880 mm (Para todos os modelos TR) * Roller way with sink complete of end plate, LPH 1100x650x880 mm (For all TR models) *	
cód. 0890.35.054	8380-0090	Tapete de rolos com pio completo para fim de linha, LPA 1600x650x880 mm (Para todos os modelos TR) * Roller way with sink complete of end plate, LPH 1600x650x880 mm (For all TR models)	
cód. 0890.35.055	8380-0091	Tapete de rolos com pio completo para fim de linha, LPA 2100x650x880 mm (Para todos os modelos TR) * Roller way with sink complete of end plate, LPH 2100x650x880 mm (For all TR models) *	

* Inclui elemento para fixação à máquina e fim de curso / Includes connecting pc between machine and roller way and end plate.

ESX Versão ESX (modelo com entrada à esquerda / ESX version (model with left entry)

EDX Versão EDX (modelo com entrada à direita / EDX version (models with right entry)

Opcionais para máquinas de lavar túnel / Optional Rack-conveyor dishwashers

cód. 0890.35.058	OA016128	Mesa pré-lavagem com pio à esquerda, LPA 1200x780x850 mm Pre-wash table with sink on left, LPH 1200x780x850 mm	
cód. 0890.35.	OA016129	Mesa pré-lavagem com pio à esquerda, LPA 1500x780x850 mm Pre-wash table with sink on left, LPH 1500x780x850 mm	
cód. 0890.35.	OA017109	Mesa pré-lavagem com pio à esquerda, LPA 1800x780x850 mm Pre-wash table with sink on left, LPH 1800x780x850 mm	
cód. 0890.35.	OA016110	Mesa pré-lavagem com pio à esquerda, LPA 2000x780x850 mm Pre-wash table with sink on left, LPH 2000x780x850 mm	
cód. 0890.35.	OA016130	Mesa pré-lavagem com pio à direita, LPA 1200x780x850 mm Pre-wash table with sink on right, LPH 1200x780x850 mm	
cód. 0890.35.	OA016131	Mesa pré-lavagem com pio à direita, LPA 1500x780x850 mm Pre-wash table with sink on right, LPH 1500x780x850 mm	
cód. 0890.35.	OA017107	Mesa pré-lavagem com pio à direita, LPA 1800x780x850 mm Pre-wash table with sink on right, LPH 1800x780x850 mm	
cód. 0890.35.	OA017108	Mesa pré-lavagem com pio à direita, LPA 2000x780x850 mm Pre-wash table with sink on right, LPH 2000x780x850 mm	
cód. 0890.35.021A	OA016132	Mesa pré-lavagem com pio à esquerda e orifício à direita, LPA 1200x780x850 mm Pre-wash table with sink on left and hole for rubbish on right, LPH 1200x780x850 mm	
cód. 0890.35.	OA016133	Mesa pré-lavagem com pio à esquerda e orifício à direita, LPA 1500x780x850 mm Pre-wash table with sink on left and hole for rubbish on right, LPH 1500x780x850 mm	
cód. 0890.35.040A	OA017105	Mesa pré-lavagem com pio à esquerda e orifício à direita, LPA 1800x780x850 mm Pre-wash table with sink on left and hole for rubbish on right, LPH 1800x780x850 mm	
cód. 0890.35.062A	OA017106	Mesa pré-lavagem com pio à esquerda e orifício à direita, LPA 2000x780x850 mm Pre-wash table with sink on left and hole for rubbish on right, LPH 2000x780x850 mm	
cód. 0890.35.021B	OA016134	Mesa pré-lavagem com pio à direita e orifício à esquerda, LPA 1200x780x850 mm Pre-wash table with sink on right and hole for rubbish on left, LPH 1200x780x850 mm	
cód. 0890.35.	OA016135	Mesa pré-lavagem com pio à direita e orifício à esquerda, LPA 1500x780x850 mm Pre-wash table with sink on right and hole for rubbish on left, LPH 1500x780x850 mm	
cód. 0890.35.040B	OA017103	Mesa pré-lavagem com pio à direita e orifício à esquerda, LPA 1800x780x850 mm Pre-wash table with sink on right and hole for rubbish on left, LCA 1800x780x850 mm	
cód. 0890.35.062B	OA017104	Mesa pré-lavagem com pio à direita e orifício à esquerda, LPA 2000x780x850 mm Pre-wash table with sink on right and hole for rubbish on left, LPH 2000x780x850 mm	
cód. 0890.35.	OA005800	Mesa de entrada/saída, LPA 700x646x850 mm Inlet/Outlet table, LPH 700x646x850 mm	
cód. 0890.35.	OA005801	Mesa de entrada/saída, LPA 1100x646x850 mm Inlet/Outlet table, LPH 1100x646x850 mm	
cód. 0890.35.	OA005802	Mesa de entrada/saída, LPA 1600x646x850 mm Inlet/Outlet table, LPH 1600x646x850 mm	
cód. 0890.35.	OA005803	Mesa de entrada/saída, LPA 2100x646x850 mm Inlet/Outlet table, LPH 2100x646x850 mm	
cód. 0890.35.016	OB006290	Topo para curvas de 90° com microswitch, LPA 650x100x100 mm (Para cod. OA005800, OA005801, OA005802, OA005803, OA005824) End plate for 90° curved roller way and tables, LPH 650x100x100 mm (For cod. OA005800, OA005801, OA005802, OA005803, OA005824)	

* Inclui elemento para fixação à máquina e fim de curso / Includes connecting pc between machine and roller way and end plate.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Opcionais / Optionals

cód. 90805.274.030	6223+KIT	Bomba de detergente/ abrillantador universal. Funciona em qualquer máquina lavar louça independentemente da marca. Detergent pump / universal rinse aid. It works on any kind dish washer regardless of the brand.	
cód. 90805.35.698	8395-0002	Kit bomba esgoto suplementar para modelos AF/AS/AU. Ideal para locais onde o esgoto está a um nível mais elevado. Additional drain pump kit for AF / AS / AU models. Ideal to places where the drain is too high.	
cód. 90805.35.699	16719	Kit bomba esgoto suplementar para modelos AH. Ideal para locais onde o esgoto está a um nível mais elevado. Additional drain pump kit for AH models. Ideal to places where the drain is too high.	
cód. 97000.552.006	BOILERS	Desincrustante para caldeiras, 5.5 kg Descaler for boilers, 5.5 kg	
cód. 97000.552.002	WASH SOFT	Detergente para máquinas de lavar louça, água macia, 6 kg Dishwasher detergent, soft water, 6 kg	
cód. 97000.552.003	WASH HARD	Detergente para máquinas de lavar louça, água dura, 6 kg Dishwasher detergent, hard water, 6 kg	
cód. 97000.552.004	WASH RINSE	Abrilhantador para máquina de lavar louça, 5 kg Rinse aid for fishwasher, 5 kg	

Bombas ideais para fornecer detergente e secante de forma automática nas máquinas de lavar copos, pratos e túnel.

Ideal pumps for automatical providing of detergent and rinse for glasswashers, dishwashers and rack conveyor dishwashers.



Cestos Racks

Cestos / Racks

cód. 90805.274.001 BAR 35 Cesto para copos, 350x350x150 mm
Rack for glass, 350x350x150 mm



cód. 90805.274.023 BAR 38A Cesto para copos com ângulos, 380x380x150 mm
Rack for glass with angle, 380x380x150 mm



cód. 90805.274.002 BAR 40A Cesto para copos com ângulos, 400x400x150 mm
Rack for glass with angle, 400x400x150 mm



cód. 90805.274.025 Copos 40 Cesto para copos, 400x400x150 mm
Rack for glass, 400x400x150 mm



cód. 90805.274.050 Pratos 40 Cesto para 11 pratos, 400x400x110 mm
Rack for 11 Plates, 400x400x110 mm



cód. 90805.274.003A Copos 45 Cesto para copos, 450x450x106 mm
Rack for glass, 450x450x106 mm



cód. 90805.274.003 Copos 45 S Cesto para copos, 450x450x165 mm
Rack for glass, 450x450x165 mm



cód. 90805.274.004 Pratos 45 Cesto para 14 pratos, 450x450x106 mm
Rack for 14 plates, 450x450x106 mm



cód. 90805.274.006 Pratos 50 Cesto para 18 pratos, 500x500x106 mm
Rack for 18 plates, 500x500x106 mm



Cestos / Racks

cód. 90805.274.005	Copos 50	Cesto para copos, 500x500x107 mm Rack for glass, 500x500x107 mm	
cód. 90805.274.008	Tabuleiros 50.9	Cesto para 9 tabuleiros, 500x500x107 mm Rack for 9 trays, 500x500x107 mm	
cód. 90805.274.007	Talheres 50	Cesto para talheres, 500x500x107 mm Rack for cutlery 500x500x107 mm	
cód. 90805.35.733	8080-0023	Suporte inox para 4 tabuleiros, 500x500x280 mm Stainless steel rack for 4 trays, 500x500x280 mm	 115 mm
cód. 90805.35.875	8380-0009	Suporte inox para 6 tabuleiros, 500x500x170 mm Stainless steel rack for 6 trays, 500x500x170 mm	 58 mm
cód. 90805.274.009	Talheres Q11	Cesto quadrado para talheres, 113x113x89 mm Square rack for cutlery, 113x113x89 mm	
cód. 90805.274.047	Talheres QX 8	Cesto para talheres com 8 compartimentos, 480x230x145 mm Rack for cutlery with 8 compartments, 480x230x145 mm	
cód. 90805.274.048	Porta Pires	Porta pires, 290x90x75 mm - capacidade para 12 pires Rack for saucers, 290x90x75 mm - capacity for 12 saucers	
cód. 90805.274.049	Sup Flute	Suporte de flutes para cestos 400x400 Support for champagne flutes 400x400	
cód. 90805.274.027	DIV 9	Divisória de copos 3x3 para cesto 500x500 mm (9 compartimentos) Glasses divider 3x3 for rack 500x500 mm (9 divisions)	
cód. 90805.274.011	DIV 16	Divisória de copos 4x4 para cesto 500x500 mm (16 compartimentos) Glasses divider 4x4 for rack 500x500 mm (16 divisions)	
cód. 90805.274.012	DIV 25	Divisória de copos 5x5 para cesto 500x500 mm (25 compartimentos) Glasses divider 5x5 for rack 500x500 mm (25 divisions)	

Cestos / Racks

cód. 90805.274.013 DIV 36 Divisória de copos 6x6 para cesto 500x500 (36 compartimentos)
Glasses divider 6x6 for rack 500x500 mm (36 divisions)



cód. 90805.274.014 DIV 49 Divisória de copos 7x7 para cesto 500x500 (49 compartimentos)
Glasses divider 7x7 for rack 500x500 mm (49 divisions)



cód. 90805.274.056 TAMPA AP Tabuleiro apara-pingos para cestos 400x400
Collection tray for racks 400x400 mm



cód. 90805.274.010 TAMPA Tampa universal para cestos e extensores, 500x500 mm
Cover for racks and frames, 500x500 mm



cód. 90805.274.015 EXTENSOR Extensor universal para cesto 500x500 mm
Universal extender for rack 500x500 mm



cód. 90805.274.031 EXTENSOR D 3x3 Extensor universal com divisórias 3x3 (9 compartimentos Ø 150 mm)
Universal extender for racks with divider 3x3 (9 divisions Ø 150 mm)

cód. 90805.274.042 EXTENSOR D 4x4 Extensor universal com divisórias 4x4 (16 compartimentos Ø 110 mm)
Universal extender for racks with divider 4x4 (16 divisions Ø 110 mm)

cód. 90805.274.043 EXTENSOR D 5x5 Extensor universal com divisórias 5x5, 25 compartimentos Ø 89 mm)
Universal extender for racks with divider 5x5 (25 divisions Ø 89 mm)



cód. 90805.274.044 EXTENSOR D 6x6 Extensor universal com divisórias 6x6 (36 compartimentos Ø 73 mm)
Universal extender for racks with divider 6x6 (36 divisions Ø 73 mm)

500x500x50 mm

cód. 90805.274.045 EXTENSOR D 7x7 Extensor universal com divisórias 7x7 (49 compartimentos Ø 62 mm)
Universal extender for racks with divider 7x7 (49 divisions Ø 62 mm)

cód. 90805.35.736 2040-0002 Cesto para 22 pratos, 500x600x120mm
Rack for 22 plates, 500x600x120mm



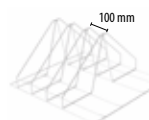
cód. 90805.35.603 15682 Cesto para 26 pratos, 550x550x112mm
Rack for 26 plates, 550x550x112mm



cód. 90805.35.876 5025 Cesto inox para AU-L55.45, 550x550x103mm
Stainless steel rack for AU-L55.45, 550x550x103mm




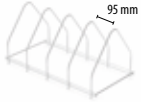
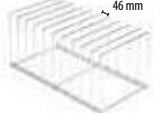


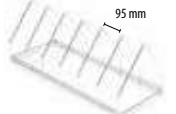
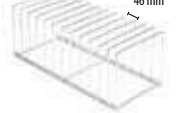








cód. 90805.35.877 0B010927 Suporte inox 3 tabuleiros para AU-L55.45, 550x550x280mm
Stainless steel rack for 3 trays for AU-L55.45, 550x550x280mm



cód. 90805.35.878 5120 Suporte inox 5 tabuleiros para AU-L55.45, 550x550x180mm
Stainless steel rack for 5 trays for AU-L55.45, 550x550x180mm



Cestos / Racks

cód. 90805.35.879	8380-0122	Cesto inox para AU55.65 e AU55.80, 565x690x100mm Stainless steel rack for AU55.65 and AU55.80, 565x690x100mm	
cód. 0890.35.050	0B005970	Suporte inox 4 tabuleiros para AU55.65 e AU55.80, 260x430x250mm Stainless steel rack for 4 trays for AU55.65 and AU55.80, 260x430x250mm	
cód. 90805.35.367	0B006117	Suporte inox 10 tabuleiros para AU55.65 e AU55.80, 260x430x250mm Stainless steel rack for 10 trays for AU55.65 and AU55.80, 260x430x250mm	
cód. 90805.35.880	8380-0123	Cesto inox para AU65.65, 660x815x100mm Stainless steel rack for AU65.65, 660x815x100mm	
cód. 90805.35.881	8380-0124	Cesto inox para AU125.80, 1260x815x100mm Stainless steel rack for AU65.65, 660x815x100mm	
cód. 90805.35.650	0B005971	Suporte inox 6 tabuleiros para AU65.65 e AU125.80, 260x630x250mm Stainless steel rack for 6 trays for AU65.65 and AU125.80, 260x630x250mm	
cód. 90805.35.651	0B005972	Suporte inox 12 tabuleiros para AU65.65 e AU125.80, 260x630x250mm Stainless steel rack for 12 trays for AU65.65 and AU125.80, 260x630x250mm	
cód. 90805.35.872	0B009910	Cesto inox com tampa para todos os modelos AU, 324x508x194mm Stainless steel container with cover for utensils for AU models, 324x508x194mm	
cód. 90805.35.882	0B009903	Suporte inox para funis e sacos de pastelaria, 225x225x420mm Stainless steel insert for funnels and pastry bag, 225x225x420mm	
cód. 90805.274.017	Disc1	Disco preto Black disc	
cód. 90805.274.018	Disc2	Disco azul Blue disc	
cód. 90805.274.019	Disc3	Disco cinza Grey disc	
cód. 90805.274.020	Disc4	Disco amarelo Yellow disc	
cód. 90805.274.021	Disc5	Disco vermelho Red disc	
cód. 90805.274.022	Disc6	Disco verde Green disc	

Cestos / Racks

cód. 90805.274.055 CARRO P Carro com pega para cestos 500x500 mm
Trolley with handle for racks 500x500 mm



cód. 90805.274.028 CARRO S Carro sem pega para cestos 500x500 mm
Trolley without handle for racks 500x500 mm



SISTEMA DE FILTRAGEM PARA OTIMIZAÇÃO DA ÁGUA

Proteção profissional da máquina. Reduz eficazmente os depósitos de calcário, prevenindo manutenções e reparações ao seu equipamento. Qualidade notável e consistente da água – sem sabores ou aromas indesejados. Consulte a página 487.

FILTRATION SYSTEM FOR WATER OPTIMIZATION

Professional machine protection. It effectively reduces limescale deposits, preventing maintenance and repairs to your equipment. Remarkable, consistent water quality – no unwanted flavours or aromas. See page 487.

Máquinas para secar e polir Machines to dry and polish



EMP CKP 01 (cód. 3201.744.001)

NTS Japan

Máquina para secar, polir e esterilizar talheres
Machine to dry, polish and disinfection cutlery



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x550x410	mm
Capacidade (peças/h) / Production (pieces/h)	3000	
Carga máxima de sêmola Maximum load of gravel	3	kg
Potência / Power	0.6	kW
Peso / Weight	50	kg

- Estrutura em aço inoxidável.
- Utilizam material polidor ecológico, não tóxico e muito eficaz (sêmola de milho - fornecido de série com 3 kg).
- Secagem e esterilização com a remoção dos halos de calcário.
- Lâmpada de raios ultravioletas 8 W que garante a máxima higiene e segurança.

- Structure made of stainless steel.
- Works with an ecological cleaning agent, non-toxic and very efficient (corn semolina - by default with 3 kg).
- Drying, disinfection and complete removal of calcifications.
- UV-lamp 8 W that assures maximum hygiene and safety.

Opcional / Optional

cód. 3290.252.003

Sêmola de milho (fornecida em saco de 3 kg)
Corn semolina (supplied in bags of 3 kg)



EMP.BPR.001 (cód. 0840.744.001)

NTS Japan

Secador para 2 copos
Dryer for 2 glasses



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	595x322x510	mm
Capacidade (copos/h) / Production (cups/h)	600-720	
Potência / Power	2.62	kW
Peso / Weight	27	kg

- 8 braços que permitem a secagem e polimento de 2 copos em simultâneo.
- Secagem por ar quente. Estrutura em aço inoxidável.

- 8 polishing arms for drying and polishing two glasses simultaneously.
- Hot air drying. Structure made of stainless steel.



EMP.BPR.002 (cód. 0840.744.002)

NTS Japan

Secador para 1 copo
Dryer for 1 glass



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x340x510	mm
Capacidade (copos/h) / Production (cups/h)	300 - 360	
Potência / Power	1.49	kW
Peso / Weight	19.5	kg

- 5 braços que permitem a secagem e polimento de 1 copo.
- Secagem por ar quente. Estrutura em aço inoxidável.

- 5 polisher arms for drying and polishing for one glass.
- Hot air drying. Structure made of stainless steel.

Caixa de gordura ecológica Ecological grease trap



Caixa de gordura ecológica (cód. 0835.437.001)



Caixa de gordura ecológica WATERCLEAN® Ecological grease trap WATERCLEAN®

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x365x349	mm
Entrada e saída de água / Inlet and outlet of water	ø 50	mm

- A entrada e saída de água são compatíveis com os tubos de ligação flexíveis com 50 mm de diâmetro.
- Anula o entupimento de esgoto. Evita maus cheiros e a proliferação de bactérias no ambiente. Reduz os tratamentos bacteriológicos.
- Ligação direta às cubas de lavagem, sem necessidade de instalação de sifão.
- Descarga de esgoto por gravidade.
- Não pode ser instalada sem o filtro descartável montado!

- Water entry and drain are compatible with flexible 50 mm hoses
- Eliminates plugging of the drain. Reduces bad odors and the proliferation of bacteria. Minimizes anti-bacterial treatment.
- Direct connection to the washing vats, without necessity of installing a siphon.
- Drain emptying by gravity.
- Cannot be installed without the disposable filter!

Opcional para caixa de gorduras / Optional for ecological grease trap

cód. 0890.437.001

Embalagem com 22 filtros para caixa de gordura ecológica
Package with 22 filters for ecological grease trap



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

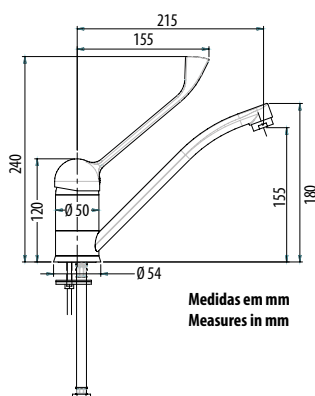
Misturadoras Faucets



MB1C (cód. 0830.273.018)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com comando cotovelo
One hole sink mixer tap with long lever



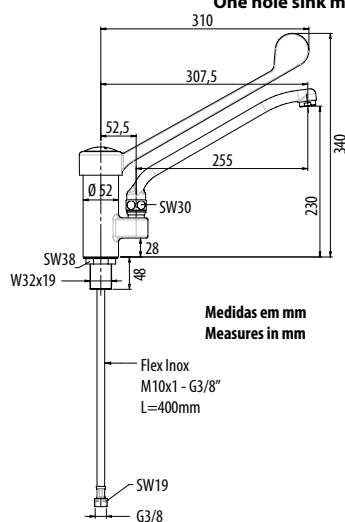
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 32 mm (máx).
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of Ø 32 mm (max.).



MB1CP-P (cód. 0830.273.019B)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com comando cotovelo em plástico
One hole sink mixer tap with black clinical lever



- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 32,5 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of Ø 32,5 mm.

INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável.
Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces.
See page 207.

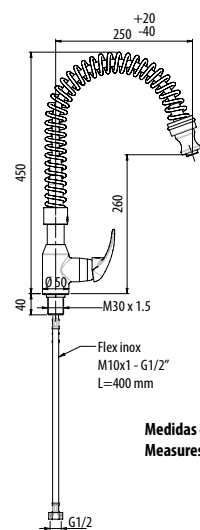




MB1DM XS (cód. 0830.273.017)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com chuveiro e monocomando compacta
Compact one hole single-handle sink mixer with shower



Medidas em mm
Measures in mm

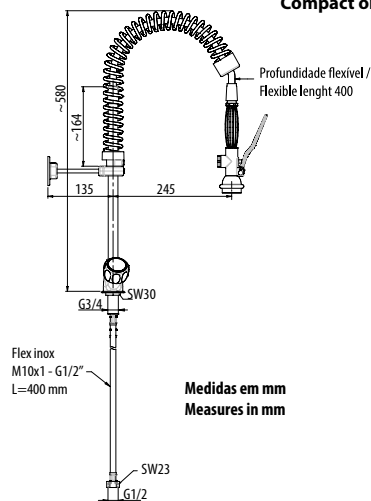
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 31 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of Ø 31 mm.



MB1D XS-P (cód. 0830.273.020B)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com duche compacta
Compact one hole sink mixer with shower



Medidas em mm
Measures in mm

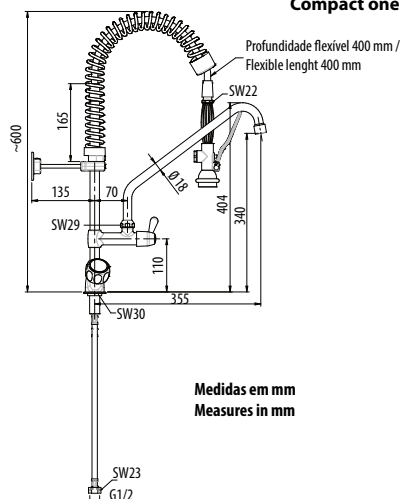
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 27 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of Ø 27 mm.



MB1BD XS-P (cód. 0830.273.034B)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com bica e duche compacta
Compact one hole sink mixer with extra tap and shower



Medidas em mm
Measures in mm

- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 27 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of Ø 27 mm.

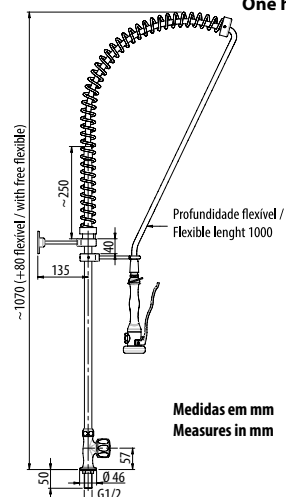




FB1D-P (cód. 0830.273.021B)

MAGNUS

Torneira água fria de bancada monofuro com duche
One hole sink tap, cold water with shower



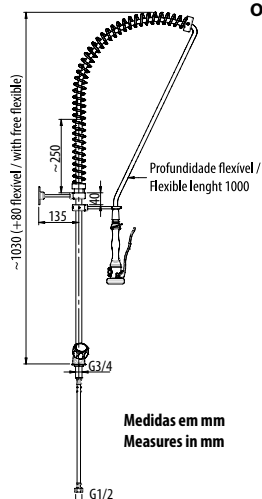
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 21.5 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of Ø 21.5 mm.



MB1D-P (cód. 0830.273.013B)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com duche
One hole sink mixer with shower



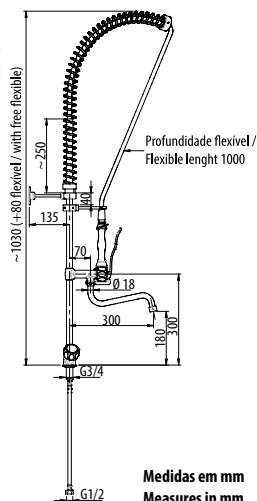
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 27 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of Ø 27 mm.



MB1BD-P (cód. 0830.273.011B)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com bica e duche
One hole mixer tap with extra tap and shower



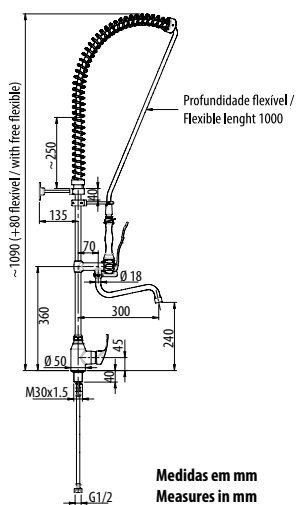
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 27 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of Ø 27 mm.



MB1BDM-P (cód. 0830.273.026B)

MAGNUS

Misturadora de bancada monofuro com bica e duche e monocomando
One hole single-handle sink mixer with extra tap and shower



Medidas em mm
Measures in mm

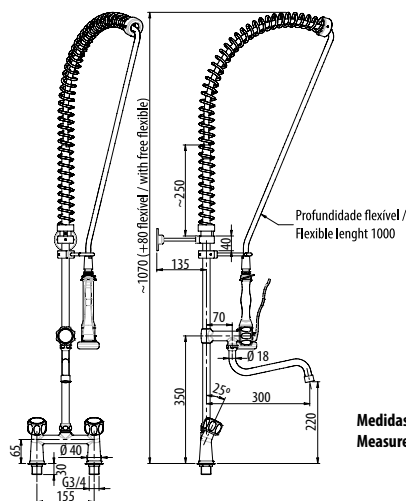
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encastre de \varnothing 31 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of \varnothing 31 mm.



MB2BD-P (cód. 0830.273.005B)

MAGNUS

Misturadora de bancada bifuro com bica e duche
Two hole sink tap with extra tap and shower



Medidas em mm
Measures in mm

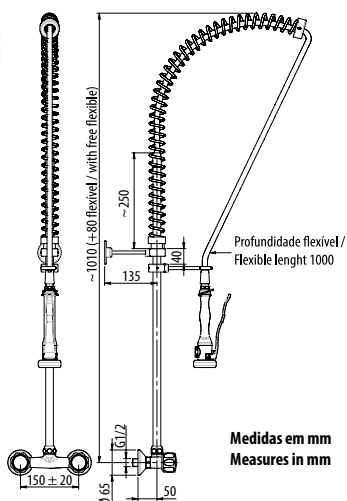
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encastre de \varnothing 27 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of \varnothing 27 mm.



MP2D-P (cód. 0830.273.001B)

MAGNUS

Misturadora de parede bifuro com duche
Wall-mounted two hole tap with shower



Medidas em mm
Measures in mm

- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encastre de \varnothing G1/2, distância entre furos 160 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of \varnothing G1/2, distance between holes 160 mm.

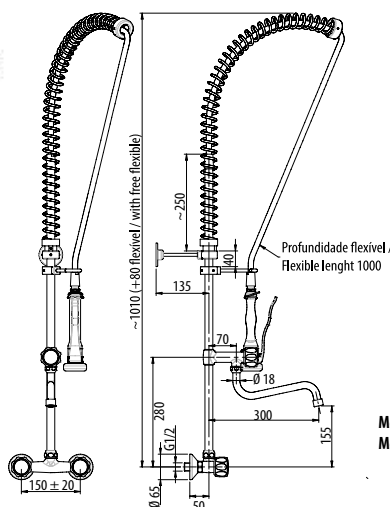




MP2BD-P (cód. 0830.273.007B)

MAGNUS

Misturadora de parede bifuro com bica e duche
Wall-mounted two hole tap with extra tap and shower



Medidas em mm
Measures in mm

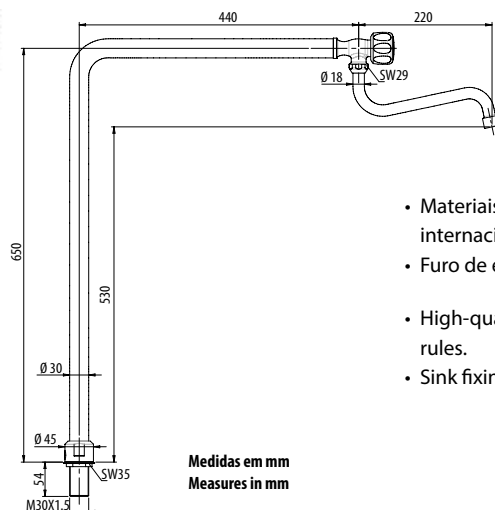
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø G1/2, distância entre furos 160 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Clearance hole of Ø G1/2, distance between holes 160 mm.



TCQ (cód. 0830.273.022)

MAGNUS

Torneira de coluna para linhas de queima
Pedestal with tap for kitchen lines



Medidas em mm
Measures in mm

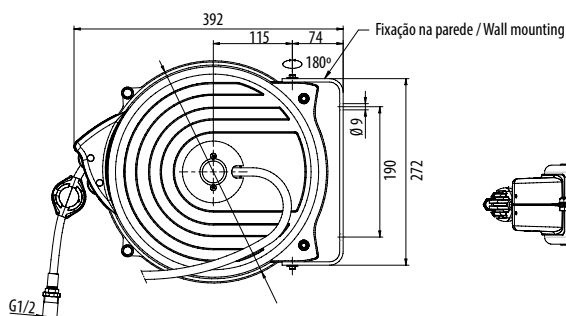
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Furo de encaixe de Ø 31 mm.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Sink fixing hole of Ø 31 mm.



GML (cód. 0830.273.025)

MAGNUS

Grupo de lavagem protegido com enrolador - 15 metros
Wall mounted hose reel - 15 meters



Medidas em mm
Measures in mm

- Mangueira extensível - 15 metros.
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Extendable hose - 15 meters.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Stainless steel body.

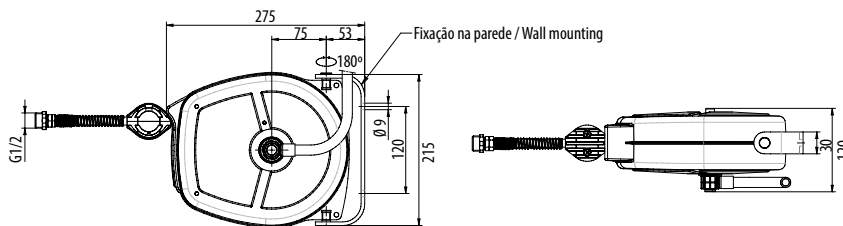




GML Compacto (cód. 0830.273.031)

MAGNUS

Grupo de lavagem protegido com enrolador - 5 metros
Wall mounted hose reel - 5 meters



Medidas em mm
Measures in mm

- Mangueira extensível - 5 metros.
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- Estrutura em aço inoxidável.

- Extendable hose - 5 meters.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- Stainless steel body.



Chuveiro Externo (cód. 0830.273.032)

MAGNUS

Chuveiro externo para fornos
External shower for ovens



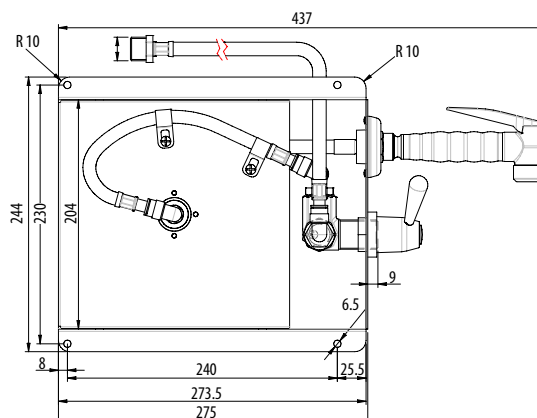
- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- A temperatura máxima de trabalho é de +40 °C e pressão máxima de 8 bar.
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- The maximum working temperature is +40 °C and 8 bar.



KIT OVEN (cód. 0830.273.039)

MAGNUS

Chuveiro retrátil para fornos
Retractable shower kit for oven



- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.
- A temperatura máxima de trabalho é de +60 °C e pressão máxima de 6 bar (recomendado 3 bar).

- High-quality materials in accordance with applicable international rules.
- The maximum working temperature is +60 °C and 6 bar (recommended 3 bar).



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



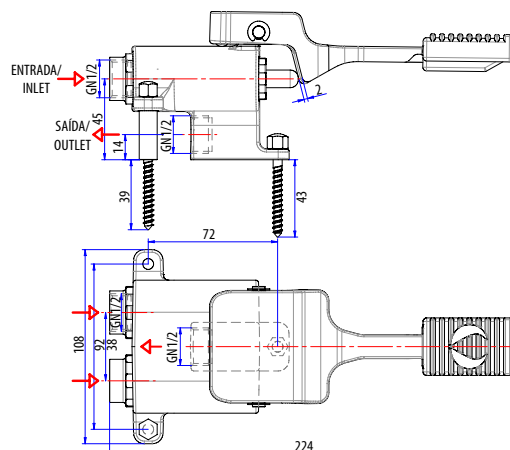
nº de tabuleiros
trays



MP1C (cód. 0830.273.028)

MAGNUS

Misturadora de pedal Foot operated tap



- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.

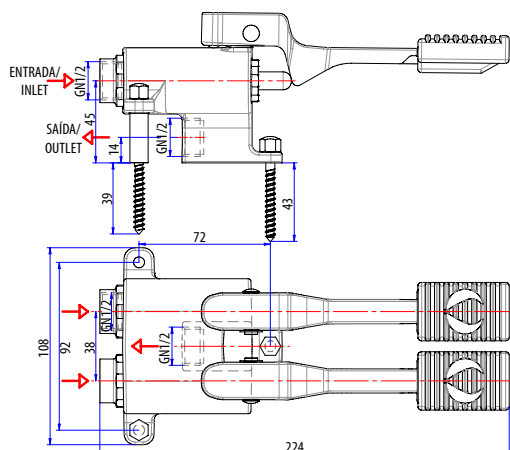
- High-quality materials in accordance with applicable international rules.



MP2C (cód. 0830.273.029)

MAGNUS

Misturadora progressiva de pedal Foot progressive operated tap



- Materiais de alta qualidade em concordância com as regras internacionais aplicáveis.

- High-quality materials in accordance with applicable international rules.



PLMP400 (cód. 2007.429.001)

MAGNUS

Pio lava-mãos com misturadora de pedal, móvel Washing basin with foot operated mixer system, free standing



Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x400x900(1050)*	mm
Dimensão base / Base dimension	400x250	mm
Peso / Weight	10.5	kg

* Altura máxima com torneira / Maximum height with tap

- Estrutura em aço inoxidável.
- Acionamento da misturadora por pedal.
- Dimensão do pio: Ø 350x150 mm.
- Acessórios para montagem incluídos: misturadora, válvula e bichas.
- Outros modelos disponíveis na página 55.

- Structure made of stainless steel.
- Activation of the mixer by pedal.
- Sink dimensions: Ø 350x150 mm.
- Accessories for assembly included: mixer, valve and flexible pipes.
- Other models available on page 55.

Máquinas para fabricar gelo em cubos Commercial ice cube machines



MP 21/6 (cód. 0200.131.001A)

MAGNUS



230V

Máquina para fabricar gelo em cubos 20 kg/24h com depósito de 6 kg
Ice cube machine 20 kg/24h with storage bin of 6 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	365x495x600	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	20	kg/24h
Depósito / Storage capacity	6	kg
Potência / Power	0.45	kW
Peso / Weight	32	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 g.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R452a.
- Pés ajustáveis em altura de 0 a 20 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R452a.
- Adjustable feet in height from 0 - 20 mm.
- Equipped with scoop.

Versão / Version

cód. 0200.131.079 MP 21/6 W

Máquina para fabricar gelo em cubos 20kg/24h com depósito de 6 kg, **arrefecimento a água**
Ice cube machine 20kg/24h with storage of 6 kg, **water cooled**



MP 25/6 (cód. 0200.131.002A)



230V

Máquina para fabricar gelo em cubos 25 kg/24h com depósito de 6 kg
Ice cube machine 25 kg/24h with storage bin of 6 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	365x495x600	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	25	kg/24h
Depósito / Storage capacity	6	kg
Potência / Power	0.45	kW
Peso / Weight	32.5	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MP 21/5.

- Other technical characteristics similar to the MP 21/5 model.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.046A MP 25/6 W

Máquina para fabricar gelo em cubos 25kg/24h com depósito de 6 kg, **arrefecimento a água**
Ice cube machine 25kg/24h with storage of 6 kg, **water cooled**

cód. 0200.131.009A MP 25/6 XL

Máquina para fabricar gelo em cubos 25kg/24h com depósito de 6 kg, **arrefecimento a ar e cubo de 36 g**
Ice cube machine 25kg/24h with storage of 6 kg, **air cooled and full ice cube of 36 g**

cód. 0200.131.047A MP 25/6 W XL

Máquina para fabricar gelo em cubos 25kg/24h com depósito de 6 kg, **arrefecimento a água e cubo de 36 g**
Ice cube machine 25kg/24h with storage of 6 kg, **water cooled and full ice cube of 36 g**



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



MP 30/10 (cód. 0200.131.003A)

MAGNUS



e

V 230V

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R452a.
- Pés ajustáveis em altura de 0 a 20 mm.
- Equipada com pá.

Máquina para fabricar gelo em cubos 30 kg/24h com depósito de 10 kg
Ice cube machine 30 kg/24h with storage bin of 10 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	365x495x690	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	30	kg/24h
Depósito / Storage capacity	10	kg
Potência / Power	0.45	kW
Peso / Weight	34	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R452a.
- Adjustable feet in height from 0 - 20 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.048A	MP 30/10 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 30kg/24h com depósito de 10 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 30kg/24h with storage of 10 kg, water cooled
cód. 0200.131.010A	MP 30/10 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 30kg/24h com depósito de 10 kg, arrefecimento a ar e cubo de 36 g Ice cube machine 30kg/24h with storage of 10 kg, air cooled and full ice cube of 36 g
cód. 0200.131.028A	MP 30/10 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 30kg/24h com depósito de 10 kg, arrefecimento a água e cubo de 36 g Ice cube machine 30kg/24h with storage of 10 kg, water cooled and full ice cube of 36 g



MP 40/15 (cód.0200.131.062)

MAGNUS



e

V 230V

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R452a.
- Pés ajustáveis em altura de 0 a 20 mm.
- Equipada com pá.

Máquina para fabricar gelo em cubos 40 kg/24h com depósito de 15 kg
Ice cube machine 40 kg/24h with storage bin of 15 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	500x585x685	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	40	kg/24h
Depósito / Storage capacity	15	kg
Potência / Power	0.57	kW
Peso / Weight	45	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R452a.
- Adjustable feet in height from 0 - 20 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.064	MP 40/15 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 40kg/24h com depósito de 15 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 40kg/24h with storage of 15 kg, water cooled
cód. 0200.131.077	MP 37/15 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 37kg/24h com depósito de 15 kg, arrefecimento a ar e cubo de 36 g Ice cube machine 37kg/24h with storage of 15 kg, air cooled and full ice cube of 36 g
cód. 0200.131.078	MP 37/15 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 37kg/24h com depósito de 15 kg, arrefecimento a água e cubo de 36 g Ice cube machine 37kg/24h with storage of 15 kg, water cooled and full ice cube of 36 g



MP 50/25 (cód.0200.131.005A)

MAGNUS



e

V 230V

Máquina para fabricar gelo em cubos 50 kg/24h com depósito de 25 kg
Ice cube machine 50 kg/24h with storage bin of 25 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	500x585x795	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	50	kg/24h
Depósito / Storage capacity	25	kg
Potência / Power	0.75	kW
Peso / Weight	49	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R452a.
- Pés ajustáveis em altura de 0 a 20 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R452a.
- Adjustable feet in height from 0 - 20 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.050A	MP 50/25 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 50kg/24h com depósito de 25 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 50kg/24h with storage of 25 kg, water cooled
cód. 0200.131.012A	MP 50/25 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 50kg/24h com depósito de 25 kg, arrefecimento a ar e cubo de 36 g Ice cube machine 50kg/24h with storage of 25 kg, air cooled and full ice cube of 36 g
cód. 0200.131.030A	MP 50/25 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 50kg/24h com depósito de 25 kg, arrefecimento a água e cubo de 36 g Ice cube machine 50kg/24h with storage of 25 kg, water cooled and full ice cube of 36 g



MP 60/40 (cód. 0200.131.041A)

MAGNUS



e

V 230V

Máquina para fabricar gelo em cubos 60 kg/24h com depósito de 40 kg
Ice cube machine 60 kg/24h with storage bin of 40 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	740x605x915	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	60	kg/24h
Depósito / Storage capacity	40	kg
Potência / Power	0.78	kW
Peso / Weight	72	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Pés ajustáveis em altura de 40 a 50 mm.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MP 50/25.

- Adjustable feet in height from 40 to 50 mm.
- Other technical characteristics similar to the MP 50/25 model.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.051A	MP 60/40 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 60kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 60kg/24h with storage of 40 kg, water cooled
cód. 0200.131.042A	MP 60/40 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 60kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a ar e cubo de 36 g Ice cube machine 60kg/24h with storage of 40 kg, air cooled and full ice cube of 36 g
cód. 0200.131.043A	MP 60/40 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 60kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a água e cubo de 36 g Ice cube machine 60kg/24h with storage of 40 kg, water cooled and full ice cube of 36 g



Sugestão:

Consulte os trituradores de gelo e outros aparelhos de bar na página 433.

Suggestion:

For ice crush machines and other bar equipment, see page 433.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



MP 85/40 (cód. 0200.131.067)

MAGNUS



e

V 230V

Máquina para fabricar gelo em cubos 85 kg/24h com depósito de 40 kg
Ice cube machine 85 kg/24h with storage bin of 40 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	740x605x915	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	85	kg/24h
Depósito / Storage capacity	40	kg
Potência / Power	1.05	kW
Peso / Weight	79	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R452a.
- Pés ajustáveis em altura de 40 a 50 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R452a.
- Adjustable feet in height from 40 to 50 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.066	MP 85/40 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 85kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 85kg/24h with storage of 40 kg, water cooled
cód. 0200.131.013A	MP 80/40 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 80kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a ar e cubo de 36 g Ice cube machine 80kg/24h with storage of 40 kg, air cooled and full ice cube of 36 g
cód. 0200.131.031A	MP 80/40 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 80kg/24h com depósito de 40 kg, arrefecimento a água e cubo de 36 g Ice cube machine 80kg/24h with storage of 40 kg, water cooled and full ice cube of 36 g



MP 100/60 (cód. 0200.131.032A)

MAGNUS



e

V 230V

Máquina para fabricar gelo em cubos 100 kg/24h com depósito de 60 kg
Ice cube machine 100 kg/24h with storage bin of 60 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	740x605x1015	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	100	kg/24h
Depósito / Storage capacity	60	kg
Potência / Power	1.2	kW
Peso / Weight	82	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R452a.
- Pés ajustáveis em altura de 40 a 50 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R452a.
- Adjustable feet in height from 40 to 50 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.053A	MP 100/60 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 100kg/24h com depósito de 60 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 100kg/24h with storage of 60 kg, water cooled
cód. 0200.131.070	MP 90/60 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 90kg/24h com depósito de 60 kg, arrefecimento a ar e cubo de 36 g Ice cube machine 90kg/24h with storage of 60 kg, air cooled and full ice cube of 36 g
cód. 0200.131.080	MP 90/60 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 90kg/24h com depósito de 60 kg, arrefecimento a água e cubo de 36 g Ice cube machine 90kg/24h with storage of 60 kg, water cooled and full ice cube of 36 g



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



MP 130/75 (cód. 0200.131.069)

MAGNUS



230V

Máquina para fabricar gelo em cubos 130 kg/24h com depósito de 75 kg
Ice cube machine 130 kg/24h with storage bin of 75 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	840x745x1070	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	130	kg/24h
Depósito / Storage capacity	75	kg
Potência / Power	1.25	kW
Peso / Weight	105	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R452a.
- Pés ajustáveis em altura de 40 a 50 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R452a.
- Adjustable feet in height from 40 to 50 mm.
- Equipped with scoop.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.068	MP 130/75 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 130kg/24h com depósito de 75 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 130kg/24h with storage of 75 kg, water cooled
cód. 0200.131.074	MP 130/75 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 130kg/24h com depósito de 75 kg, arrefecimento a ar e cubo de 36 g Ice cube machine 130kg/24h with storage of 75 kg, air cooled and full ice cube of 36 g
cód. 0200.131.075	MP 130/75 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 130kg/24h com depósito de 75 kg, arrefecimento a água e cubo de 36 g Ice cube machine 130kg/24h with storage of 75 kg, water cooled and full ice cube of 36 g



MP 165/75 (cód. 0200.131.073)

MAGNUS



230V

Máquina para fabricar gelo em cubos 165 kg/24h com depósito de 75 kg
Ice cube machine 165 kg/24h with storage bin of 75 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	840x745x1070	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	165	kg/24h
Depósito / Storage capacity	75	kg
Potência / Power	1.9	kW
Peso / Weight	107	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R452a.
- Pés ajustáveis em altura de 40 a 50 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R452a.
- Adjustable feet in height from 40 to 50 mm.
- Equipped with scoop.

Versão / Version

cód. 0200.131.081	MP 165/75 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 165kg/24h com depósito de 75 kg, arrefecimento a água Ice cube machine 165kg/24h with storage of 75 kg, water cooled
-------------------	-------------	---



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



MPM 165 (cód. 0200.131.076)

MAGNUS

o 424

e

v 230V



Máquina modular para fabricar gelo em cubos 165 kg/24h
Modular ice cube machine 165 kg/24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	865x560x810	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	165	kg/24h
Potência / Power	1.9	kW
Peso / Weight	94	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Cubos de 18 gr.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Gás refrigerante: R452a.
- Depósito aconselhado: ST S 250 e ST S 400.
- Air cooled.
- 18 g ice cubes.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting utilization and perfect hygiene.
- Type of refrigerant: R452a.
- Recommended storage bins: ST S 250 and ST S 400.

Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.083	MPM 165 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 165kg/24h, arrefecimento a água Ice cube machine 165kg/24h, water cooled
cód. 0200.131.071	MPM 140 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 140kg/24h, arrefecimento a ar e cubo de 36 g Ice cube machine 140kg/24h, air cooled and full ice cube of 36 g
cód. 0200.131.082	MPM 140 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 140kg/24h, arrefecimento a água e cubo de 36 g Ice cube machine 140kg/24h, water cooled and full ice cube of 36 g



MPM 300 (cód.0200.131.021A)

MAGNUS

o 424

e

v 230V



Máquina modular para fabricar gelo em cubos 300 kg/24h
Modular ice cube machine 300 kg/24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1255x595x860	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	300	kg/24h
Potência / Power	2.7	kW
Peso / Weight	148	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Depósito aconselhado: ST S 400.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo MP 165.
- Recommended storage bins: ST S 400.
- Other technical characteristics similar to the MP 165 model.

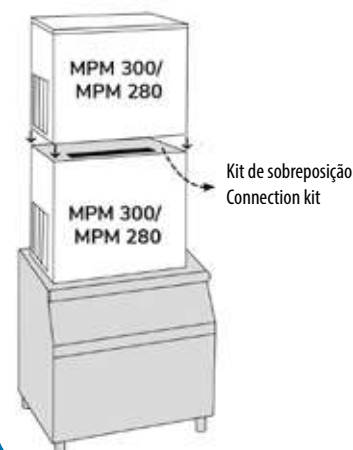
Outras versões / Other versions

cód. 0200.131.057	MPM 300 W	Máquina para fabricar gelo em cubos 300kg/24h, arrefecimento a água Ice cube machine 300kg/24h, water cooled
cód. 0200.131.072	MPM 280 XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 280kg/24h, arrefecimento a ar e cubo de 36 g Ice cube machine 280kg/24h, air cooled and full ice cube of 36 g
cód. 0200.131.084	MPM 280 W XL	Máquina para fabricar gelo em cubos 280kg/24h, arrefecimento a água e cubo de 36 g Ice cube machine 280kg/24h, water cooled and full ice cube of 36 g

Combinações entre máquinas e depósitos Storage matching

	Depósitos de armazenagem de gelo / Ice storage bins	
	ST S 250	ST S 400
MPM 165 / MPM 140	✓	✓
MPM 300 / MPM 280	-	✓

Características técnicas e preços na página 424 / Technical features and prices on page 424.



Máquinas para fabricar gelo granular Ice granular machines



MS 100/15 (cód. 0210.131.012)

MAGNUS



e

V 230V

Máquina para fabricar gelo granular 100 kg/ 24h, com depósito de 15 kg
Ice granular machine 100 kg/24h with storage bin of 15 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	500x670x696	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	100	kg/24h
Depósito / Storage capacity	15	kg
Potência / Power	0.7	kW
Peso / Weight	58	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R452a.
- Pés ajustável em altura de 40 - 50 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R452a.
- Adjustable feet in height from 40 - 50 mm.
- Equipped with scoop.

Versão / Version

cód. 0210.131.015 MS 100/15 W Máquina para fabricar gelo granular 100 kg/ 24h, com depósito de 15 kg, **arrefecimento a água**
Ice granular machine 100 kg/24h with storage of 15 kg, **water cooled**



MS 140/25 (cód. 0210.131.013)

MAGNUS



e

V 230V

Máquina para fabricar gelo granular 140 kg/ 24h, com depósito de 25 kg
Ice granular machine 140 kg/24h with storage bin of 25 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH) *	500x670x796	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	140	kg/24h
Depósito / Storage capacity	25	kg
Potência / Power	0.7	kW
Peso / Weight	60	kg

* Dimensões sem pés / Dimensions without feet

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Interior do depósito de gelo em ABS, com isolamento térmico e cantos arredondados para fácil limpeza.
- Porta com sistema de abertura/fecho fácil.
- Gás refrigerante: R452a.
- Pés ajustável em altura de 40 - 50 mm.
- Equipada com pá.

- Air cooled.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Ice storage bin made of ABS for full thermic insulation and round inner corners for easy cleaning.
- Door with easy opening system.
- Type of refrigerant: R452a.
- Adjustable feet in height from 40 - 50 mm.
- Equipped with scoop.

Versão / Version

cód. 0210.131.016 MS 140/25 W Máquina para fabricar gelo granular 140 kg/ 24h, com depósito de 25 kg, **arrefecimento a água**
Ice granular machine 140 kg/24h with storage of 25 kg, **water cooled**



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



MS 300 (cód. 0210.131.014)

MAGNUS

o 424

e

v 230V



Máquina modular para fabricar gelo granular 300 kg/ 24h
Modular ice granular machine 300 kg/24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x525x560	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	300	kg/24h
Depósito / Storage capacity	separado / separate	
Potência / Power	1.3	kW
Peso / Weight	66	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Gás refrigerante: R452a.
- Depósito aconselhado: ST S 150, ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST C 140 e ST C 300.

- Air cooled.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Type of refrigerant: R452a.
- Recommended storage bins: ST S 150, ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST C 140 and ST C 300.

Versão / Version

cód. 0210.131.017 MS 300 W Máquina para fabricar gelo granular 300 kg/ 24h, **arrefecimento a água**
Ice granular machine 300 kg/24h, **water cooled**



MS 600 (cód. 0210.131.011)

MAGNUS

o 409

e

v 230V



Máquina modular para fabricar gelo granular 600 kg/ 24h
Modular ice granular machine 600 kg/24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	605x570x725	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	600	kg/24h
Depósito / Storage capacity	separado / separate	
Potência / Power	2	kW
Peso / Weight	102	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Refrigeração a ar.
- Estrutura exterior em aço inoxidável que garante uma utilização duradoura e uma fácil limpeza.
- Gás refrigerante: R452a.
- Depósito aconselhado: ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST SD 500, ST C 300 e ST C 600.

- Air cooled.
- Exterior material in stainless steel that assures a lasting usage and easy cleaning.
- Type of refrigerant: R452a.
- Recommended storage bins: ST S 200, ST S 250, ST S 400, ST SD 500, ST C 300 and ST C 600.

Versão / Version

cód. 0210.131.018 MS 600 W Máquina para fabricar gelo granular 600 kg/ 24h, **arrefecimento a água**
Ice granular machine 600 kg/24h, **water cooled**

Combinações entre máquinas e depósitos Storage matching

	Depósitos de armazenagem de gelo / Ice storage bins							
	ST S 150	ST S 200	ST S 250	ST S 400	ST SD 500	ST C 140	ST C 300	ST C 600
MS 300	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓	-
MS 600	-	✓	✓	✓	✓	-	✓	✓

Características técnicas e preços na página 424 / Technical features and prices on page 424.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Máquinas para fabricar gelo em escamas Ice scale machines



KFE 250 (cód. 0205.131.002A)

MAGNUS

Máquina para fabricar gelo em escamas 250 kg/ 24h Ice scale machine 250 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1015x590x765	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	20 - 50	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	250	kg/24h
Potência / Power	1	kW
Peso / Weight	170	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C



O 424

e

V 230V

- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Sistema de arrefecimento a ar.
- Gás refrigerante R452a.
- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- Air cooling system.
- R452a refrigerant.



KFE 600 (cód. 0205.131.003A)

MAGNUS

Máquina para fabricar gelo em escamas 600 kg/ 24h Ice scale machine 600 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1110x640x800	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	20 - 50	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	600	kg/24h
Potência / Power	2.6	kW
Peso / Weight	205	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C



O 424

e

V 400V

- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Sistema de arrefecimento a ar.
- Gás refrigerante R452a.
- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- Air cooling system.
- R452a refrigerant.

Combinações entre máquinas e depósitos / Storage matching

	Depósitos de armazenagem de gelo / Ice storage bins			
	ST S 400	ST SD 500	ST SD 1000	ST C 600
KFE 250	✓	✓	-	✓
KFE 600	✓	✓	✓	✓



KFE 1000 (cód. 0205.131.005A)

MAGNUS

o 424

e

V 400V



- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Sistema de arrefecimento a ar.
- Gás refrigerante R452a.

Máquina para fabricar gelo em escamas 1000 kg/ 24h
Ice scale machine 1000 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1110x640x840	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	20 - 50	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	1000	kg/24h
Potência / Power	4.5	kW
Peso / Weight	231	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- Air cooling system.
- R452a refrigerant.



KFE 1500 (cód. 0205.131.007A)

MAGNUS

o 424

e

V 400V



- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Sistema de arrefecimento a ar.
- Gás refrigerante R452a.

Máquina para fabricar gelo em escamas 1500 kg/ 24h
Ice scale machine 1500 kg/ 24h

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1380x740x970	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	20 - 50	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	1500	kg/24h
Potência / Power	5.5	kW
Peso / Weight	381	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- Air cooling system.
- R452a refrigerant.



KFE 600 Split (cód. 0205.131.004A)

MAGNUS

o 424

e

V 400V



- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Gás refrigerante R452a.

Máquina para fabricar gelo em escamas 600 kg/ 24h - sem condensador
Ice scale machine 600 kg/ 24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x640x845	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	20 - 50	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	600	kg/24h
Potência frigorífica necessária (EN 12900) / Required refrigerating capacity (EN 12900)	2.41	kW
Potência absorvida / Power consumption	0.58	kW
Peso / Weight	115	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- R452a refrigerant.



KFE 1000 Split (cód. 0205.131.006A)

MAGNUS

Máquina para fabricar gelo em escamas 1000 kg/ 24h - sem condensador
Ice scale machine 1000 kg/ 24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x640x845	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	20 - 50	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	1000	kg/24h
Potência frigorífica necessária (EN 12900) / Required refrigerating capacity (EN 12900)	4.89	kW
Potência absorvida / Power consumption	0.58	kW
Peso / Weight	160	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Gás refrigerante R452a.
- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- R452a refrigerant.



KFE 1500 Split (cód. 0205.131.008A)

MAGNUS

Máquina para fabricar gelo em escamas 1500 kg/ 24h - sem condensador
Ice scale machine 1500 kg/ 24h - without condenser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x640x970	mm
Pés reguláveis / Adjustable feet	20 - 50	mm
Produção / Production ⁽¹⁾	1500	kg/24h
Potência frigorífica necessária (EN 12900) / Required refrigerating capacity (EN 12900)	6.54	kW
Potência absorvida / Power consumption	0.58	kW
Peso / Weight	235	kg

1) Ar/Air= +21°C - Água/Water= +15°C

- Estrutura em aço inoxidável.
- Consumo de água reduzido.
- Reduzidos custos de manutenção.
- Evaporador vertical fixo.
- Sistema de controlo eletrónico.
- Gás refrigerante R452a.
- Stainless steel body.
- Reduced water consumption.
- Reduced maintenance costs.
- Fixed vertical evaporator.
- Electronic control system.
- R452a refrigerant.



Combinações entre máquinas e depósitos / Storage matching

	Depósitos de armazenagem de gelo / Ice storage bins			
	ST S 400	ST SD 500	ST SD 1000	ST C 600
Máquinas / Ice makers				
KFE 250	✓	✓	-	✓
KFE 600	✓	✓	✓	✓
KFE 1000	✓	✓	✓	✓
KFE 1500	-	-	✓	✓
KFE 600 Split	✓	✓	✓	✓
KFE 1000 Split	✓	✓	✓	✓
KFE 1500 Split	-	-	✓	✓

Características técnicas e preços na página 424 / Technical features and prices on page 424.

Depósitos para armazenagem de gelo Ice storage bins

- Depósitos de gelo em aço inoxidável com isolamento interno em poliuretano de alta densidade que mantém o correto isolamento e a durabilidade do gelo.
- Stainless steel ice bins have an internal insulation made of high-density polyurethane foam, which maintains correct insulation and ice durability.



ST S 400

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Máxima profundidade Maximum depth	Depósito Storage capacity	Peso Weight
0215.131.012	ST S 150	569x850x1048 mm	1034 mm	130 kg	36 kg
0215.131.002	ST S 200	769x850x1048 mm	1034 mm	180 kg	43 kg
0215.131.009	ST S 250	1081x824x968 mm	944 mm	250 kg	48 kg
0215.131.010	ST S 400	1235x873x1270 mm	1155 mm	400 kg	73 kg

Depósito de armazenagem de gelo Ice storage bin

- Depósito de gelo em aço inoxidável com isolamento interno em poliuretano de alta densidade que mantém o correto isolamento e a durabilidade do gelo.
- Stainless steel ice bin has an internal insulation made of high-density polyurethane foam, which maintains correct insulation and ice durability.



ST SD 500

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Máxima profundidade Maximum depth	Depósito Storage capacity	Peso Weight
0215.131.015	ST SD 500	1220x1128x1427 mm	1410 mm	550 kg	142 kg
0215.131.017	ST SD 1000	1830x1470x1290 mm	1750 mm	1060 kg	212 kg

Depósitos e carro para armazenagem de gelo Ice storage bins and cart

- Depósitos de gelo em aço inoxidável com isolamento interno em poliuretano de alta densidade que mantém o correto isolamento e a durabilidade do gelo.
- Carro incluído.
- Stainless steel ice bins with an internal insulation made of high-density polyurethane foam, which maintains correct insulation and ice durability.
- Insulated cart included.



ST C 600

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Máxima profundidade Maximum depth	Depósito Storage capacity	Capacidade para Capacity for	Peso Weight
0215.131.016	ST C 140	885x1025x1343 mm	1169 mm	137 kg + 73 kg ⁽¹⁾	1 carro/ 1 cart	120 kg
0215.131.007	ST C 300	885x1267x1803 mm	1553 mm	318 kg + 73 kg ⁽¹⁾	1 carro/ 1 cart	161 kg
0215.131.008	ST C 600	1753x1267x1803 mm	1553 mm	613 kg + 146 kg ⁽¹⁾	2 carros/ 2 carts	347 kg

1) Aumento da capacidade com o carro / Increased capacity with the cart

Opcional / Optional

0220.131.001 Cart Carro para transporte de gelo com tampa removível, capacidade 73 kg
Insulated cart with removable lid, capacity 73 kg



Carros para o transporte de gelo Ice mobile storage bins



IC125 (cód. 0220.384.001)

MAGNUS



**Carro para o transporte de gelo
Mobile ice storage bin**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	572x718x851	mm
Depósito / Storage capacity	57	kg
Rodas / Wheels	127 (frente/front) / 203 (posterior/rear)	mm
Peso / Weight	20	kg

- Tampa patenteada com uma abertura de 495x305 mm.
- A dupla parede e o excelente isolamento do fundo permitem a conservação do gelo por um longo período.
- Rodas posteriores de grande dimensão e rodas frontais giratórias para fácil mobilidade.

- Features unique patented multi-position lid with a 495x305 mm opening.
- Double wall and deep insulation will hold ice for extended periods.
- Large rear wheels and front swivel casters for easy mobility.



Cart (cód. 0220.131.001)

MAGNUS



**Carro para o transporte de gelo
Mobile ice storage bin**

Depósito / Storage capacity	73	kg
-----------------------------	----	----

- O elevado isolamento térmico permite a conservação do gelo por um longo período.
- Tampa removível.
- Carro de transporte ideal para os depósitos ST C 140, ST C 300, ST C 600 e ST SD 500.

- High thermal insulation allows ice storage for long periods of time.
- Removable lid.
- Ideal insulated cart for bins ST C 140, ST C 300, ST C 600 and ST SD 500.



Bebedouros de água Drinking fountains



M-77ID (cód. 2030.193.027)

MAGNUS

o 427

e

v 230V



Bebedouro de água manual inox Drinking fountain in stainless steel

Dimensões (LA) / Dimensions (WH)	Ø 310x1030	mm
Temperatura de saída de água fria Cold water output temperature	+4 a/to +11	°C
Capacidade de frio / Cooling capacity	18	l/h
Tempo de enchimento copo / Cup filling time	4	seg./sec.
Consumo / Consumption	100	W
Potência frigorífica / Refrigeration power	205	W
Peso / Weight	16	kg

- Torneira de água fria e torneira de água natural.
- Exterior e interior em aço inoxidável.
- Instalação direta à rede de água (necessária entrada de água - 1/2" e tomada elétrica).
- Tabuleiros de resíduos de elevada capacidade e facilmente extraível.
- Com rodas para facilitar para fácil mobilidade.
- Não requer esgoto. Utiliza-se copos.
- Sistema de frio por serpentina, elevada eficiência e higiene.
- Temperatura da água regulável por termóstato.

- Cold tap and room temperature tap.
- Exterior and interior made in stainless steel.
- Direct connection to the water supply (requires a water entry -1/2" and an electric output).
- Easy to remove high capacity drip-tray.
- With wheels to facilitate movement.
- Doesn't require drainage. Used with cups.
- Cooling system through stainless steel coil, high efficiency and hygiene.
- Easily regulated cold water temperature by thermostat.



T-6ALV (cód. 2030.193.022)

MAGNUS

o 427

e

v 230V



Bebedouro de água manual inox com enche copos Drinking fountain in stainless steel with cup filler

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	305x305x1050 (1260*)	mm
Temperatura de saída de água fria Cold water output temperature	+4 a/to +11	°C
Capacidade de frio / Cooling capacity	30	l/h
Velocidade de saída de água / Speed of water exit	60	l/h
Depósito de água fria / Cold water tank	4.5	l
Consumo / Consumption	200	W
Potência frigorífica / Refrigeration power	350	W
Peso / Weight	25	kg

* Altura máxima com o enche copos / Maximum height with cup filler

- Exterior em aço inoxidável.
- Construção do interior em aço com tratamento anti-corrosivo.
- Instalação direta à rede de água (necessária entrada de água - 1/2", saída - Ø30 mm e tomada elétrica).
- Proteção higiénica da saída de água ("bica").
- Temperatura da água regulável por termóstato.
- Filtro de carvão ativado (GAC) incluído.

- Exterior made in stainless steel.
- Interior anti-corrosion treated steel.
- Direct connection to the water supply (requires a water entry -1/2", drain - Ø30 and an electric output).
- Hygienic protection of the water output.
- Easily regulated cold water temperature by thermostat.
- Active carbon filter (GAC) included.



M-66ALV (cód. 2030.193.028)

MAGNUS



e

V 230V

Bebedouro de água manual inox com enche copos Drinking fountain in stainless steel with cup filler

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x360x1030 (1240*)	mm
Temperatura de saída de água fria Cold water output temperature	+4 a/to +11	°C
Capacidade de frio / Cooling capacity	35	l/h
Velocidade de saída de água / Speed of water exit	60	l/h
Depósito de água fria / Cold water tank	4.5	l
Consumo / Consumption	200	W
Potência frigorífica / Refrigeration power	400	W
Peso / Weight	26	kg

* Altura máxima com o enche copos / Maximum height with cup filler

- Água com três temperaturas: ideal para qualquer época do ano.
- "Bica" com 3 temperaturas e enche copos para água fria.
- Exterior e interior em aço inoxidável.
- Instalação direta à rede de água (necessária entrada de água - 1/2", saída - ø30 mm e tomada elétrica).
- Proteção higiénica da saída de água ("bica").
- Temperatura da água regulável por termóstato.

- Water with three temperatures: ideal for any time of year.
- Jet with three water temperatures and cup-filler for cold water.
- Exterior and interior made in stainless steel.
- Direct connection to the water supply (requires a water entry -1/2", drain - ø30 and an electric output).
- Hygienic protection of the water output .
- Easily regulated cold water temperature by thermostat.



M-88A (cód. 2030.193.029)

MAGNUS



e

V 230V

Bebedouro de água manual inox com enche copos/garrafas Drinking fountain in stainless steel with cup/bottle filler

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	350x350x1020 (1390*)	mm
Temperatura de saída de água fria Cold water output temperature	+4 a/to +11	°C
Capacidade de frio / Cooling capacity	50	l/h
Velocidade de saída de água / Speed of water exit	360	l/h
Depósito de água fria / Cold water tank	7.5	l
Consumo / Consumption	230	W
Potência frigorífica / Refrigeration power	600	W
Peso / Weight	31	kg

* Altura máxima com o enche copos / Maximum height with cup filler

- Exterior e interior em aço inoxidável.
- Instalação direta à rede de água (necessária entrada de água - 1/2", saída - ø30 mm e tomada elétrica).
- Proteção higiénica da saída de água ("bica").
- Temperatura da água regulável por termóstato.

- Exterior and interior made in stainless steel.
- Direct connection to the water supply (requires a water entry -1/2", drain - ø30 and an electric output).
- Hygienic protection of the water output .
- Easily regulated cold water temperature by thermostat.

Opcionais / Optional

cód 2090.193.009	M-115	Filtro de purificação em aço inoxidável, 21 kg/cm ² - 23.000 litros Water purification filter made of stainless steel, 21 kg/cm ² - 23.000 liters
cód 2090.193.007	M-105	Filtro de purificação em plástico, 8 kg/cm ² - 23.000 litros Water purification filter made of plastic, 8 kg/cm ² - 23.000 liters
cód 2090.193.008	C-115	Recarga para filtro depurador M-115 e M-105 - 23.000 litros Recharge for water purification filter to M-115 and M-105 - 23.000 liters
cód 2090.193.	GAC	Filtro de purificação GAC in line, carvão ativado 5 µm (Permite a instalação no interior do bebedouro) - 3.800 litros Water purification filter GAC in line, activated carbon 5 µm (Allows installation inside the drinking fountains) - 3.800 liters



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



GC-10A 4P (cód. 2030.193.030)

MAGNUS

Bebedouro de água manual inox de grande caudal
Drinking fountain in stainless steel, high-capacity water cooler

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x420x1500	mm
Altura zona dispensador água Dispensing area height	340	mm
Temperatura de saída de água fria Cold water output temperature	+4 a/to +11	°C
Capacidade de frio / Cooling capacity	100	l/h
Banco de gelo / Banco de hielo	10	kg
Capacidade cuba / Capacidad cubeta	24	l
Consumo / Consumption	650	W
Potência frigorífica / Refrigeration power	1160	W
Peso / Weight	57	kg



e

V

230V

- Bebedouros de água de grande caudal, ideal para encher garrafas ou jarros em restaurantes, hotéis ou cantinas de grandes estabelecimentos.
- Capacidade de arrefecimento contínuo de 100 litros/hora.
- Exterior e interior em aço inoxidável.
- Instalação direta à rede de água (necessária entrada de água - 1/2", saída - ø28 mm e tomada elétrica).
- Pulsadores luminosos em aço inoxidável de diferentes cores.
- Duas "bicas" para encher 2 garrafas simultaneamente.
- Ventilação frontal que facilita a instalação encastrada.
- Painel frontal para acesso ao serviço técnico.
- Válvula de segurança da entrada de água.
- Tecnologia de arrefecimento mediante "banco de gelo".
- LED de alarme para o enchimento da água do "banco de gelo".
- Serpentina de água em aço inoxidável.
- Filtro de carvão ativado de grande capacidade incluído.

- High-capacity water cooler, ideal for filling large bottles or carafes in restaurants, hotels or company`s canteen. Large-scale applications.
- Provides continuous water cooling capacity of 100 litre/hour
- Exterior and interior made in stainless steel.
- Direct connection to the water supply (requires a water entry -1/2", outlet - ø28 mm and an electric output).
- Coloured illuminated push-buttons made in stainless steel.
- Two faucets for filling 2 bottles simultaneously.
- Removable faucets for easy maintenance.
- Front ventilation for easy and built-in installation.
- Removable front panel for maintenance access.
- Water inlet security valve.
- Ice bank technology.
- Ice bank tank water level alarm led indicator.
- Water stainless steel coil.
- Carbon block high capacity filter included.



A-88 20P (cód. 2030.193.031)

MAGNUS

Bebedouro de água automático inox com sensor
Automatic drinking fountain in stainless steel, with sensor

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	350x350x1503	mm
Altura zona dispensador água Dispensing area height	365	mm
Temperatura de saída de água fria Cold water output temperature	+4 a/to +11	°C
Capacidade de frio / Cooling capacity	50	l/h
Velocidade de saída de água / Speed of water exit	360	l/h
Depósito de água fria / Cold water tank	7.5	l
Consumo / Consumption	230	W
Potência frigorífica / Refrigeration power	600	W
Peso / Weight	37	kg



e

V

230V

- Exterior e interior em aço inoxidável.
- Ativação automática da água por sensor.
- Enchedor de garrafas totalmente integrado no cabeçal.
- Proteção higiénica da saída de água ("bica").
- Plano superior liso para facilitar a colocação dos recipientes.
- Temperatura da água regulável por termóstato.
- É recomendado a instalação de um filtro para melhorar a qualidade da água.

- Exterior and interior made in stainless steel.
- Touchless water activation by automatic activation by sensors.
- Elegant and robust fully integrated faucet in the dispensing area.
- Hygienic faucet design: hidden water jet, separated from faucet walls, difficult to reach.
- Flat top plate enables bottles to stand properly.
- Easily regulated cold water temperature (thermostat).
- The installation of a purification filter is recommended for better water quality.

Liquidificadores Blenders



EZ 600 (cód. 0425.417.007)

Blendtec



230V



Liquidificador profissional 1.9 l Professional blender 1.9 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	177x203x381	mm
Potência / Power	1.56	kW
Capacidade / Capacity	1.9	l
Velocidade máxima / Maximum speed	29400	rpm
Peso / Weight	3.3	kg

- Recomendado para > 60 misturas/dia.
- O EZ 600 pode ser programado especificamente para smoothies, bebidas à base de café ou batidos com leite, proporcionando misturas consistentes e suaves para todo o tipo de bebidas.
- Ecrã LCD, controlo por teclas sensíveis ao tato.
- **3 Ciclos de liquefação pré-programados (curto, médio, longo) e botão de acesso à velocidade máxima.**
- Tecnologia da lâmina mais forte do que as lâminas tradicionais.
- Inclui 1 jarro.

- Recommended daily blends: > 60 blends.
- The EZ 600 can be programmed specifically for smoothies, coffee beverages or milkshakes, providing consistently smooth blends for drinks of all kinds.
- LCD display, push-button controls.
- **3 Pre-programmed liquefaction cycles (small, medium, large) and pulse button.**
- Blunt blade technology stronger than traditional blades.
- Includes 1 jug.



Connoisseur 825 Spacesaver (cód. 0425.417.012)

Blendtec



230V



Liquidificador profissional 1.9 l Professional blender 1.9 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	159x210x413	mm
Potência / Power	1.8	kW
Capacidade / Capacity	1.9	l
Velocidade máxima / Maximum speed	29400	rpm
Peso / Weight	5.9	kg

- Recomendado para > 150 misturas/dia.
- **42 ciclos de liquefação pré-programados** para receitas mais populares com consistência perfeita. Permite a programação de ciclos personalizados de liquefação ilimitados a partir do seu PC.
- Ecrã LCD, controlo por teclas sensíveis ao tato.
- Tecnologia da lâmina mais forte do que as lâminas tradicionais.
- Pode ser instalado diretamente no balcão.
- Inclui 1 jarro.

- Recommended daily blends: > 150 blends.
- **42 pre-programmed cycles** to blend your most popular recipes with perfect consistency and our downloadable tool allows you to create an unlimited number of customized recipes.
- LCD display, push-button controls.
- Blunt blade technology stronger than traditional blades.
- Can be installed in-counter.
- Includes 1 jug.

Opcional para liquidificadores Blendtec: jarro extra / Optional for professional blenders Blendtec: extra jugs

cód. 0490.417.001 Jarro extra para EZ 600 e Connoisseur
Extra jug for EZ 600 and Connoisseur



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Connoisseur 825 (cód. 0425.417.009)

Blendtec



230V



Liquidificador profissional 1.9 l Professional blender 1.9 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	229x229x475	mm
Potência / Power	1.8	kW
Capacidade / Capacity	1.9	l
Velocidade máxima / Maximum speed	29400	rpm
Peso / Weight	8.34	kg

- Recomendado para > 150 misturas/dia.
 - **42 ciclos de liquefação pré-programados** para receitas mais populares com consistência perfeita. Permite a programação de ciclos personalizados de liquefação ilimitados a partir do seu PC.
 - Para estabelecimentos onde o ruído é uma preocupação, a campânula especial minimiza o ruído do liquidificador, ajudando a garantir um ambiente tranquilo.
 - Ecrã LCD, controlo por teclas sensíveis ao tato.
 - Tecnologia da lâmina mais forte do que as lâminas tradicionais.
 - Pode ser instalado diretamente no balcão.
 - Inclui 2 jarros.
- Recommended daily blends: > 150 blends.
 - **42 pre-programmed cycles** to blend your most popular recipes with perfect consistency and our downloadable tool allows you to create an unlimited number of customized recipes.
 - For shop where noise is a consideration, the sound enclosure minimizes blender noise, helping ensure an undisrupted atmosphere.
 - LCD display, push-button controls.
 - Blunt blade technology stronger than traditional blades.
 - Can be installed in-counter.
 - Includes 2 jugs.

Opcional para liquidificadores Blendtec: jarro extra / Optional for professional blenders Blendtec: extra jugs

cód. 0490.417.001 Jarro extra para EZ 600 e Connoisseur
Extra jug for EZ 600 and Connoisseur



LS 1.5 (cód. 0425.460.004)

MAGNUS



230V



Liquidificador 1.5 l Blender 1.5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x220x460	mm
Potência / Power	0.4	kW
Velocidade / Speed	10000 / 15000	rpm
Capacidade / Capacity *	1.5	l
Peso / Weight	4	kg

* Utilizar aproximadamente 2/3 da capacidade total do copo para evitar que o produto verta / Using approximately 2/3 of the total capacity of the cup to prevent the product pour.

- 2 Velocidades (baixa/alta).
 - Lâmina completamente em aço inoxidável e copo em policarbonato transparente.
 - Sistema de segurança ativo, que faz com que a unidade de corte, gire/rode apenas quando a tampa estiver fechada.
- 2 Speeds (low/high).
 - Full blade in stainless steel and transparent polycarbonate glass.
 - Active security system, ensures the cutting unit, rotate / spin only when the cover is closed.



Trituradores de gelo:

Consulte a página 433.

Ice crush machines:

See page 433.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



LS 3.0 (cód. 0425.460.005)

MAGNUS

e

V 230V



Liquidificador 3 l
Blender 3 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	230x230x520	mm
Potência / Power	1	kW
Velocidade / Speed	12000 / 22000	rpm
Capacidade / Capacity	3	l
Peso / Weight	5.5	kg

* Utilizar aproximadamente 2/3 da capacidade total do copo para evitar que o produto verta / Using approximately 2/3 of the total capacity of the cup to prevent the product pour.

- 2 Velocidades (baixa/alta).
- Lâmina e copo em aço inoxidável.
- Sistema de segurança ativo, que faz com que a unidade de corte, gire/rode apenas quando a tampa estiver fechada.

- 2 Speeds (low/high).
- Full blade and glass in stainless steel.
- Active security system, ensures the cutting unit, rotate / spin only when the cover is closed.



LD 1.5 (cód. 0425.460.006)

MAGNUS

e

V 230V



Liquidificador duplo 1.5 l + 1.5 l
Double blender 1.5 l + 1.5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	350x220x460	mm
Potência / Power	2x 0.4	kW
Velocidade / Speed	10000 / 15000	rpm
Capacidade / Capacity	2x 1.5	l
Peso / Weight	8	kg

* Utilizar aproximadamente 2/3 da capacidade total do copo para evitar que o produto verta / Using approximately 2/3 of the total capacity of the cup to prevent the product pour

- 2 Velocidades (baixa/alta).
- Lâmina completamente em aço inoxidável e copos em policarbonato transparente.
- Sistema de segurança ativo, que faz com que a unidade de corte, gire/rode apenas quando a tampa estiver fechada.

- 2 Speeds (low/high).
- Full blade in stainless steel and transparent polycarbonate glass.
- Active security system, ensures the cutting unit, rotate / spin only when the cover is closed.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays



Trituradores de gelo Ice crush machines



TG 360 (cód. 0450.355.001A)

MAGNUS



e

V 230V

Triturador de gelo profissional Professional ice crush

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	240x430x490	mm
Potência / Power	0.2	kW
Produção / Production	360	kg/h
Capacidade da cuba / Bowl capacity	3 - 3.5	kg
Duração ciclo / Cycle time	30	seg.
Peso / Weight	20.9	kg

- Estrutura totalmente em aço inoxidável.
- Cuba GN1/3 h=150 mm para a recolha do gelo granular.
- Cumpre com os regulamentos CE de higiene e segurança.
- Ideal para cocktails, pratos de peixe, etc.

- Structure completely in stainless steel.
- GN1/3 h=150 mm basin for collecting the granular ice.
- Complies with CE regulations on hygiene and safety.
- Ideal for cocktails, fish dishes , etc.



TG 1400 (cód. 0450.460.001)

MAGNUS



e

V 230V

Raspador de gelo automático Automatic ice scraper

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	210x420x290	mm
Potência / Power	0.3	kW
Velocidade / Speed	1400	rpm
Peso / Weight	11	kg

- Lâmina e recipiente em aço inoxidável.
- Sistema de segurança da unidade de corte.
- Expulsão de gelo por força centrífuga.

- Blade and container in stainless steel.
- Cutting unit with a security system.
- Ice expelled by centrifugal force.



V90 (cód. 0450.165.001)

MAGNUS



e

V 230V

Triturador de gelo Ice crusher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	210x230x460	mm
Potência / Power	0.15	kW
Produção / Production	120	kg/ h
Velocidade / Speed	900	rpm
Peso / Weight	3.9	kg

- Triturador de gelo profissional para caipirinhas, cocktails e outras bebidas que requeiram gelo triturado.
- Estrutura do motor em aço polido.
- Copo e conjunto das lâminas em aço inoxidável.
- Sistema patenteado de segurança com paragem automática.
- Expulsão de gelo por força centrífuga.

- Professional ice crusher for "caipirinhas", cocktails and other drinks that require crushed ice.
- Motor structure in polished steel.
- Cup and set of blades all in stainless steel.
- Patented automatic safety stop system.
- Ice expelled by centrifugal force.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Frapês para batidos e cocktails Drink mixers for drinks and smoothies



FS 1500 (cód. 0425.460.002)

MAGNUS

e

V 230V



- Copo em aço inoxidável.
- Estrutura e suporte do copo em liga leve.

Frapê, 1 copo inox
Drink mixer, 1 stainless steel cup

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x220x500	mm
Potência / Power	0.15	kW
Capacidade / Capacity	0.8	l
Velocidade / Speed	15000	rpm
Peso / Weight	2.8	kg

- Stainless steel cup.
- Structure and cup support in light alloy.

Opcional / Optional

cód. 0425.460.003

FSP 1500

Versão de parede
Wall version



FD 1500 (cód. 0425.460.001)

MAGNUS

e

V 230V



- Copo em aço inoxidável.
- Estrutura e suporte do copo em liga leve.

Frapê, 2 copos inox
Drink mixer, 2 stainless steel cups

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	330x220x500	mm
Potência / Power	2x 0.15	kW
Capacidade / Capacity	2x 0.8	l
Velocidade / Speed	15000	rpm
Peso / Weight	5.1	kg

- Stainless steel cup.
- Structure and cup support in light alloy.



o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays

Grupos múltiplos Multiple sets



GM 2 LT (cód. 0430.460.001)

MAGNUS



Grupo múltiplo de 2 serviços: Liquidificador e triturador de gelo
Multiple set of 2 functions: blender and ice crusher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	210x540x500	mm
Potência / Power	0.34 ⁽¹⁾ + 0.4 ⁽²⁾	kW
Velocidade / Speed	1400 ⁽¹⁾ - 10000 / 15000 ⁽²⁾	rpm
Peso / Weight	14	kg

1) Triturador de gelo / Ice crusher 2) Liquidificador / Blender

e

V 230V

- Prático, versátil e funcional. Ideal para bares e restaurantes que necessitem de satisfazer um público diversificado.
- De dimensão compacta, permite um bom manuseamento em locais reduzidos. Possibilidade de desmontagem para intervenção de manutenção e limpeza.

- Practical, versatile and functional. Ideal for bars and restaurants that need to satisfy different customers.
- In compact size allows a good handling in small locations. Disassembly is possible for maintenance and cleaning intervention.



GM 2 EL (cód. 0430.460.002)

MAGNUS



Grupo múltiplo de 2 serviços: Espremedor de citrinos e liquefator
Multiple set of 2 functions: Orange juicer and blender

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	190x440x460	mm
Potência / Power	0.34 ⁽¹⁾ + 0.4 ⁽²⁾	kW
Velocidade / Speed	1400 ⁽¹⁾ - 10000 / 15000 ⁽²⁾	rpm
Peso / Weight	12.5	kg

1) Espremedor de citrinos / Orange juicer 2) Liquidificador / Blender

e

V 230V

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

- Other technical characteristics similar to the GM 2 LT model.



GM 3 ELT (cód. 0430.460.003)

MAGNUS



Grupo múltiplo de 3 serviços: Espremedor de citrinos, liquefator e triturador de gelo
Multiple set of 3 functions: Orange juicer, blender and ice crusher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	320x550x465	mm
Potência / Power	0.34 ⁽¹⁾ + 0.34 ⁽²⁾ + 0.4 ⁽³⁾	kW
Velocidade / Speed	1400 ⁽¹⁾ - 1400 ⁽²⁾ - 10000 / 15000 ⁽³⁾	rpm
Peso / Weight	24	kg

1) Triturador de gelo / Ice crusher 2) Espremedor de citrinos / Orange juicer 3) Liquidificador / Blender

e

V 230V

- Inclui 2 copos.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

- Includes 2 cups.
- Other technical characteristics similar to the GM 2 LT model.



GM 4 ELFT (cód. 0430.460.004)

MAGNUS



Grupo múltiplo de 4 serviços: espremedor de citrinos, liquefator, frapê e triturador de gelo
Multiple set 4 functions: orange juicer, blender, mixer and ice crusher

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	320x550x490	mm
Potência / Power	0.34 ⁽¹⁾ + 0.34 ⁽²⁾ + 0.4 ⁽³⁾ + 0.15 ⁽⁴⁾	kW
Velocidade / Speed	1400 ⁽¹⁾ - 1400 ⁽²⁾ - 10000 / 15000 ⁽³⁾ - 15000 ⁽⁴⁾	rpm
Peso / Weight	26	kg

1) Triturador de gelo / Ice crusher 2) Espremedor de citrinos / Orange juicer 3) Liquidificador / Blender 4) Frapê / Mixer

e

V 230V

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GM 2 LT.

- Other technical characteristics similar to the GM 2 LT model.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Espremedores de citrinos

Orange juicers



EC 1400 (cód. 0420.460.001)

MAGNUS



Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	220x310x350	mm
Potência / Power	0.34	kW
Velocidade / Speed	1400	rpm
Peso / Weight	9	kg

e

V 230V

- Adequado para restaurantes, hotéis, bares, etc.
- Estrutura em liga leve e cuba em aço inoxidável.
- Cuba, pinha e filtro extraíveis para fácil limpeza.
- Motor silencioso e de grande potência, garante uma elevada prestação e facilidade de uso.

- Perfect for restaurants, hotels, bars etc.
- Body in light alloy, vat in stainless steel.
- Easy to extract vat, pin and filter for a quick cleaning.
- Silent high power motor that assures a high performance and easy to use.



ACID-1 (cód. 0420.66.001)

Cunnil



Espremedor de citrinos automático
Automatic orange juicer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	180x280x380	mm
Potência / Power	0.57	kW
Velocidade / Speed	1300	rpm
Peso / Weight	10	kg

e

V 230V

- Mantém o sabor do sumo, conservando todas as suas propriedades e simplifica todo o processo de trabalho.
- 30 min de serviço contínuo (máximo).
- Arranque e paragem automática, motor com proteção térmica.
- Grau de proteção IP21.

- Preserves the flavour of the juice and all its nutritional values and simplifies the work process.
- 30 min continuous mode (maximum).
- Automatic start and stop, motor with thermal protector.
- IP21 protection.



o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays



Citron 150 (cód. 0420.545.003)

Nts Japan

e

V 230V



Espremedor de citrinos automático Automatic orange juicer

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	420x350x770	mm
Potência / Power	0.2	kW
Dimensão laranja / Orange dimension	Ø 60-80	mm
Produção (laranjas) / Production (oranges)	20 - 25	/min.
Peso / Weight	42	kg

- Estrutura em aço inoxidável e frontal em acrílico.
- Superfície lisa, anti-corrosiva e de fácil limpeza.
- Design elegante e compacto.
- Interruptor resistente à água, cobertura com dispositivo de segurança.
- Elevada eficiência, separação automática do sumo e dos resíduos.
- Sistema com engrenagem automática.

- Structure made in stainless steel and frontal in plexiglas.
- Smooth surface, anti-corrosive and easy to clean.
- Sleek, compact design.
- Switch resistant to water, with safety device coverage.
- High efficiency, automatic separation of the juice and waste.
- System with automatic gear.



Super Citron 250 (cód. 0420.545.004A)

Nts Japan

e

V 230V



Espremedor de citrinos automático, com torneira self-service Automatic orange juicer, with self-service tap

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x510x960	mm
Potência / Power	0.2	kW
Dimensão laranja / Orange dimension	Ø 60-80	mm
Produção (laranjas) / Production (oranges)	25	/min.
Capacidade do alimentador / Feeder capacity	10	kg
Peso / Weight	56	kg

- Estrutura em aço inoxidável e frontal em acrílico.
- Superfície lisa, anti-corrosiva e de fácil limpeza.
- Torneira com interruptor que aciona o alimentador automático e o espremedor de citrinos.
- Interruptor resistente à água, cobertura com dispositivo de segurança.
- Elevada eficiência, separação automática do sumo e dos resíduos.

- Structure made in stainless steel and frontal in plexiglas.
- Smooth surface, anti-corrosive and easy to clean.
- Tap with microswitch that activates the automatic feeder and the juicer.
- Switch resistant to water, with safety device coverage.
- High efficiency, automatic separation of the juice and waste.



Máquinas de gelo granular:

Consulte a página 419.

Ice granular machines:

See page 419.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Centrifugadoras Juice extractors



CM 426 (cód. 0420.372.001)

Juice Master



e

V 230V

Centrifugadora para sumos de fruta e vegetais
Fruit and vegetable juice extractor

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	190x310x380	mm
Potência / Power	0.24	kW
Velocidade / Speed	6300	rpm
Recipiente para polpa / Pulp container	3.25	l
Peso / Weight	4.2	kg

- Centrifugadora para preparação de sumos de frutas e vegetais com ejeção automática da polpa.
- Adequado para funcionamento contínuo (24 horas).
- Fácil de limpar.
- Montagem e desmontagem realiza-se em poucos segundos.
- Expulsão contínua de resíduos.
- Construção robusta em aço inoxidável.
- Sistema de segurança: manipulo de fecho e paragem do motor.

- Centrifuge for preparation of fruit and vegetable juices with automatic pulp ejection.
- Suitable for continuous operation (24-hour).
- Easy to clean.
- Mounting and dismounting completed in few seconds.
- Continuous ejection of pulp and leftovers.
- Sturdy stainless steel structure.
- Safety system: Closing handle and motor stop.



ES-500 (cód. 0420.165.001)

Ceado



e

V 230V

Centrifugadora para sumos de fruta e vegetais
Fruit and vegetable juice extractor

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	242x495x512	mm
Potência / Power	0.7	kW
Tubo de alimentação / Feed chute	Ø 75	mm
Velocidade / Speed	3000	rpm
Peso / Weight	14.4	kg

- Centrifugadora para preparação de sumos de frutas e vegetais com ejeção automática da polpa.
- Carroçaria em alumínio polido, motor assíncrono e refrigeração a ar.
- Tubo alimentador de grande dimensão, permite a entrada de maçãs inteiras, cenouras e outros vegetais.
- Tampa, cuba, retentor da polpa e filtro são facilmente removíveis, não necessitam de ferramenta.
- Sistema de segurança: manipulo de fecho e paragem do motor.

- Centrifuge for preparation of fruit and vegetable juices with automatic pulp ejection.
- Structure in polished aluminum, asynchronous motor and air refrigeration.
- Feeding hopper with large dimensions that allows the insertion of whole apples, carrots and other vegetables.
- Cover, vat, pulp deposit and filter are easy to remove without tools.
- Safety system: Closing handle and motor stop.

Distribuidores refrigerados para bebidas e granizados

Refrigerated drink and slush dispensers



MINI CAPRI 1M (cód. 0400.227.016)

Cofimell



e

V 230V

Distribuidor refrigerado para bebidas, 1x5 l
Refrigerated drink dispenser, 1x5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x400x600	mm
Capacidade / Capacity	1x 5	l
Potência / Power	0.22	kW
Peso / Weight	18	kg

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



MINI CAPRI 2M (cód. 0400.227.014)

Cofimell



e

V 230V

Distribuidor refrigerado para bebidas, 2x5 l
Refrigerated drink dispenser, 2x5 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x400x600	mm
Capacidade / Capacity	2x 5	l
Potência / Power	0.28	kW
Peso / Weight	21	kg

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



CAPRI 1M (cód. 0400.227.015)

Cofimell



e

V 230V

Distribuidor refrigerado para bebidas, 1x10 l
Refrigerated drink dispenser, 1x10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x400x680	mm
Capacidade / Capacity	1x 10	l
Potência / Power	0.22	kW
Peso / Weight	18	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MINI CAPRI 2M.

- Other technical characteristics similar to the MINI CAPRI 2M model.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



CAPRI 2M (cód. 0400.227.013)

Cofrimell



Distribuidor refrigerado para bebidas, 2x10 l
Refrigerated drink dispenser, 2x10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x400x680	mm
Capacidade / Capacity	2x 10	l
Potência / Power	0.28	kW
Peso / Weight	22	kg

e

V 230V

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



COLDREAM 2M (cód. 0400.227.002)

Cofrimell



Distribuidor refrigerado para bebidas, 2x12 l
Refrigerated drink dispenser, 2x12 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x430x710	mm
Capacidade / Capacity	2x 12	l
Potência / Power	0.28	kW
Peso / Weight	27	kg

e

V 230V

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



COLDREAM 3M (cód. 0400.227.003)

Cofrimell



Distribuidor refrigerado para bebidas, 3x12 l
Refrigerated drink dispenser, 3x12 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x430x710	mm
Capacidade / Capacity	3x 12	l
Potência / Power	0.33	kW
Peso / Weight	38	kg

e

V 230V

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



Jetcof 120M (cód. 0400.227.021)

Cofrimell



Distribuidor refrigerado para bebidas, 1x20 l
Refrigerated drink dispenser, 1x20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	200x430x740	mm
Capacidade / Capacity	1x20	l
Potência / Power	0.27	kW
Peso / Weight	20	kg

e

V 230V

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



Jetcof 240M (cód. 0400.227.018)

Cofrimell



Distribuidor refrigerado para bebidas, 2x20 l
Refrigerated drink dispenser, 2x20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x430x740	mm
Capacidade / Capacity	2x20	l
Potência / Power	0.34	kW
Peso / Weight	31	kg

e

V 230V

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



Jetcof 360M (cód. 0400.227.022)

Cofrimell



Distribuidor refrigerado para bebidas, 3x20 l
Refrigerated drink dispenser, 3x20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	600x430x740	mm
Capacidade / Capacity	3x20	l
Potência / Power	0.73	kW
Peso / Weight	41	kg

e

V 230V

- Cuba de elevada transparência, lavável e desmontável.
- Carroçaria e alavanca de distribuição em aço inoxidável, cuba e tampa em policarbonato.
- Sistema de mistura por pá que evita espuma e oxidação da bebida.
- Condensação por ventilação forçada e controlo de temperatura mediante termóstato regulável.

- High transparency bowl, washable and removable.
- Bodywork and distribution lever in stainless steel, bowl and cover in polycarbonate.
- System with mixing paddle prevents the beverage foaming and oxidation.
- Condensation by forced ventilation and temperature control through adjustable thermostat.



Aurora 1 (cód. 0410.227.010)

Cofrimell

Distribuidor para bebidas granizadas e smoothies, 1x6 l
Smoothies and slush machine, 1x6 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	220x480x710	mm
Capacidade / Capacity	1x6	l
Potência / Power	0.35	kW
Peso / Weight	28	kg



e

V 230V

- Chassi totalmente construído em aço inoxidável.
- Unidade de arrefecimento: O cilindro do evaporador é construído completamente em aço inoxidável AISI 304 numa única peça, sem soldaduras.
- O sistema de distribuição do produto é simples de usar e remover, e está preparado para um eventual bloqueio de segurança.
- O sistema de fixação não necessita de ferramentas para a desmontagem da cuba.

- Chassis completely made in stainless steel.
- Cooling system: The cylindrical evaporator is completely made in one piece stainless steel AISI 304 with no weldings.
- The dispensing system is easy to use and to remove and it is already predisposed for the eventual locking system.
- The fixing system doesn't require tools for the disassembly of the bowl.



Aurora 2 (cód. 0410.227.011)

Cofrimell

Distribuidor para bebidas granizadas e smoothies, 2x6 l
Smoothies and slush machine, 2x6 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	440x480x710	mm
Capacidade / Capacity	2x6	l
Potência / Power	0.55	kW
Peso / Weight	46	kg



e

V 230V

- Chassi totalmente construído em aço inoxidável.
- Unidade de arrefecimento: O cilindro do evaporador é construído completamente em aço inoxidável AISI 304 numa única peça, sem soldaduras.
- O sistema de distribuição do produto é simples de usar e remover, e está preparado para um eventual bloqueio de segurança.
- O sistema de fixação não necessita de ferramentas para a desmontagem da cuba.

- Chassis completely made in stainless steel.
- Cooling system: The cylindrical evaporator is completely made in one piece stainless steel AISI 304 with no weldings.
- The dispensing system is easy to use and to remove and it is already predisposed for the eventual locking system.
- The fixing system doesn't require tools for the disassembly of the bowl.



Aurora 3 (cód. 0410.227.012)

Cofrimell

Distribuidor para bebidas granizadas e smoothies, 3x6 l
Smoothies and slush machine, 3x6 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	660x480x710	mm
Capacidade / Capacity	3x6	l
Potência / Power	0.75	kW
Peso / Weight	60	kg

Imagem não disponível
Picture not available

e

V 230V

- Chassi totalmente construído em aço inoxidável.
- Unidade de arrefecimento: O cilindro do evaporador é construído completamente em aço inoxidável AISI 304 numa única peça, sem soldaduras.
- O sistema de distribuição do produto é simples de usar e remover, e está preparado para um eventual bloqueio de segurança.
- O sistema de fixação não necessita de ferramentas para a desmontagem da cuba.

- Chassis completely made in stainless steel.
- Cooling system: The cylindrical evaporator is completely made in one piece stainless steel AISI 304 with no weldings.
- The dispensing system is easy to use and to remove and it is already predisposed for the eventual locking system.
- The fixing system doesn't require tools for the disassembly of the bowl.



Chaffing dish Chaffing dish



- Topo com tampa e pernas em inox.
- Tampa com abertura / fecho suave.
- Pressionando a pega a tampa abre automática, fixando nos 30°. A partir deste ponto é possível posicionar em qualquer ângulo.
- Aquecimento por lamparinas.

- Top with cover and feet in stainless steel.
- Cover with soft opening / closing.
- Pressing on the handle, the cover will automatically open at an angle of 30°. From this point, you can position at any angle you prefer.
- Heating lamps.



Chaffing dish (cód. 1168.271.001)

NTS Japan

Chaffing dish
Chaffing dish

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

660x490x460 mm



Chaffing dish 2 (cód. 1168.271.002)

NTS Japan

Chaffing dish
Chaffing dish

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

510x540x480 mm



- Topo com tampa e pernas em inox.
- Tampa com abertura / fecho suave.
- Pressionando a pega a tampa abre automática, fixando nos 30°. A partir deste ponto é possível posicionar em qualquer ângulo.
- Aquecimento por lamparinas.

- Top with cover and feet in stainless steel.
- Cover with soft opening / closing.
- Pressing on the handle, the cover will automatically open at an angle of 30°. From this point, you can position at any angle you prefer.
- Heating lamps.



ECD09C1 (cód. 1168.750.006)

Chaffing dish elétrico com tampa basculante GN1/1
Electric chaffing dish with tilting lid, GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)

570x370x320 mm

Potência / Power

0.8 kW

Capacidade / Capacity

9 l

Temperatura / Temperature

0 - 85 °C

e

V 230V



- Com tampa basculante, para maior comodidade e agilidade no serviço.
- Abre até 90°.
- Painel de temperatura digital.
- Proteção contra superaquecimento.
- Fornecido com container GN 1/1x65mm em inox.

- With hinged lid, for greater convenience and agility in service.
- Opens up to 90°.
- Digital temperature panel.
- Overheating protection.
- Supplied with GN 1/1x65mm stainless steel container.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Máquinas de pipocas, crepes e cachorros quentes Popcorn machines, crepe makers and hot-dog machines

e

V 230V



- Estrutura em aço pintado.
- Painel e fundo em aço inox.
- Interior com iluminação.
- Gaveta de recolha de resíduos.



ET-POP6A-R (cód. 2003.530.001)

NTS Japan

Máquina de pipocas, 1 tabuleiro/2 min.
Popcorn machine, 1 tray/2 min.

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	560x420x770	mm
Potência / Power	1.35	kW
Capacidade / Capacity	± 3.8	kg/h
Peso / Weight	22.7	kg

- Structure in painted steel.
- Pan and bottom in stainless steel.
- Interior lighting.
- Waste collection drawer.

e

V 230V



- Estrutura em aço pintado.
- Compartimento aquecido para exposição das pipocas.
- Painel e fundo em aço inox.
- Interior com iluminação.
- 2 Gavetas de recolha de resíduos.



ET-POP6A-D (cód. 2003.530.002)

NTS Japan

Máquina de pipocas com compartimento aquecido, 1 tabuleiro/2 min.
Popcorn machine with warming showcase, 1 tray/2 min.

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	900x420x760	mm
Potência / Power	1.7	kW
Capacidade / Capacity	± 3.8	kg/h
Peso / Weight	37.6	kg

- Structure in painted steel.
- Warming showcase to display the popcorn.
- Pan and bottom in stainless steel.
- Interior lighting.
- 2 Waste collection drawers.



ET-POP6C (cód. 2090.530.001)

NTS Japan

Carro para máquina de pipocas ET-POP6A-R
Popcorn machine cart ET-POP6A-R

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	940x500x825	mm
Peso / Weight	15.3	kg



- Estrutura em aço pintado.
- 2 Rodas de grande dimensão e 2 rodas direcionáveis com travão.

- Structure in painted steel.
- 2 Big wheels and 2 steering castors with brake.

Máquinas para waffles / Plate waffle bakers

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície anti-aderente.
- Utilização e limpeza fáceis.
- Structure made in stainless steel.
- Nonstick surface.
- Easy to clean and operate.



ET-HF-1A



ET-HF-1

NTS Japan

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Dimensão placa Plate dimension	Peso Weight
2037.530.001	ET-HF-1A	305x455x290 mm	2 kW	230V/1/50-60 Hz	250x250 mm	25 kg
2037.530.002	ET-HF-1	360x252x230 mm	1 kW	230V/1/50-60 Hz	Ø 180 mm	6.5 kg

Máquinas de crepes elétrica / Electric crepe makers

- Estrutura em aço inoxidável.
- Superfície anti-aderente.
- Utilização e limpeza fáceis.
- Structure made in stainless steel.
- Nonstick surface.
- Easy to clean and operate.



ET-BJ-1



ET-BJ-2

NTS Japan

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Dimensão placa Plate dimension	Peso Weight
1150.530.001	ET-BJ-1	450x510x235 mm	3 kW	230V/1/50-60 Hz	Ø 400 mm	17.5 kg
1150.530.003	ET-BJ-2	860x530x235 mm	6 kW	230V/1/50-60 Hz	2x Ø 400 mm	42 kg

Máquinas de cachorros quentes / Hot-dog machines

- Estrutura em aço inoxidável.
- Cobertura em vidro.
- Mecanismo de poupança de energia e elevada eficiência.
- Seguro e higiênico.
- Structure made in stainless steel.
- Glass cover.
- Energy-saving and high efficiency mechanism.
- Safe and hygienic.



ET-R2-5



ET-R2-7

NTS Japan

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Potência Power	Voltagem Power supply	Rolos Rollers	Peso Weight
1157.530.001	ET-R2-5	585x270x380 mm	0.75 kW	230V/1/50-60 Hz	5	9.1 kg
1157.530.002	ET-R2-7	585x345x405 mm	1.05 kW	230V/1/50-60 Hz	7	11.3 kg



Panelas para sopa Soup kettles



Tradicional (cód. 0720.271.001)

MAGNUS

e

V 230V



- Aquecimento em banho-maria.
- Tampa e cuba em aço inoxidável.
- Termóstato e lâmpada de controlo.

Panela de sopa, 10 l Soup kettle, 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 360x400	mm
Potência / Power	0.4	kW
Capacidade / Capacity	10	l
Temperatura / Temperature	50 - 90	°C
Peso / Weight	4.75	kg

- Heating in bain-marie.
- Cover and bowl in stainless steel.
- Thermostat and control lamp.



Tradicional Inox (cód. 0720.467.002)

MAGNUS

e

V 230V



- Aquecimento em banho-maria.
- Exterior, tampa e cuba em aço inoxidável.
- Regulador de energia e lâmpada de controlo.

Panela de sopa em inox, 9 l Soup kettle in stainless steel, 9 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 330x360	mm
Potência / Power	0.4	kW
Capacidade / Capacity	9	l
Temperatura / Temperature	30 - 90	°C
Peso / Weight	4.7	kg

- Heating in bain-marie.
- Exterior, cover and bowl made in stainless steel.
- Energy regulator and control lamp.



PS2 (cód. 0720.467.001)

MAGNUS

e

V 230V



- Aquecimento em banho-maria.
- Tampa e cuba em aço inoxidável.
- Termóstato e lâmpada de controlo.

Panela para sopa de duas cubas em inox Soup kettle with two bowls in stainless steel

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	545x334x335	mm
Potência / Power	1.2	kW
Capacidade / Capacity	2x7	l
Temperatura / Temperature	30 - 90	°C

- Heating in bain-marie.
- Exterior, cover and bowl made in stainless steel.
- Thermostat and control lamp.

Vitrines refrigeradas e quentes Heated and refrigerated display cabinets



GVRC-139 HC (cód.0143.462.001A)

MAGNUS

Vitrine de petiscos refrigerada 6x GN1/3 Refrigerated display cabinet for tapas, 6x GN1/3

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1380x415x270	mm
Potência elétrica / Electric power	0.105	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.169	kW
Capacidade / Capacity	6	GN1/3
Temperatura / Temperature	+4 / +8	°C

e

V 230V



- Gás refrigerante R600a.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Construção do interior em aço inoxidável.
- Compressor com sensor ventilado.
- Controlo eletrónico da temperatura com visor digital.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.
- Equipado com 6 containers GN1/3 e iluminação led.

- R600a refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Interior construction made in stainless steel.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic control system with digital display.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.
- Equipped with 6x GN1/3 trays and led lighting.



GVRC-175 HC (cód. 0143.462.002A)

MAGNUS

Vitrine de petiscos refrigerada 8x GN1/3 Refrigerated display cabinet for tapas, 8x GN1/3

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1730x415x270	mm
Potência elétrica / Electric power	0.106	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.169	kW
Capacidade / Capacity	8	GN1/3
Temperatura / Temperature	+4 / +8	°C

e

V 230V



- Gás refrigerante R600a.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Construção do interior em aço inoxidável.
- Compressor com sensor ventilado.
- Controlo eletrónico da temperatura com visor digital.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.
- Equipado com 8 containers GN1/3 e iluminação led.

- R600a refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Interior construction made in stainless steel.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic control system with digital display.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.
- Equipped with 8x GN1/3 trays and led lighting.



VRCS-139 HC (cód. 0143.462.003A)

MAGNUS

e

V 230V



Vitrine Sushi refrigerada 6x GN1/3 Display Sushi cabinet, 6x GN1/3

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1380x415x270	mm
Potência elétrica / Electric power	0.105	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.169	kW
Capacidade / Capacity	6	GN1/3
Temperatura / Temperature	-1 / +2	°C

- Gás refrigerante R600a.
- Cobertura exterior com perfil em alumínio anodizado.
- Construção do interior em aço inoxidável.
- Compressor com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico da temperatura com visor digital.
- Base interior perfurada em aço inox preparada para receber os pratos sushi.
- Preparado para containers GN1/3, Alt.=40 mm.
- Portas de vidro deslizantes.
- Grupo localizado à esquerda do lado do operador.
- Equipado com iluminação led.

- R600a refrigerant.
- Exterior covering with anodised aluminium profile.
- Interior construction made in stainless steel.
- Airtight compressor with fan-assisted condenser.
- Electronic control system with digital display.
- Integrated stainless steel base tray, perforated and ready for placing sushi.
- Prepared for GN1/3 h=40 mm trays.
- Sliding glass doors.
- Group on the left side of the user.
- Equipped with led lighting.



VRCS-175 HC (cód. 0143.462.004A)

MAGNUS

e

V 230V



Vitrine Sushi refrigerada 8x GN1/3 Display Sushi cabinet, 8x GN1/3

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1730x415x270	mm
Potência elétrica / Electric power	0.106	kW
Potência frigorífica / Cooling power	0.169	kW
Capacidade / Capacity	8	GN1/3
Temperatura / Temperature	-1 / +2	°C

- Restantes características técnicas iguais ao modelo VRCS-139 HC.

- Other technical characteristics similar to the VRCS-139 HC model.



VQS (cód. 1158.834.001)

MAGNUS

e

V 230V



Vitrine quente simples de bancada, GN1/1 Counter top heated single display, GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x350x285	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	540x330x165	mm
Potência / Power	0.65	kW
Capacidade / Capacity	1	GN1/1
Peso / Weight	12	kg

- Vitrine quente GN1/1 panorâmica para quiches, pizzas, tartes, croissants...
- Termóstato regulável de +20 °C a +90 °C.
- Reservatório de água para humedificação.
- Porta posterior e dianteira de abertura elevatória.
- Tabuleiro inferior de aço inoxidável removível.
- Interruptor On/Off, luzes piloto e pés ajustáveis.

- Panoramic counter top heated displays GN 1/1 for quiches, pizzas, pies, croissants...
- Thermostat regulation of +20 °C to +90 °C.
- Water drawer for humidification.
- Front and rear openings thanks to liftable door.
- Removable stainless steel bottom plate.
- On/Off switch, pilot lights and adjustable feet.





VQD (cód. 1158.834.002)

MAGNUS



e

V 230V

Vitrine quente dupla de bancada, 2x GN1/1 Counter top heated double display, 2x GN1/1

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	590x350x390	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	2x (540x330x125)	mm
Potência / Power	0.65	kW
Capacidade / Capacity	2	GN1/1
Peso / Weight	15	kg

- Vitrine quente GN1/1 panorâmica para quiches, pizzas, tartes, croissants...
- Termóstato regulável de +20 °C a +90 °C.
- Reservatório de água para humidificação.
- Portas posteriores e dianteiras de abertura elevatória.
- Tabuleiro inferior de aço inoxidável removível.
- Interruptor On/Off, luzes piloto e pés ajustáveis.

- Panoramic counter top heated displays GN 1/1 for quiches, pizzas, pies, croissants...
- Thermostat regulation of +20 °C to +90 °C.
- Water drawer for humidification.
- Front and rear openings thanks to liftable doors.
- Removable stainless steel bottom plate.
- On/Off switch, pilot lights and adjustable feet.



VQV 2 BLACK (cód. 1158.834.003)

MAGNUS



e

V 230V

Vitrine quente ventilada de bancada, 2 prateleiras Ventilated heated display showcase - 2 grids

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	780x490x480	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	750x460x360	mm
Potência / Power	1.2	kW
Grelhas / Grids	2x (670x433)	mm
Peso / Weight	30	kg

- Vitrine quente panorâmica de 3 níveis com 2 prateleiras para rissóis, empadas, quiches, pizzas, croissants...
- Regulação precisa (+20°C to +90 °C) através de termóstato eletrônico.
- Reservatório de água para humidificação.
- Interior com luz LED.
- Sistema de aquecimento ventilado com pedra refratária.
- Grelhas, suporte de grelhas, tabuleiro inox, reservatório de água e pedra refratária removíveis.

- 3-level panoramic ventilated heated displays with 2 grids for puffs, meat balls, pies, pizzas, croissants...
- Precise regulation (+20°C to +90 °C) through electronic thermostat.
- Water drawer for humidification.
- LED light.
- Ventilated firestone heating system.
- Removable grids, grid holders, bottom punched stainless steel tray, water container and firestone.



VQV 3 BLACK (cód. 1158.834.004)

MAGNUS



e

V 230V

Vitrine quente ventilada de bancada, 3 prateleiras Ventilated heated display showcase - 3 grids

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	780x490x640	mm
Dimensões internas (LPA) / Inside dimensions (WDH)	750x460x530	mm
Potência / Power	1.8	kW
Grelhas / Grids	3x (670x433)	mm
Peso / Weight	35	kg

- Vitrine quente panorâmica de 5 níveis com 3 prateleiras para rissóis, empadas, quiches, pizzas, croissants...
- Regulação precisa (+20°C to +90 °C) através de termóstato eletrônico.
- Reservatório de água para humidificação.
- Interior com luz LED.
- Sistema de aquecimento ventilado com pedra refratária.
- Grelhas, suporte de grelhas, tabuleiro inox, reservatório de água e pedra refratária removíveis.

- 5-level panoramic ventilated heated displays with 3 grids for puffs, meat balls, pies, pizzas, croissants...
- Precise regulation (+20°C to +90 °C) through electronic thermostat.
- Water drawer for humidification.
- LED light.
- Ventilated firestone heating system.
- Removable grids, grid holders, bottom punched stainless steel tray, water container and firestone.



Termo & aquecedores de pacotes de leite

Thermo & milk-pack heaters



WB 10.30 (cód. 2.0.165.0000)

FIAMMA

e

V 230V



Aquecedor de água, 10 l
Water boiler, 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	248x303/503x593	mm
Potência / Power	3	kW
Capacidade / Capacity	10	l
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	80 - 98	°C
Peso / Weight	13.5	kg

- Estrutura em aço inox.
- Controlo eletrónico do nível de água.
- Temperatura regulável de +80 a +98 °C.
- Torneira com dispositivo de segurança.
- Com ligação à rede hídrica.

- Structure made in stainless steel.
- Electronic water level control.
- Adjustable temperature of +80 to +98 °C.
- Vat equipped with tap for easy draining.
- With water connection.



TLF 6 (cód. 2.0.160.0000)

FIAMMA

e

V 230V



Termo de leite, 6 l
Thermo, 6l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x360x530	mm
Potência / Power	1.3	kW
Capacidade / Capacity	6	l
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 85	°C
Peso / Weight	10	kg

- Torneira e cuba amovíveis para fácil e rápida limpeza.
- Controlo eletrónico do nível de água com alerta automático através de sinalizador luminoso.
- Temperatura regulável de 0 a +85 °C.
- Pés reguláveis em altura.

- Flexible valve and detachable container makes cleaning quick and easy.
- Electronic water level control with automatic alert through a signal lamp.
- Adjustable temperature of 0 to +85 °C.
- Height adjustable feet.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays



ALF 3 (cód. 6.0.111.0005A)

MAGNUS



e

V 230V

Aquecedor de pacotes de leite, 3x 1l Milk-pack heater, 3x 1l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	275x150x250	mm
Potência / Power	1.1	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 90	°C
Capacidade (pacote de leite 1l) / Capacity (pack milk 1 l)	3	l
Peso / Weight	8.5	kg

- Estrutura exterior em aço inoxidável e interior em alumínio.
- Temperatura regulável de 0 a +90 °C.
- Equipado com 2 pegas ergonómicas em aço inox para facilitar o manuseamento dos pacotes.

- Exterior structure made of stainless steel and inside in aluminium.
- Adjustable temperature of 0 to +90 °C.
- Equipped with 2 ergonomic stainless steel handles for easy handling of the hot tetrapacks.



ALF 2 (cód. 6.0.112.0005A)

MAGNUS



e

V 230V

Aquecedor de pacotes de leite, 2x 1l Milk-pack heater, 2x 1l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	212x163x255	mm
Potência / Power	0.65	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 90	°C
Capacidade (pacote de leite 1l) / Capacity (pack milk 1 l)	2	l
Peso / Weight	6.5	kg

- Estrutura exterior em aço inoxidável e interior em alumínio.
- Temperatura regulável de 0 a +90 °C.
- Equipado com 1 pega ergonómica em aço inox para facilitar o manuseamento dos pacotes.

- Exterior structure made in stainless steel and inside in aluminium.
- Adjustable temperature of 0 to +90 °C.
- Equipped with one 2 ergonomic stainless steel handles for easy handling of the hot tetrapacks.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Greener Line

Grelhadores/Tostadeiras e Fry-tops

Contact grills and fry-tops



DUPLEX



CG8.4SS DUPLEX (cód. 2.0.351.0003)

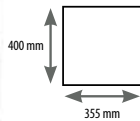
FIAMMA

Placa de grelhar elétrica Duplex com tampa lisa, 355x400 mm
Electric Duplex griddle plate with smooth upper plate, 355x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	360x575x375	mm
Potência / Power	5	kW
Superfície útil / Working area	350x400	mm
Espessura da placa / Plate thickness	8	mm
Termóstato / Thermostat	0-250	°C
Peso / Weight	31	kg

e

V
220V
240V
400/2N



- Pés telescópicos (reguláveis em altura).
- Interruptor que permite ligar/desligar a placa superior.
- Termóstato regulável de 0 a 250° com indicador luminoso.
- Totalmente construída em aço inox com molheira amovível de grande capacidade (± 2.5 l).

- Telescopic feet for height regulation.
- Upper plate on/off switch.
- Adjustable thermostat 0-250°C with signal light.
- Completely made in stainless steel with removable large drip tray (± 2.5 l).



Placas DUPLEX para maior calor e menos consumo de energia

Inovadoras placas de grelhar com interior em alumínio e exterior em aço inox. Permitem uma redução significativa do tempo de aquecimento e um aumento de calor, pois o calor é refletido para o núcleo da placa.

DUPLEX plates for added heat and less power consumption

Innovative grilling plates with aluminum interior and exterior in stainless steel. Allow a significant reduction in heating time and an increase of heat because the heat is reflected to the core of the board.



FIAMMA



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

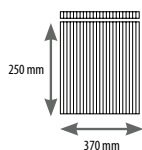


CG 6 GG DUPLEX (cód. 2.0.202.0001)

FIAMMA

e

V 230V



Grelhador/tostadeira de contato canelado Contact Grill: Grooved Lower and Upper Plates

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x445x245	mm
Potência / Power	3	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 280	°C
Superfície útil / Working area	370x250	mm
Peso / Weight	16.5	kg

- Temperatura constante, fácil controlo e design funcional.
- 250°C em menos de 5 minutos.
- Consumo de energia é 40% menor.
- Extremamente fácil de limpar.

- Constant temperature, easy control and functional design.
- 250°C in less than 5 minutes.
- 40% less energy consumption.
- Extremely easy to clean.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.202.0002 CG 6 SG DUPLEX Grelhador/tostadeira de contato liso com tampa canelada
Contact grill, smooth lower plate and grooved upper plate



cód. 2.0.202.0003 CG 6 SS DUPLEX Grelhador/tostadeira de contato liso
Contact grill, smooth upper and lower plates



EGP 4.4 Vitro (cód. 2.0.341.0001)

FIAMMA

e

V 230V



Placa de grelhar vitrocerâmica, 385x415 mm Vitreoceramic griddle plate, 385x415mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	408x528x252	mm
Potência / Power	3.5	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 300	°C
Dimensão do vidro / Glass dimension	385x415	mm
Superfície útil de aquecimento / Working heated area	355x385	mm
Peso / Weight	10	kg

- Completamente construído em aço inox, com molheira amovível em aço inox.
- Aquecimento super-rápido.
- Superfície em vitrocerâmica, fácil de limpar.
- Cantos arredondados para uma rápida e fácil limpeza.
- Termóstato regulável de 0 a +300°C com indicador luminoso.

- Completely made in stainless steel, with removable drip tray in stainless steel.
- Super-fast heating.
- Glass ceramic plate, easy to clean.
- Rounded corners for fast and easy cleaning.
- Adjustable thermostat 0 to +300°C with signal light.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



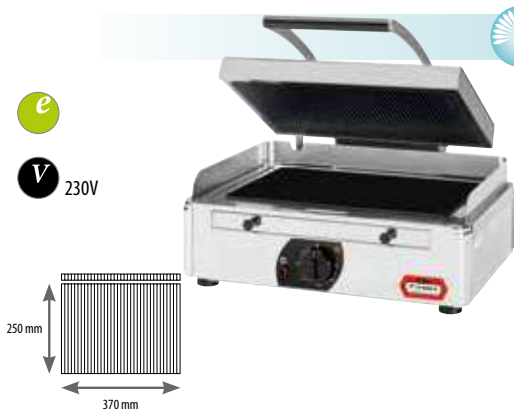
gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



e

V 230V

CG 6 GG VITRO (cód. 2.0.212.0001)

FIAMMA

Grelhador/tostadeira vitrocerâmico de contato canelado
Vitroceramic contact grill, grooved upper and lower plates

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	470x445x245	mm
Potência / Power	3	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 250	°C
Dimensão do vidro / Glass dimension	370x250	mm
Superfície útil de aquecimento / Working heated area	340x220	mm
Peso / Weight	15.5	kg

- Aquecimento ultra-rápido (menos de 5 minutos).
- Baixo consumo de energia.
- Vidro cerâmico de alta qualidade e resistência.
- Extremamente fácil de limpar.
- Não inclui barreira anti-salpicos (opcional).

- Super-fast heating (in less than 5 minutes).
- Low energy consumption.
- High quality, very resistant glass ceramic plate.
- Easy to clean.
- Anti-splatter rail not included (optional).

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.212.0002 CG 6 SG VITRO Grelhador/tostadeira vitrocerâmico de contacto liso com tampa canelada
Vitroceramic contact grill, smooth lower plate and grooved upper plate

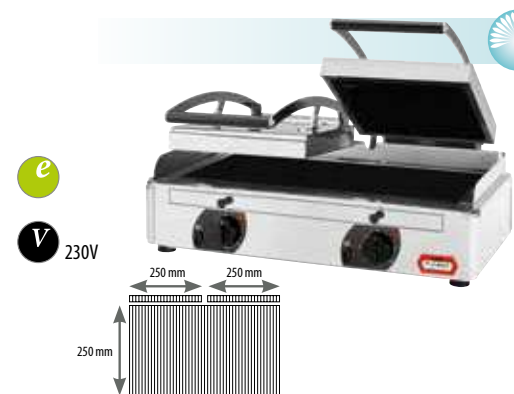


cód. 2.0.212.0003 CG 6 SS VITRO Grelhador/tostadeira vitrocerâmico de contacto liso
Vitroceramic contact grill, smooth upper and lower plates



Opcional / Optional

cód. 7.0.202.0022 Aba 6 Barreira anti-salpicos
Anti-splatter rail



e

V 230V

CG8GG VITRO (cód. 2.0.213.0001)

FIAMMA

Grelhador/tostadeira duplo vitrocerâmico de contato canelado
Double vitroceramic contact grill, grooved upper and lower plates

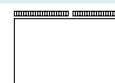
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	640x445x245	mm
Potência / Power	3.4	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 250	°C
Dimensão do vidro / Glass dimension	2x (250x250)	mm
Superfície útil de aquecimento / Working heated area	2x (220x220)	mm
Peso / Weight	23.7	kg

- Aquecimento ultra-rápido (menos de 5 minutos).
- Baixo consumo de energia.
- Vidro cerâmico de alta qualidade e resistência.
- Extremamente fácil de limpar.
- Inclui barreira anti-salpicos.

- Super-fast heating (in less than 5 minutes).
- Low energy consumption.
- High quality, very resistant glass ceramic plate.
- Easy to clean.
- Anti-splatter rail included.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.213.0002 CG8SG VITRO Grelhador/tostadeira duplo vitrocerâmico de contato liso com tampa canelada
Double Vitroceramic contact grill, smooth lower plate and grooved upper plates



cód. 2.0.213.0003 CG8SS VITRO Grelhador/tostadeira duplo vitrocerâmico de contato liso
Double vitroceramic contact grill, smooth upper and lower plates





GR 4.2 (cód. 2.0.066.0002)

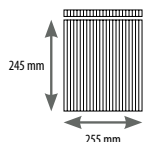
FIAMMA

Grelhador/tostadeira de contato canelado Contact grill, grooved upper and lower plates

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	400x430x240	mm
Potência / Power	1.8	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 250	°C
Superfície útil / Working area	255x245	mm
Peso / Weight	20	kg

e

V 230V



- Compacto mas profissional.
- Placas em ferro fundido com revestimento alimentar.
- Estrutura e elementos de aquecimento em aço inox.
- Pés/ pegas projetados de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor.

- Compact but professional.
- Cast iron plates.
- Structure and heating elements in stainless steel.
- Feet and handles designed according to safety and food hygiene international standards.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.066.0005 GR 4.1L Grelhador/tostadeira de contato liso com tampa canelada
Contact grill, smooth lower plate and grooved upper plate



cód. 2.0.066.0007 GR 4.1L TL Grelhador/tostadeira de contato liso
Contact grill, smooth lower and upper plates



GR 6.1 (cód. 2.0.069.0002)

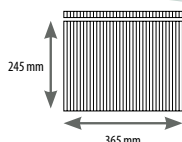
FIAMMA

Grelhador/tostadeira de contato canelado Contact grill, grooved upper and lower plates

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x430x240	mm
Potência / Power	3	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 250	°C
Superfície útil / Working area	365x245	mm
Peso / Weight	28	kg

e

V 230V



- Concebido para a confeção de baguetes e outros produtos de dimensões similares.
- Placas em ferro fundido com revestimento alimentar.
- Estrutura e elementos de aquecimento em aço inox.
- Pés/ pegas projetados de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor.

- Designed for the confection of baguettes and other products of similar dimensions.
- Cast iron plates.
- Structure and heating elements in stainless steel.
- Feet and handles designed according to safety and food hygiene international standards.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.069.0004 GR 6.1L Grelhador/tostadeira de contato liso com tampa canelada
Contact grill, smooth lower plate and grooved upper plate



cód. 2.0.069.0006 GR 6.1L TL Grelhador/tostadeira de contato liso
Contact grill, smooth lower and upper plates



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



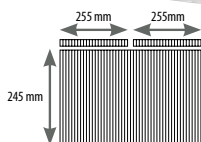
gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



GR 8.2 (cód. 2.0.067.0002)

FIAMMA

Grelhador/tostadeira duplo de contato canelado
Double contact grill, grooved upper and lower plates

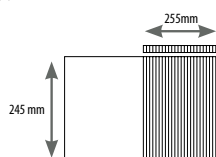
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	690x430x240	mm
Potência / Power	3.6	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 250	°C
Superfície útil / Working area	550x245	mm
Peso / Weight	37	kg

- Dotado de duas tampas superiores, ideal para confeccionar produtos diferentes ao mesmo tempo.
- Restantes características técnicas iguais ao modelo GR 6.1.

- Equipped with 2 superior covers, ideal for the simultaneous preparation of different food products.
- Other technical characteristics similar to the GR 6.1 model.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.067.0008	GR 8.2L	Grelhador/tostadeira duplo de contato liso com 2 tampas caneladas Double contact grill, smooth lower plate and 2 grooved upper plates	
cód. 2.0.067.0011	GR 8.2L TL	Grelhador/tostadeira duplo de contato liso Double contact grill, smooth lower and upper plates	
cód. 2.0.068.0001	GR M2	Grelhador/tostadeira duplo de contato misto com 2 tampas caneladas Double contact grill, mixed lower plate and 2 grooved upper plates	
cód. 2.0.068.0002	GR M2 TLC	Grelhador/ tostadeira duplo de contato misto com tampa lisa e tampa canelada Double contact grill, mixed lower plate with smooth upper plate	



GR M1 (cód. 2.0.068.0000)

FIAMMA

Grelhador/ tostadeira duplo de contato misto com tampa canelada
Double contact grill, mixed lower plate with grooved upper plate

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	690x430x240	mm
Potência / Power	2.9	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 250	°C
Superfície útil / Working area	550x245	mm
Peso / Weight	30	kg

- Com uma tampa apenas, liberta espaço para grelhados na chapa, permitindo o funcionamento simultâneo como grelhador de contacto e fry-top.
- Placas em ferro fundido com revestimento alimentar.
- Estrutura e elementos de aquecimento em aço inox.
- Pés/ pegas projetados de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor.

- Only one cover plate, allowing to use one part of the lower plate as griddle plate and the other as contact grill.
- Cast iron plates.
- Structure and heating elements in stainless steel.
- Feet and handles designed according to safety and food hygiene international standards.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.067.0007	GR 8.1L	Grelhador/ tostadeira duplo de contato liso com tampa canelada Double contact grill, smooth lower plate with grooved upper plate	
-------------------	---------	---	--





GR 8 (cód. 2.0.067.0012)

FIAMMA

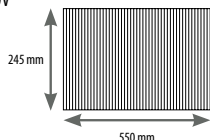


Grelhador duplo canelado, tipo "fry-top"
Double grill, grooved lower plate, fry-top type

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	690x370x190	mm
Potência / Power	2.1	kW
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	250	°C
Superfície útil / Working area	550x245	mm
Peso / Weight	24	kg

e

V 230V



- Estrutura e elementos de aquecimento em aço inox.
- Placas em ferro fundido com revestimento alimentar.
- Pés/ pegas projetados de acordo com as normativas internacionais de higiene e segurança em vigor.

- Structure and heating elements in stainless steel.
- Cast iron plates.
- Feet and handles designed according to safety and food hygiene international standards.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.067.0006 GR 8L Grelhador duplo liso, tipo "fry-top"
Double grill, smooth lower plate, fry-top type



cód. 2.0.068.0004 GR M Grelhador duplo misto, tipo "fry-top"
Double grill, mixed lower plate, fry-top type



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

**fábrica
do barista**

CURSOS / CLASSES

WORKSHOPS / WORKSHOPS

EVENTOS / EVENTS



<https://www.fiammaespresso.com>



fiamma



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Torradeiras Toasters



TOSTI S5 (cód. 2.0.072.2002)

FIAMMA

e

V 230V



Torradeira económica simples para 6 fatias
6 Slices economic single toaster

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	525x305x325	mm
Potência / Power	1.8	kW
Capacidade (fatias) / Capacity (slices)	6	un.
Resistências (por andar) / Heating element (per floor)	2	un.
Peso / Weight	8.2	kg

- Robusta e fiável, projetada e desenvolvida para a obtenção de ótimos resultados.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo.

- Sturdy and reliable structure.
- Structure in stainless steel.
- Timer with 15 minutes range and a continuous mode.



TOSTI D5 (cód. 2.0.074.2002)

FIAMMA

e

V 230V



Torradeira económica dupla para 12 fatias
12 Slices economic double toaster

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	525x305x445	mm
Potência / Power	2.7	kW
Capacidade (fatias) / Capacity (slices)	2x6	un.
Resistências (por andar) / Heating element (per floor)	2	un.
Peso / Weight	10.4	kg

- Robusta e fiável, projetada e desenvolvida para a obtenção de ótimos resultados.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo.

- Sturdy and reliable structure.
- Structure in stainless steel.
- Timer with 15 minutes range and a continuous mode.



TRS 20.4 (cód. 2.0.076.2001)

FIAMMA

e

V 230V



Torradeira simples para 6 fatias
6 Slices single toaster

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	525x305x325	mm
Potência / Power	2	kW
Capacidade (fatias) / Capacity (slices)	6	un.
Resistências (por andar) / Heating element (per floor)	3	un.
Peso / Weight	8.2	kg

- Robusta e fiável, projetada e desenvolvida para a obtenção de ótimos resultados.
- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior e inferior.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo.

- Sturdy and reliable structure.
- Independent control of each heating level: upper and lower level.
- Structure in stainless steel.
- Timer with 15 minutes range and a continuous mode.



TRD 30.4 (cód. 2.0.077.2001)

FIAMMA



e

V 230V

Torradeira dupla para 12 fatias 12 Slices double toaster

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	525x305x445	mm
Potência / Power	3	kW
Capacidade (fatias) / Capacity (slices)	2x 6	un.
Resistências (por andar) / Heating element (per floor)	3	un.
Peso / Weight	10.4	kg

- Robusta e fiável, projetada e desenvolvida para a obtenção de ótimos resultados.
- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior, médio e inferior.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo.
- Sturdy and reliable structure.
- Independent control of each heating level: upper, middle and lower level.
- Structure in stainless steel.
- Timer with 15 minutes range and a continuous mode.



MTS 2.11 (cód. 2.0.137.0001)

FIAMMA



e

V 230V
400V/2N

Torradeira (24 fatias) / Salamandra com capacidade para recipientes GN 1/1 Toaster (24 slices) / Salamander with capacity for GN 1/1 containers

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	685x396x452	mm
Potência / Power	4.5	kW
Capacidade (fatias) / Capacity (slices)	2x 12	un.
Resistências (por andar) / Heating element (per floor)	3	un.
Área útil / Work space	2x 540x350x89	mm
Peso / Weight	22	kg

- Equipamento altamente versátil, utilização como torradeira de grande capacidade ou como salamandra/gratinador.
- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior, médio e inferior.
- Com temporizador até 15 minutos e serviço em modo contínuo.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Highly versatile equipment, use as a large capacity toaster or as a salamander.
- Independent control of each heating level: upper, middle and lower level.
- Timer with 15 minutes range and continuous mode.
- Structure made in stainless steel.



TT 540.8 (cód. 2024.834.001)

MAGNUS



e

V 230V

Torradeira de tapete de 330x385x85mm Conveyor toaster, 330x385x85mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	510x680x455	mm
Superfície de cozedura / Cooking area	330x335	mm
Altura útil / Inside height	85	mm
Potência / Power	2.65 (1.2 superior/upper) + 1.45 (inferior/lower)	kW
Produção máxima de torradas / Max. toast production *	540	un/hr
Peso / Weight	20	kg

* dependendo do tipo de pão / depending on the type of bread

- Confeção por infravermelhos (raios de 1050 °C) sem pré-aquecimento.
- Controlo independente de nível de aquecimento: Nível superior, inferior ou ambos.
- Velocidade do tapete regulável.
- Tampo lavável na máquina de lavar loiça, sistema de fecho posterior e tabuleiros para migalhas.
- 8 tubos quartz (4 em cima + 4 em baixo).
- Tapete em malha flexível em aço inoxidável.
- Motor de ventilado.
- Pés reguláveis.
- Infrared cooking (rays of 1050 °C) with no preheating.
- Independent control of each heating level: upper level, lower level or both.
- Speed control of conveyor belt.
- Dishwasher-safe top, rear closing system and crumb trays.
- 8 quartz (4 on top + 4 on bottom).
- Conveyor belt with stainless steel mesh.
- Ventilation motor.
- Adjustable feet.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



fiamma 

Máquinas de café espresso & moinhos Espresso coffee machines & grinders

Espresso machines experts



SINCE 1977

Máquinas de café espresso com soluções de tecnologia avançada para baristas e gestores exigentes: Linha Astrolab e Compass.

Máquinas de café espresso profissionais com alta capacidade e design elegante: Linha Quadrant.

Máquinas de café espresso profissionais com grande performance: Linha Caravel. Opção de personalização da carroçaria. Soluções específicas para diferentes perfis comerciais: Versões compactas e modelos adaptados ao uso de copos altos.

Máquinas de café espresso para locais com consumo médio/ médio-baixo: Linha Marina.

Moinhos de café profissionais. Moinhos convencionais, com mós de grande dimensão e cónicas, moinhos on demand, moinhos sem doseador.

Acessórios para baristas.

Professional espresso machines with high end solutions for demanding barista and businesses: Compass and Astrolab line.

Professional espresso machines with high capacity and elegant design: Quadrant Line.

Professional espresso machines with great performance: Caravel Line. customization option bodywork. Specific solutions for different business profiles: Compact versions and models adapted to using tall glasses.

Espresso machines for spaces with medium / medium-low consumption: Line Marina.

Professional coffee grinders. Conventional mills with millstones of large and conical, mills on demand without dispenser mills.

Accessories for baristas.

CURSOS / CLASSES

WORKSHOPS / WORKSHOPS

EVENTOS / EVENTS



<https://www.fiammaespresso.com>

**fábrica
do barista**

fiamma 

M A R I N A



MARINA CV

Com lança cool touch (opcional) •
With cool touch steam wands (optional)



MARINA CV

Personalização cor vermelho •
Customized in red color

Pequena mas potente, a Marina é ideal para quem exige um café perfeito em espaços de menor consumo ou mesmo em casa. Dentro do seu compacto corpo em aço inoxidável, a Marina apresenta componentes profissionais de alta qualidade.

Small but powerful, the Marina is ideal for who demands a perfect espresso in a place with lower consumption levels - or even at home. Within its compact stainless body, the Marina features high power professional components.

**Marina PRO:
Rotative Pump**

A Marina Pro tem uma bomba rotativa que garante uma pressão constante que pode ser regulada.

The Marina Pro features a rotative pump that assures consistent pressure that can be adjusted.



**Marina CV DI:
Autonomy!!**

Com um depósito de água de 2.5 l e uma gaveta para água residual, a Marina CV DI permite um trabalho autónomo sem ligação à rede hídrica e ao esgoto!

With a 2.5 l-water tank and a drain deposit, the Marina CV DI allows autonomous functioning without water and drain connection!



MARINA CV (cód. 2.0.002.7005)

fiamma vi



230V



Máquina de café espresso automática Automatic espresso coffee machine

Grupos / Groups	1	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	375x530x485	mm
Potência / Power	1.8	kW
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	3	l
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	1	
Peso / Weight	30.5	kg

- Máquina de café espresso automática (com doses automáticas e programáveis).
 - Ideal para locais de consumo médio-moderado.
 - Grupo para uma pré-infusão suave.
 - Programa de limpeza automática dos grupo.
 - Bomba vibratória.
 - Estrutura externa em aço inoxidável e painéis em cor preto.
 - Manutenção muito fácil (painéis laterais fáceis de extrair, rápido acesso à caldeira e ao bloco de água).
 - Acessórios incluídos: 1 porta-filtro duplo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego.
- Automatic espresso coffee machine (with automatic, programmable portions).
 - Ideal for moderate-medium coffee consumption.
 - Group for a perfectly smooth pre-infusion.
 - Vibration pump.
 - Automatic cleaning cycle for the group.
 - Stainless steel body and panels in black color.
 - Very easy maintenance (easy to extract side panels, quick access to boiler and water block).
 - Included accessories: 1 double filterholder, 1 single filterholder, brush, blind filter.

Outras versões / Others versions

cód. 2.0.002.7006

MARINA CV DI

Máquina de café espresso automática com depósito de água de 2.5 l
Automatic espresso coffee machine with water tank of 2.5 l

Controlo volumétrico das doses / Volumetric control of doses



cód. 2.0.002.7000

MARINA

Máquina de café espresso semi-automática
Espresso machine semi - automatic

Controlo manual das doses / Manual control of doses



cód. 2.0.002.7015

MARINA CV PRO

Máquina de café espresso automática com bomba rotativa
Automatic espresso coffee machine with rotative pump

Controlo volumétrico das doses / Volumetric control of doses
Potência: 1.95 kW · Peso: 33.5 kg / Power: 1.95 kW · Weight: 33.5 kg



cód. 2.0.002.7010

MARINA PRO

Máquina de café espresso semi-automática com bomba rotativa
Espresso machine semi - automatic with rotative pump

Controlo manual das doses / Manual control of doses
Potência: 1.95 kW · Peso: 33.5 kg / Power: 1.95 kW · Weight: 33.5 kg



Personalize
Customize



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

C A R A V E L



Cor preto / Black color
Standard / Standard

Atinja os seus objetivos com a Caravel, uma linha muito versátil com máquinas robustas e fiáveis. Este modelo convence com um excelente espresso na taça e muita facilidade na operação.

Achieve your goals with the Caravel line of versatile, a powerful and reliable machines. The Caravel convinces with an excellent espresso in the cup and very easy operation.



Soft Pre-Infusion

Construção do grupo com câmara de pré-infusão estática que permite uma extração suave e homogênea do café.

Construction design of fiamma group head with static pre-infusion chamber that guarantees an even and gentle brewing.



Cup warming

Generosa área de escalda-chávenas com controlo de temperatura, fácil de ligar e desligar com 1 interruptor.

Generous cup warming area with electric heating with temperature control, easy to enable or disable with on/off switch.



Tall Cups Optional: Small cups

Grupos dimensionados para o trabalho com copos "coffee to go" (140 mm).
Opcional: Grupos baixos.

Work area with raised groups that allows use of high cups (140 mm).
Optional: Classic low groups.



Compact Version

Pouco espaço? Opte pela Caravel Compact, máquina de 2 grupos no corpo de um modelo de 1 grupo!

Little space? Choose the Caravel Compact, a 2-group-machine in the body of a 1-group-model!



Easy ACCESS

Com manobras muito simples, pode retirar os painéis laterais e os tabuleiros, sem ter que desmontar e deslocar a máquina.

With a few simple moves, you can take off the side panels and trays, without moving or unmounting the machine.

fiamma



Caravel 2 CV TI TC
Aço inox / Stainless Steel



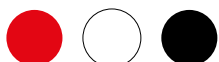
Caravel 2 CV TC

+ EXTRAS

COLOURS

Painéis laterais em várias cores e acabamentos: vermelho, branco e preto.

Side panels in different colours and finishings: red, white and black.



OPTIONAL: SMALL CUPS

Grupos baixos para copos de espresso clássicos.

Low groups for classic espresso cups.

COLOURS

Painéis laterais completamente em aço inox.

Machine completely in stainless steel.

WATER FILTER SYSTEM

Sistemas de filtragem de água recomendados para cada local de instalação.

Water filter system recommended for any installation location.

CURSOS / CLASSES
WORKSHOPS / WORKSHOPS
EVENTOS / EVENTS



<https://www.fiammaespresso.com>

fábrica
do barista

fiamma



Caravel 1 CV TC (cód. 2.0.016.9014)

flamma 11

Máquina de café espresso automática Automatic espresso coffee machine

e

V

220-240V



Grupos / Groups	1	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	475x563x530	mm
Potência / Power	1.95	kW
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	5	l
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	1	
Peso / Weight	45	kg

- Máquina de café espresso automática (com doses automáticas e programáveis).
- Bloco de entrada de água automático.
- Grupo para uma pré-infusão suave.
- Haste de vapor de grande caudal em aço inoxidável.
- Manutenção muito fácil (painéis laterais fáceis de extrair, rápido acesso à caldeira e ao bloco de água).
- Fornecida com 1 porta-filtro duplo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego. Recomendado o uso de um sistema de filtragem de água BRITA ou de um depurador.

- Automatic, programmable portions.
- Automatic water entry.
- Group for a perfectly smooth pre-infusion.
- Long, rotative steam wands in stainless steel.
- Very easy maintenance (easy to extract side panels, quick access to boiler and water block).
- Supplied with double filterholder, 1 single filterholder, blind filter, brush.
- It is recommended to use a BRITA water filter system or a water softener.

Versão semi-automática / Semi-automatic version

cód. 2.0.016.9011 Caravel 1TC

Máquina de café espresso semi-automática Semi-automatic espresso coffee machine

Controlo manual das doses / Manual control of doses



Caravel 2 CV Compact TC (cód. 2.0.017.9034)

flamma 11

Máquina de café espresso automática, versão compacta Automatic espresso coffee machine, compact version

e

V

220-240V



Grupos / Groups	2	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	475x563x530	mm
Potência / Power	2.7	kW
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	6.5	l
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	1	
Peso / Weight	53	kg

- Ideal para locais com espaços reduzidos.
- Máquina de café espresso automática (com doses automáticas e programáveis).
- Bloco de entrada de água automático.
- Grupos para uma pré-infusão suave.
- Haste de vapor de grande caudal em aço inoxidável.
- Manutenção muito fácil (painéis laterais fáceis de extrair, rápido acesso à caldeira e ao bloco de água).
- Fornecida com 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego. Recomendado o uso de um sistema de filtragem de água BRITA ou de um depurador.

- Ideal for places with reduced space.
- Automatic, programmable portions.
- Automatic water entry.
- Groups for a perfectly smooth pre-infusion.
- Long, rotative steam wands in stainless steel.
- Very easy maintenance (easy to extract side panels, quick access to boiler and water block).
- Supplied with 1 double filterholder per group, 1 single filterholder, blind filter, brush.
- It is recommended to use a BRITA water filter system or a water softener.

Versão semi-automática / Semi-automatic version

cód. 2.0.017.9031 Caravel 2 Compact TC

Máquina de café espresso semi-automática, versão compacta Semi-automatic espresso coffee machine, compact version

Controlo manual das doses / Manual control of doses



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Caravel 2 CV TC (cód. 2.0.017.9014)

fiamma



e

V 220-240V

Máquina de café espresso automática Automatic espresso coffee machine

Grupos / Groups	2	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	665x563x530	mm
Potência / Power	3.7	kW
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	11	l
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	2	
Peso / Weight	59	kg

- Máquina de café espresso automática (com doses automáticas e programáveis).
- Bloco de entrada de água automático.
- Grupos para uma pré-infusão suave.
- Haste de vapor de grande caudal em aço inoxidável.
- Manutenção muito fácil (painéis laterais fáceis de extrair, rápido acesso à caldeira e ao bloco de água).
- Fornecida com 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego. Recomendado o uso de um sistema de filtragem de água BRITA ou de um depurador.

- Automatic, programmable portions.
- Automatic water entry.
- Groups for a perfectly smooth pre-infusion.
- Long, rotative steam wands in stainless steel.
- Very easy maintenance (easy to extract side panels, quick access to boiler and water block).
- Supplied with 1 double filterholder per group, 1 single filterholder, blind filter, brush.
- It is recommended to use a BRITA water filter system or a water softener.

Versão semi-automática / Semi-automatic version

cód. 2.0.017.9011 Caravel 2 TC

Máquina de café espresso semi-automática Semi-automatic espresso coffee machine

Controlo manual das doses / Manual control of doses



Caravel 3 CV TC (cód. 2.0.018.9014)

fiamma



e

V 220-240V
400V/2N

Máquina de café espresso automática Automatic espresso coffee machine

Grupos / Groups	3	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	875x563x530	mm
Potência / Power	5.2	kW
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	18	l
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	2	
Peso / Weight	76	kg

- Máquina de café espresso automática (com doses automáticas e programáveis).
- Bloco de entrada de água automático.
- Grupos para uma pré-infusão suave.
- Haste de vapor de grande caudal em aço inoxidável.
- Manutenção muito fácil (painéis laterais fáceis de extrair, rápido acesso à caldeira e ao bloco de água).
- Fornecida com 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego. Recomendado o uso de um sistema de filtragem de água BRITA ou de um depurador.

- Automatic, programmable portions.
- Automatic water entry.
- Groups for a perfectly smooth pre-infusion.
- Long, rotative steam wands in stainless steel.
- Very easy maintenance (easy to extract side panels, quick access to boiler and water block).
- Supplied with 1 double filterholder per group, 1 single filterholder, blind filter, brush.
- It is recommended to use a BRITA water filter system or a water softener.

Versão semi-automática / Semi-automatic version

cód. 2.0.018.9011 Caravel 3 TC

Máquina de café espresso semi-automática Semi-automatic espresso coffee machine

Controlo manual das doses / Manual control of doses



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Q U A D R A N T



A Quadrant traz o melhor de dois mundos: Controlo eletrónico e o tradicional sistema de termossifão. Torna os processos atrás do balcão mais fluentes e fiáveis.

The Quadrant gives you the best of both worlds: The convenience of electronic control and the familiarity of the traditional single boiler + thermosiphon. This machine turns the work flow behind the counter faster and more fluent.



digital Management

Modelos DSP: Fácil programação e monitorização das doses, dos parâmetros de extração, horas de trabalho, contadores e alarmes de ciclos.

DSP models: Easy programming and monitoring of portions, extraction parameters, working hours, counters and alarms.



Soft Pre-Infusion

Construção do grupo com câmara de pré-infusão estática que permite uma extração suave e homogénea do café.

Construction design of fiamma group head with static pre-infusion chamber that guarantees an even and gentle brewing.



Portioned tea Water

Modelos DSP: Perfeito para infusões: Quantidade de água quente programável.

DSP models: Perfect for infusions: Adjustable hot water portions. each group.



PID

Modelos DSP: O controlo de temperatura por PID torna a extração ainda mais fiável.

DSP models: The PID temperature control PID turns the extraction far more accurate.



Cup warming

Generosa área de escalda-chávenas com controlo de temperatura, fácil de ligar e desligar com 1 interruptor.

Generous cup warming area with electric heating with temperature control, easy to enable or disable with on/off switch.



Tall Cups

Grupos dimensionados para o trabalho com copos "coffee to go" (150 mm).

Work area with raised groups that allows use of high cups (150 mm).



fiamma 



EXTRAS



COLOURS

Cores e acabamentos personalizados.
Customized colors and finishings.



WATER FILTER SYSTEM

Consulte-nos para sistemas de filtragem de água.
Ask us about adequate water filter systems.



**OPCIONAL:
STEAM WANDS
COOL TOUCH**

Isolamento térmico das lanças de vapor para que o barista possa sempre manusear de forma segura, sem se esquentar.

Heat-insulated ergonomic steam wands so the barista can touch at any time without scalding.

SOB PEDIDO / ON REQUEST

Modelo de 2 grupos sem display e sem água quente doseada.

2 Groups models without display and portioned hot water.

CURSOS / CLASSES

WORKSHOPS / WORKSHOPS

EVENTOS / EVENTS



<https://www.fiammaespresso.com>

**fábrica
do barista**

fiamma 



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Quadrant 2 DSP TC (cód. 2.0.033.0026)

fiamma

Máquina de café espresso automática - preto
Automatic espresso coffee machine - black

220-240V



Grupos / Groups	2	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x600x595	mm
Potência / Power	3.7	kW
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	11	l
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	2	
Peso / Weight	62	kg

- Máquina de café espresso automática (com doses automáticas e programáveis).
- Estrutura exterior em aço inoxidável.
- Grupos para uma pré-infusão suave.
- Bloco de entrada de água automático.
- Haste de vapor de grande caudal em aço inoxidável.
- Manutenção muito fácil (painéis laterais fáceis de extrair, rápido acesso à caldeira e ao bloco de água).
- Modelo DSP: Contadores para café, água e ciclos de manutenção; água quente doseada; relógio e Auto ON/OFF; ciclos de lavagem automática.
- Fornecida com 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego.
- Recomendado o uso de um sistema de filtragem de água BRITA ou de um depurador.
- Disponível em branco ao mesmo preço.

- Automatic, programmable portions.
- Body in stainless steel.
- Groups for a perfectly smooth pre-infusion.
- Automatic water entry.
- Long, rotative steam wands in stainless steel.
- Very easy maintenance (easy to extract side panels, quick access to boiler and water block).
- DSP model: Counters for coffee, water and service cycles; portioned tea water; clock and Auto ON/OFF; automatic cleaning cycles.
- Supplied with 1 double filterholder per group, 1 single filterholder, blind filter, brush.
- It is recommended to use a BRITA water filter system or a water softener.
- Available in white color version at the same price.

Outras versões / Other versions

cód. 2.0.033.0029	Quadrant 2 DSP TC BARISTA	Máquina de café espresso automática - preto Automatic espresso coffee machine - black	
		Controlo automático das doses + Shot timers Automatic control of doses + Shot timers	
cód. 2.0.033.0006	Quadrant 2 TC	Máquina de café espresso semi-automática - preto Semi-automatic espresso coffee machine - black	
		Controlo manual das doses / Manual control of doses	

fiamma

Quadrant 2 TC BARISTA





Quadrant 3 DSP TC (cód. 2.0.034.0026)

fiamma

Máquina de café espresso automática - preto
Automatic espresso coffee machine - black



e

V

220-240V
400V/2N

Grupos / Groups	3	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	960x600x595	mm
Potência / Power	5.2	kW
Capacidade / Capacity	18	l
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	2	
Peso / Weight	79	kg

- Máquina de café espresso automática (com doses automáticas e programáveis).
- Estrutura exterior em aço inoxidável.
- Grupos para uma pré-infusão suave.
- Bloco de entrada de água automático.
- Haste de vapor de grande caudal em aço inoxidável.
- Manutenção muito fácil (painéis laterais fáceis de extrair, rápido acesso à caldeira e ao bloco de água).
- Modelo DSP: Contadores para café, água e ciclos de manutenção; água quente doseada; relógio e Auto ON/OFF; ciclos de lavagem automática.
- Fornecida com 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego.
- Recomendado o uso de um sistema de filtragem de água BRITA ou de um depurador.
- Disponível em branco ao mesmo preço.
- Automatic, programmable portions.
- Body in stainless steel.
- Groups for a perfectly smooth pre-infusion.
- Automatic water entry.
- Long, rotative steam wands in stainless steel.
- Very easy maintenance (easy to extract side panels, quick access to boiler and water block).
- DSP model: Counters for coffee, water and service cycles; portioned tea water; clock and Auto ON/OFF; automatic cleaning cycles.
- Supplied with 1 double filterholder per group, 1 single filterholder, blind filter, brush.
- It is recommended to use a BRITA water filter system or a water softener.
- Available in white color version at the same price.

Outras versões / Other versions

cód. 2.0.034.0029

Quadrant 3 DSP TC BARISTA

Máquina de café espresso automática - preto
Automatic espresso coffee machine - black

Controlo automático das doses + Shot timers
Automatic control of doses + Shot timers



CURSOS / CLASSES
WORKSHOPS / WORKSHOPS
EVENTOS / EVENTS



<https://www.fiammaespresso.com>

fábrica
do barista

fiamma



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

C O M P A S S

Dual boiler Technology



Compass 2 Dual Boiler
Branco / White

Qualidade & rapidez: A Compass Dual Boiler faz brilhar o barista! Mantendo uma perfeita estabilidade de temperatura, a máquina ajuda a servir todo o leque de bebidas contemporâneas, garantindo facilidade de uso e rapidez do serviço.

Quality & speed: The Compass Dual Boiler makes any barista shine! Ensuring perfect temperature stability during operation, the machine helps brewing the whole range of contemporary drinks, easily and quickly.



Dual boiler Technology

Sistema de caldeiras independentes: 1 caldeira para água e vapor, 1 caldeira de alto rendimento para café.

System with independent boilers: 1 boiler for hot water and steam, 1 high performance coffee boiler.



PID Temperature Control

Controlo preciso da temperatura da caldeira de água e vapor e da caldeira para o café através de regulação PID.

Precise temperature control of the water and steam boiler and the coffee water boiler with PID regulation.



Energy saving Options

Aquecimento sequencial Caldeiras isoladas termicamente (opcional) Pré-aquecimento da água da caldeira para café (opcional).

Sequential heating Heat-insulated boilers (optional) Pre-heating of the water of the coffee boiler (optional).



Portioned Tea water

Perfeito para infusões: Quantidade de água quente programável em cada grupo. Controlo de temperatura opcional.

Perfect for infusions: Adjustable hot water portions for each group. Temperature control optional.

fábrica
do barista

fiamma

CURSOS / CLASSES

WORKSHOPS / WORKSHOPS

EVENTOS / EVENTS

<https://www.fiammaespresso.com>





EXTRAS



COLOURS

Cores e acabamentos personalizados.
Customized colors and finishings.



OPTIONAL: TURBO-STEAM

Produção assistida de vapor e creme com sonda de temperatura, para um cappuccino perfeito e outras bebidas.

Assisted production of steam and foam with temperature probe, for perfect Cappuccino, Latte and other beverage.



SISTEMA FILTRO DE ÁGUA

Consulte-nos para sistemas de filtragem de água.
Ask us about adequate water filter systems.



OPTIONAL: SMALL CUPS

O modelo de competição - ou simplesmente para quem prefere os grupos com altura clássica (90 mm).

The barista competition model - or simply for whom prefers to work with classic low groups (90 mm).



OPTIONAL: TEMPERATURE CONTROL TEA WATER

Água quente com controlo de temperatura.
Hot water tap with temperature control.



OPTIONAL: STEAM WANDS COOL TOUCH

Isolamento térmico das lanças de vapor para que o barista possa sempre manusear de forma segura, sem se escaldar.

Heat-insulated ergonomic steam wands so the barista can touch at any time without scalding.



OPCIONAL: LED-LIGHTING

Iluminação LED da área de trabalho.
LED lighting of the working area.



Digital Management

Fácil programação e monitorização das doses, dos parâmetros de extração, horas de trabalho, contadores e alarmes de ciclos.

Easy programming and monitoring of portions, extraction parameters, working hours, counters and alarms.



Soft Pre-Infusion

Construção do grupo com câmara de pré-infusão estática que permite uma e rogação suave e homogênea do café.

Construction design of fiamma group head with static pre-infusion chamber that guarantees an even and gentle brewing.



Tall Cups

Grupos dimensionados para o trabalho com copos "coffee to go" (150 mm).

Work area with raised groups that allows use of high cups (150 mm).

The best for your bar



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Compass 2 DB TC BLACK (cód. 2.0.007.0007)

fiamma

e

V

220-240V
400V/2N



Máquina de café espresso automática - preto
Automatic espresso coffee machine - black

Grupos / Groups	2	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x600x590	mm
Potência / Power	3.5 ~5.5	kW
Potência em modo sequencial Power in sequential model	3.5	kW
Caldeira de água e vapor / Water and steam boiler	3 (10.5 litros / liters)	kW
Caldeira de café / Coffee boiler	2 (0.8 litros / liters)	kW
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	2	
Peso / Weight	60	kg

- Com as linhas suaves e elegantes do seu corpo arredondado, a Compass alia design à tecnologia de ponta, dando ao barista perfeito controlo sobre as características da infusão.
- Contadores para café, água e ciclos de manutenção; PID (controlo de temperatura); água para café pré-aquecida; água quente doseada; relógio e Auto ON/OFF; ciclos de lavagem automática; escalda-chávenas.
- Fornecida com 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego.
- Recomendado o uso de um sistema de filtragem de água BRITA ou de um depurador.
- Disponível em branco ao mesmo preço.

- With the smooth and elegant lines of her curvy body, the Compass combines design and state of the art technology, giving the barista perfect control over the infusion characteristics.
- Counters for coffee, water and service cycles; PID (temperature control); pre-heated coffee water; portioned tea water; clock and Auto ON/OFF; automatic cleaning cycles; cup-warmer.
- Supplied with 1 double filterholder per group, 1 single filterholder, blind filter, brush.
- It is recommended to use a BRITA water filter system or a water softener.
- Available in white color version at the same price.



Compass 3 DB TC BLACK (cód. 2.0.008.0007)

fiamma

e

V

220-240V
400V/2N



Máquina de café espresso automática - preto
Automatic espresso coffee machine - black

Grupos / Groups	3	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	960x600x590	mm
Potência / Power	4.2 ~6.2	kW
Potência em modo sequencial Power in sequential model	4.2	kW
Caldeira de água e vapor / Water and steam boiler	3.5 (12 litros / liters)	kW
Caldeira de café / Coffee boiler	2 (0.8 litros / liters)	kW
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	2	
Peso / Weight	75	kg

- Com as linhas suaves e elegantes do seu corpo arredondado, a Compass alia design à tecnologia de ponta, dando ao barista perfeito controlo sobre as características da infusão.
- Contadores para café, água e ciclos de manutenção; PID (controlo de temperatura); água para café pré-aquecida; água quente doseada; relógio e Auto ON/OFF; ciclos de lavagem automática; escalda-chávenas.
- Fornecida com 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego.
- Recomendado o uso de um sistema de filtragem de água BRITA ou de um depurador.
- Disponível em branco ao mesmo preço.

- With the smooth and elegant lines of her curvy body, the Compass combines design and state of the art technology, giving the barista perfect control over the infusion characteristics.
- Counters for coffee, water and service cycles; PID (temperature control); pre-heated coffee water; portioned tea water; clock and Auto ON/OFF; automatic cleaning cycles; cup-warmer.
- Supplied with 1 double filterholder per group, 1 single filterholder, blind filter, brush.
- It is recommended to use a BRITA water filter system or a water softener.
- Available in white color version at the same price.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

fiamma

Espresso machines experts



SINCE 1977



página opcionais
 optional page



página acessórios
 accessories page



elétrico
 electric



gás
 gas



voltagem
 power supply



nº de tabuleiros
 trays



Esta máquina coloca o seu café no mapa! A Compass Multiboiler ajuda o barista a atingir o máximo da sua criatividade. A máquina é a ferramenta perfeita para servir, chávena após chávena, um espresso de qualidade, adaptando os parâmetros de produção às características específicas de cafés de origem ou blends especiais.

This machine places your coffee business on the map! The Compass Multiboiler lets the barista tap into their creative talent. The machine is the perfect tool for serving cup after cup of quality coffee, making it easy to adapt any production parameter to the characteristics of speciality coffees or special blends.



Multiboiler Technology

Sistema com caldeiras independentes: 1 caldeira para café dedicada a cada grupo, 1 caldeira principal para água e vapor.

System with independent boilers: 1 coffee water boiler for each group, 1 main boiler for hot water and steam.



Energy saving Options

Aquecimento sequencial
Caldeiras isoladas termicamente (opcional)
Pré-aquecimento da água da caldeira para café (opcional).

Sequential heating
Heat-insulated boilers (optional)
Pre-heating of the water of the coffee boiler (optional).



Portioned Hot Water with Temperature Control

Perfeito para infusões:
Quantidade de água quente programável e com controlo de temperatura.

Perfect for infusions:
Adjustable hot water portions for each group with temperature control.



Ergonomic knobs and handles

Manípulos e punhos com formas ergonómicas. Torneira de vapor com alavanca a 360°, com posição de bloqueio para trabalho de mãos livres.

Ergonomically shaped knobs and handles. Steam tap with lever for a quick activation from any angle and lock position for hands-free operation.





EXTRAS



COLOURS

Cores e acabamentos personalizados.
Customized colors and finishings.



SISTEMA FILTRO DE ÁGUA

Consulte-nos para sistemas de filtragem de água.
Ask us about adequate water filter systems.



OPTIONAL: TURBO-STEAM

Produção assistida de vapor e creme com sonda de temperatura, para um cappuccino perfeito e outras bebidas.

Assisted production of steam and foam with temperature probe, for perfect Cappuccino, Latte and other beverage.



OPTIONAL: SMALL CUPS

O modelo de competição - ou simplesmente para quem prefere os grupos com altura clássica (90 mm).

The barista competition model - or simply for whom prefers to work with classic low groups (90 mm high).



LED lighted Work area

Iluminação por LED para boas condições de trabalho e um look atraente.

LED-light for an attractive look and good working conditions in the generous operating area.



Cool touch Steam wands

Isolamento térmico das lanças de vapor para que o barista as possa sempre manusear de forma segura, sem se esquentar.

Heat-insulated ergonomic steam wands so the barista can touch at any time without scalding.



Brew pilot

Guia visual para o processo/ perfil de extração e parâmetros de extração no display.

Visual guide for extraction process/ profile and control of all extraction parameters on the display.



Shot timers

Visualização do tempo de extração com shot timers em cada grupo.

Shot timers for each group.



Tall Cups

Grupos dimensionados para o trabalho com copos "coffee to go" (150 mm).

Work area with raised groups that allows use of high cups (150 mm).

fiamma





Compass 2 MB TC BLACK (cód. 2.0.007.0017)

fiamma **lv**

e

V

220-240V
400V/2N



Máquina de café espresso automática - preto
Automatic espresso coffee machine - black

Grupos / Groups	2	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	750x600x590	mm
Potência / Power	3.7 ~6.7	kW
Potência em modo sequencial Power in sequential model	3.7	kW
Caldeira de água e vapor / Water and steam boiler	3 (10.5 litros / liters)	kW
Caldeira de café / Coffee boiler	2x 1.5 (2x 0.5 litros / liters)	kW
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	2	
Peso / Weight	61	kg

- Com as linhas suaves e elegantes do seu corpo arredondado, a Compass alia design à tecnologia de ponta, dando ao barista perfeito controlo sobre as características da infusão.
- Contadores para café, água e ciclos de manutenção; PID (controlo de temperatura); água para café pré-aquecida; água quente doseada com controlo de temperatura 1 (2 porções); 2 shot timers; lanças de vapor cool-touch; display tátil; iluminação LED; alarmes para manutenção/SOS; ciclos de lavagem automática; escaalda-chávenas.
- Fornecida com 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego.
- Recomendado o uso de um sistema de filtragem de água BRITA ou de um depurador.
- Disponível em branco ao mesmo preço.

- With the smooth and elegant lines of her curvy body, the Compass combines design and state of the art technology, giving the barista perfect control over the infusion characteristics.
- Counters for coffee, water and service cycles; PID (temperature control); pre-heated coffee water; portioned tea water with temperature control 1(2 portions); 2 shot timers; cool-touch steam wands; touchscreen display; LED lighting; maintenance/SOS alarms; automatic cleaning cycles; cup-warmer.
- Supplied with 1 double filterholder per group, 1 single filterholder, blind filter, brush.
- It is recommended to use a BRITA water filter system or a water softener.
- Available in white color version at the same price.



Compass 3 MB TC BLACK (cód. 2.0.008.0017)

fiamma **lv**

e

V

220-240V
400V/2N



Máquina de café espresso automática - preto
Automatic espresso coffee machine - black

Grupos / Groups	3	
Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	960x600x590	mm
Potência / Power	4.3 ~8.8	kW
Potência em modo sequencial Power in sequential model	4.3	kW
Caldeira de água e vapor / Water and steam boiler	3.5 (12 litros / liters)	kW
Caldeira de café / Coffee boiler	3x 1.5 (3x 0.5 litros / liters)	kW
Torneira de água / Water tap	1	
Lanças de vapor / Steam taps	2	
Peso / Weight	73	kg

- Com as linhas suaves e elegantes do seu corpo arredondado, a Compass alia design à tecnologia de ponta, dando ao barista perfeito controlo sobre as características da infusão.
- Contadores para café, água e ciclos de manutenção; PID (controlo de temperatura); água para café pré-aquecida; água quente doseada com controlo de temperatura 1 (2 porções); 3 shot timers; lanças de vapor cool-touch; display tátil; iluminação LED; alarmes para manutenção/SOS; ciclos de lavagem automática; escaalda-chávenas.
- Fornecida com 1 porta-filtro duplo por grupo, 1 porta-filtro single, escova, filtro cego.
- Recomendado o uso de um sistema de filtragem de água BRITA ou de um depurador.
- Disponível em branco ao mesmo preço.

- With the smooth and elegant lines of her curvy body, the Compass combines design and state of the art technology, giving the barista perfect control over the infusion characteristics.
- Counters for coffee, water and service cycles; PID (temperature control); pre-heated coffee water; portioned tea water with temperature control 1(2 portions); 3 shot timers; cool-touch steam wands; touchscreen display; LED lighting; maintenance/SOS alarms; automatic cleaning cycles; cup-warmer.
- Supplied with a 1 double filterholder per group, 1 single filterholder, blind filter, brush.
- It is recommended to use a BRITA water filter system or a water softener.
- Available in white color version at the same price.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



ASTROLAB



VELA



P R E S S U R E P R O F I L E

N I N E B A R

fiamma 

SINCE 1977

Espresso machines experts

Moinhos de café profissionais

Grinders for professional coffee



DCF 1 (cód. 6.0.054.0010)

fiamma 11



Doseador de café moído Ground coffee doser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	220x210x345	mm
Capacidade doseador / Doser capacity	300	g
Dose regulável / Dose range	5.5 - 8.5	g
Peso / Weight	4	kg

- Regulação precisa da dosagem do café.
- Elevada precisão da dose.
- Contador de doses.
- Calgador integrado.

- Perfect dosage for ground coffee.
- Precise dose adjustment.
- Dose counter.
- Incorporated tamper.



MCF 50 OD (cód. 6.0.051.1105)

fiamma 11

e

V 230V



Moinho de café on demand Coffee grinder on demand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	152x250x382	mm
Potência / Power	0.22	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	0.25	kg
Velocidade / Speed	1400	rpm
Mós / Grindstones	Ø 50	mm
Produtividade / Productivity	1	g/s
Peso / Weight	5.1	kg

- Programação eletrónica.
- Ativação da moagem por contato do porta-filtro no sensor.
- Fácil de utilizar e ajustar.
- Regulação das doses: temporizador ou contínuo.

- Electronic programming.
- Push-button automatically activates grinding.
- Easy to use and adjust.
- Dose adjusting: Timer or continuous.



MCF LEO 55 OD (cód. 6.0.051.1110)

fiamma 11

e

V 230V



Moinho de café on demand Coffee grinder on demand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	131x183x380	mm
Potência / Power	0.39	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	0.3	kg
Velocidade / Speed	1400	rpm
Mós / Grindstones	Ø 55	mm
Produtividade / Productivity	2.2	g/s
Peso / Weight	6.2	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo MCF 50 OD.

- Other technical characteristics similar to the MCF 50 OD model.



MCF 65 OD (cód. 6.0.054.0033)

fiamma v

Moinho de café on demand
Coffee grinder on demand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	194x308x550	mm
Potência / Power	0.48	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	1	kg
Velocidade / Speed	1400	rpm
Mós / Grindstones	Ø 65	mm
Produtividade / Productivity	2.5	g/s
Programação das doses / Portion programming	até 3 doses / up to 3 portions	
Peso / Weight	8.9	kg



- Programação eletrónica.
- Ativação da moagem por contato do porta-filtro no sensor.
- Fácil de utilizar e ajustar.
- Regulação das doses: temporizador ou contínuo.
- Electronic programming.
- Push-button automatically activates grinding.
- Easy to use and adjust.
- Dose adjusting: Timer or continuous.

e

V 230V



MCF 68 K OD (cód. 6.0.054.0035)

fiamma v

Moinho de café on demand
Coffee grinder on demand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x360x635	mm
Potência / Power	0.8	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	1.4	kg
Velocidade / Speed	350	rpm
Mós / Grindstones	Ø 68	mm
Produtividade / Productivity	4.5	g/s
Programação das doses / Portion programming	até 3 doses / up to 3 portions	
Peso / Weight	16.6	kg



- Programação eletrónica.
- Ativação da moagem por contato do porta-filtro no sensor.
- Fácil de utilizar e ajustar.
- Regulação das doses: temporizador ou contínuo.
- Electronic programming.
- Push-button automatically activates grinding.
- Easy to use and adjust.
- Dose adjusting: Timer or continuous.

e

V 230V



MCF 75 OD COMPETITION (cód. 6.0.054.0048)

fiamma v

Moinho de café on demand
Coffee grinder on demand

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	230x370x600	mm
Potência / Power	0.52	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	1.4	kg
Velocidade / Speed	1400	rpm
Mós / Grindstones	Ø 75 (titânio / titanium)	mm
Produtividade / Productivity	4	g/s
Programação das doses / Portion programming	até 3 doses / up to 3 portions	
Peso / Weight	12.8	kg



- Programação eletrónica.
- Ativação da moagem por contato do porta-filtro no sensor.
- Fácil de utilizar e ajustar.
- Regulação das doses: temporizador ou contínuo.
- Electronic programming.
- Push-button automatically activates grinding.
- Easy to use and adjust.
- Dose adjusting: Timer or continuous.

e

V 230V



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



MCF C 65 (cód. 6.0.052.0012)

fiamma **lv**

e

V 230V



Moinho de café sem doseador Coffee grinder without doser

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	230x370x600	mm
Potência / Power	0.34	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	1.4	kg
Velocidade / Speed	1400	rpm
Mós / Grindstones	Ø 65	mm
Produtividade diária / Daily productivity	até/ up to 6	kg
Peso / Weight	12.5	kg

- Moagem contínua para posterior processamento ou embalagem.
- Mós fáceis de ajustar.
- Baixa manutenção.
- Dispenses ground coffee for further processing or packaging.
- Grindstones easy to adjust.
- Low maintainance.



MCF 50 (cód. 6.0.051.1100)

fiamma **lv**

e

V 230V



Moinho de café manual Manual coffee grinder

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	152x250x382	mm
Potência / Power	0.15	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	0.25	kg
Velocidade / Speed	1400	rpm
Mós / Grindstones	Ø 50	mm
Produtividade diária / Daily productivity	até/ up to 1	kg
Capacidade doseador / Doser capacity	180	g
Dose regulável / Dose range	7.0 - 10.5	g
Peso / Weight	5.2	kg

- Moinho com doseador manual com uma moagem perfeita.
- Fácil de utilizar e ajustar.
- Automatic coffee grinders for perfect coffee powder.
- Easy to use and adjust.



MCF 58 A NV (cód. 6.0.054.0021)

fiamma **lv**

e

V 230V



Moinho de café automático Automatic coffee grinder

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	194x308x430	mm
Potência / Power	0.3	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	1	kg
Velocidade / Speed	1400	rpm
Mós / Grindstones	Ø 58	mm
Produtividade diária / Daily productivity	até/ up to 1	kg
Capacidade doseador / Doser capacity	200	g
Dose regulável / Dose range	5.5 - 8.5	g
Peso / Weight	8.5	kg

- Moinho com doseador automático com uma moagem perfeita.
- Fácil de utilizar e ajustar.
- Calgador incorporado e contador de doses.
- Automatic coffee grinders for perfect coffee powder.
- Easy to use and adjust.
- Incorporated tamper and dosing counter.



MCF 65A (cód. 6.0.054.0031)

fiamma 11



e

V 230V

Moinho de café automático Automatic coffee grinder

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	230x370x600	mm
Potência / Power	0.34	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	1.4	kg
Velocidade / Speed	1400	rpm
Mós / Grindstones	Ø 65	mm
Produtividade diária / Daily productivity	até/ up to 4	kg
Capacidade doseador / Doser capacity	300	g
Dose regulável / Dose range	5.5 - 8.5	g
Peso / Weight	11.8	kg

- Moinho com doseador automático com uma moagem perfeita.
- Fácil de utilizar e ajustar.
- Calçador incorporado e contador de doses.
- Automatic coffee grinders for perfect coffee powder.
- Easy to use and adjust.
- Incorporated tamper and dosing counter.



MCF 68 KA (cód. 6.0.054.0036)

fiamma 11



e

V 230V

Moinho de café automático cónico Conical automatic coffee grinder

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x360x635	mm
Potência / Power	0.52	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	1.4	kg
Velocidade / Speed	350	rpm
Mós / Grindstones	Ø 68	mm
Produtividade diária / Daily productivity	até/ up to 8	kg
Capacidade doseador / Doser capacity	200	g
Dose regulável / Dose range	5.5 - 8.5	g
Peso / Weight	17.3	kg

- Moinho com doseador automático com uma moagem perfeita.
- Fácil de utilizar e ajustar.
- Calçador incorporado e contador de doses.
- Automatic coffee grinders for perfect coffee powder.
- Easy to use and adjust.
- Incorporated tamper and dosing counter.



MCF 75A (cód. 6.0.054.0041)

fiamma 11



e

V 230V

Moinho de café automático Automatic coffee grinder

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x360x635	mm
Potência / Power	0.8	kW
Capacidade da tremonha / Hopper capacity	1.4	kg
Velocidade / Speed	1400	rpm
Mós / Grindstones	Ø 75	mm
Produtividade diária / Daily productivity	até/ up to 6	kg
Capacidade doseador / Doser capacity	300	g
Dose regulável / Dose range	5.5 - 8.5	g
Peso / Weight	16.2	kg

- Moinho com doseador automático com uma moagem perfeita.
- Fácil de utilizar e ajustar.
- Calçador incorporado e contador de doses.
- Automatic coffee grinders for perfectly coffee powder.
- Easy to use and adjust.
- Incorporated tamper and dosing counter.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Acessórios / Accessories

cód. 5.0.000.0086

Cappuccinatore com adaptador de pressão e função auto-limpeza
 Pressure-regulating and auto-cleansing cappuccinatore



cód. 6.0.054.0053

Calgador de precisão em inox, Ø 58 mm
 Pressodynamic tamper in stainless steel, Ø 58 mm



cód. 6.0.054.0054

Calgador em aço inox, Ø 58 mm
 Stainless steel tamper, Ø 58 mm



cód. 90440.538.034

Calgador em madeira / inox, Ø 58 mm
 Wood / stainless steel tamper, Ø 58 mm



cód. 90440.798.010

Calgador em madeira
 Wood tamper



cód. 90440.798.009

Calgador Costa Nova, Ø 58 mm
 Costa Nova tamper, Ø 58 mm



cód. 90440.798.012

Calgador wood stripe
 Wood wood stripe



cód. 6.0.054.0055

Calgador em alumínio, Ø 58 mm
 Aluminium tamper, Ø 58 mm



cód. 90440.538.027

Calgador preto ajustável, Ø 58 mm
 Adjustable black tamper, Ø 58 mm



cód. 90440.798.013

Nivelador cromado ajustável, Ø 58 mm
 Adjustable chrome leveler, Ø 58 mm



cód. 6.0.054.0052

Prensa de alavanca, 170x210x410 mm
 Tisch-tamper, 170x210x410 mm



cód. 90440.75.032

Conjunto (suporte + tapete + calgador)
 Set (support + mat + tamper)



cód. 90440.127.132

Tapete canto apoio porta filtro, 200x50x48 mm
 Filter holder mat, 200x50x48 mm



cód. 90440.538.035

Tapete canto, 170x140x37 mm
 Tamper mat angular, 170x140x37 mm



cód. 90440.127.195

Balde resíduos café inox, ø170x105 mm
 Stainless steel knockbox, ø170x105 mm



cód. 6.0.021.0003

Gaveta para borras de café, 250x375x85 mm
 Coffee grounds knockbox, 250x375x85 mm



cód. 90440.488.034

Copo medidor 22-60 ml
 Shot glass 22-60 ml



cód. 90440.127.239

Termómetro digital -50 +300 °C / -58 +572 °F
 Digital thermometer -50 +300 °C / -58 +572 °F



cód. 5.0.000.0662

Porta-filtro sem fundo, 21 g
 Filter holder without bottom, 21 g



cód. 90440.75.023

Porta-filtro para pastilhas
 Filter holder for pod coffee



cód. 5.0.000.0668

Porta-filtro para cápsulas "Lavazza Point"
 Filter holder for "Lavazza Point"-type capsule



cód. 90440.515.036

Porta-filtro 1 café completo "Lavazza Blue"
 Complete filter holder 1 coffee "Lavazza Blue"



cód. 90440.75.017

Porta-filtro para cápsulas "Dolce Gusto"
 Filter holder for "Dolce Gusto"-type capsule



cód. 90440.75.020

Porta-filtro para cápsulas "CAFFITALY Maxi"
 Filter holder for "CAFFITALY Maxi"-type capsule



cód. 90440.75.019

Porta-filtro para cápsulas "CAFFITALY System"
 Filter holder for "CAFFITALY System"-type capsule



cód. 5.0.000.0671

Porta-filtro cápsulas LP
 Filter holder-kit for LP-type capsules



cód. 5.0.000.0610

Kit porta-filtro para cápsulas "Caffitaly"
 Filter holder-kit for "Caffitaly"-type capsules



cód. 90440.127.167

Filtro de alta precisão 2 bicas 18-22 g
 High-precision double filter 18-22 g



cód. 5.0.000.0161

Filtro de precisão cônico
 Precision conic single filter



cód. 5.0.000.0162

Filtro 1 bica 6 g
 Single filter 6 g



cód. 5.0.000.0170

Filtro 1 bica 6 g
 Single filter 6 g



cód. 5.0.000.0171

Filtro 1 bica 7-8 g
 Single filter 7-8 g



cód. 5.0.000.0173

Filtro 2 bicas 12 g
 Double filter 12 g



cód. 5.0.000.0175

Filtro 2 bicas 18-21 g
 Double filter 18-21 g



cód. 5.0.000.0179

Filtro 2 bicas 14-16 g
 Double filter 14-16 g



cód. 90440.798.001

Leiteira 0.35 l dourada
Milk Pitcher 0.35 l chrome gold



cód. 90440.798.002

Leiteira 0.5 l dourada
Milk Pitcher 0.5 l chrome gold



cód. 90440.798.003

Leiteira 0.35 l cobre
Milk Pitcher 0.35 l chrome rose gold



cód. 90440.798.004

Leiteira 0.5 l cobre
Milk Pitcher 0.5 l chrome rose gold



cód. 90440.798.005

Leiteira 0.35L titanium cinza
Milk Pitcher 0.35 l chrome titanium grey



cód. 90440.798.006

Leiteira 0.5L titanium cinza
Milk Pitcher 0.5 l chrome titanium grey



cód. 90440.798.007

Leiteira 0.35L duo cromada
Milk Pitcher 0.35 l duochrome



cód. 90440.798.008

Leiteira 0.5L duo cromada
Milk Pitcher 0.5 l duochrome



cód. 90440.75.033

Leiteira em aço inox 0.35 l
Stainless steel milk Pitcher 0.35 l



cód. 90440.75.034

Leiteira em aço inox 0.5 l
Stainless steel milk Pitcher 0.5 l



cód. 90440.75.035

Decorador em aço inox BARISTA
Stainless steel decoration set BARISTA



cód. 90440.538.009

Pincel para limpeza de porta-filtro
Grinder cleaning brush



cód. 4.0.000.0816

Detergente para máquinas de café, 10 sacos
Detergent for coffee machines, 10 packs



cód. 5.0.000.1100

Detergente para máquinas de café, 900 g
Detergent for coffee machines, 900 g



cód. 90445.127.052

Detergente par mós, 10 sacos
Coffee grinder cleaner, 10 packs



cód. 90445.127.078

Detergente para limpeza de tremonha, 200ml
Hopper cleaner, 200ml



cód. 5.0.000.0082

Depurador de água, 8 l
Water softener, 8 litres



cód. 5.0.000.0083

Depurador de água, 12 l
Water softener, 12 litres



cód. 90440.553.001

Cabeçal 0-70% G3/8", cartuxo (1013637) BRITA
BRITA filter head 0-70% 3/8", cartridge (1013637)



cód. 90440.553.002

Cartuxo Purity C150 QUELL ST (102828) BRITA
BRITA Purity cartridge C150 QUELL ST (102828)



cód. 90440.553.003

Cartuxo Purity C300 QUELL ST (102826) BRITA
BRITA Purity cartridge C300 QUELL ST (102826)



cód. 90440.553.004

Cartuxo Purity C500 QUELL ST (1002045) BRITA
BRITA Purity cartridge C500 QUELL ST (1002045)



cód. 90440.553.005

Cartuxo Purity C1100 QUELL ST (1012446) BRITA
BRITA Purity cartridge C1100 QUELL ST (1012446)



cód. 90440.553.006

Sistema osmose inversa PROGUARD Coffee 300 BRITA
BRITA PROGUARD coffee reverse osmosis



cód. 90440.553.007

Sistema osmose inversa PROGUARD Coffee 500 BRITA
PROGUARD Coffee 500 reverse osmosis



cód. 90440.553.008

Cartuxo Purity C50 FRESH (1010734) BRITA
BRITA Purity cartridge C50 FRESH (1010734) BRITA



cód. 90440.553.009

Cartuxo Purity C1000 AC (1002063) BRITA
BRITA Purity cartridge C1000 AC (1002063) BRITA



cód. 90440.553.011

Cabeçal Purity C Steam 3/8" MM (1023325) BRITA
BRITA Purity filter head C Steam 3/8" MM (1023325)



cód. 90440.553.012

Cartuxo Purity C500 Steam (1023320) BRITA
BRITA Purity cartridge C500 Steam (1023320)



cód. 90440.553.013

Cartuxo Purity C1100 Steam (1023328) BRITA
BRITA Purity cartridge C1100 Steam (1023328)



cód. 90440.553.014

Filtro depósito AquaAroma CREMA (101831) BRITA
Deposit filter AquaAroma CREMA (101831) BRITA



cód. 90440.553.015

Filtro completo PURITY 1200 Clean (292083) BRITA
BRITA Complete Purity filter 1200 Clean (292083)



cód. 90440.553.016

Cartuxo Filtro PURITY 1200 Clean (315645) BRITA
BRITA Purity cartridge 1200 Clean (315645)



cód. 90440.521.012

Controlador litros digital, 3/8"
Digital liter counter, 3/8"



Dispensadores de bebidas quentes

Hot drinks dispensers



WB10.3 (cód. 2.0.165.0000)

FIAMMA

e

V 230V



Aquecedor de água, 10 l Water boiler, 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	248x303/503x593	mm
Potência / Power	3	kW
Capacidade / Capacity	10	l
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	80 - 98	°C
Peso / Weight	13.5	kg

- Estrutura em aço inox.
- Controlo eletrónico do nível de água.
- Torneira com dispositivo de segurança.
- Com ligação à rede hídrica.

- Structure made in stainless steel.
- Electronic water level control.
- Vat equipped with tap for easy draining.
- With water connection.



TLF 6 (cód. 2.0.160.0000)

FIAMMA

e

V 230V



Dispensador de bebidas quentes, 6 l Beverage heater, 6 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	280x360x530	mm
Potência / Power	1.3	kW
Capacidade / Capacity	6	l
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 85	°C
Peso / Weight	10	kg

- Torneira e cuba amovíveis para fácil e rápida limpeza.
- Controlo eletrónico do nível de água com alerta automático através de sinalizador luminoso.
- Pés reguláveis em altura.

- Flexible valve and detachable container makes cleaning quick and easy.
- Electronic water level control with automatic alert through a signal lamp.
- Height adjustable feet.



Aquecedores de pacotes de leite
Consulte página 451.

Milk-pack heaters
See page 451.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



MWR 10N (cód. 0405.317.001)

Animo

Dispensador de bebidas quentes, 10 l
Beverage heater, 10 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 274x424	mm
Potência / Power	3.2	kW
Capacidade / Capacity	10	l
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 85	°C
Peso / Weight	7.5	kg



- Ideal para leite, chocolate quente, etc.
- Estrutura em aço inoxidável.
- Vidro do nível integrado e torneira.
- Temperatura regulável de 0 a 85°C.
- Sistema de segurança contra a falta de água e sistema a banho-maria.
- Fácil de limpar.

- Ideal for milk, hot chocolate etc.
- Structure in stainless steel.
- Water level gauge and tap.
- Adjustable temperature of 0 to 85 °C.
- Safety system against lack of water and Bain-Marie system.
- Easy to clean.

e

V 230V



MWR 20N (cód. 0405.317.002)

Animo

Dispensador de bebidas quentes, 20 l
Beverage heater, 20 l

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	Ø 346x501	mm
Potência / Power	3.2	kW
Capacidade / Capacity	20	l
Termóstato regulável / Adjustable thermostat	0 - 85	°C
Peso / Weight	11	kg



- Restantes características técnicas iguais ao modelo MWR 10N.

- Other technical characteristics similar to the MWR 10N model.

e

V 230V



Máquinas de café de filtro
Coffee brewers



W2 (cód. 6.0.145.0100)

FIAMMA

Placa de aquecimento para dois jarros (não incluídos)
Hot plate suitable for two jugs (not included)

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	380x220x78	mm
Potência / Power	0.16	kW
Peso / Weight	1.9	kg



- Construção em aço inoxidável.
- Interruptor On / Off independente por placa.
- Pés em ABS.

- Stainless steel structure.
- Independent on / off switch per board.
- ABS feet.

e

V 230V



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



F100 (cód. 6.0.145.0003)

FIAMMA



e

V 230V

Máquina de café de filtro com jarros de vidro - enchimento manual
Coffee brewer with glass jugs - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	196x360x430	mm
Potência / Power	1.885 - 2.243	kW
Capacidade / Capacity	± 5 (1 jarro/jug)	min.
Caldeira em inox / Boiler in stainless steel	0.3	l
Enchimento manual (2 l) / Manual filling (2 l) *	Sim / Yes	
Peso / Weight	1.9	kg

* Reservatório / Tank

- Construção em aço inoxidável.
- Porta-filtro ergonómico (Ø 90 mm), fabricado em aço inoxidável e equipado com punho atérmico.
- Dispositivo de segurança que evita o aquecimento a seco.
- Pés em ABS.
- Inclui 2 jarros de vidro de 1.8 l.
- Stainless steel structure.
- Ergonomic filter holder (Ø 90 mm), made of stainless steel and equipped with athermic handle.
- Safety device that prevents dry heating.
- ABS feet.
- Included 2 glass jugs of 1.8 l.



F200 (cód. 6.0.145.0004)

FIAMMA



e

V 230V

Máquina de café de filtro com jarros de vidro - enchimento automático
Coffee brewer with glass jugs - automatic filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	196x360x430	mm
Potência / Power	1.885 - 2.243	kW
Capacidade / Capacity	± 5 (1 jarro/jug)	min.
Caldeira em inox / Boiler in stainless steel	0.3	l
Pressão máxima de água (min/max.) / Maximum water pressure (min/max.)	1.3 / 6.2	bar
Peso / Weight	1.9	kg

- Construção em aço inoxidável.
- Porta-filtro ergonómico (Ø 90 mm), fabricado em aço inoxidável e equipado com punho atérmico.
- Dispositivo de segurança que evita o aquecimento a seco.
- Pés em ABS.
- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Inclui 2 jarros de vidro de 1.8 l.
- Stainless steel structure.
- Ergonomic filter holder (Ø 90 mm), made of stainless steel and equipped with athermic handle.
- Safety device that prevents dry heating.
- ABS feet.
- With water connection 3/4".
- Included 2 glass jugs of 1.8 l.



T100 (cód. 6.0.145.0008)

FIAMMA



e

V 230V

Máquina de café de filtro para termos inox - enchimento manual
Coffee brewer for stainless steel thermos jugs - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	196x360x563	mm
Potência / Power	1.739 - 2.069	kW
Capacidade / Capacity	± 5 (1 termo/thermo)	min.
Caldeira em inox / Boiler in stainless steel	0.3	l
Enchimento manual (2 l) / Manual filling (2 l) *	Sim / Yes	
Peso / Weight	8.4	kg

* Reservatório / Tank

- Construção em aço inoxidável.
- Porta-filtro ergonómico (Ø 90 mm), fabricado em aço inoxidável e equipado com punho atérmico.
- Dispositivo de segurança que evita o aquecimento a seco.
- Pés em ABS.
- Inclui 1 termo de inox de 2.2 l.
- Stainless steel structure.
- Ergonomic filter holder (Ø 90 mm), made of stainless steel and equipped with athermic handle.
- Safety device that prevents dry heating.
- ABS feet.
- Included 1 stainless steel thermo jug of 2.2 l.



T200 (cód. 6.0.145.0009)

FIAMMA



Máquina de café de filtro para termos inox - enchimento automático
Coffee brewer for stainless steel thermos jugs - automatic filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	196x360x563	mm
Potência / Power	1.739 - 2.069	kW
Capacidade / Capacity	± 5 (1 termo/thermo)	min.
Caldeira em inox / Boiler in stainless steel	0.3	l
Pressão máxima de água (min/max.) / Maximum water pressure (min/max.)	1.3 / 6.2	bar
Peso / Weight	8.4	kg

e

V 230V

- Construção em aço inoxidável.
- Porta-filtro ergonómico (Ø 90 mm), fabricado em aço inoxidável e equipado com punho atérmico.
- Dispositivo de segurança que evita o aquecimento a seco.
- Pés em ABS.
- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Inclui 1 termo de inox de 2.2 l.

- Stainless steel structure.
- Ergonomic filter holder (Ø 90 mm), made of stainless steel and equipped with athermic handle.
- Safety device that prevents dry heating.
- ABS feet.
- With water connection 3/4".
- Included 1 stainless steel thermo jug of 2.2 l.



C100 (cód. 6.0.145.0013)

FIAMMA



Máquina de café de filtro para containers - enchimento manual
Coffee brewer for containers - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	284x452x678	mm
Potência / Power	1.9	kW
Capacidade / Capacity	± 5 (1 container)	min.
Caldeira em inox / Boiler in stainless steel	0.3	l
Enchimento manual (2 l) / Manual filling (2 l) *	Sim / Yes	
Peso / Weight	12	kg

* Reservatório / Tank

e

V 230V

- Construção em aço inoxidável.
- Porta-filtro ergonómico (Ø 90 mm), fabricado em aço inoxidável e equipado com punho atérmico.
- Dispositivo de segurança que evita o aquecimento a seco.
- Pés em ABS.
- Inclui 1 container de 2.5 l.

- Stainless steel structure.
- Ergonomic filter holder (Ø 90 mm), made of stainless steel and equipped with athermic handle.
- Safety device that prevents dry heating.
- ABS feet.
- Included 1 container of 2.5 l.



C200 (cód. 6.0.145.0014)

FIAMMA



Máquina de café de filtro para containers - enchimento automático
Coffee brewer for containers - automatic filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	284x452x678	mm
Potência / Power	1.9	kW
Capacidade / Capacity	± 5 (1 container)	min.
Caldeira em inox / Boiler in stainless steel	0.3	l
Pressão máxima de água (min/max.) / Maximum water pressure (min/max.)	1.3 / 6.2	bar
Peso / Weight	12	kg

e

V 230V

- Construção em aço inoxidável.
- Porta-filtro ergonómico (Ø 90 mm), fabricado em aço inoxidável e equipado com punho atérmico.
- Dispositivo de segurança que evita o aquecimento a seco.
- Pés em ABS.
- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Inclui 1 container de 2.5 l.

- Stainless steel structure.
- Ergonomic filter holder (Ø 90 mm), made of stainless steel and equipped with athermic handle.
- Safety device that prevents dry heating.
- ABS feet.
- With water connection 3/4".
- Included 1 container of 2.5 l.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Máquinas de café de filtro

As máquinas da M-Line destinam-se à produção de pequenas e médias quantidades de café de saco (1.8 l de café em aproximadamente 6 minutos).

Os recipientes adotados e os discos térmicos autoreguláveis permitem manter o café, durante aproximadamente 3 horas, a uma temperatura adequada e sem que ocorra perda de qualidade.

Coffee brewers

The M-line equipments are designed for the production of small-medium quantities of packed coffee (1.8 l of coffee within ca. 6 minutes).

The adapted recipients and the self-adjusting thermic discs allow to keep the coffee at an adequate temperature for about 3 hours without any loss of its qualities.

M-line



M100 (cód. 0440.317.009)

Animo

Máquina de café de filtro com jarro de vidro - enchimento manual
Coffee brewer with glass jug - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)*	205x380x460/625	mm
Potência / Power	2.25	kW
Produção de café / Coffee production	18	l/h
Tempo de enchimento por jarro / Brewing time per jug	± 6	min.
Depósito de água (disponível na versão manual) / Water tank (available in manual version)	2.7	l
Peso / Weight	7.3	kg

* Altura máxima com jarro posicionado no topo / Maximum height with jug placed on top



0 493

e

V 230V

- Enchimento de água manual com dois jarros de vidro de 1.8 l.
- Duas placas de aquecimento autorreguláveis.
- Construída em aço inoxidável e materiais sintéticos apresenta um sistema anti gota no porta filtro, detetor de presença do jarro, sinal sonoro de fim de produção e indicador de descalcificação.
- Manutenção da temperatura entre 84-86°C e sistema de segurança contra a falta de água e com comandos intuitivos.
- Fornecido com copo medidor de café, removedor de café e calcário, filtro de papel 90/250.

- Manual water filling with two 1.8 l capacity glass jugs.
- Two self-adjusting heating plates.
- Built in stainless steel and synthetic materials. Filter holder with anti-drop system. Automatic detection of jug. Sound signal for the end of production and decalcification indicator.
- Maintains the temperature at 84-86°C. Safety system against lack of water. Easy to use commands.
- Supplied with coffee measuring cups, limescale and coffee remover and paper filters 90/250.



M200 (cód. 0440.317.002)

Animo

Máquina de café de filtro com jarro de vidro - enchimento automático
Coffee brewer with glass jug - automatic filling

Pressão máxima de água (min/max.) / Maximum water pressure (min/max.)	2/10	bar
---	------	-----

- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Restantes características técnicas iguais ao modelo M100.

- With water connection 3/4".
- Other technical characteristics similar to the M100 model.



M102 (cód. 0440.317.011)

Animo



230V



Máquina de café de filtro dupla com jarros de vidro - enchimento manual
Double coffee brewer machine with glass jars - manual filling

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)*	420x380x460/625	mm
Potência / Power	3.5	kW
Produção de café / Coffee production	28	l/h
Tempo de enchimento por jarro / Brewing time per jug	± 8	min.
Depósito de água (disponível na versão manual) / Water tank (available in manual version)	2.7	l
Peso / Weight	13.1	kg

* Altura máxima com jarro posicionado no topo / Maximum height with jug placed on top

- Enchimento de água manual com quatro jarros de vidro de 1.8 l.
- Quatro placas de aquecimento auto-reguláveis.
- Construída em aço inoxidável e materiais sintéticos apresenta um sistema anti-gota no porta-filtro, detetor de presença do jarro, sinal sonoro de fim de produção e indicador de descalcificação.
- Manutenção da temperatura entre 84-86°C e sistema de segurança contra a falta de água e com comandos intuitivos.
- Fornecido com copo medidor de café, removedor de café e calcário, filtro de papel 90/250.
- Manual water filling with four 1.8 l capacity glass jugs.
- Four self-adjusting heating plates.
- Built in stainless steel and synthetic materials. Filter holder with anti-drop system. Automatic detection of jug. Sound signal for the end of production and decalcification indicator.
- Maintains the temperature at 84-86°C. Safety system against lack of water. Easy to use commands.
- Supplied with measuring cup for coffee and water, limescale and coffee remover and paper filters 90/250.

Opcionais para M-line / Optional for M-line

cód. 0490.317.010 08208 Jarro de vidro de 1.8 l "ANIMO" com tampa de enchimento e dispensadora
Glass jug Schott "ANIMO" 1.8 l with filling/pouring lid

cód. 0490.317.011 08820 Jarro de vidro de 1.8 l "NEUTRO" com tampa de enchimento e dispensadora
Glass jug Schott "NEUTRAL" 1.8 l with filling/pouring lid

cód. 0490.317.012 08970 Tampa de enchimento e dispensadora para 08208 e 08820
Filling/pouring lid for 08208 and 08820

cód. 0490.317.027 99232 Porta-filtro 90/250 com sistema anti-gota, cor preto
Basket filter 90/250 with leak stop, color black

cód. 0490.317.028 01060 Filtro permanente (ultra-fino) para porta-filtro 90/250
Permanent (microfine) filter for basket filter 90/250

cód. 0490.317.003 01088 Filtro de papel 90/250 (caixa com 1000 unidades)
Basket filter paper 90/250 (box with 1000 units)

cód. 0490.317.030 08090 Copo medidor de café, 80 g
Coffee measuring cup, 80 g

cód. 0490.317.097 49007 Removedor de calcário (caixa com 48 saquetas de 50 g)
Limescale remover (box with 48 sachets of 50 g)



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Máquinas de café de filtro

Máquina de café de filtro com containers removíveis para grandes produções de café num curto espaço de tempo.

Coffee brewers

Filter coffee machine with removable containers for large coffee production in a short time.

Combi-line

- Estrutura em aço inoxidável.
- Containers fornecidos com um vidro de nível integrado e torneira com comandos intuitivos, fácil programação, display LCD iluminado, detetor de presença do container arranque lento, sugestão da dose de café, aviso de café pronto, várias opções de limpeza, ligação à rede hídrica 3/4" e com braço de proteção giratório.
- Monitorização de consumo: Contador diário e total.
- Fornecido com filtro sintético, tabuleiro para resíduos com grelha, removedor de café e calcário com funil, funil misturador de café, vidro de nível extra, escova para o vidro de nível e filtro de papel para as primeiras bebidas.
- Structure in stainless steel.
- Containers supplied with water level gauge and easy to use tap, easy programming, lighted LCD display, detector for containers, slow start-up, suggestion of coffee portion, alert for finished coffee, several cleaning options, water net connection 3/4" and with safety arm.
- Consumption monitoring: Daily and total counter.
- Supplied with synthetic filter, drip tray with grid, coffee and limescale remover with funnel, coffee blender, extra water level gauge, brush for water gauge and paper filter for the first drinks.

O 496



		CB 1x5 R	CB 1x10 R	CB 2x5	CB 2x10	CB 2x20	CB 2x40
Código / Code		0440.317.008B	0440.317.017B	0440.317.005B	0440.317.004B	0440.317.024B	0440.317.025B
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	(mm)	505x470x700	590x470x790	815x470x700	980x470x790	1095x500x895	1320x685x975
Potência Power	(kW)	3.125	6.175	3.175	6.275	9.275	18.375
Voltagem Power supply	(V/Hz)	230/1/50-60	400/3/50-60	230/1/50-60	400/3/50-60	400/3/50-60	400/3/50-60
Produção de café Coffee production	(l/h)	30	60	30	60	90	180
Produção água quente Hot water production	(l/h)	Não / No	Não / No	Não / No	Não / No	Não / No	Não / No
Temperatura Holding temperature	(°C)	80 - 85	80 - 85	80 - 85	80 - 85	80 - 85	80 - 85
Papel de filtro Filter paper		Ø 101/317	Ø 152/457	Ø 101/317	Ø 152/457	Ø 203/533	Ø 280/635
Containers Containers	(N.º / No.)	1	1	2	2	2	2

Máquinas de café de filtro com dispensador de água quente

Coffee brewers with hot water dispenser



- Estrutura em aço inoxidável.
- Containers fornecidos com um vidro de nível integrado e torneira com comandos intuitivos, fácil programação, display LCD iluminado, detetor de presença do container arranque lento, sugestão da dose de café, aviso de café pronto, várias opções de limpeza, ligação à rede hídrica 3/4" e com braço de proteção giratório.
- Monitorização de consumo: Contador diário e total.
- Fornecido com filtro sintético, tabuleiro para resíduos com grelha, removedor de café e calcário com funil, funil misturador de café, vidro de nível extra, escova para o vidro de nível e filtro de papel para as primeiras bebidas.

- Structure in stainless steel.
- Containers supplied with water level gauge and easy to use tap, easy programming, lighted LCD display, detector for containers, slow start-up, suggestion of coffee portion, alert for finished coffee, several cleaning options, water net connection 3/4" and with safety arm.
- Consumption monitoring: Daily and total counter.
- Supplied with synthetic filter, drip tray with grid, coffee and limescale remover with funnel, coffee blender, extra water level gauge, brush for water gauge and paper filter for the first drinks.

0 496



		CB 1x5W R	CB 1x10W R	CB 2x5W	CB 2x10W	CB 2x20W
Código / Code		0440.317.026B	0440.317.027B	0440.317.032B	0440.317.003B	0440.317.033B
Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	(mm)	505x470x700	590x470x790	815x470x700	980x470x790	1095x500x895
Potência Power	(kW)	3.425	6.175	3.475	6.275	9.275
Voltagem Power supply	(V/Hz)	230/1/50-60	400/3/50-60	230/1/50-60	400/3/50-60	400/3/50-60
Produção de café Coffee production	(l/h)	30	60	30	60	90
Produção água quente Hot water production	(l/h)	33	60	33	60	60
Temperatura Holding temperature	(°C)	80 - 85	80 - 85	80 - 85	80 - 85	80 - 85
Papel de filtro Filter paper		Ø 101/317	Ø 152/457	Ø 101/317	Ø 152/457	Ø 203/533
Containers Containers	(N.º / No.)	1	1	2	2	2

Opcional para máquinas de café filtro Combi-line com dispensador de água quente / Optional for Combi-line filter coffee brewer with hot water dispenser

cód. 0490.317.140 Torneira adicional nas costas da máquina / No-drip at the back of the machine

Containers e opcionais

Containers and optionals

Combi-line

Containers empilháveis com aquecimento elétrico - Linha Combi-line

Stackable containers with electric heating - Combi-line

cód. 0490.317.144	CN5e - 1005364	Container 5 l, Ø 237x406 mm - 50W/230V
cód. 0490.317.145	CN10e - 1005365	Container 10 l, Ø 307x427 mm - 100W/230V
cód. 0490.317.146	CN20e - 1005366	Container 20 l, Ø 355x515 mm - 100W/230V



Container amovíveis e empilháveis, com resistência de aquecimento, vidro do nível integrado e torneira. Fornecido com tampa hermética, funil misturador de café e vidro de nível extra
Transportable stackable container, foil heated with integrated gauge glass and no-drip tap. Provided with insulated lid, coffee blender and extra gauge glass.

Opcionais para linha Combi-line / Optionals for Combi-line

cód. 0490.317.	ComBi filter 1006095	Filtro sintético para container CN5e/i Synthetic filter for container CN5e /i
cód. 0490.317.052	ComBi filter 1006096	Filtro sintético para container CN10e/i Synthetic filter for container CN10e /i
cód. 0490.317.	ComBi filter 1006097	Filtro sintético para container CN20e/i Synthetic filter for container CN20e /i
cód. 0490.317.054	ComBi filter 99242	Filtro completo em aço inox para uso com filtro de papel 280/635 - container CN40e Complete with stainless steel inlay for use with basket filter paper 280/635 - container CN40e
cód. 0490.317.005	Filter 01115	Filtro de papel para Combi-line (500 folhas), 101/317 - Adequado para CB 5 (W), CN5e / CN5i Basket filter paper (500 sheets) for Combi-Line, 101/317 - Suitable for CB 5 (W), CN5e/ CN5i
cód. 0490.317.006	Filter 01116	Filtro de papel para Combi-line (500 folhas), 152/457 - Adequado para CB 10 (W), CN10e / CN10i Basket filter paper (500 sheets) for Combi-Line, 152/457 - Suitable for CB 10 (W), CN10e / CN10i
cód. 0490.317.055	Filter 01117	Filtro de papel para Combi-line (500 folhas), 203/533 - Adequado para CB 20 (W), CN20e / CN20i Basket filter paper (500 sheets) for Combi-Line, 203/533 - Suitable for CB 20 (W), CN20e / CN20i
cód. 0490.317.004	Filter 01131	Filtro de papel para Combi-line (500 folhas), 280/635 - Adequado para CB 40, CN40e Basket filter paper (500 sheets) for Combi-Line, 280/635 - Suitable for CB 40, CN40e



Opcionais para linha Combi-line / Optionals for Combi-line

cód. 0490.317.007 PF 80342 Filtro permanente para ComBi-line, 101/317 - Adequado para CB 5 (W), CN5e / CN5i
Permanent filter for Combi-line, 101/317 - Suitable for CB 5 (W), CN5e / CN5i

cód. 0490.317.056 PF 80352 Filtro permanente para ComBi-line, 152/457 - Adequado para CB 10 (W), CN10e / CN10i
Permanent filter for Combi-line, 152/457 - Suitable for CB 10 (W), CN10e / CN10i

cód. 0490.317.057 PF 80362 Filtro permanente para ComBi-line, 203/533 - Adequado para CB 20 (W), CN20e / CN20i
Permanent filter for Combi-line, 203/533 - Suitable for CB 20 (W), CN20e / CN20i

cód. 0490.317.062 Tea filter 57003 Filtro para chá - container CN5e / CN5i (combinar com o tubo de enchimento "filling pipe" 17018)
Tea filter with disk for container CN5e / CN5i (to combine with filling pipe 17018)

cód. 0490.317.063 Tea filter 57005 Filtro para chá - container CN10e / CN10i (combinar com o tubo de enchimento "filling pipe" 17019)
Tea filter with disk for container CN10e / CN10i (to combine with filling pipe 17019)

cód. 0490.317.064 Tea filter 57011 Filtro para chá - container CN20e / CN20i (combinar com o tubo de enchimento "filling pipe" 17020)
Tea filter with disk for container CN20e / CN20i (to combine with filling pipe 17020)

cód. 0490.317.065 Tea filter 57007 Filtro para chá - container CN40e (combinar com o tubo de enchimento "filling pipe" 17004)
Tea filter with disk for container CN40e (to combine with filling pipe 17004)

cód. 0490.317.066 Filling pipe 17018 Tubo de enchimento para container CN5e / CN5i
Filling pipe for container CN5e / CN5i

cód. 0490.317.067 Filling pipe 17019 Tubo de enchimento para container CN10e / CN10i
Filling pipe for container CN10e / CN10i

cód. 0490.317.068 Filling pipe 17020 Tubo de enchimento para container CN20e / CN20i
Filling pipe for container CN20e / CN20i

cód. 0490.317.069 Filling pipe 17004 Tubo de enchimento para container CN40e
Filling pipe for container CN40e



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Máquinas automáticas de café em grão

Automatic machines for whole beans

Máquina automática de café em grão, com duas saídas, para um perfeito café expresso. Permite trabalhar simultaneamente com, no máximo, 2 produtos instantâneos. Tabuleiro regulável em altura para diferentes tamanhos de copos (50 - 105 mm).

Automatic coffee machine for whole beans with 2 product outlets for a perfect espresso coffee. Allows to work simultaneously with 2 instantaneous products. Adjustable cup tray for different heights of cups (50 - 105 mm).

OptiMe



OptiMe 11



OptiMe 21



OptiMe 12



OptiMe 22

	11	12	21	22
Café (jarro) / Coffee (jugs)	✓	✓	✓	✓
2x Café / 2x Coffee	✓	✓	✓	✓
Café com leite / Coffee with milk/Café Latte *	✓	✓	✓	✓
Café expresso / Espresso	✓	✓	✓	✓
2x Café expresso / 2x espresso	✓	✓	✓	✓
Café expresso duplo / Double espresso	✓	✓	✓	✓
Cappuccino / Cappuccino *	✓	✓	✓	✓
Leite Macchiato / Latte Macchiato *	✓	✓	✓	✓
Café com chocolate / Coffee chocolate	○	✓	○	✓
Chocolate quente / Hot Chocolate	○	✓	○	✓
Wiener Melange *	○	✓	○	✓
Água quente / Hot water	✓	✓	✓	✓
Chocolate expresso / espresso chocolate	○	✓	○	✓
Descafeinado / Decaf	○	○	○	○
Chá / Tea	○	○	○	○
Café com açúcar / Coffee with sugar	○	○	○	○
Leite quente/ Hot milk *	✓	✓	✓	✓
Chocolate com leite / Chocolate with milk *		✓		✓
Espresso Macchiato		✓		✓
Ristretto	■	✓	■	✓
Café Cortado*	■	■	■	■
Americano	□	□	□	□
Long black	□	□	□	□

* Para seleções de bebidas com leite fresco é necessário o opcional FM. / For drink selections with Fresh Milk, the FM module is required

✓ Configuração standard de fábrica / Standard configuration from factory

○ Seleção ajustável (depende do ingrediente escolhido) / Adjustable selection (depend on the chosen ingredients)

■ Necessário software opcional / Optional software required □ Necessário bypass / Bypass required

Complementos:

Mini frigoríficos, mini frigoríficos com escaalda chávenas, escaalda chávenas, dispensadores de copos, reservatório de água e vários tipos de sistema de pagamento. Consulte-nos.

Add-ons:

Milk coolers, milk coolers with cup warmer, cup warmers, cup dispensers, water reservoir and various types of payment system. Ask-us.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Com uma produção diária recomendada de 40 a 125 chávenas/dia, a OptiMe impressiona com ótimo desempenho e o sabor excepcional.

With a recommended daily output of 40 up to 125 cups a day, OptiMe impresses with great performance and exceptional taste.



		OptiMe 11	OptiMe 12	OptiMe 21	OptiMe 22
Código / Code		0440.317.058	0440.317.059	0440.317.060	0440.317.057
Eficiência energética Energy Saving Rating		A+	A+	A+	A+
Capacidade do grupo de café expresso Capacity espresso brewer	(g)	6.5 - 9.5	6.5 - 9.5	6.5 - 9.5	6.5 - 9.5
Tremonhas/moinhos (café) Hoppers/grinders (coffee)	(N.º / No.)	1	1	2	2
Depósitos para produtos instantâneos Ingredient canisters for instant products	(N.º / No.)	1 (2.3 l)	2 (1.6 l)	1 (2.3 l)	2 (1 l)
Número de misturas Number mixers	(N.º / No.)	1	1	1	1
Café em grão Coffee beans	(g)	±1200 (160 chávenas/cups)	±1200 (160 chávenas/cups)	± 2x 600 (160 chávenas/cups)	± 2x 600 (160 chávenas/cups)
Topping Topping	(l)	2.3 (± 1400 g / 200 chávenas/cups)	1 (± 600 g / 85 chávenas/cups)	2.3 (± 1400 g / 200 chávenas/cups)	1 (± 600 g / 85 chávenas/cups)
Chocolate Chocolate	(l)	2.3 (± 1950 g / 120 chávenas/cups)	1 (± 800 g / 50 chávenas/cups)	2.3 (± 1950 g / 120 chávenas/cups)	1 (± 800 g / 50 chávenas/cups)
Dimensões (LPA) Dimensions (WxDxH)	(mm)	380x515x600	380x515x600	380x515x600	380x515x600
Potência caldeira (0.5) Boiler power (0.5 l)	(kW)	1.8	1.8	1.8	1.8
Tempo de dosagem (120ml) Brewing time coffee (120ml)	(seg./sec)	25 - 30	25 - 30	25 - 30	25 - 30
Altura máxima da torneira Maximum tap height	(mm)	165	165	165	165
Voltagem Power supply	(V/Hz)	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60	220-240 / 50-60
Potência Power	(kW)	2.2	2.2	2.2	2.2
Capacidade do compartimento de resíduos Volume waste compartment	(l)	3 (± 70 chávenas/cups)	3 (± 70 chávenas/cups)	3 (± 70 chávenas/cups)	3 (± 70 chávenas/cups)
Tabuleiro de resíduos * Drip tray *	(l)	1.25	1.25	1.25	1.25

Com fácil ligação ao esgoto / With easy connection to drainage



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

OptiVend Touch

Máquinas automáticas para produtos instantâneos

Automatic machines for instant products



	OptiVend 21s Touch	OptiVend 32 Touch
Café / Coffee	✓	✓
Café com leite / Coffee with milk	✓	✓
Café com chocolate / Coffee with chocolate	○	✓
Café espresso / Espresso	✓	✓
Café espresso duplo / Double espresso	○	○
Café com açúcar / Coffee with sugar	-	■
Café (jarro) / Coffee (jugs)	✓	✓
Descafeinado / Decaf	■	■
Cappuccino / Cappuccino	✓	✓
Leite Macchiato / Latte Macchiato	-	○
Leite quente / Hot milk	○	○
Chocolate com leite / Chocolate with milk	■	✓
Chocolate espresso / espresso chocolate	○	○
Chocolate quente / Hot Chocolate	○	○
Wiener Melange	-	✓
Água quente / Hot water	✓	✓
Chá / Tea	■	■
Sopa / Soup	■	■
Água fria / Cold water ⁽¹⁾	◆	◆

✓ Configuração standard de fábrica / Standard configuration from factory ○ Seleção ajustável (depende do ingrediente escolhido) / Adjustable selection (depend on the chosen ingredients)

■ Necessário software opcional / Optional software required

◆ Possível com uma unidade de refrigeração no armário base / Possible with a cooling unit in the base cabinet

Nas máquinas automáticas OptiVend Touch, basta acionar o botão do produto pretendido e a bebida estará pronta em segundos. As opções são claramente indicadas no display frontal fazendo com que a utilização destas máquinas seja excepcionalmente simples. A instalação é extremamente simples, requerendo apenas um ponto de ligação elétrica e água. A manutenção é mínima e pode ainda ser reduzida com um filtro de água. Possibilidade de vários tipos de sistema de pagamento (fichas, moedas e cartão).



Versão com sistema de pagamento / Version with payment system



Just press a button and the automatic Optivend Touch machines prepare the selected drink within seconds. The options are clearly indicated on the frontal display, turning the work with this machine extremely easy. The installation of the machine is very simple, requiring not more than an electric and a water net connection. Minimal maintenance that can be further reduced with a water filter system. Possibility of various types of payment system (token, coins and card).



OptiVend 21s Touch (cód. 0440.317.064)

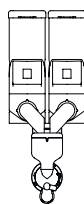
Animo

Máquina automática com 2 depósitos para produtos instantâneos
Automatic machine with 2 instant canisters for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	248x500x569	mm
Potência / Power	3.275	kW
Produção chávena (120 ml) / Cup production (120ml)	360	uni./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5 - 12	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	40	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	2.7	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	118	mm
Número de depósitos para produtos instantâneos / mistura Number of instant canisters / Mixers	2 (2.3 l + 2.3 l) / 1	N.º / No.



230V



- Ecrã táctil de 7" com interface intuitivo e de fácil utilização.
- Screensaver para mostrar logotipo, imagem ou anúncio.
- Informações nutricionais no ecrã.
- Notificação no ecrã quando depósito está (quase) vazio.
- Várias opções de cor de fundo do ecrã.
- Suporte do utilizador disponível no ecrã.
- Torneira de água quente independente.
- Luz Led junto à saída da bebida.
- Botão STOP.
- Caldeira de aço inoxidável isolada com proteção contra aquecimento sem água.
- Temperatura da água ajustável.
- Modo Inteligente de poupança de energia.
- Sistema de mistura com velocidade de mistura ajustável (RPM).
- Preparado para telemetria (EVA DTS / MDB / DEX-UCS).
- Preparado para diversos sistemas de pagamento (MDB/G13).
- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Etiqueta energética. A+.

- Easy to swipe 7" touchscreen with intuitive user-interface.
- Screensaver to show logo, image or advertisement.
- Nutritional information on screen.
- Screen notification when the canister is (almost) empty.
- Different options for background colour in display.
- Easy user support on screen.
- Separate hot water tap.
- Led lighting at the outlet.
- STOP button.
- Insulated stainless steel boiler with dry boil protection.
- Adjustable water temperature control.
- Intelligent Energy Save Mode.
- Mixer system with adjustable mixer speed (RPM).
- Prepared for telemetry (EVA DTS / MDB / DEX-UCS).
- Prepared for many payment systems (MDB / G13).
- With water connection 3/4".
- Energy label A+.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply

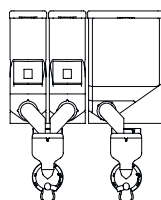


nº de tabuleiros
trays



OptiVend 32 Touch (cód. 0440.317.065)

Animo



Máquina automática com 3 depósitos para produtos instantâneos
Automatic machine with 3 instant canisters for instant products

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	409x521x569	mm
Potência / Power	3.275	kW
Produção chávena (120 ml) / Cup production (120ml)	360	uni./h
Tempo de dosagem (120 ml) / Brewing time, cup (120 ml)	5 - 12	seg./sec.
Produção de água quente / Hot water production	40	l/h
Caldeira em aço inox / Stainless steel boiler	5.5	l
Altura máx. do dispensador / Maximum tap height	118	mm
Número de depósitos para produtos instantâneos / mistura Number of instant canisters / Mixers	2 (2.3 l + 2.3 l) + 1 (5.1) / 2	N.º / No.

- Ecrã táctil de 7" com interface intuitivo e de fácil utilização.
- Screensaver para mostrar logotipo, imagem ou anúncio.
- Informações nutricionais no ecrã.
- Notificação no ecrã quando depósito está (quase) vazio.
- Várias opções de cor de fundo do ecrã.
- Suporte do utilizador disponível no ecrã.
- Torneira de água quente independente.
- Luz Led junto à saída da bebida.
- Botão STOP.
- Caldeira de aço inoxidável isolada com proteção contra aquecimento sem água.
- Temperatura da água ajustável.
- Modo Inteligente de poupança de energia.
- Sistema de mistura com velocidade de mistura ajustável (RPM).
- Preparado para telemetria (EVA DTS / MDB / DEX-UCS).
- Preparado para diversos sistemas de pagamento (MDB/G13).
- Com ligação à rede hídrica 3/4".
- Etiqueta energética. A+.

- Easy to swipe 7" touchscreen with intuitive user-interface.
- Screensaver to show logo, image or advertisement.
- Nutritional information on screen.
- Screen notification when the canister is (almost) empty.
- Different options for background colour in display.
- Easy user support on screen.
- Separate hot water tap.
- Led lighting at the outlet.
- STOP button.
- Insulated stainless steel boiler with dry boil protection.
- Adjustable water temperature control.
- Intelligent Energy Save Mode.
- Mixer system with adjustable mixer speed (RPM).
- Prepared for telemetry (EVA DTS / MDB / DEX-UCS).
- Prepared for many payment systems (MDB / G13).
- With water connection 3/4".
- Energy label A+.

OptiVend Touch INSTANT COFFEE MACHINE



Outros modelos disponíveis. Consulte-nos!
Other models available. Ask us!



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Máquinas de lavar roupa Washing machines

grandimpianti
intelligent laundry equipment

Controladores G4-WIZ® e WAVY®

O software G4-Wiz® / Wavy® executa diversas funções. Controla o motor, otimiza as dosagens, balanceia a carga no tambor, prevê os tempos de manutenção, controla o sistema de pagamento e memoriza os dados. Interagir com G4-Wiz® / Wavy® basta um dedo!

Controls system G4-WIZ® and WAVY®

The G4-Wiz® / GUIDO® software performs many different functions. It manages the motor, optimizes quantities, balances the load in the drum, foresees the time for maintenance, manages the payment system and stores data. And to interact with G4-Wiz® / Wavy®, all you need is your finger!

Máquinas de lavar roupa GWM - GWN - GWH Washing machines GWM - GWN - GWH

Controlo do motor pelo inversor

A transmissão através do inverter, controlada por G4-WIZ® / WAVY® garante e reduz os riscos de desgaste e os custos de manutenção.

Sistema dinâmico de pesagem (DWS)

O sistema automático e patenteado de pesagem dinâmica reduz os desperdícios, adequando as dosagens e os consumos à carga real com o auxílio do G4-WIZ® / WAVY®.

Detetor eletrónico de desequilíbrio (EBD)

O G4-WIZ® / WAVY® controla automaticamente a distribuição da carga no tambor, a velocidade e as fases de aceleração e desaceleração, para otimizar a lavagem e a centrifugação.

Registo de dados

O G4-WIZ® / WAVY® regista todos os dados de funcionamento, para facilitar as operações de diagnóstico e reparação.

Informação automática da necessidade de manutenção

O software G4-WIZ® / WAVY® prevê os prazos de manutenção e solicita antecipadamente a intervenção do operador. Desta forma, a manutenção pode ser planificada com tempo.

Sistema de gestão de pagamento

Nas versões self-service, o moedeiro está integrado ao aparelho e é controlado pelo G4-WIZ® / WAVY® para tornar as operações de pagamento mais intuitivas.

Inverter motor technology

Transmission through an inverter controlled by G4-WIZ® / WAVY® reduces wear and maintenance costs.

Dynamic weight system (DWS)

The automatic and patented dynamic weight system reduces waste, adjusting quantities and consumption to the actual load. With the help of G4-WIZ® / WAVY®.

Electronic balance detector (EBD)

G4-WIZ® / WAVY® automatically manages the distribution of the load in the drum, the speed and phases of acceleration and deceleration to optimize the wash and spin.

Fault saving data

G4-WIZ® / WAVY® records all operational data for easy diagnosis and repair operations.

Automatic maintenance call

The G4-WIZ® / WAVY® software foresees the time for maintenance and requests user intervention in advance. Thus, maintenance can be planned in advance.

Payment system management

In self-service versions, the coin acceptor is integrated in the machine and is managed by G4-WIZ® / WAVY® to make payment transactions intuitive.

Máquinas de lavar roupa de média e baixa centrifugação Low and medium spin washing machines



G4-WIZ



wavy

- Velocidade do tambor controlada eletronicamente (inversor), com controlo de rotação do tambor por sensor.
- Sistemas de segurança redundantes testados por laboratório certificado.
- Estrutura da máquina projetada para fixar ao chão, evitando oscilações durante o funcionamento.
- Abertura da porta do tambor 180°: processo simples de carga e descarga, colocando um trolley encostado à máquina.
- Manutenção simples e rápida: posição ergonómica dos componentes internos que permite o fácil acesso.
- Sistema de pesagem patenteado (DWS) para pesar automaticamente a roupa e regular adequadamente os consumos.
- 3 Entradas de água de série: quente, morno e frio. Gestão automática e mistura por controlador.
- Tubo de descarga 3" com curva de 90° e 3 tubos de entrada de água ¾ padrão (Água quente, água fria, água morna).
- Programa self-service de série.
- Opcional: Sistema de pagamento - Moedeiro eletromecânico, moedeiro eletrónico e sistema de pagamento central.
- Drum speed electronically managed (inverter), with control of drum rotation by sensor.
- Redundant securities tested by certified laboratory.
- Machine frame projected to fix the machine without moving it.
- Drum door opening 180°: easy loading and unloading process placing a trolley against the machine.
- Easy and quick maintenance: ergonomic position of internal components easy to be reached.
- Patented weighing system to automatically weight the linen and regulate accordingly consumptions.
- 3 water inlets standard featured: hot, hard cold, soft cold, automatically managed and mixed by controler system.
- Discharge pipe 3" with 90° bend and 3 water loading pipes ¾ Standard featured (Hot water, cold water, soft water).
- Self-Service program, as standard.
- Optional: Payment system - Electromechanical coin meter, electronic coin meter and central payment system.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Máquinas de lavar roupa de média e baixa centrifugação com controlador G4-WIZ® Low and medium spin washing machines with G4-WIZ® control



- 20 programas livres para ajustar.
- Preparada para 7 entradas de detergente líquido (opcional), dispensador com 4 compartimentos de série.
- Com o opcional A70 controla também o consumo dos detergentes.
- 20 freely adjustable programs.
- Ready for 7 liquid detergent inlets (optional), dispenser with 4 compartments ergonomically placed as standard.
- Optional A70 also controls the detergent consumption.



Doseador com 4 compartimentos em posição ergonómica.

Soap dispenser with 4 ergonomically placed compartments.



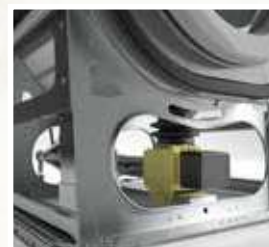
O ecrã G4-WIZ® e o seletor de toque foram projetados para serem usados comodamente, mesmo com luvas.

The display of G4-WIZ® and the touch switch are designed to be used comfortably even with gloves and in harsh environments.



O óculo amplo com abertura até 180° facilita a carga/descarga da roupa. As vedações de borracha EPDM garantem uma estanquidade ideal no decorrer do tempo.

The wide door which opens up to 180° facilitates loading/unloading the laundry. The EPDM gaskets ensure a tight seal.



Estrutura rígida, sólida e robusta. Nenhum componente se move, reduzindo ao mínimo o desgaste e a necessidade de manutenção.

Rigid frame, solid and sturdy. No one part is moving and this minimizes wear and maintenance requirements. It guarantees an excellent quietness, without affecting the cleaning performance that remains consistently high.



As semiesferas de aço inox do tambor garantem um toque delicado aos tecidos, mesmo em velocidades elevadas. Os inúmeros furos do tambor garantem um rápido fluxo da água.

The stainless steel hemispheres ensure a gentle touch on fabrics, even at high spin speeds. The numerous micro-holes of the drum guarantee rapid flow of water.



Puxador ergonómico. Para abrir basta uma ligeira rotação. A fechadura exclusiva mantém o óculo fechado e bloqueado com segurança até à paragem completa da rotação do tambor.

Ergonomic knob. To open just a slight rotation is enough. The exclusive lock keeps the door securely closed and locked until the rotation of the drum stops completely.

G4-WIZ®:

Interface de utilizador adaptável às necessidades e capacidades do utilizador. 20 programas livres para ajustar. Possibilidade de gravar todos os dados de trabalho. 8 idiomas (alfanumérico).

G4-WIZ®:

User interface adaptable to user needs and skills. 20 freely adjustable programs. Possibility to record all working data. 8 languages (alphanumeric).

Máquinas de lavar roupa de média centrifugação com controlador G4-WIZ® Medium spin washing machines with G4-WIZ® control



grandimpianti
intelligent laundry equipment

o 509

e

V 400V

Modelo / Model			GWM 8	GWM 11	GWM 14
Código / code			0901.12.016A	0901.12.017A	0901.12.015A
Capacidade Capacity	Carga, min. - máx. / Load, min. - max.	kg (1:10 / 1:9)	3.75 - 7.5 / 4.1 - 8.3	5.2 - 10.5 / 5.8 - 11.7	6.75 - 13.5 / 7.5 - 15
	Tambor / Drum	(l) (mm)	75 Ø 520x350	105 Ø 620x350	135 Ø 620x450
	Porta / Door	(mm)	Ø 330	Ø 410	Ø 410
Centrifugação Spin	R.P.M / R.P.M		20 - 60 / 820	20 - 60 / 760	20 - 60 / 760
	Fator G / G Factor		200	200	200
	Ruído / Noise	(dB)	<65	<65	<65
Dimensões Dimensions	LPA	(mm)	795x780x1245	795x780x1245	795x830x1245
	LPH				
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	135	170	190
	Bruto / Gross	(kg)	145	185	200
Potência de aquecimento Heating power	Fornecido somente com água quente Supplied with hot water only		●	●	●
	Elétrico standard Electric standard	(kW)	6	9	12
Motor Motor	Controlo eletrónico Electronic control		●	●	●
	Potência / Power	(kW)	0.5	0.8	1
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz		
Dados consumo * Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 /	Água quente Hot water	(l)	17.8	21.5	29
	Água morna Warm water	(l)	17.8	21.5	29
Consumption data *The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398	Água fria Cold water	(l)	37.6	43	58
	Energia elétrica Electric energy	(kW/h)	1.563	2.332	3.125
	Duração ciclo Cycle length	(min.)	55	55	56
Controlador Control	G4-Wiz		●	●	●
Esgoto Water drain	Sistema elétrico de esgoto Electric water drain		3"	3"	3"
Químicos fornecidos Chemical supply	Doseador de detergente Soap hopper		●	●	●
	Preparado para detergente líquido Ready for liquid soap supply		●	●	●

● De série / standard

Máquinas de lavar roupa de baixa centrifugação com controlador G4-WIZ® Low spin washing machines with G4-WIZ® control



grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model			GWN 18	GWN 24	GWN 28
Código / code			0901.12.018A	0901.12.014A	0901.12.019A
	Carga, min. - máx. / Load, min. - max.	kg (1:10 / 1:9)	9 - 18 / 10 - 20	12 - 24 / 13.4 - 26.7	14 - 28 / 15.6 - 31.1
Capacidade Capacity	Tambor / Drum	(l) (mm)	180 Ø 730x450	240 Ø 730x540	280 Ø 730x620
	Porta / Door	(mm)	Ø 460	Ø 460	Ø 460
	R.P.M / R.P.M		20 - 60 / 490	20 - 60 / 490	20 - 60 / 490
Centrifugação	Fator G / G Factor		100	100	100
	Ruído / Noise	(dB)	<65	<65	<65
Dimensões Dimensions	LPA	(mm)	970x1060x1460	970x1190x1460	970x1210x1460
	LPH				
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	255	275	290
	Bruto / Gross	(kg)	270	290	305
Potência de aquecimento Heating power	Fornecido somente com água quente Supplied with hot water only		●	●	●
	Elétrico standard Electric standard	(kW)	18	18	22
Motor Motor	Controlo eletrónico Electronic control		●	●	●
	Potência / Power	(kW)	1.1	1.6	2.3
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz		
Dados consumo * Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 /	Água quente Hot water	(l)	38.5	51.4	61.3
	Água morna Warm water	(l)	38.5	51.4	61.3
Consumption data *The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398	Água fria Cold water	(l)	77	102.5	122.4
	Energia elétrica Electric energy	(kW/h)	5.168	6.45	7.847
	Duração ciclo Cycle length	(min.)	56	58	60
	Controlador Control	G4-Wiz		●	●
Esgoto Water drain	Sistema elétrico de esgoto Electric water drain		3"	3"	3"
Químicos fornecidos Chemical supply	Doseador de detergente Soap hopper		●	●	●
	Preparado para detergente líquido Ready for liquid soap supply		●	●	●

● De série / standard



Opcionais para GWM - GWN / Optionals for GWM - GWN *

A70	Placa de controlo para 7 bombas 24Vac ou 24Vrac / Control card for 7 pumps 24Vac or 24Vrac
A109	Extra para A70 24Vdc estabilizador / Extra for A70 24Vdc stabilizer
A110	Extra para A70 230V / Extra for A70 230V
A02	Botão de emergência / Emergency push-button
A42	Desligar o aquecimento por software / Heating switch off by software
A52	Selector de potência de aquecimento 50-100% / Selector switch 50-100% heating power
A43	Interruptor de aquecimento elétrico ou vapor / Electrical or steam heating selection switch
A67	Painel frontal em aço inoxidável / Inox front panel
A68	Painéis laterais em aço inoxidável / Inox side panels
A23	Estabilizador de tensão / Voltage stabilizer
A24	Suporte altura 10 cm / Support H 10 cm
A59	Suporte altura 40 cm / Support H 40 cm
A106	2ª válvula de esgoto / 2° Drain Valve
A15	Preparado para sinal de contador de litros externo / Readiness for liter counter external signal
A72	Suporte da bomba de detergente / Soap pump support
A91*	Kit de 1 bomba de detergente líquido 15 l/h / 1-Liquid soap pump kit 15 l/h
A92*	Kit de 1 bomba de detergente líquido 24 l/h / 1-Liquid soap pump kit 24 l/h
A93*	Kit de 3 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A70) / 3-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A70 optional)
A94*	Kit de 4 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A70) / 4-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A70 optional)
A95*	Kit de 5 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A70) / 5-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A70 optional)
A96*	Kit de 6 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A70) / 6-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A70 optional)
A97*	Kit de 7 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A70) / 7-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A70 optional)
A98*	Kit de 3 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A70) / 3-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A70 optional)
A99*	Kit de 4 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A70) / 4-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A70 optional)
A100*	Kit de 5 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A70) / 5-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A70 optional)
A101*	Kit de 6 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A70) / 6-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A70 optional)
A102*	Kit de 7 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A70) / 7-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A70 optional)
A105	Kit fluxo / Fluxing Kit

* Bombas de detergente líquido 15 l/h para modelos GWM 8-14 / Liquid soap pump kit 15 l/h for GWM 8-14 models
* Bombas de detergente líquido 24 l/h para modelos GWN 18-28 / Liquid soap pump kit 24 l/h for GWN 18-28 models

Opcionais para Self-service / Optionals for Self-service *

G01	Contador básico de moedas/fichas / Basic coin counter
G08	Contador com identificador de moedas / Metal identifying coin counter
G09	Contador com identificador de moedas + Eurokey / Metal identifying coin counter + Eurokey
G15	Preparado para ligar a central de pagamento / Ready for centralized coin counter



INOX POLISH:
Creme para limpar e polir
superfícies em aço inoxidável.
Consulte a página 207.

INOX POLISH:
Cream for cleaning and polishing
stainless steel surfaces.
See page 207.

Máquinas de lavar roupa de média e baixa centrifugação com controlador WAVY® Medium spin washing machines with WAVY® control



- O sistema android já chegou às lavandarias com o controlador WAVY®.
- Possibilidade ilimitada de criar e personalizar programas.
- Preparada para 13 entradas de detergente líquido (opcional), dispensador com 4 compartimentos de série.
- Com o opcional A103/A104/A108 controla também o consumo dos detergentes.
- The android system has already arrived at the laundries with the WAVY® control.
- Unlimited possibility to create and customize programs.
- Ready for 13 liquid detergent inlets (optional), dispenser with 4 compartments ergonomically placed as standard.
- Optional A103/A104/A108 also controls the detergent consumption.



Doseador com 4 compartimentos em posição ergonómica.

Soap dispenser with 4 ergonomically placed compartments.



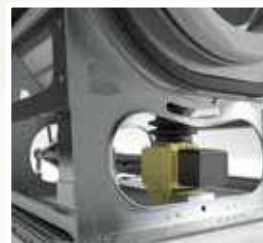
O Wavy é o novo interface interativo, com ecrã tátil vertical de 7", que permite programar e monitorizar as máquinas de forma simples e visível.

Wavy is the new interactive interface, with a 7" vertical touchscreen, which allows programming and monitoring of machines in a simple and visible way.



O óculo amplo com abertura até 180° facilita a carga/descarga da roupa. As vedações de borracha EPDM garantem uma estanquidade ideal no decorrer do tempo.

The wide door which opens up to 180° facilitates loading/unloading the laundry. The EPDM gaskets ensure a tight seal.



Estrutura rígida, sólida e robusta. Nenhum componente se move, reduzindo ao mínimo o desgaste e a necessidade de manutenção.

Rigid frame, solid and sturdy. No one part is moving and this minimizes wear and maintenance requirements. It guarantees an excellent quietness, without affecting the cleaning performance that remains consistently high.



As semiesferas de aço inox do tambor garantem um toque delicado aos tecidos, mesmo em velocidades elevadas. Os inúmeros furos do tambor garantem um rápido fluxo da água.

The stainless steel hemispheres ensure a gentle touch on fabrics, even at high spin speeds. The numerous micro-holes of the drum guarantee rapid flow of water.



Puxador ergonómico. Para abrir basta uma ligeira rotação. A fechadura exclusiva mantém o óculo fechado e bloqueado com segurança até à paragem completa da rotação do tambor.

Ergonomic knob. To open just a slight rotation is enough. The exclusive lock keeps the door securely closed and locked until the rotation of the drum stops completely.

WAVY®:

Interface de utilizador adaptável às necessidades e capacidades do utilizador; possibilidade ilimitada de criar e personalizar programas. Possibilidade de gravar todos os dados de trabalho. 36 idiomas (alfanumérico e ideogramas). Ligação de dados por Wi-Fi.

WAVY®:

User interface adaptable to user needs and skills; unlimited possibility to create and customize programs. Possibility to record all working data. 36 (alphanumeric and ideograms) languages. Wi-Fi data connection.





A inteligência nas pontas dos dedos tem um nome: WAVY®! The intelligence at your fingertips has a name: WAVY®!



Inteligência nas pontas dos seus dedos

A revolução 2.0 no mundo da lavandaria!

O Wavy é o novo interface de utilizador, interativo, multinível e tátil, desenvolvido pela Grandimpianti, que permite programar e monitorizar as máquinas de lavar e secar roupa de forma simples e visível. Inspirada no mundo da alta tecnologia, o Wavy aproveita o potencial da linguagem app para tornar o trabalho diário na lavandaria mais rápido e fácil. O acesso é hierarquizado e tudo é definido no tipo de utilizador (básico, intermédio, profissional ou técnico) e os procedimentos são simples e passo a passo.

Intelligence at the point of your fingertips

A revolution in the world of laundry!

Wavy is the new interactive, multi-level and tactile user interface, developed by Grandimpianti. It allows you to program and monitor washing and drying machines in a simple and intuitive way. Inspired by the world of high technology, Wavy brings in all the advantages of a digital app to make daily laundry work faster and easier. Access is hierarchical and everything is defined by the type of user (basic, intermediate, professional or technical). Procedures are simple and step by step.



Controlo rápido e simples como um smartphone

Semelhante a um tablet, o Wavy revolucionará o trabalho na lavandaria, simplificando-o. O desenho do monitor e a funcionalidade do interface são inspirados no mundo da alta tecnologia (tablets e smartphones): a escolha de oferecer um display LCD vertical com ícones, em vez da horizontal, é a forma de garantir a continuidade da experiência do utilizador. Porquê pedir-lhe para mudar os seus hábitos? O novo sistema de controlo, com ícones gráficos que funcionam como o aplicativo tablet, altera a forma como as pessoas interagem com as máquinas, mesmo no setor industrial. Pode dizer adeus às teclas ou às operações complexas, agora tudo o que precisa fazer é clicar no ícone que deseja acionar e o Wavy irá cuidar de tudo!

Fast and simple control like a smartphone

Similar to a tablet, Wavy will revolutionize laundry work by simplifying it. The design of the monitor and the functionality of the interface are inspired by the world of high technology (tablets and smartphones): the choice of offering a vertical LCD display with icons, instead of the horizontal one, is the way to guarantee a perfectly easy user experience. Why ask people to change their habits? The new control system with graphic icons like on a tablet changes the way people interact with machines, even in the industrial sector. You can say goodbye to keys or complex operations, now all you have to do is click on the icon you want to trigger and Wavy will take care of everything!



Ligação Wi-Fi: o passaporte para o mundo

O Wavy é mais que um interface instalado nas novas máquinas, é também um instrumento com ligação ao serviço Cloud via Wi-Fi. Essa ideia não é uma tendência fugaz ou um capricho, mas a única solução para estar em sintonia com as novas expectativas dos clientes e, acima de tudo, reduzir custos e tornar mais rápida e fácil a atividade da lavandaria. Criamos um dispositivo social para "animais sociais", porque acreditamos que no setor profissional o futuro é a conectividade.

Sem sair do escritório com o TheMind cloud, pode monitorizar as operações e o desempenho de uma ou mais máquinas e estruturas (lavandarias, self-services, condomínios, hospitais, etc.). É perfeito para controlar e gerir os seus negócios sempre que precisar e, acima de tudo, planear os fluxos de trabalho. O TheMind permite também uma gestão mais fácil dos aspetos administrativos (ciclos realizados, consumos, horas de funcionamento, standby, recibos, etc.) com uma redução significativa de tempo e de pessoal a tempo inteiro necessário para o controlo.

Wi-Fi connection: Your passport to the world

Wavy is more than an interface installed on new machines, it is also an instrument connected to the Cloud service via Wi-Fi. This idea is not a fleeting trend but a solid solution to meet with new expectations of and, above all, reduce costs and make laundry activity faster and easier. We created a social device for "social animals", because we believe that in the professional sector the future is connectivity.

Without leaving the office with TheMind.cloud, you can monitor the operations and performance of one or more machines and structures (laundries, self-services, condominiums, hospitals, etc.). It is perfect for controlling and managing your business whenever you need it and, above all, planning workflows. TheMind also allows for easier management of administrative aspects (cycles performed, consumption, operating hours, standby, receipts, etc.) with a significant reduction in time and full-time staff required for control.



Atualização automática

Estes equipamentos são projetados para trabalhar por muitos anos, por isso, deverão ser atualizados. O processo de atualização é tão fácil como instalar um aplicativo no seu smartphone! O sistema sinaliza cada nova versão diretamente no display como uma notificação semelhante àquela dos perfis nas redes sociais! Basta clicar na notificação para instalar a atualização. Simples, rápido, inteligente, o Wavy é inovador, agora e no futuro.

Automatic Update

These equipments are designed to work for many years and to develop with you, so they are prepared for easy updates. The update process is as easy as installing an application on your smartphone! The system signals each new version directly on the display as a notification similar to that of the profiles on social networks! Just click on the notification to install the update. Simple, fast, smart, Wavy is innovative, now and in the future.

Máquinas de lavar roupa de média centrifugação com controlador WAVY® Medium spin washing machines with WAVY® control

grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model		GWM 80 WAVY	GWM 105 WAVY	GWM 135 WAVY	
Código / code		0901.12.021	0901.12.022	0901.12.023	
Capacidade / Capacity	Carga, min. - máx. / Load, min. - max.	kg (1:10 / 1:9)	3.75 - 7.5 / 4.1 - 8.3	5.2 - 10.5 / 5.8 - 11.7	6.75 - 13.5 / 7.5 - 15
Capacidade / Capacity	Tambor / Drum	(l)	75	105	135
		(mm)	Ø 520x350	Ø 620x350	Ø 620x450
Capacidade / Capacity	Porta / Door	(mm)	Ø 330	Ø 410	Ø 410
	R.P.M / R.P.M		20 - 60 / 820	20 - 60 / 760	20 - 60 / 760
Centrifugação / Spin	Fator G / G Factor		200	200	200
	Ruído / Noise	(dB)	<65	<65	<65
Dimensões / Dimensions	LPA	(mm)	795x780x1245	795x780x1245	795x830x1245
	LPH				
Peso / Weight	Líquido / Net	(kg)	135	170	190
	Bruto / Gross	(kg)	145	185	200
Potência de aquecimento / Heating power	Fornecido somente com água quente / Supplied with hot water only		●	●	●
	Elétrico standard / Electric standard	(kW)	6	9	12
Motor / Motor	Controlo eletrónico / Electronic control		●	●	●
	Potência / Power	(kW)	0.5	0.8	1
Voltagem / Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz		
Dados consumo * Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398	Água quente / Hot water	(l)	17.8	21.5	29
	Água morna / Warm water	(l)	17.8	21.5	29
Consumption data *The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398	Água fria / Cold water	(l)	37.6	43	58
	Energia elétrica / Electric energy	(kW/h)	1.563	2.332	3.125
	Duração ciclo / Cycle length	(min.)	55	55	56
Controlador / Control	Wavy		●	●	●
Esgoto / Water drain	Sistema elétrico de esgoto / Electric water drain		3"	3"	3"
Químicos fornecidos / Chemical supply	Doseador de detergente / Soap hopper		●	●	●
	Preparado para detergente líquido / Ready for liquid soap supply		●	●	●

● De série / standard

Máquinas de lavar roupa de baixa centrifugação com controlador WAVY® Low spin washing machines with WAVY® control



grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model			GWN 180 WAVY	GWN 240 WAVY	GWN 280 WAVY
Código / code			0901.12.024	0901.12.025	0901.12.026
Carga, min. - máx. / Load, min. - max.		kg (1:10 / 1:9)	9 - 18 / 10 - 20	12 - 24 / 13.4 - 26.7	14 - 28 / 15.6 - 31.1
Capacidade Capacity	Tambor / Drum	(l) (mm)	180 Ø 730x450	240 Ø 730x540	280 Ø 730x620
	Porta / Door	(mm)	Ø 460	Ø 460	Ø 460
	R.P.M / R.P.M		20 - 60 / 490	20 - 60 / 490	20 - 60 / 490
Centrifugação Spin	Fator G / G Factor		100	100	100
	Ruído / Noise	(dB)	<65	<65	<65
Dimensões Dimensions	LPA		970x1060x1460	970x1060x1460	970x1210x1460
	LPH	(mm)			
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	255	275	290
	Bruto / Gross	(kg)	270	290	305
Potência de aquecimento Heating power	Fornecido somente com água quente Supplied with hot water only		●	●	●
	Elétrico standard Electric standard	(kW)	18	18	22
Motor Motor	Controlo eletrónico Electronic control		●	●	●
	Potência / Power	(kW)	1.1	1.6	2.3
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz		
Dados consumo * Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 /	Água quente Hot water	(l)	38.5	51.4	61.3
	Água morna Warm water	(l)	38.5	51.4	61.3
Consumption data *The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398	Água fria Cold water	(l)	77	102.5	122.4
	Energia elétrica Electric energy	(kW/h)	5.168	6.45	7.847
	Duração ciclo Cycle length	(min.)	56	58	60
Controlador Control	Wavy		●	●	●
Esgoto Water drain	Sistema elétrico de esgoto Electric water drain		3"	3"	3"
Químicos fornecidos Chemical supply	Doseador de detergente Soap hopper		●	●	●
	Preparado para detergente líquido Ready for liquid soap supply		●	●	●

● De série / standard

Opcionais para GWM -GWN (modelos Wavy) / Optionals for GWM - GWN (Wavy models) *

A104	Placa de controlo para 1 bomba 24Vac ou 24Vrac / Control card for 1 pump 24Vac or 24Vrac
kit 5 bombas	Kit para controlo de 5 bombas / Kit to control 5 pumps
A103	Placa de controlo para 14 bombas 24Vac ou 24Vrac / Control card for 14 pumps 24Vac or 24Vrac
A109	Extra para A103-A104-A108 24Vdc estabilizador / Extra for A103-A104-A108 24Vdc stabilizer
A110	Extra para A103-A104-A108 230V / Extra for A103-A104-A108 230V
A02	Botão de emergência / Emergency push-button
A42	Desligar o aquecimento por software / Heating switch off by software
A52	Selector de potência de aquecimento 50-100% / Selector switch 50-100% heating power
A43	Interrupção de aquecimento elétrico ou vapor / Electrical or steam heating selection switch
A67	Painel frontal em aço inoxidável / Inox front panel
A68	Painéis laterais em aço inoxidável / Inox side panels
A23	Estabilizador de tensão / Voltage stabilizer
A24	Suporte altura 10 cm / Support H 10 cm
A59	Suporte altura 40 cm / Support H 40 cm
A106	2ª válvula de esgoto / 2° Drain Valve
A15	Preparado para sinal de contador de litros externo / Readiness for liter counter external signal
A105	Kit fluxo para 7 bombas (somente com o opcional A103) / Fluxing Kit for 7 pumps (only with A103 optional)
A72	Suporte da bomba de detergente / Soap pump support
A91*	Kit de 1 bomba de detergente líquido 15 l/h / 1-Liquid soap pump kit 15 l/h
A92*	Kit de 1 bomba de detergente líquido 24 l/h / 1-Liquid soap pump kit 24 l/h
A93*	Kit de 3 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 3-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A108 or A103 optional)
A94*	Kit de 4 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 4-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A108 or A103 optional)
A95*	Kit de 5 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 5-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A108 or A103 optional)
A96*	Kit de 6 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A103) / 6-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A103 optional)
A97*	Kit de 7 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A103) / 7-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A103 optional)
A98*	Kit de 3 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 3-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A108 or A103 optional)
A99*	Kit de 4 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 4-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A108 or A103 optional)
A100*	Kit de 5 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 5-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A108 or A103 optional)
A101*	Kit de 6 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A103) / 6-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A103 optional)
A102*	Kit de 7 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A103) / 7-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A103 optional)

* Bombas de detergente líquido 15 l/h para modelos GW 80-135 / Liquid soap pump kit 15 l/h for GW 80-135 models

* Bombas de detergente líquido 24 l/h para modelos GW 180-280 / Liquid soap pump kit 24 l/h for GW 180-280 models

Opcionais para Self-service / Optionals for Self-service *

G01	Contador básico de moedas/fichas / Basic coin counter
G20	Contador com identificador de moedas / Metal identifying coin counter
G21	Contador com identificador de moedas + Eurokey / Metal identifying coin counter + Eurokey
G22	Cartão de fidelidade Eurokey / Fidelity card ready Eurokey
G15	Preparado para ligar a central de pagamento / Ready for centralized coin counter

Máquinas de lavar roupa de alta centrifugação High spin washing machines



GH 70 E (cód. 0903.12.047)

grandimpianti

**Máquina de lavar roupa de alta centrifugação, 6-7 kg
High spin washing machine, 6-7 kg**



400V

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	595x591x865	mm
Potência total / Total power	3.4	kW
Potência de aquecimento / Heating power	3.2	kW
Consumo água / Water consumption	40 (fria/cold), 8 (quente/cold)	l
Porta / Door	Ø 300	mm
Volume tambor / Drum volume	60	l
Capacidade de carga (1:10/1:9) / Load capacity (1:10/1:9)	6 / 6.7	kg
Centrifugação / Spin	50 - 1400	rpm
Fator G / G Factor	530	
Peso líquido / Net weight	76.5	kg

- Tambor e cuba em aço: O único material que garante a durabilidade ao longo do tempo e permite uma utilização profissional intensiva.
- Frente flutuante sem junta de vedação. Uma solução adotada em todos os equipamentos profissionais. Um componente normalmente sujeito a desgaste, fugas de água e manutenção contínua foram eliminadas. É também mais fácil de carregar e descarregar a roupa.
- Entrada dupla para água quente e fria. Redução de 30% nos tempos de ciclo de lavagem e nos custos de funcionamento.
- O foco no consumo de energia, tanto na potência absorvida como na potência instalada, permitiu-nos otimizar a duração dos ciclos de lavagem.
- Controlo eletrónico tátil, botão multifunções e diagnóstico integrado.
- Equipada com tubo de descarga de série e 2 tubos de entrada de água (água quente e água fria).

- Washing machine with steel drum and tank. The only material that guarantees durability over time and allows for a professional and intensive use of the equipment.
- Floating front with no joint gasket. A solution adopted in all professional appliances. A component that is usually subject to wear, water leaks and ongoing maintenance have been eliminated. It is also easier to load and unload the laundry.
- GH70 washing machines have a double inlet for hot and cold water. A 30% reduction to washing cycle times and running costs.
- The focus on energy consumption, both in terms of power absorbed and power installed, has allowed us to optimise the duration of washing cycles.
- Electronic touch control, multifunction knob and integrated diagnostics.
- Equipped with standard drain pipe and 2 water loading pipes (hot water and cold water).

Opcionais para GH 70 / Optionals for GH 70

G02	Contador básico de moedas (caixa no topo ou lateral) / Basic coin counter (box on top or side)
G08	Contador com identificador de moedas (caixa no topo ou lateral) / Metal identifying coin counter (box on top or side)
G15	Preparado para ligar a central de pagamento / Ready for centralized coin counter

Sistema torre

Combine o modelo GH 70 com o secador GD 70.

Tower system

Combine the GH 70 model with the GD 70 dryer.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



GH 100E (cód. 0903.12.042)

grandimpianti



400V



Máquina de lavar roupa de alta centrifugação, 10/9 kg
High spin washing machine, 10/9 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	683x704x1027*	mm
Potência total / Total power	5.47	kW
Potência de aquecimento / Heating power	4.8	kW
Consumo água / Water consumption	72 (fria/cold), 40 (quente/hot)	l
Porta / Door	Ø 393.7	mm
Volume tambor / Drum volume	96.8	l
Capacidade de carga (1:10/1:9) / Load capacity (1:10/1:9)	9.68 / 10.75	kg
Centrifugação / Spin	500 - 650 - 1200	rpm
Fator G / G Factor	440	
Peso líquido / Net weight	122	kg

* Na versão para moedeiro a altura é de 1126 mm / Version for coin counter the height is 1126 mm

- Molas de amortecimento e amortecedores: podem ser instalados em qualquer pavimento.
- Controlo de balanceamento eletrónico.
- Sistema de balanceamento mecânico com movimento por esferas.
- Painel frontal, lateral e topo em cor cinza.
- Cuba e cesto em aço inoxidável AISI 304.
- Abertura de porta até 180° facilitando o processo de carga e descarga de roupa.
- Painel de controlo ergonómico com inclinação de 45°.
- Doseador de detergente com 4 compartimentos.
- Capacidade de centrifugação até 440 G e velocidade até 1200 rpm: menor humidade residual; minimiza o custo de secagem.
- 6 Programas de lavagem e possibilidade de modificar parâmetros. Opção de modificar os parâmetros: A= ciclo de lavagem standard; B= pré-lavagem adicional; C= pré-lavagem e enxaguamento adicional.
- Adiar o arranque de lavagem até 72h.
- Equipada com bomba de descarga (opcional válvula por gravidade) e 2 tubos de entrada de água (água quente e água fria).
- Cushioning springs and shock absorbers: it can be installed in all flooring kind and at each floor.
- Electronic out of balance check.
- Mechanical balancing system with moving balls.
- Front, side and top gray painted.
- Inner and outer drums made of stainless steel AISI 304.
- The door opens up to 180 ° to facilitate loading and unloading process.
- Ergonomic control panel with 45° tilt.
- Soap hopper with 4 compartments
- Up to 440G and 1200rpm spin speed that allows to: have less residual moisture; minimize the drying costs.
- 6 wash programs and in addition the possibility to modify parameters. Regular editing options: A = standard washing cycle; B = additional prewash; C = additional prewash and rinse.
- Delayed start up to 72h.
- Equipped with drain pump (gravity valve is optional) and 2 water loading pipes (hot water and cold water).

Versão para moedeiro / Version for coin counter

cód. 0903.12.046 GH 100 E COIN Máquina de lavar roupa de alta centrifugação 10/9 kg - versão para moedeiro +
High spin washing machine 10/9 kg - version for coin counter +

* Contador não incluído, adicionar opcional G03 ou G07 / Coin not included, add optional G03 or G07

Opcionais para GH 100 / Optionals for GH 100 *

A09	Fornecido com 4 bombas (2 entradas) SEM Moedeiro / 4 pump supply (2 inlets) NO Coin
A09	Fornecido com 4 bombas (2 entradas) Moedeiro / 4 pump supply (2 inlets) Coin
A111	Kit bomba de detergente 3 l com fluxo V230/1 / 3-l soap pump kit with fluxing V230/1
G03	Contador básico de fichas Token 5K / Basic coin counter Token 5K
G07	Contador com identificador de moedas / Metal identifying coin counter
G15	Preparado para ligar a central de pagamento / Ready for centralized coin counter

Sistema torre

Combine o modelo GH 100C com o secador GDC 200.

Tower system

Combine the GH 100C model with the GDC 200 dryer.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Máquinas de lavar roupa de alta centrifugação com controlador WAVY®
High spin washing machines with WAVY® control



- Controlador eletrónico Wavy®: interface de utilizador adaptável às necessidades e capacidades do utilizador; **possibilidade ilimitada de criar e personalizar programas**. Possibilidade de gravar todos os dados de trabalho.
- Velocidade do tambor controlada eletronicamente (inversor), com controlo de rotação do tambor por sensor.
- Sistemas de segurança redundantes testados por laboratório certificado.
- Não necessita ser fixada ao chão.
- Abertura da porta do tambor 180°: processo simples de carga e descarga, colocando um trolley encostado à máquina.
- Manutenção simples e rápida: posição ergonómica dos componentes internos que permite o fácil acesso.
- Sistema de pesagem patenteado (DWS) para pesar automaticamente a roupa e regular adequadamente os consumos.
- 3 Entradas de água de série: quente, morno e frio. Gestão automática e mistura por controlador Wavy®.
- Tubo de descarga 3" com curva de 90° e 3 tubos de entrada de água ¾ padrão (Água quente, água fria, água morna).
- Programa self-service de série.
- Opcional: Sistema de pagamento - Moedeiro eletromecânico, moedeiro eletrónico e sistema de pagamento central.

- Electronic control Wavy®: user interface adaptable to user needs and skills; **unlimited possibility to create and customize programs**. Possibility to record all working data.
- Drum speed electronically managed (inverter), with control of drum rotation by sensor.
- Redundant securities tested by certified laboratory.
- Machine frame projected to fix the machine without moving it.
- Drum door opening 180°: easy loading and unloading process placing a trolley against the machine.
- Easy and quick maintenance: ergonomic position of internal components easy to be reached .
- Patented weighing system to automatically weight the linen and regulate accordingly consumptions.
- 3 water inlets standard featured: hot, hard cold, soft cold, automatically managed and mixed by Wavy®.
- Discharge pipe 3" with 90° bend and 3 water loading pipes ¾ Standard featured (Hot water, cold water, soft water).
- Self-Service program, as standard.
- Optional: Payment system - Electromechanical coin meter, electronic coin meter and central payment system.



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



Máquinas de lavar roupa de alta centrifugação com controlador WAVY® High spin washing machines with WAVY® control



- Preparada para 13 entradas de detergente líquido (opcional), dispensador com 4 compartimentos de série.
- Placa de controlo para 1 bomba 24Vac ou 24Vrac (A104).
- Com o opcional A103/A108 controla também o consumo dos detergentes.
- Ready for 13 liquid detergent inlets (optional), dispenser with 4 compartments ergonomically placed as standard.
- Control card for 1 pump 24Vac or 24Vrac (A104).
- Optional A103/A108 also controls the detergent consumption.



Doseador com 4 compartimentos em posição ergonómica.

Soap dispenser with 4 ergonomically placed compartments.



O Wavy é o novo interface interativo, com ecrã tátil vertical de 7", que permite programar e monitorizar as máquinas de forma simples e visível.

Wavy is the new interactive interface, with a 7" vertical touchscreen, which allows programming and monitoring of machines in a simple and visible way.



O óculo amplo com abertura até 180° facilita a carga/descarga da roupa. As vedações de borracha EPDM garantem uma estanquidade ideal no decorrer do tempo.

The wide door which opens up to 180° facilitates loading/unloading the laundry. The EPDM gaskets ensure a tight seal.



As molas e amortecedores reduzem as vibrações no chão, obtendo-se um menor impacto acústico e maior comodidade de uso em lavandarias.

Springs and shock-absorbers reduce floor vibration. This means lower noise and increased comfort of use at the laundry.



As semiesferas de aço inox do tambor garantem um toque delicado aos tecidos, mesmo em velocidades elevadas. Os inúmeros furos do tambor garantem um rápido fluxo da água.

The stainless steel hemispheres ensure a gentle touch on fabrics, even at high spin speeds. The numerous micro-holes of the drum guarantee rapid flow of water.



Puxador ergonómico. Para abrir basta uma ligeira rotação. A fechadura exclusiva mantém o óculo fechado e bloqueado com segurança até à paragem completa da rotação do tambor.

Ergonomic knob. To open just a slight rotation is enough. The exclusive lock keeps the door securely closed and locked until the rotation of the drum stops completely.



A inteligência nas pontas dos dedos tem um nome: WAVY®! The intelligence at your fingertips has a name: WAVY®!



Inteligência nas pontas dos seus dedos

A revolução 2.0 no mundo da lavandaria!

O Wavy é o novo interface de utilizador, interativo, multinível e tátil, desenvolvido pela Grandimpianti, que permite programar e monitorizar as máquinas de lavar e secar roupa de forma simples e visível. Inspirada no mundo da alta tecnologia, o Wavy aproveita o potencial da linguagem app para tornar o trabalho diário na lavandaria mais rápido e fácil. O acesso é hierarquizado e tudo é definido no tipo de utilizador (básico, intermédio, profissional ou técnico) e os procedimentos são simples e passo a passo.

Intelligence at the point of your fingertips

A revolution in the world of laundry!

Wavy is the new interactive, multi-level and tactile user interface, developed by Grandimpianti. It allows you to program and monitor washing and drying machines in a simple and intuitive way. Inspired by the world of high technology, Wavy brings in all the advantages of a digital app to make daily laundry work faster and easier. Access is hierarchical and everything is defined by the type of user (basic, intermediate, professional or technical). Procedures are simple and step by step.

Controlo rápido e simples como um smartphone

Semelhante a um tablet, o Wavy revolucionará o trabalho na lavandaria, simplificando-o. O desenho do monitor e a funcionalidade do interface são inspirados no mundo da alta tecnologia (tablets e smartphones): a escolha de oferecer um display LCD vertical com ícones, em vez da horizontal, é a forma de garantir a continuidade da experiência do utilizador. Porquê pedir-lhe para mudar os seus hábitos? O novo sistema de controlo, com ícones gráficos que funcionam como o aplicativo tablet, altera a forma como as pessoas interagem com as máquinas, mesmo no setor industrial. Pode dizer adeus às teclas ou às operações complexas, agora tudo o que precisa fazer é clicar no ícone que deseja acionar e o Wavy irá cuidar de tudo!

Fast and simple control like a smartphone

Similar to a tablet, Wavy will revolutionize laundry work by simplifying it. The design of the monitor and the functionality of the interface are inspired by the world of high technology (tablets and smartphones): the choice of offering a vertical LCD display with icons, instead of the horizontal one, is the way to guarantee a perfectly easy user experience. Why ask people to change their habits? The new control system with graphic icons like on a tablet changes the way people interact with machines, even in the industrial sector. You can say goodbye to keys or complex operations, now all you have to do is click on the icon you want to trigger and Wavy will take care of everything!



Ligação Wi-Fi: o passaporte para o mundo

O Wavy é mais que um interface instalado nas novas máquinas, é também um instrumento com ligação ao serviço Cloud via Wi-Fi. Essa ideia não é uma tendência fugaz ou um capricho, mas a única solução para estar em sintonia com as novas expectativas dos clientes e, acima de tudo, reduzir custos e tornar mais rápida e fácil a atividade da lavandaria. Criamos um dispositivo social para "animais sociais", porque acreditamos que no setor profissional o futuro é a conectividade.

Sem sair do escritório com o TheMind cloud, pode monitorizar as operações e o desempenho de uma ou mais máquinas e estruturas (lavandarias, self-services, condomínios, hospitais, etc.). É perfeito para controlar e gerir os seus negócios sempre que precisar e, acima de tudo, planear os fluxos de trabalho. O TheMind permite também uma gestão mais fácil dos aspetos administrativos (ciclos realizados, consumos, horas de funcionamento, standby, recibos, etc.) com uma redução significativa de tempo e de pessoal a tempo inteiro necessário para o controlo.

Wi-Fi connection: Your passport to the world

Wavy is more than an interface installed on new machines, it is also an instrument connected to the Cloud service via Wi-Fi. This idea is not a fleeting trend but a solid solution to meet with new expectations of and, above all, reduce costs and make laundry activity faster and easier. We created a social device for "social animals", because we believe that in the professional sector the future is connectivity.

Without leaving the office with TheMind.cloud, you can monitor the operations and performance of one or more machines and structures (laundries, self-services, condominiums, hospitals, etc.). It is perfect for controlling and managing your business whenever you need it and, above all, planning workflows. TheMind also allows for easier management of administrative aspects (cycles performed, consumption, operating hours, standby, receipts, etc.) with a significant reduction in time and full-time staff required for control.



Atualização automática

Estes equipamentos são projetados para trabalhar por muitos anos, por isso, deverão ser atualizados. O processo de atualização é tão fácil como instalar um aplicativo no seu smartphone! O sistema sinaliza cada nova versão diretamente no display como uma notificação semelhante àquela dos perfis nas redes sociais! Basta clicar na notificação para instalar a atualização. Simples, rápido, inteligente, o Wavy é inovador, agora e no futuro.

Automatic Update

These equipments are designed to work for many years and to develop with you, so they are prepared for easy updates. The update process is as easy as installing an application on your smartphone! The system signals each new version directly on the display as a notification similar to that of the profiles on social networks! Just click on the notification to install the update. Simple, fast, smart, Wavy is innovative, now and in the future.

Máquinas de lavar roupa de alta centrifugação com controlador WAVY® - 8 a 14 kg High spin washing machines with WAVY® control - 8 to 14 kg

grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model		GWH 80E	GWH 105E	GWH 135E	
Código / code		0903.12.038	0903.12.037	0903.12.034	
Capacidade / Capacity	Carga, min. - máx. / Load, min. - max.	kg (1:10 / 1:9)	3.75- 7.5 / 4.1 - 8.3	5.2 - 10.5 / 5.8 - 11.7	6.75 - 13.5 / 7.5 - 15
Capacidade / Capacity	Tambor / Drum	(l)	75	105	135
		(mm)	Ø 520x350	Ø 620x350	Ø 620x450
Capacidade / Capacity	Porta / Door	(mm)	Ø 330	Ø 410	Ø 410
	R.P.M / R.P.M		20 - 60 / 1165	20 - 60 / 1075	20 - 60 / 1075
Centrifugação / Spin	Fator G / G Factor		400	400	400
	Ruído / Noise	(dB)	<65	<65	<65
Dimensões / Dimensions	LPA	(mm)	795x780x1245	795x 780x1245	795x935x1245
	LPH				
Peso / Weight	Líquido / Net	(kg)	190	215	260
	Bruto / Gross	(kg)	205	240	280
Potência de aquecimento / Heating power	Fornecido somente com água quente / Supplied with hot water only		●	●	●
	Elétrico standard / Electric standard	(kW)	6	9	12
Motor / Motor	Controlo eletrónico / Electronic control		●	●	●
	Potência / Power	(kW)	1.14	1.66	2.37
Voltagem / Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz		
Dados consumo * Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 /	Água quente / Hot water	(l)	17.8	21.5	29
	Água morna / Warm water	(l)	17.8	21.5	29
Consumption data *The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398	Água fria / Cold water	(l)	37.6	43	58
	Energia elétrica / Electric energy	(kW/h)	1.563	2.332	3.125
	Duração ciclo / Cycle length	(min.)	55	55	56
Controlador / Control	Wavy		●	●	●
Esgoto / Water drain	Sistema elétrico de esgoto / Electric water drain		3"	3"	3"
Químicos fornecidos / Chemical supply	Doseador de detergente / Soap hopper		●	●	●
	Preparado para detergente líquido / Ready for liquid soap supply		●	●	●

● De série / standard

Máquinas de lavar roupa de alta centrifugação com controlador WAVY® - 18 a 28 kg High spin washing machines with WAVY® control - 18 to 28 kg



grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model			GWH 180E	GWH 240E	GWH 280E
Código / code			0903.12.035	0903.12.036	0903.12.039
Carga, min. - máx. / Load, min. - max.		kg (1:10 / 1:9)	9 - 18 / 10 - 20	12 - 24 / 13.4 - 26.7	14 - 28 / 15.6 - 31.1
Capacidade Capacity	Tambor / Drum	(l) (mm)	180 Ø 730x450	240 Ø 730x540	280 Ø 730x620
	Porta / Door	(mm)	Ø 460	Ø 460	Ø 460
	R.P.M. / R.P.M		20 - 60 / 970	20 - 60 / 970	20 - 60 / 915
Centrifugação Spin	Fator G / G Factor		400	400	350
	Ruído / Noise	(dB)	<65	<65	<65
Dimensões Dimensions	LPA		970x1000x1460	970x1105x1460	970x1247x1460
	LPH	(mm)			
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	385	435	475
	Bruto / Gross	(kg)	400	455	520
Potência de aquecimento Heating power	Fornecido somente com água quente Supplied with hot water only		●	●	●
	Elétrico standard Electric standard	(kW)	18	18	22
Motor Motor	Controlo eletrónico Electronic control		●	●	●
	Potência / Power	(kW)	3.36	4.6	4.6
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz		
Dados consumo * Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 /	Água quente Hot water	(l)	38.5	51.4	61.3
	Água morna Warm water	(l)	38.5	51.4	61.3
Consumption data *The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398	Água fria Cold water	(l)	77	102.5	122.4
	Energia elétrica Electric energy	(kW/h)	5.168	6.45	7.847
	Duração ciclo Cycle length	(min.)	56	58	60
Controlador Control	Wavy		●	●	●
Esgoto Water drain	Sistema elétrico de esgoto Electric water drain		3"	3"	3"
Químicos fornecidos Chemical supply	Doseador de detergente Soap hopper		●	●	●
	Preparado para detergente líquido Ready for liquid soap supply		●	●	●

● De série / standard



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Opcionais para GWH / Optionals for GWH *

kit 5 bombas	Kit para controlo de 5 bombas / Kit to control 5 pumps
A103	Placa de controlo para 14 bombas 24Vac ou 24Vrac / Control card for 14 pumps 24Vac or 24Vrac
A109	Extra para A103-A104-A108 24Vdc estabilizador / Extra for A103-A104-A108 24Vdc stabilizer
A110	Extra para A103-A104-A108 230V / Extra for A103-A104-A108 230V
A02	Botão de emergência / Emergency push-button
A42	Desligar o aquecimento por software / Heating switch off by software
A52	Selector de potência de aquecimento 50-100% / Selector switch 50-100% heating power
A43	Interruptor de aquecimento elétrico ou vapor / Electrical or steam heating selection switch
A67	Painel frontal em aço inoxidável / Inox front panel
A68	Painéis laterais em aço inoxidável / Inox side panels
A23	Estabilizador de tensão / Voltage stabilizer
A24	Suporte altura 10 cm / Support H 10 cm
A59	Suporte altura 40 cm / Support H 40 cm
A106	2ª válvula de esgoto / 2° Drain Valve
A15	Preparado para sinal de contador de litros externo / Readiness for liter counter external signal
A105	Kit fluxo para 7 bombas (somente com o opcional A103) / Fluxing Kit for 7 pumps (only with A103 optional)
A72	Suporte da bomba de detergente / Soap pump support
A91*	Kit de 1 bomba de detergente líquido 15 l/h / 1-Liquid soap pump kit 15 l/h
A92*	Kit de 1 bomba de detergente líquido 24 l/h / 1-Liquid soap pump kit 24 l/h
A93*	Kit de 3 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 3-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A108 or A103 optional)
A94*	Kit de 4 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 4-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A108 or A103 optional)
A95*	Kit de 5 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 5-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A108 or A103 optional)
A96*	Kit de 6 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A103) / 6-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A103 optional)
A97*	Kit de 7 bombas de detergente líquido 15 l/h (adicionar o opcional A103) / 7-Liquid soap pump kit 15 l/h (add the A103 optional)
A98*	Kit de 3 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 3-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A108 or A103 optional)
A99*	Kit de 4 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 4-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A108 or A103 optional)
A100*	Kit de 5 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A108 ou A103) / 5-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A108 or A103 optional)
A101*	Kit de 6 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A103) / 6-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A103 optional)
A102*	Kit de 7 bombas de detergente líquido 24 l/h (adicionar o opcional A103) / 7-Liquid soap pump kit 24 l/h (add the A103 optional)

* Bombas de detergente líquido 15 l/h para modelos GWH 80-135 / Liquid soap pump kit 15 l/h for GWH 80-135 models
* Bombas de detergente líquido 24 l/h para modelos GWH 180-280 / Liquid soap pump kit 24 l/h for GWH 180-280 models

Opcionais para Self-service / Optionals for Self-service *

G01	Contador básico de moedas/fichas / Basic coin counter
G20	Contador com identificador de moedas / Metal identifying coin counter
G21	Contador com identificador de moedas + Eurokey / Metal identifying coin counter + Eurokey
G22	Cartão de fidelidade Eurokey / Fidelity card ready Eurokey Next
G15	Preparado para ligar a central de pagamento / Ready for centralized coin counter



Sistema central de pagamento

Consulte página 572.

Central payment system

See page 572.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Máquinas de lavar roupa de alta centrifugação com controlador WAVY® e sistema MWS High spin washing machines with WAVY® control and MWS system

- Controlador eletrónico Wavy: uma interface simples, moderna e interativa. Permite gerir vários níveis de acesso de utilizadores, que podem ser configurados, por exemplo, da seguinte maneira: utilizador "Wash & go" em várias configurações de acesso - utilizador básico, utilizador intermediário, utilizador profissional e utilizador técnico.
- Entre os recursos de série, no campo da segurança, estão o cartão de segurança e o sistema de balanceamento do tambor que usa um sensor 3D.
- Programar diagramas de lavagem, mesmo os complexos, é tão fácil e intuitivo quanto usar um smartphone: é hora de mudar para o toque!
- Não há limites para o número de programas gravados diretamente no controlador Wavy ou on-line, devido ao serviço TheMind e ao CycleEditor (opcional).
- Arquivo de dados, tais como consumo, utilização, histórico de erros e manutenção, apenas para citar alguns, estão sempre disponíveis na máquina.
- O Wavy gere até 14 sinalizadores de detergente e 5 dispensadores. A configuração dos 5 sinalizadores de gestão das bombas doseadoras é fornecido de série.
- 2 Válvulas de esgoto: equipamento de série para garantir uma maior velocidade na execução dos ciclos com possibilidade de recuperar parte da água descarregada nos ciclos de lavagem subsequentes (opcional A131).
- Ligação Wi-Fi: o seu passaporte para o mundo. Basta ligar o Wavy a uma rede Wi-Fi e os modelos GWH350-450-600 podem ser imediatamente geridos remotamente através do portal TheMind ou da ferramenta de gestão do ciclo de trabalho CycleEditor. Visite www.themind.cloud.
- MWS e otimização de custos: Sistema de pesagem manual, pesagem manual de precisão. De série! O Wavy com o MWS regula independentemente o nível da água na cuba, a concentração do detergente e a ação mecânica na lavagem: apenas com um toque o ecrã.
- Wavy electronic control: a simple, modern and interactive interface. It allows to manage various levels of users access, which can be configured for example as follows: "Wash & go" user in various access configurations - basic user; intermediate user; professional user and technical user.
- Among the standard features, in the field of safety, there are the safety card and the drum balancing system using a 3D sensor;
- Programming washing diagrams, even complex ones, is as easy and intuitive as using a smartphone: it's time to switch to touch!
- There are no limits to the number of programs, saved directly on the Wavy control or online thanks to the optional TheMind service and the CycleEditor;
- Data archive, such as consumption, use, error history and maintenance just to name a few, always available at the machine;
- Wavy manages up to 14 detergent signals and 5 dispenser trays. The configuration of 5 management signals of the dosing pumps is standard;
- 2 drain valve: standard equipment to guarantee even more speed in the execution of the cycles with possibility to recover part of the water discharged in subsequent washing cycles (A131 optional);
- Wi-Fi connection: your passport to the world. Just connect Wavy to a Wi-Fi network and the GWH350-450-600 models can be immediately managed remotely via the TheMind portal or the CycleEditor work cycle management tool. Visit www.themind.cloud.
- MWS and cost optimization: Manual Weighing System, precision manual weighing. Standard! Wavy with MWS independently regulates the water level in the tank, the concentration of the detergent and the mechanical action in washing: just a tap on the screen.



Máquinas de lavar roupa de alta centrifugação com controlador WAVY® - 35 a 60 kg High spin washing machines with WAVY® control - 35 to 60 kg



grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model			GWH 350	GWH 450	GWH 600
Código / code			0903.12.043	0903.12.044	0903.12.045
Capacidade Capacity	Carga / Load	kg (1:10 / 1:9)	35 / 38.9	45 / 50	60 / 66.7
	Tambor / Drum	(l) (mm)	350 Ø 914	450 Ø 914	600 Ø 1035
	Porta / Door	(mm)	540	540	540
Centrifugação Spin	R.P.M / R.P.M		18 / 63 - 839	18 / 63 - 839	17 / 60 - 788
	Fator G / G Factor		360	360	360
	Ruído / Noise	(dB)	<75	<75	<75
Dimensões Dimensions	LPA	(mm)	1315x1270x1925	1315x1502x1925	1315x1502x1925
	LPH				
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	1010	1350	1500
	Bruto / Gross	(kg)	1150	1490	1640
Potência de aquecimento Heating power	Elétrico standard Electric standard	(kW)	24	36	36
Motor Motor	Controlo eletrónico Electronic control		●	●	●
	Potência / Power	(kW)	4	7.5	7.5
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380-415V 3N 50/60Hz		
Dados consumo * Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 /	Água quente Hot water	(l)	378	486	648
Consumption data *The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398	Energia elétrica Electric energy	(kW/h)	8.08	13.8	14.55
	Duração ciclo Cycle length	(min.)	55	57	60
Controlador Control	Wavy		●	●	●
Esgoto Water drain	Sistema elétrico de esgoto Electric water drain		2x 3"	2x 3"	2x 3"
Químicos fornecidos Chemical supply	Doseador de detergente Soap hopper		●	●	●
	Preparado para detergente líquido Ready for liquid soap supply		●	●	●

Disponível versão a vapor. Consulte-nos!
Steam version available. Ask us!

● De série / standard

Opcionais para GWH 350-450-600 / Optionals for GWH 350-450-600 *

A132	Kit de esgoto para os condensados / Condensate drain kit
A25	Preparado para ligação ao controlador externo de potência / Readiness for connection to power administrator
A52	Interruptor seletor 50-100% da potência de aquecimento / Selector switch 50-100% heating power
A129	Interruptor seletor de aquecimento elétrico ou vapor por software / Electrical or steam heating selection switch by software
A130	Potência de aquecimento de 54 kW - GWH600 / Heating 54KW - GWH600
A67	Painel frontal em inox / Inox frontal panel
A131	Controlo independente das duas válvulas de esgoto / Independent control of the two drain valves
A103	Placa eletrónica para 14 bombas 24Vac/24Vrac / Control card for 14 pumps 24Vac/24Vrac
A109	Estabilizador 24Vdc para A103-A108 / 24Vdc stabilizer for A103-A108
A48	Kit de 1 bomba de detergente líquido 30/120 l/h / 1-liquid soap pump kit 30/120 l/h
A49	Kit de 3 bombas de detergente líquido 30/120 l/h / 3-liquid soap pump kit 30/120 l/h
A50	Kit de 5 bombas de detergente líquido 30/120 l/h / 5-liquid soap pump kit 30/120 l/h
A113	Sinalizador de depósito de detergente vazio (com A103/A108) / Nr. 1 empty tank signal (with A103/A108)
A114	Até 14 sinalizadores de depósito vazio (com A103) / Up to 14 empty tank signals (with A103)
A15	Preparado para sinalizador de contador de litros externo / Readiness for liter-counter external signal
A17	Contador de 3 litros para modelos GWH 350-600 (não WRAS) / 3 liter-counter per GWH 350-600 (no WRAS)
A23	Estabilizador de tensão - Indisponível em V230/3 / Voltage stabilizer - NO V230/3
G22	Leitor de cartões de identificação dos operadores / Operator identification card reader



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.



Máquina de lavar roupa de alta centrifugação a vapor

Steam high spin washing machine



WFP 80E (cód. 0906.12.004)

grandimpianti

e

V

400V



Máquina de lavar roupa de alta centrifugação, 80 kg
High spin washing machine, 80 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1530x1797x1996	mm
Potência total / Total power	78.75	kW
Potência de aquecimento/ Heating power	67.5	kW
Potência Motor / Motor power	11.25	kW
Consumo água (fria / morna / quente) * Water consumption (cold, warm, hot) *	505 / 252.5 / 252.5	l
Dimensões porta / Door dimensions	Ø 530	mm
Dimensões tambor / Drum size	Ø 1110x838	mm
Volume tambor / Drum volume	807	l
Capacidade de carga / Load capacity 1:10	80.7	kg
Capacidade de carga / Load capacity 1:9	89.7	kg
Fator G / G Factor	350	
Velocidade do tambor / Drum speed	36 - 750	rpm
Peso / Weight	2640	kg

* Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 / * The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398

- Carroçaria, cuba e tambor em aço inoxidável.
- Painel de comandos com possibilidades ilimitadas, tais como: programação livre, microprocessador com multi-idiomas.
- Porta frontal de grande dimensão.
- 2 Válvulas de drenagem de grande dimensão.
- Fácil acesso a todos os componentes para manutenção.
- Velocidade do motor controlada eletronicamente (inversor).
- Barra de suporte de elevação perfurada: mais ação mecânica, menos entrada de água.
- Programas de lavagem ecológicas: redução significativa do consumo de água e eletricidade.
- Opcionais fornecidos: proteção por falha de fase, botão de emergência, tubo de entrada de água e tubo de esgoto.
- **Outras versões e capacidades disponíveis sob consulta:**
80 kg: vapor + elétrica; vapor; água quente
100 kg: vapor; água quente.

- Stainless steel body, tub and drum.
- Graphic display with almost unlimited possibilities as: freely programmable, multilingual microprocessor.
- Extra-large door opening.
- Two large drain valves.
- Easy access to all parts for maintenance.
- The induction motor is controlled by inverter.
- Perforated lifting ribs: more mechanical action, lower water inlet.
- Eco washing programs: significantly reduces water and electricity consumption.
- Supplied optional: three-phase section circuit-breaker, emergency push-button, water supply piping, drain pipe.
- **Other versions and capacity available on request:**
80 kg: steam + electric; steam; hot water
100 kg: steam; hot water.

Opcionais para WFP 80E / Optionals for WFP 80E *

A26	Frontal basculante / Front tilting
A60	Pesagem / Weighing
A58	Depósito para detergente em pó com 5 compartimentos / Powder soaphopper with 5 compartments
A48	Kit de 1 bomba de detergente líquido 30/120 l/h / 1-Liquid soap pump kit 30/120 l/h
A49	Kit de 3 bombas de detergente líquido 30/120 l/h / 3-Liquid soap pump kit 30/120 l/h
A61	Indicador ótico de paragem de ciclo / Optical indicator stop cycle



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



WFP 120 (cód. 0906.12.001)

grandimpianti



400V



Máquina de lavar roupa a vapor de alta centrifugação, 120 kg Steam high spin washing machine, 120 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1800x2025x2080	mm
Potência total / Total power	18.5	kW
Pressão vapor direto / Direct steam pressure	3 - 8	bar
Consumo água (fria / morna / quente) * Water consumption (cold, warm, hot) *	730 / 370 / 370	l
Dimensões porta / Door dimensions	Ø 650	mm
Dimensões tambor / Drum size	Ø 1300x870	mm
Volume tambor / Drum volume	1180	l
Capacidade de carga / Load capacity 1:10	118	kg
Capacidade de carga / Load capacity 1:9	131.1	kg
Fator G / G Factor	350	
Velocidade do tambor / Drum speed	34 - 700	rpm
Peso / Weight	3115	kg

* Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 / * The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398

- Carroçaria, cuba e tambor em aço inoxidável.
- Painel de comandos com possibilidades ilimitadas, tais como: programação livre, microprocessador com multi-idiomas.
- Porta frontal de grande dimensão.
- 2 Válvulas de drenagem de grande dimensão.
- Fácil acesso a todos os componentes para manutenção.
- Velocidade do motor controlada eletronicamente (inversor).
- Barra de suporte de elevação perfurada: mais ação mecânica, menos entrada de água.
- Programas de lavagem ecológicas: redução significativa do consumo de água e eletricidade.
- Opcionais fornecidos: proteção por falha de fase, botão de emergência, tubo de entrada de água e tubo de esgoto.
- Outras versões e capacidades disponíveis sob consulta:
 - 100 kg:** vapor; água quente
 - 120 kg:** vapor; água quente
- Stainless steel body, tub and drum.
- Graphic display with almost unlimited possibilities as: freely programmable, multilingual microprocessor.
- Extra-large door opening.
- Two large drain valves.
- Easy access to all parts for maintenance.
- The induction motor is controlled by inverter.
- Perforated lifting ribs: more mechanical action, lower water inlet.
- Eco washing programs: significantly reduces water and electricity consumption.
- Supplied optional: three-phase section circuit-breaker, emergency push-button, water supply piping, drain pipe.
- Other versions and capacity available on request:
 - 100 kg:** steam; hot water
 - 120 kg:** steam; hot water

Opcionais para WFP 120 / Optionals for WFP 120 *

A26	Frontal basculante / Front tilting
A60	Pesagem / Weighing
A58	Depósito para detergente em pó com 5 compartimentos / Powder soap hopper with 5 compartments
A48	Kit de 1 bomba de detergente líquido 30/120 l/h / 1-Liquid soap pump kit 30/120 l/h
A49	Kit de 3 bombas de detergente líquido 30/120 l/h / 3-Liquid soap pump kit 30/120 l/h
A61	Indicador óptico de paragem de ciclo / Optical indicator stop cycle



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Máquinas de lavar roupa assépticas

Aseptic washing machines



- Controlo realizado por microprocessador.
- Carroçaria, cuba e tambor em aço inoxidável.
- Carroçaria em aço pintado nos modelos AS 360, AS 500 e AS 700 (disponível em aço inoxidável sob pedido).
- Portas opostas com barreira evitando o contacto entre a roupa suja e a limpa.
- Estabilizadores laterais garantem uma melhor estabilização da máquina em funcionamento e garante um aumento de vida útil do sistema de amortecimento.
- Opcionais fornecidos: interruptor principal trifásico, botão de emergência, isolamento do transformador, tubo de entrada de água, tubo de esgoto, tubo de entrada de vapor.
- **Disponível na versão a vapor. Consulte-nos!**

- Programmable control microprocessor.
- Stainless steel body, tub and drum.
- Painted body for AS 360, AS 500 and AS 700 models (stainless steel on request).
- Opposing doors with barrier avoiding any possible contact between clean and soiled laundry.
- Side stabilisers ensure best machine stability in all possible use conditions and guarantee slower wear on dampening system.
- Supplied optional: three-phase section circuit-breaker, emergency push-button, isolation transformer, water supply piping, drain pipe, steam supply pipe.
- **Available in steam version. Contact us!**

Opcionais para GA e AS / Optionals for GA and AS *

A107	Sistema de pesagem para quantidade de roupa / Weighing system - Mod. GA 18 - 28
A85	Sistema de pesagem para quantidade de roupa / Weighing system - Mod. AS350 - 700
A86	Sistema de pesagem para quantidade de roupa / Weighing system - Mod. AS90
A86	Sistema de pesagem para quantidade de roupa / Weighing system - Mod. AS110 - 180
A87	Sem dispensador / No dispenser - Mod. AS90 - 140
A88	Sem dispensador / No dispenser - Mod. 180
A89	2º display no lado limpo da máquina / 2º Display on the clean side of the machine
A48	Kit de 1 bomba de detergente líquido 30/120 l/h / 1-Liquid soap pump kit 30/120 l/h
A49	Kit de 3 bombas de detergente líquido 30/120 l/h / 3-Liquid soap pump kit 30/120 l/h

Máquinas de lavar roupa assépticas - GA 18 a 28 kg Aseptic washing machines GA 18 to 28 kg



grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model		GA 18	GA 24	GA 28
Código / code		0920.12.006	0920.12.007	0920.12.008
Capacidade Capacity	Carga / Load	kg (1:10 / 1:9)	18 / 20	24 / 26.7
	Tambor / Drum	(l) (mm)	180 Ø 750x409	240 Ø 750x544
	Portas de cada lado / Doors per side	(Nº/No.)	1	1
	Compartimentos / Pockets	(Nº/No.)	1	1
	Porta / Door	(mm)	376x325	496x325
Centrifugação Spin	R.P.M / R.P.M		42 - 939	42 - 914
	Fator G / G Factor		370	350
	Ruído / Noise	(dB)	< 70	< 70
Dimensões Dimensions	LPA	(mm)	900x1145x1455	1020x1145x1455
	LPH			1130x1145x1455
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	430	460
	Bruto / Gross	(kg)	485	515
Potência de aquecimento Heating power	Fornecido somente com água quente Supplied with hot water only		+	+
	Elétrico standard Electric standard	(kW)	12	18
Motor Motor	Controlo eletrónico Electronic control		●	●
	Potência / Power	(kW)	2.2	3
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz	
Dados consumo * Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 /	Água quente Hot water	(l)	38.5	51.4
	Água morna Warm water	(l)	38.5	51.4
Consumption data *The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398	Água fria Cold water	(l)	77	102.7
	Energia elétrica Electric energy	(kW/h)		
	Duração ciclo Cycle length	(min.)	56	58
Controlador Control	PLC		●	●
Esgoto Water drain	Sistema elétrico de esgoto Electric water drain		1x 3"	1x 3"
Químicos fornecidos Chemical supply	Doseador de detergente Soap hopper		●	●
	Preparado para detergente líquido Ready for liquid soap supply		●	●

Disponível versão a vapor. Consulte-nos!
Steam version available. Ask us!

● De série / standard
+ Opcional / Optional

Máquinas de lavar roupa assépticas - AS 36 a 70 kg Aseptic washing machines - AS 36 to 70 kg



grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model		AS 360	AS 500	AS 700
Código / code		0920.12.009	0920.12.010	0920.12.011
Capacidade Capacity	Carga / Load	kg (1:10 / 1:9)	36 / 40	50 / 55.6
	Tambor / Drum	(l) (mm)	360 Ø 775x764	500 Ø 775x1060
	Portas de cada lado / Doors per side	(Nº/No.)	1	1
	Compartimentos / Pockets	(Nº/No.)	1	1
	Porta / Door	(mm)		
Centrifugação Spin	R.P.M / R.P.M		41 - 900	41 - 900
	Fator G / G Factor		350	350
	Ruído / Noise	(dB)	43.9 - 68	49.7 - 69.9
Dimensões Dimensions	LPA	(mm)	1270x980x1700	1566x980x1700
	LPH			2032x980x1700
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	960	1130
	Bruto / Gross	(kg)	1090	1280
Potência de aquecimento Heating power	Fornecido somente com água quente Supplied with hot water only			
	Elétrico standard Electric standard	(kW)	36	48
Motor Motor	Controlo eletrónico Electronic control		●	●
	Potência / Power	(kW)	5.36	10.06
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz	
Dados consumo * Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 / Consumption data *The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398	Água quente Hot water	(l)	190	244
	Água morna Warm water	(l)	121 (93 eco mode)	168 (133 eco mode)
	Energia elétrica Electric energy	(kW/h)		
	Duração ciclo Cycle length	(min.)		
Controlador Control	PLC		●	●
Esgoto Water drain	Sistema elétrico de esgoto Electric water drain		2x 3"	2x 3"
Químicos fornecidos Chemical supply	Doseador de detergente Soap hopper		●	●
	Preparado para detergente líquido Ready for liquid soap supply		●	●

Disponível versão a vapor. Consulte-nos!
Steam version available. Ask us!

● De série / standard
+ Opcional / Optional

Máquinas de lavar roupa assépticas, AS 110 a 140 kg Aseptic washing machines, AS 110 to 140 kg



grandimpianti
intelligent laundry equipment



528



400V

Modelo / Model		AS 90	AS 110	AS 140	
Código / code		0920.12.013	0920.12.014	0920.12.015	
Capacidade Capacity	Carga / Load	kg (1:10 / 1:9)	90 / 100	110 / 122.2	140 / 155.5
	Tambor / Drum	(l) (mm)	900 Ø 1000x1150	1100 Ø 1100x1200	1400 Ø 1200x1250
	Portas de cada lado / Doors per side	(Nº/No.)	1	1	1
	Compartimentos / Pockets	(Nº/No.)	2	3	3
	Porta / Door	(mm)	765x340	765x340	765x440
Centrifugação Spin	R.P.M / R.P.M		36 - 800	35 - 754	32 - 720
	Fator G / G Factor		358	350	350
	Ruído / Noise	(dB)	< 85	< 85	< 80
Dimensões Dimensions	LPA	(mm)	2275x1615x1805	2325x1615x1855	2435x1805x2075
	LPH				
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	2810	2990	3550
	Bruto / Gross	(kg)	2970	3150	3760
Potência de aquecimento Heating power	Fornecido somente com água quente Supplied with hot water only		+	+	+
	Elétrico standard Electric standard	(kW)	72	96	96
Motor Motor	Controlo eletrónico Electronic control		●	●	●
	Potência / Power	(kW)	11	15	18.5
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz		
Dados consumo * Programa de lavagem a 60° de acordo com ISO9398 / Consumption data *The data are related to the 60° C wash cycle reported on the standard ISO 9398	Água quente Hot water	(l)	242	296	346
	Água fria Cold water	(l)	966	1179	1379
	Energia elétrica Electric energy	(kW/h)			
	Duração ciclo Cycle length	(min.)			
Controlador Control	PLC		●	●	●
Esgoto Water drain	Sistema elétrico de esgoto Electric water drain		1x 5"	1x 5"	1x 5"
Químicos fornecidos Chemical supply	Doseador de detergente Soap hopper		●	●	●
	Preparado para detergente líquido Ready for liquid soap supply		●	●	●

Disponível versão a vapor. Consulte-nos!
Steam version available. Ask us!

● De série / standard
+ Opcional / Optional



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Secadores de roupa Tumble dryers

e

V 400V



GD 70 (cód.0911.12.108)

grandimpianti

Secador de roupa eléctrico **sem condensador de vapores**, 6-7 kg - trifásico
Electric tumble dryer, 6-7 kg **without steam condenser** - three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	595x654x865	mm
Potência total / Total power	3.2	kW
Potência de aquecimento / Heating power	3	kW
Dimensões tambor / Drum dimensions	Ø 571x476	mm
Volume tambor / Drum volume	117	l
Porta / Door	Ø 450	mm
Capacidade de carga / Load capacity 1:20	6	kg
Fluxo de ar / Airflow	245	m3/h
Peso líquido / Net weight	40	kg

- Tambor em aço inoxidável.
- Pás assimétricas internas para melhorar o movimento da roupa.
- Ventilador especialmente concebido para uma limpeza muito fácil e rápida.
- Abertura da porta à direita ou à esquerda (opcional).
- Detetor de filtro com alarme - o secador não arranca sem filtro colocado!
- Até 50 programas de secagem e mensagens.
- Disponível em 25 idiomas.
- Painel de controlo para fácil monitorização.
- Contador de ciclos e registo de avarias integrados.
- **Fornecido com 1.7 metros de tubo de exaustão e suportes para instalação em torre com o modelo GH 70.**

- Drum made of stainless steel.
- Inner asymmetric paddles to improve the laundry floating.
- Single cleanable fan, easy to clean by yourself.
- Door opening from right or left side (optional).
- Lint filter detection and filter presence - not possible to run without filter!
- Up to 50 drying programs and messages.
- Available in 25 languages.
- Remaining time on display.
- Memory functions - errors and used programmes.
- **Supplied optional: 1.7 m exhaust pipe and brackets for tower installation with GH 70 model.**



GD 70 C (cód. 0911.12.109)

grandimpianti

Secador de roupa eléctrico **com condensador de vapores**, 6-7 kg - trifásico
Electric tumble dryer, 6-7 kg **with steam condenser** - three-phase

Potência total / Total power	2.7	kW
Potência de aquecimento / Heating power	2.5	kW
Fluxo de ar / Airflow	123	m3/h
Peso / Weight	45	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GD 70.

- Other technical characteristics similar to the GD 70 model.

Opcionais para self-service/ Optionals for self-service

G02	Contador básico de moedas (caixa no topo ou lateral) / Basic coin counter (box on top or side)
G08	Contador com identificador de moedas (caixa no topo ou lateral) / Metal identifying coin counter (box on top or side)
G15	Preparado para ligar a central de pagamento / Ready for centralized coin counter



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



GDR 200E TR (cód. 0911.12.110)

grandimpianti



Secador de roupa eléctrico, 10 kg - trifásico Electric tumble dryer, 10 kg - three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	683x711x1027	mm
Potência total / Total power	5.6	kW
Potência de aquecimento / Heating power	5.35	kW
Dimensões tambor / Drum dimensions	Ø 655x550	mm
Porta / Door	530x425	mm
Volume tambor / Drum volume	198	l
Capacidade de carga / Load capacity 1:20	9.9	kg
Velocidade tambor / Drum speed	50	rpm
Peso líquido / Net weight	61	kg

- Tambor em aço galvanizado.
- Painel frontal, lateral e topo em cor cinza.
- Três níveis de temperatura seleccionáveis. O tempo de trabalho pode ser definido livremente.
- 3 Ciclos de secagem pré-determinados para facilitar a escolha do utilizador.
- Sensor de humidade residual com valor visível no display em LED.
- Display em LED mostra a progressão do programa e a contagem de tempo restante do fim do ciclo.
- Porta de grande dimensão com abertura até 180° facilitando o processo de carga e descarga de roupa. A abertura da porta pode ser invertida.
- Filtro de grande dimensão posicionado na zona frontal para uma fácil limpeza.
- Potente capacidade de aspiração que assegura tempos de secagem rápidos e baixo custo de energia.
- Basket of galvanized sheet.
- Top, front and side panels painted with grey powder.
- Three levels of user-selectable temperatures. The working time can be freely set.
- Three predetermined working cycles to facilitate the operator's choice.
- Sensor of laundry residual moisture displayed through LED.
- LED display showing the progress of the program and the time remaining at the end of cycle.
- Large dimensions of the port of loading / unloading opening up to 180° to facilitate the operations. The opening of the door can be reversed even once the appliance is installed.
- Dust filter positioned in front and of a generous size for easy cleaning.
- Powerful vacuum that ensures fast drying times and low operating costs.



GDR 200E MN (cód. 0911.12.093)

grandimpianti



Secador de roupa eléctrico, 10 kg - monofásico Electric tumble dryer, 10 kg - single-phase

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GDR 200E TR / Other technical characteristics similar to the GDR 200E TR model.



GDF 200G (cód. 0911.12.097)

grandimpianti



Secador de roupa a gás, 10 kg Gas tumble dryer, 10 kg

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	683x711x1126	mm
Potência de aquecimento a gás / Gas heating power	5.3	kW
Potência eléctrica total / Total electric power	0.25	kW
Dimensões tambor / Drum dimensions	Ø 655x550	mm
Volume tambor / Drum volume	198	l
Porta / Door	530x425	mm
Capacidade de carga / Load capacity 1:20	9.9	kg
Velocidade tambor / Drum speed	50	rpm
Peso líquido / Net weight	61	kg

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GDR 200E TR.
- Other technical characteristics similar to the GDR 200E TR model.





GDC 200E TR (cód. 0911.12.092)

grandimpianti



Secador de roupa eléctrico, 10 kg - trifásico Electric tumble dryer, 10 kg - three-phase

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	683x711x1027	mm
Potência total / Total power	5.6	kW
Potência de aquecimento / Heating power	5.35	kW
Dimensões tambor / Drum dimensions	Ø 655x550	mm
Volume tambor / Drum volume	198	l
Porta / Door	530x425	mm
Capacidade de carga / Load capacity 1:20	9.9	kg
Velocidade tambor / Drum speed	50	rpm
Peso líquido / Net weight	68	kg

- Tambor em aço galvanizado.
- Filtro de grande dimensão posicionado na zona frontal para uma fácil limpeza.
- Potente capacidade de aspiração que assegura tempos de secagem rápidos e baixo custo de energia.
- Porta de grande dimensão com abertura até 180° facilitando o processo de carga e descarga de roupa. A abertura da porta pode ser invertida.
- Painel de controlo ergonómico com inclinação de 45°.
- Painel frontal, lateral e topo em cor cinza.
- 4 Programas de secagem.
- Display em LED mostra a progressão do programa.
- Contagem de tempo restante do fim do ciclo.

- Galvanized steel cylinder.
- Oversized lint filter located in front for easy cleaning.
- Powerful exhaust blower assures short drying times and low operating costs.
- Wide door opening of 180° for easy loading and unloading. Reversing opening even while already installed.
- Ergonomic control panel with 45° tilt.
- Top, front and side panels standard available in anthracite grey.
- 4 drying programs.
- LED indication of the status of the program.
- Time remaining countdown.



GDC 200E TR COIN (cód. 0911.12.100)

grandimpianti



Secador de roupa eléctrico, 10 kg, trifásico - versão para moedeiro * Electric tumble dryer, 10 kg, three-phase - version for coin counter *

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	683x711x 1126	mm
Potência total / Total power	5.6	kW
Potência de aquecimento / Heating power	5.35	kW
Dimensões tambor / Drum dimensions	Ø 655x550	mm
Volume tambor / Drum volume	198	l
Porta / Door	530x425	mm
Capacidade de carga / Load capacity 1:20	9.9	kg
Velocidade tambor / Drum speed	50	rpm
Peso líquido / Net weight	74	kg

* Contador não incluído (adicionar o opcional G03 ou G07) / Payment system not included (add optional G03 or G07)

- Restantes características técnicas iguais ao modelo GDC 200E TR.

- Other technical characteristics similar to the GDC 200E TR model.

Opcionais para GDC 200E TR COIN / Optionals for GDC 200E TR COIN *

G03	Contador básico de fichas Token 5k / Basic coin counter Token 5k
G07	Contador básico de moedas com identificador / Metal identifying coin counter
G15	Preparado para ligar a central de pagamento / Ready for centralized coin counter



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Secadores de roupa de 11 a 24 kg com controlador G-Wiz®, linha GDZ Tumble dryers of 11 to 24 kg with G4-Wiz® control, GDZ line



Reduza os consumos graças ao isolamento térmico. O tambor e as condutas de ar são isolados termicamente para reduzir a dispersão de calor e aproveitar ao máximo o ar quente. Além disso, para obter uma secagem mais eficaz, o ar executa um percurso direto, sem vórtices.

Poupe tempo com o diagrama de secagem. A máquina de secar roupa controla à medida que o ciclo avança, o tempo e a temperatura em três setores distintos. Dessa forma, poupa-se até 12 minutos a cada ciclo, ou seja, pode-se executar 3-4 ciclos a mais a cada 8 horas de trabalho.

Somente 55 dB de emissão acústica. As máquinas de secar roupa tem um baixo impacto sonoro. Isto significa maior comodidade de uso e menor impacto para o ambiente ao redor.

Reduces consumption thanks to thermal insulation. Drum and air ducts are thermally insulated to reduce heat loss and make the most of the warm air. Furthermore, to achieve more efficient drying, the air follows a direct path, without vortices.

Saves time with the drying diagram. The dryer runs, as the cycle progresses, time and temperature in three separate steps, it will save you up to 12 minutes each cycle, that allows you to run about additional 3-4 cycles every 8 hours.

Only 55 dB of acoustic emission. An eco-friendly dryer ...until the end. The machine is made almost completely of recyclable material and therefore has low environmental impact even when you decide to change it.



O ecrã G-Wiz® e o seletor de toque foram projetados para serem usados comodamente, mesmo com luvas.

The display of G-Wiz® and the touch switch are designed to be used comfortably even with gloves and in harsh environments.



As dobradiças especiais de longa duração com micro-interruptores redundantes garantem a solidez da porta até um milhão de fechos, eliminando a necessidade de manutenção.

The special long-lasting hinges with integrated and redundant micro switches, guarantee the reliability of the porthole up to a million of closures, removing the need for maintenance.



O óculo amplo, com abertura máxima de aproximadamente 180°, facilita a carga/descarga da roupa. A guarnição de borracha EPDM garante uma estanquidade ideal.

The wide porthole which opens 180° facilitates loading and unloading the laundry. The EPDM rubber gaskets ensure tight closure.



O tambor dos secadores é isolado dentro de uma cuba revestida com fibra cerâmica.

The drum dryers is further insulated inside a insulated tank made of ceramic fibre.



O potente ventilador garante um fluxo do ar para o exterior, rápido, fluido e silencioso.

The powerful fan finds its natural place in an air spiral with an innovative design, which ensures fast, fluid and silent air flow to the outside



Dupla proteção. O secador GDZ G-Wiz® possui um termóstato de segurança de exaustão para monitorizar sempre a temperatura dos vapores, bem como a 2ª sonda de temperatura ajustável, controlada diretamente pelo controlador G-Wiz®.

Double protection. GDZ G-Wiz® dryer has an exhaust safety thermostat to continuously monitor the steam temperature, as well as the second adjustable temperature probe, controlled by the G-Wiz®.





- Segunda sonda de temperatura de série.
- Controlo real da rotação do tambor por sensores (tambor revestido de alumínio).
- Segurança redundante: na abertura do tambor, no painel do filtro de inspeção, na temperatura de exaustão.
- Abertura da porta do tambor 180°: processo simples de carga e descarga, colocando um trolley encostado à máquina.
- Manutenção simples e rápida: posição ergonómica dos componentes internos que permite o fácil acesso.
- Até 10 programas de secagem para controlo manual e otimização de consumos. Tempos e temperaturas controlados automaticamente.
- Controlador eletrónico G-Wiz®: Possibilidade de criar e personalizar até 10 programas de secagem.
- Grande fluxo de ar.
- Extremamente silencioso <55dB.
- Exaustão filtrado por filtro de inox.
- Filtro inox de série.
- Isolamento térmico: fibra cerâmica de 25 mm para garantir baixa potência no aquecimento e baixa temperatura na exaustão.
- Programa self-service de série.

- Second temperature probe, as standard.
- Control of real drum rotation by sensors (aluminum coated drum).
- Redundant security: on drum opening, on the inspection filter panel, on the exhaust temperature.
- Drum door opening 180°: easy loading and unloading process placing a trolley against the machine.
- Easy and quick maintenance: ergonomic position of internal components easy to be reached.
- Up to 10 drying programs, to manage manually and optimize consumptions. Times and temperatures automatically managed.
- Electronic control G-Wiz® : 10 possibility to create and customize drying programs.
- Big air flow.
- Extremely silent <55dB.
- Exhaust air filtered by inox filter.
- Inox filter, as standard
- Thermal insulation: 25 mm ceramic fiber to assure low heating power and low exhaust air temperature.
- Self-Service program, as standard.

Controlador G-Wiz®

O controlador único, que equipa todos os modelos da série GDZ apresenta uma interface gráfica simples e intuitiva adaptável ao nível da experiência do operador. Controlo da inversão do tambor e velocidade caso esteja equipado com o opcional inversor. 10 Ciclos de secagem pré-programados. Permite programar ou modificar todos os parâmetros (temperatura, tempo, velocidade do tambor, se aplicável), bem como a duração do ciclo. Aviso automático para limpeza do filtro.

G-WIZ® control

All models of the GDZ series are equipped with a single controller with an easy to use, intuitive graphic interface that adapts to the experience level of the user. Optional: Extra inverter for inversion and speed control of the drum. 10 pre-programmed drying cycles. Allows to program and modify all parameters (temperatures, time, drum speed as well as cycle duration. Automatic filter cleaning alert.



Secadores de roupa de 11 a 24 kg com controlador G-Wiz®, linha GDZ Tumble dryers of 11 to 24 kg with G4-Wiz® control, GDZ line



grandimpianti
intelligent laundry equipment

538

e

V 400V

Modelo / Model			GDZ 275	GDZ 350	GDZ 450	GDZ 600
Capacidade Capacity	Carga / Load	1:25 (kg)	11	14	18	24
		1:20 (kg)	14	17.5	22.5	30
		1:18 (kg)	15.3	19.5	25	33.3
Capacidade Capacity	Tambor / Drum	(l)	275	350	450	600
		(mm)	Ø 740x640	Ø 740x800	Ø 940x640	Ø 940x890
	Porta / Door	(mm)	Ø 612	Ø 612	Ø 612	Ø 612
Rotação tambor Drum rotation	R.P.M / R.P.M		40	40	40	40
	Inversão / Inversion		opcional / optional			
	Ruído / Noise	(dB)	< 55	< 55	< 55	< 55
Dimensões Dimensions	LPA		795x920x1590	795x1085x1590	970x990x1810	970x1205x1810
	LPH	(mm)				
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	205	215	277	296
	Bruto / Gross	(kg)	215	225	292	311
Controlador Control	G-WIZ		●	●	●	●
Motor tambor/ventilador Drum/vacuum motor	Potência Power	(kW)	0.75	0.75	1.1	1.1
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz			
Máquinas de lavar Washing machines	Ideal com Ideal with		GWH105	GWH135	GWH180	GWH240

Modelos elétricos / Electric models			GDZ 275E	GDZ 350E	GDZ 450E	GDZ 600E
Código / code			0911.12.077A	0911.12.080A	0911.12.082A	0911.12.075A
Potência de aquecimento Heating power	Elétrico standard Electric standard	(kW)	15	18	15 + 15	15 + 15
Dados de consumos Consumption data	Energia elétrica Electric energy	(kW/h)	7.35	9.75	12.6	17.4
	Evaporação Evaporation	(l/h)	7.67	9.76	12.55	16.8

Modelos a gás / Gas models			GDZ 275G	GDZ 350G	GDZ 450G	GDZ 600G
Código / code			0911.12.078	0911.12.081	0911.12.074	0911.12.076
Potência de aquecimento Heating power	Gás (duplo estágio) Gas (double stage)	(kW)	13 - 18	13 - 18	16 - 24	16 - 24
Dados de consumos Consumption data	Evaporação Evaporation	(l/h)	8.7	12	14.21	20.6
	Elétrico Electric	(kW/h)	0.5	0.5	0.5	0.5
	Gás natural G20 Natural gas G20	(m3/h)	1.9	1.9	2.6	2.6
	Gás GPL G31 LPG gas G31	(kg/h)	0.8	0.8	1	1

Disponível versão a vapor. Consulte-nos!
Steam version available. Ask us!

● De série / standard

Opcionais para secadores de roupa, linha GDZ / Optionals for tumble dryers, GDZ line *

A29	Inversão do tambor / Drum inversion
A73	Tambor em aço inoxidável / Stainless steel drum
A35	Controlo da velocidade do tambor + inversão / Drum speed control + inversion
A54	Controlo da velocidade do exaustor / Exhauster speed control

Opcionais para secadores de roupa, linha GDZ / Optionals for tumble dryers, GDZ line *

A02	Botão de emergência / Emergency push-button
A77	Cobertura frontal inferior / Front bottom cover
A25	Preparado para controlo de cargas elétricas / Ready for electric charges control
A52	Interruptor seletor 50-100% da potência - mod. 18-24 / Selector switch 50-100% of the power - mod. 18-24
A67	Painel frontal e painel do filtro em aço inox / Inox frontal panel and filter panel
A68	Painéis laterais em aço inox / Inox side panels
A30	Sonda de humidade / Humidity probe
A47	Abertura da porta à esquerda / Left side door opening
A19	Programa especial / Special program
A80	Tampa em inox / Inox cover

Opcionais para Self-service / Optionals for Self-service *

G01	Contador básico de moedas/fichas / Basic coin counter
G20	Contador com identificador de moedas / Metal identifying coin counter
G21	Contador com identificador de moedas + Eurokey / Metal identifying coin counter + Eurokey
G22	Cartão de fidelidade Eurokey / Fidelity card ready Eurokey
G15	Preparado para contador central de moedas / Ready for centralized coin counter

* Valores válidos para opcionais fornecidos com o equipamento / Valid values for optional supplied with the equipment



Secadores de roupa de 11 a 24 kg com controlador WAVY®, linha GD Tumble dryers of 11 to 24 kg with WAVY® control, GD line



Wavy é um interface muito intuitivo dispendo de vários níveis de acesso (Self-Service / Básico / Intermédio / Profissional / Técnico).

Grças ao diagrama de secagem o secador WAVY ajusta-se progressivamente de acordo com o tipo de carga e o nível de secagem.

O tempo de secagem é ajustado de acordo com o nível de humidade da roupa. Além disso, o secador requer apenas 1kW por Kg de roupa e aproveita todo o calor da secagem de modo a que não exceda os 50° na saída para a exaustão.

Com o WAVY também pode secar roupa delicada sem problemas, graças ao sistema de controlo que pode gerir parâmetros de secagem, como a velocidade de rotação do tambor (opcional) ou a velocidade da ventoinha da exaustão (opcional). O sistema também permite monitorizar o filtro de cotão avisando quando chega a hora da manutenção.

Wavy is a very intuitive interface with several access levels (Self-Service / Basic / Intermediate / Professional / Technical).

Thanks to the drying diagram Wavy dryer adjusts itself progressively, according to the type of load and the level of drying.

The drying time is adjusted according to the humidity level of the laundry. Furthermore, the device requires about 1 kW per kilogram of linen, with a low environmental impact, it fully exploits the hot incoming air, so as to never exceed 50° C at the exhaust.

With Wavy you can dry also delicate clothes without problems thanks to the presence of a management system able to manage crucial drying parameters, such as the drum rotating speed (optional) and the suction fan rotation (optional). The control allows, also, to monitor the lint filter, sending notifications when it's time for maintenance.



O Wavy é o novo interface interativo, com ecrã tátil vertical de 7", que permite programar e monitorizar as máquinas de forma simples e visível.

Wavy is the new interactive interface, with a 7" vertical touchscreen, which allows programming and monitoring of machines in a simple and visible way.



As dobradiças especiais de longa duração com micro-interruptores redundantes garantem a solidez da porta até um milhão de fechos, eliminando a necessidade de manutenção.

The special long-lasting hinges with integrated and redundant micro switches, guarantee the reliability of the porthole up to a million of closures, removing the need for maintenance.



O óculo amplo, com abertura máxima de aproximadamente 180°, facilita a carga/descarga da roupa. A guarnição de borracha EPDM garante uma estanquidade ideal.

The wide porthole which opens 180° facilities loading and unloading the laundry. The EPDM rubber gaskets ensure tight closure.



O tambor dos secadores é isolado dentro de uma cuba revestida com fibra cerâmica.

The drum dryers is further insulated inside a insulated tank made of ceramic fibre.



O potente ventilador garante um fluxo do ar para o exterior, rápido, fluido e silencioso.

The powerful fan finds its natural place in an air spiral with an innovative design, which ensures fast, fluid and silent air flow to the outside



Dupla proteção. O secador GD Wavy® possui um termóstato de segurança de exaustão para monitorizar sempre a temperatura dos vapores, bem como a 2ª sonda de temperatura ajustável, controlada diretamente pelo controlador Wavy®.

Double protection. GD Wavy® tumble dryer has a safety thermostat placed at the exhaust to always monitoring the flue temperature, in addition to the adjustable T2 managed directly by Wavy® control.





• **Inversor do tambor e segunda sonda de temperatura de série.**

- Controlador eletrônico Wavy®: interface de utilizador adaptável às necessidades e capacidades do utilizador; **possibilidade ilimitada de criar e personalizar programas.** Possibilidade de gravar todos os dados de trabalho.
- Número ilimitado de programas de secagem para controlo manual e otimização de consumos. Tempos e temperaturas controlados automaticamente.
- Controlo real da rotação do tambor por sensores (tambor revestido de alumínio).
- Segurança redundante: na abertura do tambor, no painel do filtro de inspeção, na temperatura de exaustão.
- Abertura da porta do tambor 180 °: processo simples de carga e descarga, colocando um trolley encostado à máquina.
- Manutenção simples e rápida: posição ergonómica dos componentes internos que permite o fácil acesso.
- Grande fluxo de ar.
- Extremamente silencioso <55dB.
- Exaustão filtrado por filtro de inox.
- Filtro inox de série.
- Isolamento térmico: fibra cerâmica de 25 mm para garantir baixa potência no aquecimento e baixa temperatura na exaustão.
- Programa self-service de série.

• **Drum inversion and second temperature probe, as standard.**

- Electronic control Wavy®: user interface adaptable to user needs and skills; **unlimited possibility to create and customize programs.** Possibility to record all working data.
- Unlimited programs, to manage manually and optimize consumptions. Times and temperatures automatically managed.
- Control of real drum rotation by sensors (aluminum coated drum).
- Redundant security: on drum opening, on the inspection filter panel, on the exhaust temperature.
- Drum door opening 180°: easy loading and unloading process placing a trolley against the machine.
- Easy and quick maintenance: ergonomic position of internal components easy to be reached.
- Big air flow.
- Extremely silent <55dB.
- Exhaust air filtered by inox filter.
- Inox filter, as standard
- Thermal insulation: 25 mm ceramic fiber to assure low heating power and low exhaust air temperature.
- Self-Service program, as standard.

Controlador WAVY®

Interface de utilizador adaptável às necessidades e capacidades do utilizador; possibilidade ilimitada de criar e personalizar programas. Possibilidade de gravar todos os dados de trabalho.

WAVY® control

User interface adaptable to user needs and skills; unlimited possibility to create and customize programs. Possibility to record all working data.

A inteligência nas pontas dos dedos tem um nome:

Saiba mais sobre Wavy na página 511.

The intelligence at your fingertips has a name:

You can learn more on page 511.



Secadores de roupa de 11 a 24 kg com controlador WAVY®, linha GD Tumble dryers of 11 to 24 kg with WAVY® control, GD line



grandimpianti
intelligent laundry equipment



542



400V

Modelo / Model			GD275	GD350	GD450	GD600
Capacidade Capacity	Carga / Load	1:25 (kg)	11	14	18	24
		1:20 (kg)	14	17.5	22.5	30
		1:18 (kg)	15.3	19.5	25	33.3
Capacidade Capacity	Tambor / Drum	(l)	275	350	450	600
		(mm)	Ø 740x640	Ø 740x800	Ø 940x640	Ø 940x890
	Porta / Door	(mm)	Ø 612	Ø 612	Ø 612	Ø 612
Rotação tambor Drum rotation	R.P.M / R.P.M		40	40	40	40
	Inversão / Inversion		●	●	●	●
	Ruído / Noise	(dB)	< 55	< 55	< 55	< 55
Dimensões Dimensions	LPA		795x920x1590	795x1085x1590	970x990x1810	970x1205x1810
	LPH	(mm)				
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	215	225	287	306
	Bruto / Gross	(kg)	225	235	302	321
Controlador Control	WAVY		●	●	●	●
Motor tambor Drum motor	Potência Power	(kW)	0.37	0.37	0.55	0.55
Motor do ventilador Vacuum motor	Potência Power	(kW)	0.75	0.75	1.1	1.1
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz			
Máquinas de lavar Washing machines	Ideal com Ideal with		GWH105	GWH135	GWH180	GWH240

Modelos elétricos / Electric models			GD275E	GD350E	GD450E	GD600E
Código / code			0911.12.083A	0911.12.071A	0911.12.073A	0911.12.086A
Potência de aquecimento Heating power	Elétrico standard Electric standard	(kW)	15	18	15 + 15	15 + 15
Dados de consumos Consumption data	Energia elétrica Electric energy	(kW/h)	7.35	9.75	12.6	17.4
	Evaporação Evaporation	(l/h)	7.67	9.76	12.55	16.8

Modelos a gás / Gas models			GD275G	GD350G	GD450G	GD600G
Código / code			0911.12.084	0911.12.079	0911.12.085	0911.12.087
Potência de aquecimento Heating power	Gás (duplo estágio) Gas (double stage)	(kW)	13 - 18	13 - 18	16 - 24	16 - 24
Dados de consumos Consumption data	Evaporação Evaporation	(l/h)	8.7	12	14.21	20.6
	Elétrico Electric	(kW/h)	0.5	0.5	0.5	0.5
	Gás natural G20 Natural gas G20	(m3/h)	1.9	1.9	2.6	2.6
	Gás GPL G31 LPG gas G31	(kg/h)	0.8	0.8	1	1

Disponível versão a vapor. Consulte-nos! / Steam version available. Ask us!

● De série / standard



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Opcionais para secadores de roupa, linha GD / Optionals for tumble dryers, GD line *

A73	Tambor em aço inoxidável / Stainless steel drum
A35	Controlo da velocidade do tambor + inversão / Drum speed control + inversion
A54	Controlo da velocidade do exaustor / Exhauster speed control

Opcionais para secadores de roupa, linha GD / Optionals for tumble dryers, GD line *

A02	Botão de emergência / Emergency push-button
A77	Cobertura frontal inferior / Front bottom cover
A25	Preparado para controlo de cargas elétricas / Ready for electric charges control
A52	Interruptor seletor 50-100% da potência - mod. 450 - 600 / Selector switch 50-100% of the power - mod. 450 - 600
A67	Painel frontal e painel do filtro em aço inox / Inox frontal panel and filter panel
A68	Painéis laterais em aço inox / Inox side panels
A30	Sonda de humidade / Humidity probe
A47	Abertura da porta à esquerda / Left side door opening
A19	Programa especial / Special program
A80	Tampa em inox / Inox cover

Opcionais para Self-service / Optionals for Self-service *

G01	Contador básico de moedas/fichas / Basic coin counter
G20	Contador com identificador de moedas / Metal identifying coin counter
G21	Contador com identificador de moedas + Eurokey / Metal identifying coin counter + Eurokey
G22	Cartão de fidelidade Eurokey / Fidelity card ready Eurokey
G15	Preparado para contador central de moedas / Ready for centralized coin counter



INOX POLISH:

Creme para limpar e polir superfícies em aço inoxidável. Consulte a página 207.

INOX POLISH:

Cream for cleaning and polishing stainless steel surfaces. See page 207.

Secadores de roupa de 8 a 33 kg, linha EB Tumble dryers of 8 to 33 kg, EB line



- Equipados com inversão automática do tambor, com uma inversão por minuto.
- Tambor em aço inox e estrutura em «Skin plate».
- Sistema de reciclagem do ar que permite uma grande recuperação de energia.
- Porta de ampla dimensão que facilita a entrada da roupa na cuba.
- Abertura fácil para inspeção do filtro em inox.
- Estado do filtro indicado no painel de controlo (% de sujidade).
- Controlo de excesso de carga; «Soft Start» (somente nos modelos EB 10 e EB15); sistema com transmissão direta em vez da transmissão por correias; dispositivo de proteção de sobrecarga de corrente no motor.
- 2ª Sonda de temperatura (somente no modelo EB 41).
- Cada ciclo é completado por um processo de arrefecimento automático e controlado.
- Opcional: Sistema de pagamento - Moedeiro eletromecânico, moedeiro eletrónico e sistema de pagamento central (somente nos modelos EB 10 e EB15).

- Automatic inversion of the drum rotation with one inversion per minute.
- Stainless steel drum and plasticized sheet-steel structure (Skin plate).
- Air recycling system enables remarkable energy recovery.
- Wide opening facilitates laundry loading.
- Easy to open inspectable lint filter, made by stainless steel net.
- Filter condition (% of dirtiness detected) showed on display.
- Overload control; soft start (only EB 10 and EB 15 models); direct transmission instead of chain transmission; overcurrent protection switch on the motor.
- Second temperature probe (only EB 41 model).
- Every cycle is completed by an automatically controlled cooling stroke (permanent press), for an easy remover of the linen.
- Optional: Payment system - Electromechanical coin meter, electronic coin meter and central payment system (only EB 10 and EB 15 models).

Controlador G400DRY

Controlo da rotação do motor através de um dispositivo especial que permite controlar a inversão e as diversas velocidades do tambor; de série com 35 ciclos de secagem facilmente ajustáveis (10 ciclos pré-programados).

Permite programar ou modificar todos os parâmetros (temperatura, tempo, velocidade do tambor), bem como a duração do ciclo; memoriza e visualiza o histórico de alarmes para um serviço pós-vendas mais fácil e eficaz. Aviso automático para manutenção.

G400DRY control

Rotation control of the motor with a special control system that allows controlling the inversion and drum speed, 35 easy to adapt drying; cycles with 10 pre-programmed cycles. Allows to program and modify all parameters (temperature, time, drum speed) as well as cycle duration, memorizes and displays the alarm history for an easier and more efficient after-sales service. Automatic maintenance alert.



Secadores de roupa de 10 a 41 kg, linha EB Tumble dryers of 10 to 41 kg, EB line

grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model			EB 10	EB 15	EB 41
Capacidade Capacity	Carga / Load	1:25 (kg) 1:20 (kg)	8 10	12 15	33.2 41
	Tambor / Drum	(l) (mm)	200 Ø 761x440	300 Ø 761x660	830 Ø 1080x940
	Porta / Door	(mm)	Ø 612	Ø 612	Ø 612
Rotação tambor Drum rotation	R.P.M / R.P.M		20 - 80	20 - 80	20 - 60
	Inversão / Inversion		●	●	●
	Ruído / Noise	(dB)	< 64	< 64	< 64
Dimensões Dimensions	LPA	(mm)	795x750x1290	795x970x1290	1140x1390x1835
	LPH				
Peso Weight	Líquido / Net	(kg)	111	134	355
	Bruto / Gross	(kg)	128	153	385
Controlador Control	G400 DRY		●	●	●
Motor tambor Drum motor	Potência Power	(kW)	0.5	0.5	1.5
Voltagem Power supply	Standard / Standard	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz		
Dados de consumos Consumption data	Evaporação Evaporation	(l/h)	5 - 7	5 - 7	5 - 7

Modelos elétricos / Electric models			EBE 10	EBE 15	EBE 41
Código / code			0911.12.028	0911.12.031	0911.12.050
Potência elétrica Electric power	Aquecimento Heating	(kW)	9.6	12	38
	Total Total	(kW)	10.1	12.5	39.5

Modelos a gás / Gas models			EBG 10	EBG 15	EBG 41
Código / code			0911.12.029	0911.12.032	0911.12.051
Potência térmica Nominal heat input	Gás Gas	(kW)	16	16	22 - 45 (duplo estágio / double stage)
	Gás natural G20 Natural gas G20	(m3/h)	1.7	1.7	4.7
Dados de consumos Consumption data	Gás GPL G31 LPG gas G31	(kg/h)	0.76	0.76	1.8

Modelos a vapor / Steam models			EBV 10	EBV 15	EBV 41
Código / code			0911.12.030	0911.12.033	0911.12.052
Dados de consumos Consumption data	Vapor Steam	(kg/h)	30	30	30
	Pressão vapor Steam pressure	(kPA - bar)	400/600 - 4/6	400/600 - 4/6	400/600 - 4/6

● De série / standard



Opcionais para secadores de roupa, linha EB / Optionals for tumble dryers, EB line *

A25	Preparado para controlo de cargas elétricas / Ready for electric charges control
A52	Interruptor seletor 50-100% da potência / Selector switch 50-100% heating power
A46	2ª sonda de temperatura / 2nd temperature probe
A30	Sensor de humidade / Humidity sensor
A19	Programas especiais / Special programs
A47	Abertura da porta à esquerda / Left side open door
A59	Suporte 40 cm de altura / Support 40 cm height

Opcionais para Self-service (somente para os modelos EB 10 e EB 15) / Optionals for Self-service (only for EB 10 and EB 15 models) *

G01	Contador básico de moedas encastrável / Built-in basic coin counter
G02	Contador básico de moedas com contador unitário / Basic coin counter with piece counter
G08	Contador com identificador de moedas / Metal identifying coin counter
G15	Preparado para ligar a central de pagamento / Ready for centralized coin counter



Secadores de roupa de 40 a 62 kg, linha GD Tumble dryers of 40 to 62 kg, GD line

- Controlador eletrónico Wavy®: interface de utilizador adaptável às necessidades e capacidades do utilizador; **possibilidade ilimitada de criar e personalizar programas**. Possibilidade de gravar todos os dados de trabalho.
- Número ilimitado de programas de secagem para controlo manual e otimização de consumos. 10 programas pré-instalados. Tempos e temperaturas controlados automaticamente.
- A função da inversão do tambor assegura sempre uma secagem uniforme mesmo em roupas de grande dimensão.
- Tambor em aço inox AISI 430.
- Exaustão filtrado por filtro de inox.
- O consumo médio de energia é de 1 kW/kg.
- Porta a 830-840 mm do chão que facilita a carga/descarga da roupa para um carro de lavandaria.
- Abertura da porta do tambor 180 °: processo simples de carga e descarga, colocando um trolley encostado à máquina.
- Acesso fácil e frontal para inspeção do filtro em inox.
- Isolamento térmico: fibra cerâmica de 25 mm para garantir baixa potência no aquecimento e baixa temperatura na exaustão.
- Electronic control Wavy®: user interface adaptable to user needs and skills; **unlimited possibility to create and customize programs**. Possibility to record all working data.
- Unlimited programs, to manage manually and optimize consumptions. 10 already programmed. Times and temperatures automatically managed.
- Reversing drum function to assure always a uniform drying action even with big linen.
- Drum made of stainless steel AISI 430.
- Outler air filtered with double inox filter mesh.
- The average energy consumption is of 1 kW/kg.
- Porthole at 830-840 mm from the floor to allow the direct approach with the trolley.
- Drum door opening 180°: easy loading and unloading process placing a trolley against the machine.
- Easy and frontal access to the lint filter system.
- Thermal insulation: 25 mm ceramic fiber to assure low heating power and low exhaust air temperature.

Secadores de roupa de 55 a 70 kg, linha GD Tumble dryers of 55 to 70 kg, GD line

grandimpianti
intelligent laundry equipment

• De série / standard



Modelo / Model			GD 1000	GD 1500
Capacidade / Capacity	Carga / Load	1:25 (kg) 1:20 (kg)	40 50	62 77
	Tambor / Drum	(l)	998	1550
	Porta / Door	(mm)	Ø 612	Ø 800
Rotação tambor / Drum rotation	R.P.M / R.P.M		28 - 43	25 - 40
	Inversão / Inversion		●	●
	Ruído / Noise	(dB)	< 65	< 65
Dimensões / Dimensions	LPA	(mm)	1140x1710x1950	1310x2045x2200
	LPH			
Potência elétrica / Electric power	Motor tambor / Drum motor	(kW)	0.75	1.5
	Motor do ventilador / Vacuum motor	(kW)	1.1	2.2
Voltagem / Power supply	Standard / Standard		380 - 415 V 3 N ~ 50/60 Hz (Modelos elétricos / electric models) 220-240V 1~ 50/60Hz (Modelos a gás e a vapor / Gas and steam models)	
Peso / Weight	Líquido / Net	(kg)	465	530
	Bruto / Gross	(kg)	485	560
Controlador / Control	WAVY		●	●
Máquinas de lavar / Washing machines	Ideal com / Ideal with		GWH450	WFP80
Modelos elétricos / Electric models			GD 1000 E	GD 1550 E
Código / code			0911.12.111	0911.12.114
Potência elétrica / Electric power			(kW) 54	72
Capacidade de evaporação / Evaporation capacity			(l/h) 42	54
Consumo elétrico / Electric consumption			(kWh) 46	63
Duração ciclo/ Cycle length			(min) 40	55
Modelos a gás / Gas models			GD 1000 G	GD 1550 G
Código / code			0911.12.112	0911.12.115
Potência térmica a gás/ Gas thermal power			(kW) 34 - 52 (gestão linear / linear managing)	50 - 92 (duplo estágio/ double stage)
Capacidade de evaporação / Evaporation capacity			(l/h) 39	67
Consumo elétrico / Electric consumption			(kWh) 1.9	3.7
Duração ciclo/ Cycle length			(min) 45	40
Modelos a vapor / Steam models			GD 1000 V	GD 1550 V
Código / code			0911.12.113	0911.12.116
Potência térmica a vapor / Steam thermal power			(kW) 56	80
Capacidade de evaporação / Evaporation capacity			(l/h) 44	62
Consumo elétrico / Electric consumption			(kWh) 1.9	3.7
Duração ciclo/ Cycle length			(min) 40	50

Calandras automáticas Ø 180 mm Automatic roller ironers Ø 180 mm



S-120/18EM (cód. 0912.12.005)

grandimpianti

e

V 400V



**Calandra manual elétrica, Ø 180x1200 mm
Electric manual roller ironer Ø 180x1200 mm**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1350x400x940	mm
Potência total / Total power	4.05	kW
Potência de aquecimento / Heating power	4	kW
Capacidade / Capacity (H.R. 10-15%)	25	kg/h
Rolo / Roller	Ø 180x1200	mm
Velocidade rolo / Speed roller	2.1	m/min
Peso líquido / Net weight	82	kg

- Concha em alumínio tratado, garantindo durabilidade e poupança de energia.
- Perfil de inserção otimizado que facilita e agiliza a introdução das peças.
- Rolo assente em rolamentos.
- Zona de trabalho frontal: pode ser instalado encostado a uma parede.
- Haste de proteção que, deslocando-se, inverte o sentido de rotação do rolo e para proteger o operador em caso de operações incorretas.
- Termóstato eletrónico e termóstato de segurança eletromecânico.
- Painel de controlo eletrónico que permite uma ótima estabilidade da temperatura.
- Isolamento térmico de espessura notável, para evitar dispersão de calor e desperdícios de energia.
- Botão permite a seleção da temperatura.
- Estrutura em chapa revestida por plástico; 4 pés reguláveis.
- Dispositivo de segurança que impede a máquina de se desligar quando a concha quente encontra-se sobre o rolo.
- Movimento manual através de pedal amplo.
- Specially-processed aluminum basin that ensures long life and energy conservation.
- Optimized introduction profile, for faster and easier laundry introduction.
- Roller supported by bearings.
- Front loader use: The ironer can be installed against a wall.
- Safety rod for finger safety that protects the user against mismanouver by inverting roller rotating direction.
- Electronic thermostat and electromechanical safety thermostat.
- Electronic control panel that affords excellent temperature stability.
- Thick thermal insulation that prevents heat loss and energy waste.
- Selection of ironing temperature by a push button.
- Plastic-coated sheet-metal structure. 4 Adjustable legs.
- Safety device that prevents machine switch-off when the press basin is hot and down against the roller.
- Wide pedal for manual basin operation.



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas

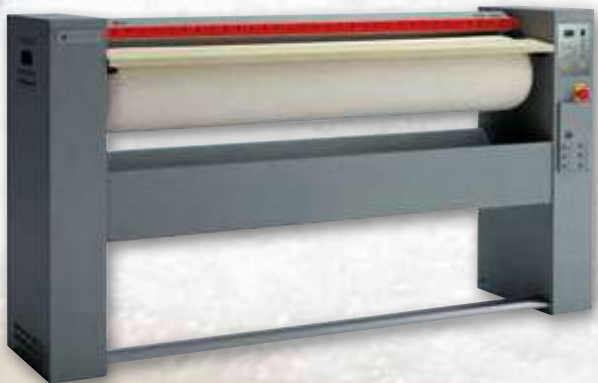


voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Calandras automáticas Ø 250 mm Automatic roller ironers Ø 250 mm



- Concha em alumínio tratado, garantindo durabilidade e poupança de energia.
- Rolo assente em rolamentos.
- Zona de trabalho frontal: pode ser instalado encostado a uma parede.
- Dispositivo de segurança para proteger as mãos do utilizador no caso de manobra errada.
- Controlo eletrónico que permite a monitorização de todos os parâmetros e otimiza a performance e o consumo energético.
- Termóstato de segurança que impede o sobreaquecimento.
- Pedal amplo para controlo do movimento.
- Dispositivo manual de elevação da concha em caso de corte de energia.
- Movimento automático.
- **V** = Rolo com regulador de velocidade.
- **AV** = Rolo com regulador de velocidade + aspiração + rolo "Nomex".
- **AVL** = Rolo com regulador de velocidade + aspiração + rolo "Nomex" e revestimento em "Maxpress".
- Specially-processed aluminum basin that ensures long life and energy conservation.
- Roller supported by bearings.
- Front loader use: The ironer can be installed against a wall.
- Finger safety band protects the user in case of mismanouver.
- Electronic control unit that monitor all machine running parameters and optimizes performance and energy consumption.
- Safety thermostat avoids undesirable overheating.
- Wide pedal for press movement control.
- Manual device for lifting the basin in power down events.
- Automatic press operation.
- **V** = Roller speed control.
- **AV** = Roller speed control + vacuum + Nomex fabric.
- **AVL** = Roller speed control + vacuum + Nomex fabric and Maxpress coating.

grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model		S-100/25	S-120/25	S-140/25	S-140/25 AV	S-140/25 AVL
Código / Code		0912.12.002	0912.12.001	0912.12.007	0912.12.003	0912.12.009
Dimensões LxPxA / Dimensions WxDxH	(mm)	1400x420x1005	1600x420x1005	1800x420x1005	1800x420x1005	1800x420x1005
Potência total / Total power	(kW)	5.18	6.18	7.18	8.63	8.63
Potência de aquecimento / Heating power	(kW)	5	6	7	8.4	8.4
Voltagem / Power supply	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60
Capacidade / Capacity	(kg/h)	30*	35*	40*	40* ; 25/30**	40* ; 25/30** ; 12***
Rolo / Roller	(mm)	Ø 250x1000	Ø 250x1200	Ø 250x1400	Ø 250x1400	Ø 250x1400
Velocidade rolo / Speed roller	(m/min)	3.9	3.9	3.9	2 - 4	2 - 4
Consumo de ar / Air consumption	(m3/h)	-	-	-	70	70
Saída de vapor / Flue outlet	(mm)	-	-	-	55	55
Peso líquido / Net weight	(kg)	110	118	126	130	135

Versão com regulador de velocidades / Version with speed control		S-100/25 V	S-120/25 V	S-140/25 V
Código / Code		0912.12.015	0912.12.016	0912.12.017
Capacidade / Capacity	(kg/h)	30*	35*	40* ; 25/30**
Velocidade rolo / Speed roller	(m/min)	2 - 4	2 - 4	2 - 4

* Humidade relativa de 10-15% / With 10-15% residual humidity

** Humidade relativa de 20-25% / With 20-25% residual humidity

*** Humidade relativa de 35-40% / With 35-40% residual humidity



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Calandras automáticas Ø 300 mm Automatic roller ironers Ø 300 mm



- Concha em alumínio tratado, garantindo durabilidade e poupança de energia.
- Rolo assente em rolamentos.
- Zona de trabalho frontal: pode ser instalado encostado a uma parede.
- Dispositivo de segurança para proteger as mãos do utilizador no caso de manobra errada.
- Controlo eletrónico que permite a monitorização de todos os parâmetros e otimiza a performance e o consumo energético.
- Termóstato de segurança que impede o sobreaquecimento. Dispositivo manual de elevação da concha em caso de corte de energia.
- Pedal amplo para controlo do movimento.
- **V** = Rolo com regulador de velocidade.
- **AV** = Rolo com regulador de velocidade + aspiração + rolo "Nomex".
- **AVL** = Rolo com regulador de velocidade + aspiração + rolo "Nomex" e revestimento em "Maxpress".
- Specially-processed aluminum basin that ensures long life and energy conservation.
- Roller supported by bearings.
- Front loader use: The ironer can be installed against a wall.
- Finger safety band protects the user in case of mismanouver.
- Electronic control unit that monitor all machine running parameters and optimizes performance and energy consumption.
- Safety thermostat avoids undesirable overheating.
- Wide pedal for press movement control.
- Manual device for lifting the basin in power down events.
- Automatic press operation.
- **V** = Roller speed control.
- **AV** = Roller speed control + vacuum + Nomex fabric.
- **AVL** = Roller speed control + vacuum + Nomex fabric and Maxpress coating.



Modelo / Model		S-160/30	S-160/30 AV	S-160/30 AVL	S-200/30 AV	S-200/30 AVL
Código/ Code		0912.12.006	0912.12.012	0912.12.018	0912.12.013	0912.12.019
Dimensões LxPxA / Dimensions WxDxH	(mm)	2200x500x1100	2200x500x1100	2200x500x1100	2600x500x1100	2600x500x1100
Potência total / Total power	(kW)	13.56	13.86	13.86	17.46	17.46
Potência de aquecimento / Heating power	(kW)	13.2	13.2	13.2	16.8	16.8
Voltagem / Power supply	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60
Capacidade / Capacity	(kg/h)	50*	32/50*, 26/37**	25/30*, 26/37**, 20/25***	52/79*, 38/55**	52/79*, 38/55**, 25/32***
Rolo / Roller	(mm)	Ø 300x1600	Ø 300x1600	Ø 300x1600	Ø 300x2000	Ø 300x2000
Velocidade rolo / Speed roller	(m/min)	3.9	2 - 4	2 - 4	2 - 4	2 - 4
Consumo de ar / Air consumption	(m³/h)	-	200	200	200	200
Saída de vapor / Flue outlet	(mm)	-	55	55	55	55
Peso líquido / Net weight	(kg)	257	262	262	294	294

Versão a vapor / Steam version		S-160/30 AV - Vapor	S-160/30 AVL - Vapor	S-200/30 AV - Vapor	S-200/30 AVL - Vapor	
Código/ Code		-	0912.12.035	0912.12.024	0912.12.036	0912.12.025
Potência total / Total power	(kW)	-	0.48	0.48	0.48	0.48
Aquecimento a vapor / Steam heating	(bar)	-	10 - 12	10 - 12	10 - 12	10 - 12
Consumo vapor / Steam consumption	(kg/h)	-	35	35	40	40

* Humidade relativa de 10-15% / With 10-15% residual humidity

** Humidade relativa de 20-25% / With 20-25% residual humidity

*** Humidade relativa de 40-45% / With 40-45% residual humidity



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



De série ALGODÃO / COTTON standard
S-120/18 Versão de série / Standard version
S-100/25 Versão de série / Standard version
S-120/25 Versão de série / Standard version
S-140/25 Versão de série / Standard version

- Cilindro galvanizado com eixo regular / Galvanized cylinder with regular shaft;
- Lã de aço com 3 camadas / Steel wool 3 layers;
- Yuta com 2 camadas / Yuta 2 layers;
- Feltro de lã com 2 camadas (400 g/m³) / Cotton felt 2 layers (400 g/m³)
- Folha de algodão com 2 camadas (120 g/m³) / Cotton sheet 2 layers (120 g/m³)



S-100/25 Versão de série / Standard version
S-120/25 Versão de série / Standard version
S-140/25 Versão de série / Standard version
e opção NOMEX / and NOMEX option

- Cilindro galvanizado com eixo regular / Galvanized cylinder with regular shaft;
- Lã de aço com 3 camadas / Steel wool 3 layers;
- Yuta com 2 camadas / Yuta 2 layers;
- Feltro de lã com 2 camadas (400 g/m³) / Cotton felt 2 layers (400 g/m³)
- Folha de NOMEX com 2 camadas (220 g/m³) / NOMEX sheet 2 layers (220 g/m³)



S-140/25AV com NOMEX / with NOMEX

- Cilindro galvanizado perfurado e eixo de vácuo para espalhar o ar / Galvanized cylinder with perforation and vacuum shaft to spread the air path;
- Rede de aço com 2 camadas / Steel net 2 layers;
- Lã de aço com 2 camadas / Steel wool 2 layers;
- Feltro de lã com 2 camadas (400 g/m³) / Cotton felt 2 layers (400 g/m³)
- Folha de NOMEX com 2 camadas (220 g/m³) / NOMEX sheet 2 layers (220 g/m³)



S-140/25AVL com feltro de NOMEX / with NOMEX felt

- Cilindro galvanizado perfurado e eixo de vácuo para espalhar o ar / Galvanized cylinder with perforation and vacuum shaft to spread the air path;
- Camadas únicas MAXPRESS / MAXPRESS single layers;
- Feltro de NOMEX com 2 camadas (400 g/m³) / NOMEX felt 2 layers (400 g/m³)



S-160/30 Versão de série com NOMEX / Standard version with NOMEX

- Cilindro galvanizado com eixo regular / Galvanized cylinder with regular shaft;
- Lã de aço com 3 camadas / Steel wool 3 layers;
- Yuta com 2 camadas / Yuta 2 layers;
- Feltro de lã com 2 camadas (400 g/m³) / Cotton felt 2 layers (400 g/m³)
- Folha de NOMEX com 2 camadas (220 g/m³) / NOMEX sheet 2 layers (220 g/m³)



S-160/30AV
S-200/30AV
Todos com NOMEX / All with NOMEX

- Cilindro galvanizado perfurado e eixo de vácuo para espalhar o ar / Galvanized cylinder with perforation and vacuum shaft to spread the air path;
- Rede de aço com 2 camadas / Steel net 2 layers;
- Lã de aço com 2 camadas / Steel wool 2 layers;
- Feltro de lã com 2 camadas (400 g/m³) / Cotton felt 2 layers (400 g/m³)
- Folha de NOMEX com 2 camadas (220 g/m³) / NOMEX sheet 2 layers (220 g/m³)



S-160/30AV
S-200/30AV
Todos com feltro de NOMEX / All with NOMEX felt

- Cilindro galvanizado perfurado e eixo de vácuo para espalhar o ar / Galvanized cylinder with perforation and vacuum shaft to spread the air path;
- Camadas únicas MAXPRESS / MAXPRESS single layers;
- Feltro de NOMEX com 2 camadas (400 g/m³) / NOMEX felt 2 layers (400 g/m³)

Opcionais para calandras S/25 e S/30 / Optionals for S/25 and S/30 ironers *

G02	Contador básico de moedas (caixa no topo) / Basic coin counter (box on top)
G05	Contador básico de moedas com contador unitário (caixa no topo) / Basic coin counter with piece counter (box on top)
G08	Contador com identificador de moedas (caixa no topo) / Metal identifying coin counter (box on top)
G15	Preparado para contador central de moedas / Ready for centralized coin counter
A36	Tela Nomex para S100/25 / Nomex sheet for S100/25
A36	Tela Nomex para S120/25 / Nomex sheet for S120/25
A36	Tela Nomex para S140/25 / Nomex sheet for S140/25
A23	Estabilizador de tensão / Voltage stabilizer

* Valores válidos para opcionais fornecidos com o equipamento / Valid values for optional supplied with the equipment

Calandras automáticas Ø 400 mm Automatic roller ironers Ø 400 mm



- Concha em alumínio tratado, garantindo durabilidade e poupança de energia.
- Estrutura em chapa com pintura epoxy a pó.
- Possibilidade de regular a pressão de forma a otimizar o processo de engomar.
- Rolo assente em rolamentos.
- Zona de trabalho frontal: pode ser instalado encostado a uma parede.
- Dispositivo de segurança para proteger as mãos do utilizador no caso de manobra errada.
- Unidade de alimentação que facilita a introdução da roupa.
- Controlo eletrónico que permite a monitorização de todos os parâmetros e otimiza a performance e o consumo energético.
- Dispositivo manual de elevação da concha em caso de corte de energia.
- Pedal de paragem momentânea do rolo a fim de facilitar a introdução das peças.
- A pressão da concha adapta-se automaticamente às dimensões do rolo e à espessura da peça a engomar.
- Isolamento térmico em fibra cerâmica que otimiza o rendimento e minimiza as perdas de calor. Controlo por microprocessador.
- Revestimento do rolo com sistema Maxpress e tela Nomex para garantir um melhor contato entre a concha e o rolo.
- Extração do vapor do interior do rolo.
- Regulação automática da extração do vapor.
- Controlo da velocidade do rolo.
- Specially-processed aluminum basin that ensures long life and energy conservation.
- Epoxy-powder coated steel -sheet structure.
- The ironing press moreover adapts automatically to roller size and linen thickness, so that ironing quality can be kept constant over time.
- Roller supported by bearings.
- Front loader use: the ironer can be installed against a wall.
- Finger safety band protects the user in case of mismanouver.
- Electronic control unit that monitor all machine running parameters and optimizes performance and energy consumption.
- Safety thermostat avoids undesirable overheating.
- Wide pedal for press movement control.
- Manual device for lifting the basin in power down events.
- Pedal that stops the roller rotation momentarily in order for the linen to be spread over the feeder.
- Basin pressure regulation that optimizes ironing quality in any situation.
- Thermal insulation is obtained by -thickness ceramic fiber coating that ensure maximum performance and minimum heat loss, which results in lower running costs and more comfortable working conditions.
- Maxpress-system roller coating and nomex felt: best contact between the press and the roller over time.
- Flue exhauster that extract the fumes inside the roller
- Automatic flue extraction.
- Roller speed control.

Calandras automáticas Ø 400 mm Automatic roller ironers Ø 400 mm

grandimpianti
intelligent laundry equipment



Modelo / Model		S-250/40 E	S-250/40 Vapor	S-320/40 E	S-320/40 Vapor
Código / code		0912.12.022	0912.12.026	0912.12.028	0912.12.029
Rotação rolo Cylinder rotation	Rolo / Cylinder	Ø 400x2500	Ø 400x2500	Ø 400x3200	Ø 400x3200
	Velocidade / Speed (m/min.)	1.8 - 4.4	1.8 - 4.4	1.8 - 4.4	1.8 - 4.4
	Ruído / Noise (dB)	50	50	50	50
Capacidade Capacity	Humidade relativa 40 - 45% Residual humidity 40 - 45%	(kg/h) 55	85	70	85
	Dimensões Dimensions	LPA LPH (mm)	3415x940x1202	3415x940x1202	4115x940x1202
Peso Weight	Líquido / Net (kg)	663	663	760	760
	Bruto / Gross (kg)	748	748	850	850
Motor do rolo e de aspiração Cylinder and vacuum motors	Motor do rolo Cylinder motor (kW)	0.92	0.92	0.92	0.92
	Inversor Inverter	●	●	●	●
Dados elétrico Electric data	Motor de aspiração Vacuum motor (kW)	0.18	0.18	0.18	0.18
	Potência de aquecimento Heating power (kW)	37.2	-	48.6	-
Dados vapor Steam data	Potência motor Motor power (kW)	1.47	1.47	1.47	1.47
	Consumo de energia Energy consumption (kW/h)	22	1	29	1
Dados vapor Steam data	Consumo vapor Steam consumption (kg/h)	-	60 - 70	-	60 - 70
	Pressão vapor Steam pressure (Bar)	-	10 - 12	-	10 - 12
	Ligação vapor Steam connection (inch)	-	3/4 IN/OUT	-	3/4 IN/OUT

● De série / standard

! Versão com aquecimento térmico a óleo, sob consulta
Version with thermal oil heating, on request

Calandras secadoras Ø 320 mm Flatwork dryer-ironers Ø 320 mm



- Estrutura em chapa pintada.
- Zona de trabalho frontal com possibilidade de encostar a calandra junto de uma parede.
- Rolo de velocidade regulável de 1m/min até 5m/min através do controlo da frequência do motor.
- Dispositivo de segurança para proteger as mãos do utilizador no caso de manobra errada.
- Termóstato digital para selecionar diferentes temperaturas e controlo visual constante das temperaturas alcançadas.
- Termóstato de segurança que evita o sobreaquecimento indesejável.
- Dispositivo manual para mover o rolo e remover a roupa em caso de falha elétrica.
- Dispositivo eletrónico para acender e controlar a chama de gás (somente nos modelos a gás).

- Structure in painted sheet.
- Front-service type: the rotary drying press can be installed against a wall.
- Adjustable roller revolving speed from 1m/min till 5m/min through frequency controlled motor.
- Finger saving fillet protects the operator in case of mismanouver.
- Digital thermostat to select different temperatures and constant visual control of the attained temperature.
- Safety thermostat to avoid undesirable overheating.
- Manual device to move the roller and remove the washing in case of power failure.
- Electronic device controls start and gas flame (only gas models).

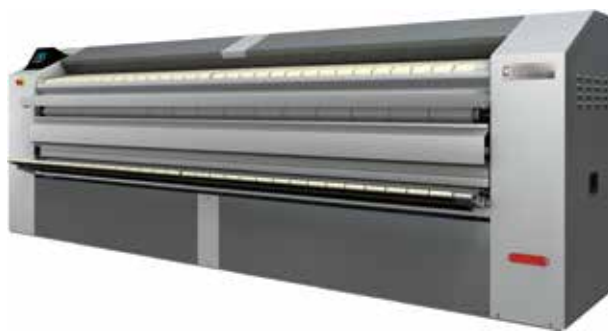
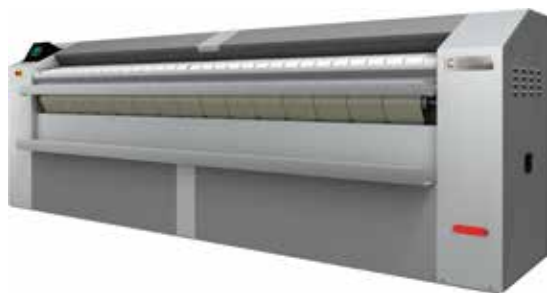
grandimpianti
intelligent laundry equipment

Modelo / Model		GC 1532	GC 1732	GC 1932	GC 2132
Dimensões LxPxA / Dimensions WxDxH	(mm)	1890x720x1060	2040x720x1060	2410x720x1080	2610x720x1080
Voltagem / Power supply	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60
Potência motor / Motor power	(kW)	0.18	0.18	0.18	0.18
Capacidade / Capacity	(kg/h)	15 - 28	18 - 46	25 - 50	27 - 55
Rolo / Roller	(mm)	Ø 320x1500	Ø 320x1650	Ø 320x1900	Ø 320x2100
Velocidade rolo / Speed roller	(m/min)	1 - 5	1 - 5	1 - 5	1 - 5
Potência de extração / Extraction power	(m³/h)	240	240	2x 240	2x 240
Saída de vapor / Flue outlet	(mm)	1x Ø 100	1x Ø 100	2x Ø 100	2x Ø 100

Modelos elétricos / Electric models		GC 1532 E	GC 1732 E	GC 1932 E	GC 2132 E
Código/ Code		0913.12.017	0913.12.019	0913.12.021	0913.12.023
Potência total / Total power	(kW)	10.18	16.08	16.18	18.18
Potência de aquecimento / Heating power	(kW)	10	15.9	16	18

Modelos a gás / Gas models		GC 1532 G	GC 1732 G	GC 1932 G	GC 2132 G
Código/ Code		0913.12.018	0913.12.020	0913.12.022	0913.12.024
Potência térmica a gás / Gas thermal power	(kW)	12.6	14	16.3	18.06
Consumo gás natural / Natural gas consumption	(m³/h)	1.21	1.33	2.26	2.58
Consumo gás GPL / GPL gas consumption	(kg/h)	1.5	1.6	2	2.2
Potência total elétrica / Total electric power	(kW)	0.5	0.5	0.5	0.5

Calandras secadoras Ø 500 mm Flatwork dryer-ironers Ø 500 mm



Versão com dobradora
Version with folder

- Estrutura em chapa pintada com revestimento em plástico.
 - Ecrã intuitivo de 7" com 37 idiomas disponíveis.
 - Zona de trabalho frontal previsto para um ou dois operadores com possibilidade de encostar a calandra junto de uma parede.
 - Rolo de velocidade regulável de 1m/min. até 8m/min. através do controlo do motor com tecnologia de inversão.
 - Dispositivo de segurança para proteger as mãos do utilizador no caso de manobra errada.
 - Dispositivo manual para mover o rolo e remover a roupa em caso de falha elétrica.
 - Dispositivo eletrónico para acender e controlar a chama de gás (somente nos modelos a gás).
 - Versão a vapor, sob consulta.
- Structure in painted sheet and plastic coated sheet metal.
 - Easy to use 7" touch screen with 37 languages available.
 - Front-service type to be used by one or two operators. The rotary drying press can be installed against a wall.
 - Roller ironing speed adjustable between 1m/min. and 8m/min. thanks to the motor controlled with inverter technology.
 - Finger-saving fillet protects the operator in case of mishandling.
 - Manual device to move the roller and remove the washing in case of power failure.
 - Electronic device controls start and gas flame (only gas models).
 - Steam version, on request.



Modelo / Model		GC 2050	GC 2650	GC 3350
Dimensões LxPxA / Dimensions WxDxH	(mm)	2845x1070(*1417)x1420	3445x1070(*1417)x1420	4145x1070(*1417)x1420
Voltagem / Power supply	(V/Hz)	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60	380 - 415 V 3 N ~ 50/60
Potência motor / Motor power	(kW)	0.62 (**+0.56/**+0.74)	0.87 (**+0.56/**+0.74)	0.87 (**+0.56/**+0.74)
Capacidade / Capacity	(kg/h)	50 - 70	60 - 80	80 - 120
Rolo / Roller	(mm)	Ø 500x2000	Ø 500x2600	Ø 500x3300
Velocidade rolo / Speed roller	(m/min)	1 - 8	1 - 8	1 - 8
Potência de extração / Extraction power	(m³/h)	600	2x 600	2x 600
Saída de vapor / Flue outlet	(mm)	1x Ø 153	2x Ø 153	2x Ø 153

Modelos elétricos / Electric models		GC 2050 E	GC 2650 E	GC 3350 E
Código/ Code		0913.12.025	0913.12.027	0913.12.029
Potência total / Total power	(kW)	32.12(**32.68/**32.86)	41.37(**41.93/**42.11)	54.87(**55.43/**55.61)
Potência de aquecimento / Heating power	(kW)	31.5	40.5	54

Modelos a gás / Gas models		GC 2050 G	GC 2650 G	GC 3350 G
Código/ Code		0913.12.026	0913.12.028	0913.12.030
Potência térmica a gás / Gas thermal power	(kW)	40	55	69
Consumo gás natural / Natural gas consumption	(m³/h)	4.2	5.8	7.3
Consumo gás GPL / GPL gas consumption	(kg/h)	3.1	4.3	5.6
Potência total elétrica / Total electric power	(kW)	0.62 (**+0.56/**+0.74)	0.87 (**+0.56/**+0.74)	0.87 (**+0.56/**+0.74)

* com dobradora longitudinal ou saída posterior / with length folder or pass through

** com dobradora longitudinal / with length folder

*** com dobradora longitudinal e saída posterior / with length folder and pass through

Opcionais para calandras secadoras Ø 500 mm / / Optionals for flatwork dryer-ironers Ø 500 mm	GC 2050	GC 2650	GC 3350
Cilindro cromado / Chrome cylinder	(A 140)	(A 141)	(A 142)
Dobradora longitudinal / Longitudinal folder	(A 152)	(A 153)	(A 154)
Dobradora longitudinal + saída posterior / Longitudinal folder + rear exit	(A 155)	(A 156)	(A 157)



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Calandras à sua medida. Consulte-nos! Bespoke ironers. Contact us!



Calandras secadoras a gás, elétricas e a vapor

com rolos de Ø 370x1750 mm até Ø 1200x4000 mm passando pelas calandras secadoras, dobradoras com alimentador e empilhamento, e produções desde 1-6.5 m/min até 20-45 m/min.

Gas, electric and steam ironers

with rollers of Ø 370x1750 mm up to Ø1200x4000 mm passing through the chest heated ironers, folder and cross-folder with feeder and stacker, and productions from 1-6.5 m/min to 20-45 m/min.





Máquina para tratamento e passagem de roupa

Machine for laundry care and ironing



EOLO (cód. 0914.468.014)

MAGNUS

Máquina de passar a ferro **sem caldeira**, tábua de 1210x440 mm
Ironing board **without boiler**, 1210x440 mm

e
V 230V



Dimensões aberto (LPA) / Open dimensions (WDH)	1520x440x910	mm
Dimensões fechado (LPA) / Closed dimensions (WDH)	1520x440x230	mm
Potência total / Total power	225	W
Potência da superfície / Ironing board power	200	W
Potência do motor de aspiração / Vacuum motor power	25	W
Peso / Weight	19	kg

- Tábua de passagem dobrável com aspiração e aquecimento, e ajustável em altura.
- Nota: A imagem apresentada inclui opcional braço de passagem.

- Heated, vacuum and blowing foldable ironing board, and adjustable in height.
- Note: The displayed image includes optional ironing arm.



KER/2 (cód. 0914.468.019)

MAGNUS

Máquina de passar a ferro, tábua de 1210x440 mm
Ironing board, 1210x440 mm

o 557
e
V 230V



Dimensões aberto (LPA) / Open dimensions (WDH)	1360x490x1050	mm
Dimensões fechado (LPA) / Closed dimensions (WDH)	450x490x1220	mm
Capacidade útil da caldeira / Net boiler capacity	2.1	l
Autonomia de operação / Autonomy of operation	3	h
Potência da caldeira / Boiler power	1450	W
Potência do ferro / Iron power	800	W
Potência da superfície / Ironing board power	200	W
Potência aspiração+insuflação / Vacuum+blowing motor	25	W
Pressão vapor / Operating steam pressure	2.8	bar
Peso / Weight	33	kg

- Tábua de passagem dobrável com aspiração, aquecimento e insuflação, ajustável em altura de 850 a 1050 mm.
- Inclui caldeira em aço inoxidável de 3.2 l com torneira de descarga, ferro, dupla válvula de segurança, termóstato de segurança em caso de avaria. Piloto sinalizador de falta de água.
- Nota: A imagem apresentada inclui opcional braço de passagem aquecido.

- Heated, vacuum and blowing foldable ironing board, adjustable in height with spring from 850 to 1050 mm.
- Includes 3.2 stainless steel boiler with discharge tap, iron, double valve safety, safety thermostat in case of breakdown and no water indicator.
- Note: The displayed image includes optional heated ironing arm.



KER/5 (cód. 0914.468.022)

MAGNUS

o 557

e

v 230V



Máquina de passar a ferro, tábua de 1210x440 mm Ironing board, 1210x440 mm

Dimensões aberto (LPA) / Open dimensions (WDH)	1460x520x1050	mm
Dimensões fechado (LPA) / Closed dimensions (WDH)	450x520x1220	mm
Capacidade útil da caldeira / Net boiler capacity	3.4	l
Autonomia de operação / Autonomy of operation	4	h
Potência da caldeira / Boiler power	1450	W
Potência do ferro / Iron power	800	W
Potência da superfície / Ironing board power	200	W
Potência aspiração+insuflação / Vacuum+blowing motor	25	W
Pressão vapor / Operating steam pressure	2.8	bar
Peso / Weight	36	kg

- Tábua de passagem dobrável com aspiração, aquecimento e insuflação, ajustável em altura de 850 a 1050 mm.
- Inclui caldeira em aço inoxidável de 4.5 l com torneira de descarga, ferro, dupla válvula de segurança, termostato de segurança em caso de avaria. Piloto sinalizador de falta de água.
- Nota: A imagem apresentada inclui opcional braço de passagem aquecido.

- Heated, vacuum and blowing foldable ironing board, adjustable in height with spring from 850 to 1050 mm.
- Includes 4.5 stainless steel boiler with discharge tap, iron, double valve safety, safety thermostat in case of breakdown and no water indicator.
- Note: The displayed image includes optional heated ironing arm.

Opcional para KER/2 e KER/5 / Optional for KER/2 and KER/5 *

cód. 90914.468.131 Braço de passagem com aspiração / Vacuum sleeve ironing arm

cód. 90914.468.132 Braço de passagem com aquecimento e aspiração / Heated and vacuum sleeve ironing arm



Era 2010 (cód. 0914.468.002A)

MAGNUS

o 559

e

v 400V



Máquina de passar a ferro, tábua de 1200x400 mm Ironing board 1200x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1400x610x930	mm
Altura superfície / Ironing board height	920	mm
Potência da superfície / Ironing board power	800	W
Potência da caldeira / Boiler power	4000	W
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	6	l
Potência do ferro / Iron power	800	W
Potência da aspiração / Vacuum motor power	0.5	HP
Entrada de água / Water inlet	Ø 10	mm
Pressão vapor / Operating steam pressure	4	bar
Peso / Weight	72	kg

- Inclui tábua de passagem com aspiração e aquecimento, ferro e caldeira em aço inox.
- Aspiração de elevado rendimento.
- Painel com comando eletrônico.
- Baixo consumo energético.
- Nota: A imagem apresentada inclui opcionais (Suporte de fio extensível e braço de passagem aquecido).

- Includes vacuum and heated ironing board, iron and boiler in stainless steel.
- High-efficiency suction.
- Electronic control.
- Reduced power consumption.
- Note: The displayed image includes optionals (Trolley cable support and heated ironing arm).





Andromeda A. (cód. 0914.468.001)

MAGNUS

o 559

e

v 400V



Máquina de passar a ferro, tábua de 1200x400 mm Ironing board 1200x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1480x590x940	mm
Altura superfície / Ironing board height	920	mm
Potência da superfície / Ironing board power	1100	W
Potência da caldeira / Boiler power	4500	W
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	10	l
Potência do ferro / Iron power	900	W
Potência da aspiração / Vacuum motor power	0.5	HP
Entrada de água / Water inlet	Ø 10	mm
Pressão vapor / Operating steam pressure	4	bar
Peso / Weight	106	kg

- Inclui tábua de passagem com aspiração e aquecimento, ferro e caldeira em aço inox.
- Aspiração de elevado rendimento.
- Painel com comando eletrônico.
- Baixo consumo energético.
- Nota: A imagem apresentada inclui opcionais (Suporte de fio extensível e braço de passagem aquecido).

- Includes vacuum and heated ironing board, iron and stainless steel boiler.
- High-efficiency suction.
- Electronic control.
- Note: The displayed image includes optionals (Trolley cable support and heated ironing arm).



Andromeda A.I. (cód. 0914.468.003)

MAGNUS

o 559

e

v 400V



Máquina de passar a ferro, tábua de 1200x400 mm Ironing board 1200x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1600x590x940	mm
Altura superfície / Ironing board height	920	mm
Potência da superfície / Ironing board power	1100	W
Potência da caldeira / Boiler power	4500	W
Potência de insuflação / Blowing motor power	0.5	HP
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	10	l
Potência do ferro / Iron power	900	W
Potência da aspiração / Vacuum motor power	0.5	HP
Entrada de água / Water inlet	Ø 10	mm
Pressão vapor / Operating steam pressure	4	bar
Peso / Weight	115	kg

- Inclui tábua de passagem com aspiração, aquecimento e insuflação, ferro e caldeira em aço inox.
- Aspiração de elevado rendimento.
- Painel com comando eletrônico.
- Baixo consumo energético.
- Nota: A imagem apresentada inclui opcionais (Suporte de fio extensível e braço de passagem aquecido).

- Includes vacuum, heated and blowing ironing board, iron and stainless steel boiler.
- High-efficiency suction.
- Electronic control.
- Note: The displayed image includes optionals (Trolley cable support and heated ironing arm).



Andromeda Max Vap (cód. 0914.468.004)

MAGNUS

0 559

e

V 400V



Máquina de passar a ferro, tábua de 1200x400 mm Ironing board 1200x400 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1600x590x940	mm
Altura superfície / Ironing board height	920	mm
Potência da superfície / Ironing board power	1100	W
Potência da caldeira / Boiler power	6000	W
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	10	l
Potência do ferro / Iron power	900	W
Potência da aspiração / Vacuum motor power	0.5	HP
Potência de insuflação / Blowing motor power	0.5	HP
Entrada de água / Water inlet	Ø 10	mm
Pressão vapor / Operating steam pressure	5	bar
Peso / Weight	120	kg

- Inclui tábua de passagem com vaporização, aspiração, insuflação e aquecimento, ferro e caldeira em aço inox.
- Aspiração de elevado rendimento.
- Pannel com comando eletrónico.
- Plano de passagem em alumínio e inox.
- Nota: A imagem apresentada inclui opcionais (Suporte de fio extensível e braço de passagem aquecido).

- Includes steaming vacuum, blowing and heated ironing board, iron and stainless steel boiler.
- High-efficiency suction.
- Electronic control.
- Ironing surface made in aluminium and stainless steel.
- Note: The displayed image includes optionals (Trolley cable support and heated ironing arm).

Opcionais para Era e Andromeda / Optionals for Era and Andromeda *

Andromeda	cód. 0990.468.001	Apoio giratório para ferro / Revolving iron rest
Andromeda	cód. 0990.468.056	Braço de passagem aquecido / Heated ironing arm
Andromeda	cód. 0990.468.004	Kit de insuflação para braço de passagem / Blowing kit for sleeve ironing arm
Andromeda	cód. 0990.468.005	Kit duplo pedal / Foot pedal on the other side
Era	cód. 0990.468.002	Braço de passagem aquecido / Heated ironing arm
Era	cód. 0990.468.003	Desvio de ar no braço de passar / Air deviation on ironing arm-damper
Andromeda / Era	cód. 0990.468.006	Kit escova de vapor / Steam brush kit
Andromeda / Era	cód. 0990.468.007	Kit para ligação a 2º ferro (ferro não incluído) / Extra solenoid & fittings to attach a 2 nd iron (iron not included)
Andromeda / Era	cód. 0990.468.008	Kit pistola de ar-vapor (requer ligação a ar comprimido) / Steam-air gun kit (requires compressed air)
Andromeda / Era	cód. 0990.468.009	Kit pistola de vapor / Steam gun kit
Andromeda / Era	cód. 0990.468.013	Kit pistola nebulizante / Water nebulizer pistol kit
Andromeda / Era	cód. 0990.468.010	Sistema Self-service com controlo eletrónico / Coin mechanism with electronic front plate
Andromeda / Era	cód. 0990.468.011	Suporte de fio extensível com luz / Trolley cable support with light
Andromeda / Era	cód. 0990.468.012	Suporte de fio extensível sem luz / Trolley cable support without light

Sugestão:

Máquina de passar aquecida e com aspiração - abre costura. Consulte-nos!

Suggestion:

Heated and vacuum seam-opening ironing board. Ask us!



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Urano 2011 (cód. 0914.468.006)

MAGNUS

e

V

400V



Máquina de passar a ferro, tábua de 1250x800 mm Ironing board 1250x800 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1480x820x940	mm
Altura superfície / Ironing board height	900	mm
Potência da superfície / Ironing board power	1650	W
Potência da caldeira / Boiler power	4000	W
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	6	l
Potência do ferro / Iron power	800	W
Potência da aspiração / Vacuum motor power	0.5	HP
Entrada de água / Water inlet	Ø 10	mm
Pressão vapor / Operating steam pressure	4	bar
Peso / Weight	107	kg

- Tábua de passagem com aspiração e aquecimento, ferro e caldeira em aço inoxidável.
- Preparada com ligação a dois ferros.
- Para outras capacidades, consulte-nos!

- Includes vacuum and heated ironing board, iron and boiler in stainless steel.
- Attachment for 2nd iron.
- For larger productions, ask us!

Opcionais para Urano / Optionals for Urano *

cód. 0990.468.014	Braço de passagem aquecido / Heated ironing arm
cód. 0990.468.015	Desvio de ar no braço de passar / Air deviation on ironing arm-damper
cód. 0990.468.016	Kit escova de vapor / Steam brush kit
cód. 0990.468.017	Kit pistola de ar-vapor (requer ligação a ar comprimido) / Steam-air gun kit (requires compressed air)
cód. 0990.468.018	Kit pistola de vapor / Steam gun kit
cód. 0990.468.019	Kit pistola nebulizante / Water nebulizer pistol kit
cód. 0990.468.020	Kit plano de passagem inclinado / Tilted ironing board
cód. 0990.468.022	Suporte de fio extensível com luz / Trolley cable support with light
cód. 0990.468.023	Suporte de fio extensível sem luz / Trolley cable support without light



Vaporbaby Eco Inox (cód. 0908.468.001)

MAGNUS

e

V

230V



Gerador de vapor com ferro de passar Steam generator with iron

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	270x350x220	mm
Capacidade útil / Net capacity	1.4	l
Autonomia de operação / Autonomy of operation	2	h
Potência da caldeira / Boiler power	1150	W
Potência do ferro / Iron power	800	W
Pressão vapor / Operating steam pressure	2.5	bar
Peso / Weight	6.5	kg

- Gerador de vapor dotado de ferro, válvula regulável, dupla válvula de segurança, termóstato de segurança em caso de avaria e caldeira em aço inoxidável de 2.2 l
- Alimentação manual de água.
- Inclui ferro com mangueira de vapor 1.7 metros.

- Steam generator with iron, adjustable valve, double safety valve, safety thermostat in case of damage and stainless steel boiler of 2.2l.
- Manual water inlet.
- Iron included with steam hose of 1.7 meters.





Vaporino Inox Maxi (cód. 0908.468.002A)

MAGNUS

e

V 230V



Gerador de vapor com ferro de passar Steam generator with iron

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	260x360x280	mm
Capacidade útil / Net capacity	2.3	l
Autonomia de operação / Autonomy of operation	3	h
Potência da caldeira / Boiler power	1300	W
Potência do ferro / Iron power	800	W
Pressão vapor / Operating steam pressure	2.8	bar
Peso / Weight	8.2	kg

- Estrutura externa em aço inoxidável.
- Gerador de vapor dotado de ferro, válvula regulável, dupla válvula de segurança, termostato de segurança em caso de avaria, manómetro de pressão e caldeira em aço inoxidável de 2.8 l.
- Alimentação manual de água.
- Inclui ferro com mangueira de vapor 1.85 metros.
- External body in stainless steel.
- Steam generator with iron, adjustable valve, double safety valve, safety thermostat in case of damage, pressure gauge and stainless steel boiler of 2.8 l.
- Manual water inlet.
- Iron included with steam hose of 1.85 meters.



Saturino Portátil (cód. 0908.468.004A)

MAGNUS

o 562

e

V 230V



Gerador de vapor com ferro de passar Steam generator with iron

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x290x370	mm
Capacidade útil / Net capacity	3.8	l
Autonomia de operação / Autonomy of operation	4-5	h
Potência da caldeira / Boiler power	1700	W
Potência do ferro / Iron power	800	W
Pressão vapor / Operating steam pressure	2.8	bar
Peso / Weight	13.5	kg

- Gerador de vapor dotado de ferro, válvula regulável, dupla válvula de segurança, termostato de segurança em caso de avaria, sinalizador de falta de água e manómetro de pressão.
- Caldeira em aço inoxidável de 5 l.
- Alimentação manual de água.
- Modelo portátil.
- Disponível na versão sem ferro.
- Steam generator complete with iron, adjustable valve, double safety valve, safety thermostat in case of damage, water missing pilot lamp and pressure gauge.
- Stainless steel boiler of 5 l.
- Manual water inlet.
- Portable model.
- Available in version without iron.

Para outras capacidades, consulte-nos!
Further production capacity, ask us!



o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays



Saturino (cód. 0908.468.003A)

MAGNUS

Gerador de vapor com ferro de passar Steam generator with iron

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	250x290x890	mm
Capacidade útil / Net capacity	3.8	l
Autonomia de operação / Autonomy of operation	4-5	h
Potência da caldeira / Boiler power	1700	W
Potência do ferro / Iron power	800	W
Pressão vapor / Operating steam pressure	2.8	bar
Entrada de água / Water inlet	Ø 10	mm
Peso / Weight	17.5	kg



e

V 230V

- Gerador de vapor dotado de ferro, válvula regulável, dupla válvula de segurança, termostato de segurança em caso de avaria, sinalizador de falta de água e manómetro de pressão.
- Caldeira em aço inoxidável de 5 l.

- Steam generator complete with iron, adjustable valve, double safety valve, safety thermostat in case of damage, water missing pilot lamp and pressure gauge.
- Stainless steel boiler of 5 l.

Opcionais para Saturino e Saturino Portátil / Optionals for Saturino and Saturino Portátil *

Saturino / Saturnino Port.	cód. 0990.468.026	Kit pistola de vapor / Steam gun kit
Saturino Port.	cód. 0990.468.	Kit de descarga de água da caldeira / Boiler water discharge kit
Saturino Port.	cód. 0990.468.027	Suporte preto com rodas / Black support with wheels



Plutone (cód. 0908.468.005)

MAGNUS

Gerador de vapor com 2 ferros de passar Steam generator with 2 irons

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	430x300x980	mm
Potência da caldeira / Boiler power	4000	W
Potência da bomba / Pump power	48	W
Potência dos ferros / Power of irons	2x 800	W
Entrada de água / Water inlet	Ø 10	mm
Pressão vapor / Operating steam pressure	4	bar
Peso / Weight	22	kg



Torneira de descarga/
Discharge tap

o 563

e

V 400V

- Inclui dois ferros, caldeira em aço inoxidável de 5 l e torneira de descarga.
- Controlo automático da pressão.
- Grande economia energética.
- Com opcional depósito, poderá utilizar este gerador de vapor em locais sem acesso à rede hídrica.

- Includes two irons, stainless steel boiler of 5 l and discharge tap.
- Automatic pressure control.
- Reduced power consumption.
- With optional water tank, it is possible to use this steam generator in locations without access to the water supply.



Saturno/V Eco (cód. 0908.468.006)

MAGNUS

Gerador de vapor com 2 ferros de passar e reservatório de enchimento manual
Steam generator with 2 irons and manual filling tank

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	540x380x950	mm
Potência da caldeira / Boiler power	4400	W
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	7	l
Pressão vapor / Operating steam pressure	4	bar
Potência da bomba / Pump power	0.7	HP
Potência dos ferros / Power of irons	2x 900	W
Peso / Weight	45	kg



400V



- Inclui dois ferros, reservatório para água de 10 litros em plástico e torneira de descarga. Caldeira em aço inoxidável de 7 l.
- Controle automático da pressão.
- Interruptor térmico.
- Painel de controlo eletrónico.
- Includes 2 irons, plastic water tank of 10 l and discharge tap.
- Stainless steel boiler of 7 l.
- Automatic pressure control.
- Thermal switch.
- Electronic control panel.

Opcionais para Plutone e Saturno / Optionals for Plutone and Saturno *

Plutone	cód. 0990.468.029	Depósito para água, 10 l / Water tank, 10 l
Plutone	cód. 0990.468.030	Depósito para água com suporte, 10 l / Water tank with support, 10 l
Plutone / Saturno	cód. 0990.468.031	Kit escova vapor / Steam brush kit
Plutone / Saturno	cód. 0990.468.032	Kit pistola vapor / Steam gun kit

Máquina de passar a ferro para cortinas Ironing boards for curtains



Urano 98 Cort. 250 (cód. 0914.468.009)

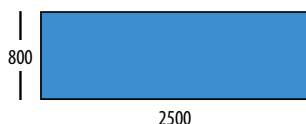
MAGNUS

Máquina de passar a ferro para cortinas sem caldeira, 2500x800 mm
Ironing board for curtains without boiler, 2500x800 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	2500x800	mm
Altura superfície / Ironing board height	900	mm
Potência da superfície / Ironing board power	3300	W
Potência da aspiração / Vacuum motor power	2x 0.5	HP



400V



- Inclui tábua de passagem aquecida com aspiração dupla e pedal único.
- Nota: A imagem apresentada inclui opcionais suporte de cortinas, suporte de fio extensível e caldeira com ferro.
- Includes heated ironing board with double vacuum and one single pedal.
- Note: The displayed image includes optional curtains holder, trolley cable support and boiler with iron.

Opcionais para Urano 98 Cort. 250 / Optionals for Urano 98 Cort. 250 *

cód. 0990.468.	Caldeira automática incorporada de 6 l (4 kW) + bomba e ferro / 6 l (4 kW) built-in boiler + pump and iron
cód. 0990.468.034	Separador de condensados / Condensate separator
cód. 0990.468.035	Suporte de fio extensível com luz / Trolley cable support with light
cód. 0990.468.036	Suporte de fio extensível sem luz / Trolley cable support without light
cód. 0990.468.037	Suporte frontal de recolha de cortinas / Front curtain holder
cód. 0990.468.038	Suporte posterior de recolha de cortinas / Rear curtain holder



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Máquinas de tirar nódoas Hot/Cold spotting tables



Venere C. (cód. 0919.468.002)

MAGNUS

e

V 230V



Máquina de tirar nódoas a frio/quente **com compressor**
Hot/Cold spotting table **with compressor**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1300x500x1820	mm
Altura superfície / Ironing board height	940	mm
Pressão ar comprimido / Operating air pressure	8/10	bar
Potência da aspiração / Vacuum motor power	0.5	HP
Potência compressor / Compressor power	1	HP
Compressor / Compressor	24	l
Peso / Weight	90	kg

- Inclui duas pistolas tira-nódoas, uma pistola de secagem e compressor ultra-silencioso.
- Superfície tira nódoas em aço inoxidável.

- Supplied with two spotting guns, one air gun and ultrasilent compressor.
- Stainless steel spotting table surface.



Venere (cód. 0919.468.003)

MAGNUS

e

V 230V



Máquina de tirar nódoas a frio/quente
Hot/Cold spotting table

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1300x500x1820	mm
Altura superfície / Ironing board height	940	mm
Pressão ar comprimido / Operating air pressure *	8/10	bar
Potência da aspiração / Vacuum motor power	0.5	HP
Peso / Weight	55	kg

* Sob pedido / Required

- Inclui duas pistolas tira-nódoas e uma pistola de secagem.
- Superfície tira nódoas em aço inoxidável.
- Sistema de ar comprimido não incluído.

- Supplied with two spotting guns, one air gun and ultrasilent compressor.
- Stainless steel spotting table surface.
- Compressed air not included.

Opcionais para Venere / Optionals for Venere *

cód. 0990.468.040 Filtro de carvão ativo / Active carbon filter

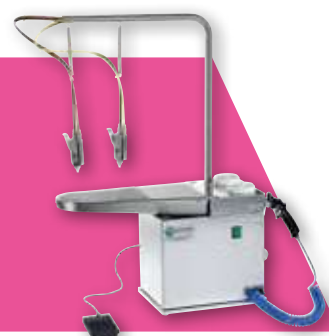
cód. 0990.468.041 Kit pistola de ar-vapor (requer ligação a ar comprimido e vapor) / Steam-air gun kit (to be connected to a steam source)

Sugestão:

Máquina de tirar nódoas a frio/quente de bancada. Consulte-nos!

Suggestion:

Hot/Cold spotting table, countertop. Ask us!



o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply

GN

nº de tabuleiros
trays



Prensa Universal utility press



Marte (cód. 0914.468.012A)

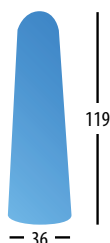
MAGNUS

Prensa universal pneumática, tábua de 1190x360 mm
Ironing press with pneumatic operation, ironing board 1190x360 mm

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1400x1200x1600	mm
Potência da aspiração / Vacuum motor power	0.5	HP
Pressão ar comprimido / Operating air pressure	6	bar
Pressão vapor / Operating steam pressure	5-6	bar
Consumo médio vapor (a 5 bar) / Average steam consumption (to 5 bar)	15-20	kg/h
Descarga aspirador / Vacuum outlet	100	mm
Entrada de vapor / Steam entrance connection	3/8"	
Saída de vapor / Steam exhaust connection	3/8"	
Peso / Weight	200	kg

e

V 400V



- Inclui plano superior aquecido a vapor, plano inferior com aspiração e protecção de mãos. Fecho do plano superior através do accionamento de dois comandos. Dotado de caldeira de 24 l com dupla resistência (9 KW + 9 KW) e compressor de 24 l.

- Nota: A imagem apresentada inclui opcionais ferro e braço em inox.

- Includes steam heated bucks, vacuum lower buck and hands protection. Head closing by two push-buttons. Provided with 24 l boiler with double heating element (9 kW + 9 kW) and 24 l compressor.

- Note: The displayed image includes optional iron and stainless steel arm.

Opcionais para Marte / Optionals for Marte *

cód. 0990.468.042 Braço em inox / Stainless steel arm

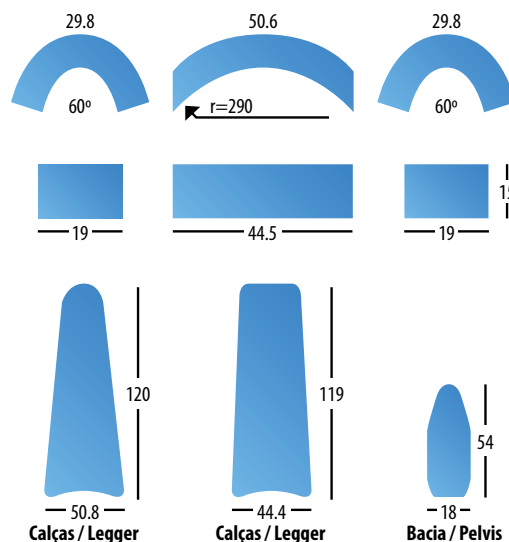
cód. 0990.468.043 Dispositivo temporizado para fecho, aspiração e vaporização em automático / Timer device for automatic head closing, vacuum & steaming control

cód. 0990.468.044 Kit pistola de ar-vapor / Steam-air gun kit

Diferentes tipos de prensas disponíveis sob pedido Available different types of bucks under demand



Golas e punhos / Collar and cuffs



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays

Manequins Dummies



Zeus/A 2009 (cód. 0916.468.001A)

MAGNUS

e

V 400V



Manequim a vapor **com caldeira** Steam dummy **with boiler**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	580x1440x1600	mm
Potência da caldeira / Boiler power	9	kW
Capacidade da caldeira / Boiler capacity	10	l
Pressão vapor / Operating steam pressure	5	bar
Potência da bomba / Pump power	0.7	HP
Super-aquecedor / Superheater	2	kW
Potência de insuflação / Blowing motor power	1.75	HP
Peso / Weight	135	kg

- Construído para passar sobretudos, casacos compridos femininos, casacos, jaquetas, moletons e camisas com abertura de ombros regulável.
- Painel com ecrã tátil.

- Especially designed for the finishing of coats, jackets, anoraks, sweatshirts and shirts.
- The shoulder width is adjustable.
- Touch screen.



Zeus/V 2009 (cód. 0916.468.002A)

MAGNUS

e

V 400V



Manequim a vapor **sem caldeira** Steam dummy **without boiler**

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	480x1440x1600	mm
Pressão vapor / Operating steam pressure *	5-6	bar
Super-aquecedor / Superheater	2	kW
Potência de insuflação / Blowing motor power	1.75	HP
Consumo médio de vapor / Average steam consumption	12	kg/h
Peso / Weight	110	kg

* Sob pedido / Requested

- Construído para passar sobretudos, casacos compridos femininos, casacos, jaquetas, moletons e camisas com abertura de ombros regulável.
- Painel com ecrã tátil.
- Opcionais de ligação ao gerador de vapor e descarga de condensados não incluídos.

- Especially designed for the finishing of coats, jackets, anoraks, sweatshirts and shirts.
- The shoulder width is adjustable.
- Touch screen.
- Condensate discharger, "clapet" non-return valve, fittings & pipes for steam inlet and condensate return are not included.

Opcionais para Zeus / Optionals for Zeus *

cód. 0990.468.046 Aperto manual do colarinho da camisa / Collar blocking

cód. 0990.468.049 Kit escova a vapor / Steam brush kit

cód. 0990.468.050 Kit pistola de vapor / Steam gun kit



página opcionais
optional page



página acessórios
accessories page



elétrico
electric



gás
gas



voltagem
power supply



nº de tabuleiros
trays



Topper Combi (cód. 0916.468.006)

MAGNUS

e

V 400V



Manequim combinado Combined dummy

Dimensões (LPA) / Dimensions (WDH)	1300x700x1950	mm
Potência super-aquecedor / Superheater power	1	kW
Potência de insuflação / Blowing motor power	1.75	HP
Consumo médio de vapor / Average steam consumption	10	kg/h
Pressão vapor / Operating steam pressure *	5-6	bar
Pressão ar comprimido / Operating air pressure *	6	bar
Entrada de vapor / Steam entrance connection	3/8	"
Saída de vapor / Steam exhaust connection	3/8	"
Peso / Weight	200	kg

* Sob pedido / Required

- Máquina de passar rotativa para calças e sobretudos.
- Equipado com um programador eletrónico. O super-aquecedor e ventilador permitem passar uma peça enquanto se prepara a colocação da seguinte.
- Requer ligação a uma unidade externa de vapor e ar comprimido.
- Para outras capacidades, consulte-nos!
- Turning ironing machine for trousers, jackets and coats.
- Equipped with ventilator, superheater and electronic digitizer. While ironing the garment in the back, the operator loads the second garment in front.
- To be connected to a steam source and compressed air.
- For other productions, ask us!

Opcionais para Topper Combi / Optionals for Topper Combi *

cód. 0990.468.051	Caldeira de 10 l incorporada 9 kW / 10 l built-in boiler
cód. 0990.468.052	Combinação de manequim + manequim / Combination dummy + dummy
cód. 0990.468.053	Combinação de passa-calças + passa-calças / Combination topper + topper
cód. 0990.468.054	Esticador pneumático para pernas de duas calças (só na combinação de passa-calças + passa calças) / Double pneumatic leg stretcher (on combination topper + topper)
cód. 0990.468.055	Esticador pneumático para pernas de uma calça / Pneumatic leg stretcher



**Outros tipos de manequins disponíveis sob pedido.
Available different types of irondryers under demand.**



o

página opcionais
optional page

a

página acessórios
accessories page

e

elétrico
electric

g

gás
gas

V

voltagem
power supply











GN

nº de tabuleiros
trays

Opcionais para tratamento de roupa

Optionals for laundry care

Opcionais para tratamento de roupa / Optionals for laundry care *

cód.	Passa-calças - abre costuras, 11x126x9.5 cm Trousers - Seam-opening, 11x126x9.5 cm	
cód.	Bacia 30x57x5.5 cm Pelvis 30x57x5.5 cm	
cód.	Passa-mangas, 11x80x4.5 cm Sleeves, 11x80x4.5 cm	
cód. 0	Passa-mangas mini, 9x48x2.5 cm Sleeves (mini), 9x48x2.5 cm	
cód. 0	Raglan, 11x74x5 cm Raglan, 11x74x5 cm	
cód. 0	Cotovelo, 75x5 cm Elbow, 75x5 cm	
cód. 0	Gola, 45x4.5 cm Collar, 45x4.5 cm	
cód. 0	Gola, 30x67x11 cm Collar, 30x67x11 cm	
cód. 0	Parte anterior casaco, 10.5x60x2.5 cm Fastener, 10.5x60x2.5 cm	
cód. 0	Parte anterior casaco de trespasse, 55x2 cm Double-breasted fastener, 55x2 cm	
cód. 90914.477.028B	Ferro de engomar E05 EOS iron	
cód. 0	Ferro de engomar abre-costuras elétrico/vapor Seam opening iron electric/steam	
cód. 0	Ferro de engomar aquecido a vapor All steam iron	
cód. 0	Base anti-brilho Armoured anti-shine shoe	

Carros para lavanderia Laundry trolleys



Carro para lavanderia
Laundry trolleys

- Construção em aço plastificado de cor cinza.
- Estrutura robusta e leve.
- 4 Rodas de Ø 80 mm para fácil manuseamento.
- Plasticized stainless tube and wire construction, grey colour, they are strong and light at the same time.
- 4 castors Ø 80 mm for easy handling.

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Capacidade Capacity	Peso Weight
0918.12.003	C-40	600x400x660 mm	115 l	6.5 kg
0918.12.001	C-41	800x510x720 mm	212 l	8 kg
0918.12.002	C-42	960x620x850 mm	365 l	15 kg



Carro para lavanderia
Laundry trolleys

- Construção em alumínio.
- Carro com fundo móvel que gradualmente sobe/baixa em função do peso.
- 4 Rodas de Ø 125 mm para fácil manuseamento.
- Versões sem elevação e perfuradas sob consulta.
- Aluminum construction.
- Trolleys with mobile bottom which can be automatically raised/lowered gradually depending on weight load.
- 4 castors Ø 125 mm for easy handling.
- Version without rising and perforated under demand.

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Capacidade Capacity	Carga máxima Maximum load
0918.795.001	CAE-202.60	970x650x800 mm	310 l	30 kg



Carro para roupa húmida
Trolley for wet linen

- Construção em aço inoxidável AISI304.
- Cuba estanque.
- Rodas com um diâmetro de 100 mm.
- Interior com bordos arredondados de forma a facilitar a limpeza
- Torneira inferior.
- Made of AISI304 stainless steel.
- Sealed basin.
- 100 mm diameter wheels.
- Sanitary bottom for easy cleaning.
- Drainage tap.

MAGNUS

Código Code	Modelo Model	Dimensões (LPA) Dimensions (WDH)	Capacidade Capacity	Peso Weight
0918.268.002	CRH	618x818x745 mm	± 185 l	20 kg
0918.268.001	CCB	533x633x595 mm	± 80 l	10 kg



Lavandaria self-service

Self-service laundry



MOEDAS

Em cada equipamento é colocado um moedeiro e um tabuleiro de recolha blindado acessível apenas pelo proprietário. É um dos sistemas de pagamento disponíveis mais simples.

FICHAS

É necessário um moedeiro e um tabuleiro de recolha igual ao anterior. No entanto, a loja deverá ser equipada com um dispensador de fichas para que os clientes possam trocar o seu dinheiro. O operador pode configurar o número de fichas necessárias para qualquer tipo de serviço. Comparado ao sistema anterior, este método permite a fidelização do cliente, porque as fichas somente podem ser usadas na loja.

DISPENSADOR ELETROMECAÂNICO DE FICHAS

É um dos sistemas mais versáteis, pois permite a livre administração da taxa do serviço pelo proprietário e todas as informações relativas ao pagamento são mostradas no visor do aparelho. Mesmo neste caso uma gaveta blindada permite a recolha de moeda inserida em cada equipamento.

SISTEMA CENTRAL DE PAGAMENTO

Um verdadeiro gestor eletrónico de lavandaria self-service. Não será mais necessário um dispositivo de pagamento para cada equipamento. Todas as máquinas estão ligadas a um sistema de pagamento central que funciona entre livre e ocupado, permite a diferenciação em faixa de preços, mantém os livros (não tributários) e permite a exibição de mensagens em vários idiomas ou através de ícones.

CARTÃO

Pode ser instalado em cada equipamento em combinação com o dispensador eletrónico de fichas ou com o sistema de pagamento central, que permite sua recarga. Os cartões podem ser usados para fidelizar o cliente e efetuar publicidade direcionada. A loja, obviamente, deve ser equipada com uma máquina dispensadora de cartões funcionando com moedas ou notas.

CHAVE

Tem a mesma funcionalidade do cartão, com uma diferença: o design não é personalizável. No entanto, neste caso, a robustez é o seu benefício.



COIN

On each equipment is placed a coin mechanism and an armoured collection tray accessible only by the owner. It's one of the simplest payment systems available.

TOKEN

It needs a mechanical coin acceptor and a collection tray alike previous one. The store, however, must be equipped with a token dispenser so that the customers can change their money. The operator can set up the number of coins needed for any type of service. Compared to the previous system, this method offers the opportunity to build customer loyalty, because the tokens can only be used into the store.

ELECTRO-MECHANIC TOKEN DISPENDER

It's one of the most versatile system, because it allows the free management of the service's rate by the owner and every information relating to the payment are showed on the device's display. Even in this case an armoured drawer allows the collection of coin inserted in each equipment.

CENTRAL PAYMENT SYSTEM

A real electronic manager of self-service laundry. No more a payment device for each equipment, then, but all the machines are connected to a central payment system that operates between free and occupied, permits the differentiation on price bands, keeps the books (non-tax) and allows the view of messages in multiple languages or through icons.

CARD

It can be installed on board of each equipment in combination with the electronic token dispenser or with the central payment system, which allow its recharging. Cards can be used to build customer loyalty and communicate targeted advertising messages. The store, of course, must be equipped with a card dispenser machine running with coins or banknotes.

KEY

It has the exact same functionality of card, with one difference: the design is not customizable. In this case, however, robustness is the benefit.





Caixas centrais de pagamento Centralized cashboxes

Sistema de caixa centralizada com várias seleções
MAGNUS® apresenta o futuro da lavandaria:
Sistemas de gestão de pagamento centralizados,
completamente automáticos para várias seleções.

**Um mundo de modelos de negócio,
adequados ao estilo de vida urbano**
Os sistemas de caixa centralizada oferecem soluções de
Marketing modernas, como a programação de "happy
hours", bónus e preços flexíveis. As chaves UniKey facilitam
a aquisição dos produtos ao cliente final e representa
um poderoso instrumento de fidelização ao gestor.

Máxima comodidade para clientes e gestores
Caixas com dispensadores de troco e dispositivo para
a emissão de chaves eletrónicas, painel de controlo
tátil em 5 idiomas, proteção contra vandalismo.
Ligação à central de pagamento para uma fácil gestão
e monitorização de unidades de lavandaria.

**Centralized cashbox system with
several selections options**
MAGNUS® presents the future of laundry:
centralized payment management system, fully
automatic for several selections options.

A world of business models, suitable for the urban lifestyle
The centralized cashbox system offers modern Marketing
solutions, such as the programming of "happy hours",
bonuses and flexible prices. The UniKeys key makes
easier the purchase of products by the end customer
and it is a powerful loyalty tool for managers.

Maximum convenience for customers and managers
CashBoxes with exchange dispensers and device for issuing
electronic keys, touch control panel in 5 languages, protection
against vandalism. It has a connection to the central payment
for an easy management and monitoring of laundry units.



VEGA TOUCH (cód. 0925.456.002)

o 573
e
V 230V



- Caixa central de pagamento de abertura posterior, com possibilidade de controlar até 32 máquinas. Inclui leitor de cartões.
- Ecrã tátil de 7" com vidro antivandalismo de 5 mm.
- Requer interface para emparelhar com outros dispositivos.
- Back-opening central cashBox, with the possibility to control up to 32 machines. Card reader included.
- 7" touch screen with 5 mm anti-vandalism glass.
- Requires interface to connect devices.



VEGA MK3 12 (cód. 0925.456.003)

o 573
e
V 230V



- Caixa central de pagamento de encastrar, com possibilidade de controlar até 12 máquinas. Inclui leitor de cartões.
- Requer interface para emparelhar com outros dispositivos.
- **Versão com dispensador de troco em notas, VEGA MK3 12 RECYCLER.**
- Built-in centralised pay station, with the possibility to control up to 12 machines. Card reader included.
- Requires interface to connect devices.
- **Version with change in banknotes, VEGA MK3 12 RECYCLER.**



VEGA MK3 20 (cód. 0925.456.005)



- Caixa central de pagamento de encastrar, com possibilidade de controlar até 20 máquinas. Inclui leitor de cartões.
- Requer interface para emparelhar com outros dispositivos.
- **Versão com dispensador de troco em notas, VEGA MK3 20 RECYCLER.**
- Built-in centralised pay station, with the possibility to control up to 20 machines. Card reader included.
- Requires interface to connect devices.
- **Version with change in banknotes, VEGA MK3 20 RECYCLER.**



W300 (cód. 0925.456.001)



- Caixa central de pagamento de abertura frontal, com possibilidade de controlar até 12 máquinas. Inclui leitor de cartões.
- Requer interface para emparelhar com outros dispositivos.
- Front-opening central cashBox, with the possibility to control up to 12 machines. Card reader included.
- Requires interface to connect devices.

Opcionais para caixas centrais de pagamento / Optionals for centralized cashboxes	VEGA TOUCH	VEGA MK3 12/20/REC	W300
Dispensador de cartões, capacidade para 150 cartões (não incluídos) Card dispenser, capacity for 150 cards (not included)			
Dispensador de chaves ou cartões, capacidade para 18 chaves ou cartões (não incluídos) Key/card dispenser, capacity for 18 keys/cards (not included)			
Código QR QR code			
Impressora Printer			
POS modelo T2100MDB POS T2100MDB model			
Leitor Nayax de cartões de crédito Credit card reader Nayax			
Mail server Mail server			
Server para SHERLOCK Server SHERLOCK			
Serviço SHERLOCK (anual) ⁽¹⁾ SHERLOCK service (annual) ⁽¹⁾			



GEMINI E (cód. 0925.456.007)



- Máquina de trocar dinheiro de encastrar com painel frontal em chapa de aço de alta resistência.
- Pode ser equipado com dois dispensadores de moedas e um dispensador de chaves ou cartões (ou um terceiro dispensador de moedas como alternativa), leitor de notas, seletor de moedas, leitor de chave ou cartões.
- Gere as mensagens do utilizador em 5 idiomas.
- Built-in coin changers with high resistance steel sheet front panel.
- It can be equipped with two coin/token dispensers and a key or card dispenser (or a third coin dispenser as an alternative), banknote reader, coin selector, key or card reader.
- It manages user messages in 5 languages.

Opcionais para GEMINI E / Optionals for GEMINI E

Dispensador de cartões, capacidade 150 cartões * / Card dispenser, capacity 150 cards *	Segundo alimentador de moedas / Second coin hopper
Dispensador de chaves ou cartões, cap. 18 chaves ou cartões * / Key/card dispenser, cap. 18 keys/cards *	Leitor de cartões/chaves / Key/card reader
Dispensador de chaves, capacidade 18 chaves * / Key dispenser, capacity 18 keys *	

* (não incluídos / not included)

