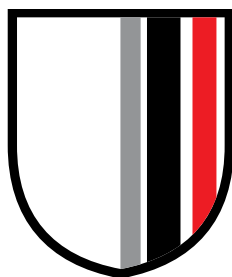


CATÁLOGO

Equipamentos Hoteleiros Lavandarias

V.01.7 - 07/2026



ActiPage

COMÉRCIO INTERNACIONAL LDA

Activamos o seu negócio!

DESDE
2012



www.actipage.pt





ActiPage
COMÉRCIO INTERNACIONAL LDA

Activamos o seu negócio!

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

tlf: +351 210 138 889 • www.actipage.pt • geral@actipage.pt

Caros clientes e amigos,

Na Actipage, acreditamos que a verdadeira diferenciação no mercado não se resume apenas ao preço, mas sim à qualidade e à consistência dos serviços que oferecemos. Enquanto muitas empresas competem apenas com base em custos, nós procuramos destacar-nos ao proporcionar uma abordagem holística no atendimento ao cliente. A nossa missão é ir além da simples venda, estabelecendo um relacionamento duradouro e de confiança com os nossos clientes, onde o foco está na satisfação total e na superação de expectativas.

O nosso compromisso com o apoio comercial é uma das chaves para o nosso sucesso. A equipa da Actipage não está apenas disponível para fornecer informações sobre produtos; estamos aqui para entender as necessidades específicas de cada cliente e oferecer soluções personalizadas que realmente façam a diferença. Para isso procuramos trabalhar com fornecedores que tenham produtos que vão ao encontro das necessidades do nosso mercado. Com uma abordagem consultiva, garantimos que cada cliente receba o suporte necessário para tomar decisões informadas e eficazes, contribuindo para o seu sucesso a longo prazo.

Além disso, a Actipage orgulha-se de oferecer um serviço pós-venda técnico que acreditamos ser excepcional. Sabemos que o verdadeiro valor de um produto se revela após a sua aquisição, e é por isso que disponibilizamos um suporte contínuo, pronto para resolver quaisquer questões que possam surgir. Complementamos isso com uma ampla gama de acessórios, garantindo que os nossos clientes tenham tudo o que precisam num só lugar. Ao escolher a Actipage, você não está apenas a comprar produtos, mas sim investir num parceiro que se preocupa com o seu sucesso, daí o nosso lema “*Activamos o seu negócio!*”.

Um grande bem-haja a todos os clientes e amigos e esperamos que este catálogo 2025 sirva para ajudar a “*Activar o seu negócio*”.

Rui Contreiras
Gerente





LINHA DE QUEIMA

- 7 Linha de Queima Tecno 90
- 26 Linha de Queima Mosaico 90
- 28 Linha de Queima Tecno 74
- 54 Linha de Queima Mosaico 74
- 56 Linha de Queima Tecno 70
- 72 Linha de Queima Tecno 60
- 84 Linha de Queima Drop-In
- 90 Linha de Queima FAST 700
- 91 Linha de Queima Asiática



EQUIPAMENTO COZINHA/CONFECCÃO

- 96 Frytops
- 99 Banhos Maria / Chafing Dish / Placa Quente
- 100 Aquecedor de Pratos / Aquecedor de Fritos
- 101 Fritadeiras
- 109 Salamandras
- 110 Trituradores
- 111 Emulsionizer Pro / Batedores
- 112 Blocos de Motor / Combinados
- 113 Turbo Trituradores
- 114 Cortadores de Legumes / Cutters
- 115 Descascadoras de Batatas
- 117 Máquinas de Embalar a Vácuo
- 120 Máquinas de Selar / Máquina de Embalar
- 121 Sous Vide



FORNOS

- 122 Fornos Tecnoinox
- 128 Fornos Tecnodom
- 136 Fornos Unox
- 188 Tabuleiros Unox
- 190 Detergentes Unox
- 191 Carros de Transporte de Tabuleiros / Carros Quentes
- 192 Banho Maria com Estufa
- 193 Carros Banho Maria com Estufa
- 194 Containers
- 196 Fornos de Pizza



EQUIPAMENTO PADARIA

- 203 Enformadoras de Pizza
- 204 Amassadeiras
- 206 Batedeiras
- 207 Laminadores



INOXS

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



EQUIPAMENTO CHARCUTARIA/TALHO

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

EQUIPAMENTO DE FRIO

- 220 Abatedores de Temperatura
- 224/254 Armários Refrigerados
- 230 Armários Refrigerados Médicos
- 234 Bancadas Refrigeradas
- 245 Saladetes
- 249 Bancadas de Pizza
- 253 Expositores Refrigerados
- 256 Armários Mini
- 257 Armários de Vinho
- 262 Expositores de Sobremesas
- 265 Expositores de Gelados
- 267 Expositores de Enchidos/Carnes Curadas/Queijos
- 268 Expositores de Carnes Maturadas
- 269 Expositores de Pescado
- 271 Expositores de Gastronomia
- 272 Expositores de Balcão Refrigerados
- 293/313 Expositores de Balcão Quentes
- 306 Expositores de Balcão Neutros
- 314 Vitrines Refrigeradas
- 317 Murais Refrigerados
- 322 Câmaras Frigoríficas
- 324 Máquinas de Gelo

EQUIPAMENTO DE LAVAGEM

- 331 Torneiras
- 332 Máquinas de Lavar Loiça
- 356 Máquinas de Lavar Loiça de Túnel

EQUIPAMENTO DE BAR

- 364 Crepeiras / Aquecedores de Salsichas
- 365 Aquecedores de Pacotes de Leite /
Termos de Leite
- 366 Máquinas de Pipocas
- 367 Micro-ondas
- 368 Placas de Indução
- 369 Pannelas de Sopa /
Máquinas de Waffles Classic
- 370 Trituradores de Gelo / Laminador de Gelo
- 371 Copos Batedores / Blenders
- 372 Espremedores de Citrinos
- 373 Máquina de Sumos / Dispensadores de Sumo
- 375 Torradeiras
- 376 Torradeiras Verticais / Torradeiras de Buffet
- 377 Grelhadores de Prensa
- 378 Grelhadores de Placa Vitrocerâmica
- 379 Moinhos de Café / Máquinas de Café

LAVANDARIA

- 380 Máquinas de Lavar Roupa
- 380/392 Secadores de Roupa
- 402 Armários Secadores
- 404/408 Calandras Passadoras
- 404/409 Calandras Secadoras Passadoras
- 410 Tábuas de Engomar
- 411 Ferros de Engomar / Vaporetas
- 412 Carros de Roupa
- 413 Centrais de Pagamento
- 414 Troca Notas

Índice por Ordem Alfabética

A

Abatedores de Temperatura.....	220
Amassadeiras.....	204
Aquecedor de Fritos.....	100
Aquecedor de Pratos.....	100
Aquecedor de Salsichas.....	364
Aquecedores de Pacotes de Leite.....	365
Armários de Vinhos.....	257
Armários Mini.....	256
Armários Refrigerados.....	224/254
Armários Refrigerados Médicos.....	230
Armários Secadores.....	402

B

Baldes de Lixo.....	210
Bancadas de Pizza.....	249
Bancadas Refrigeradas.....	234
Banho Maria.....	99
Banho Maria com Estufa.....	192
Batedeiras.....	206
Batedores.....	111
Blenders.....	371
Blocos de Motor.....	112

C

Caixa de Gorduras.....	211
Calandras Passadoras.....	404/408
Calandras Secadoras Passadoras.....	404/409
Câmaras Frigoríficas.....	322
Carros Banho Maria com Estufa.....	193
Carros de Roupa.....	412
Carros de Transporte de Tabuleiros.....	191
Carros Quentes.....	191
Centrais de Pagamento.....	413
Chafing Dish.....	99
Combinados.....	112
Containers.....	194
Copos Batedores.....	371
Cortador de Legumes.....	114
Cortadoras de Carnes Frias.....	216
Crepeiras.....	364
Cutters.....	114

D

Descascadoras de Batatas.....	115
Detergentes Unox.....	190
Dispensadores de Sumo.....	373

E

Electroculadores.....	211
Emulsionizer Pro.....	111
Enformadora de Hambúrguer.....	213
Enformadora de Pizza.....	203
Espremedor de Citrinos.....	372
Esterilizadores de Facas.....	219
Expositores de Balcão Refrigerados.....	272
Expositores de Balcão Refrigerados Sushi.....	290
Expositores de Balcão Refrigerados Tapas.....	279
Expositores de Balcão Neutros.....	306
Expositores de Balcão Quentes.....	293/313
Expositores de Carnes Maturadas.....	268
Expositores de Enchidos, Carnes	
Curadas e Queijos.....	267
Expositores de Gastronomia.....	271
Expositores de Gelados.....	265
Expositores de Pescado.....	269
Expositores de Sobremesas.....	262
Expositores Refrigerados.....	253

F

Ferros de Engomar/Vaporetas.....	411
Fornos de Pizza.....	196
Fornos Tecnodom.....	128
Fornos Tecninox.....	122
Fornos Unox.....	136

F

Fritadeiras com Móvel.....	102/104
Fritadeiras de Bancada.....	101/103
Fritadeiras de Pastelaria.....	102
Frytops Elétricos.....	96
Frytops de Vitrocerâmica.....	98

G

Grelhadores de Placa Vitrocerâmica.....	378
Grelhadores de Prensa.....	377

L

Laminador de Gelo.....	370
Laminadores de Bancada.....	207
Laminadores de Chão.....	208
Lava Mãos.....	210
Linha de Queima Asiática.....	91
Linha de Queima Drop-in.....	84
Linha de Queima FAST 700.....	90
Linha de Queima Mosaico 74.....	54
Linha de Queima Mosaico 90.....	26
Linha de Queima Tecno 60.....	72
Linha de Queima Tecno 70.....	56
Linha de Queima Tecno 74.....	28
Linha de Queima Tecno 90.....	7

M

Máquina de Enchidos.....	213
Máquina de Pipocas.....	366
Máquinas de Café.....	379
Máquinas de Embalar.....	120
Máquinas de Embalar a Vácuo.....	117
Máquinas de Gelo.....	324
Máquinas de Lavar Loiça.....	332
Máquinas de Lavar Loiça de Túnel.....	356
Máquinas de Lavar Roupa.....	380
Máquinas de Selar.....	120
Máquina de Sumos.....	373
Máquinas de Waffles Classic.....	369
Micro-ondas.....	367
Moinhos de Café.....	379
Murais Refrigerados.....	317

P

Panela de Sopa.....	369
Placa Quente.....	99
Placas de Indução.....	368

R

Ralador Tagliamozzarella.....	213
-------------------------------	-----

S

Saladetes.....	245
Salamandras Elétricas.....	109
Secadores de Roupa.....	380/392
Serra Ossos de Bancada.....	214
Serra Ossos de Solo.....	215
Sous Vide.....	121

T

Tábuas de Engomar.....	410
Tabuleiros Unox.....	188
Tanques de Imersão.....	209
Termos de Leite.....	365
Torneiras.....	331
Torradeiras.....	375
Torradeiras de Buffet.....	376
Torradeiras Verticais.....	376
Trituradores.....	110
Trituradores de Carne.....	212
Trituradores de Gelo.....	370
Troca Notas.....	414
Turbo Trituradores.....	113

V

Vitrines Refrigeradas.....	314
----------------------------	-----

Tecno 90

Potência e Fiabilidade

Queimadores herméticos

Inovação funcional e estética

PORQUÊ ESCOLHER A TECNO90?

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

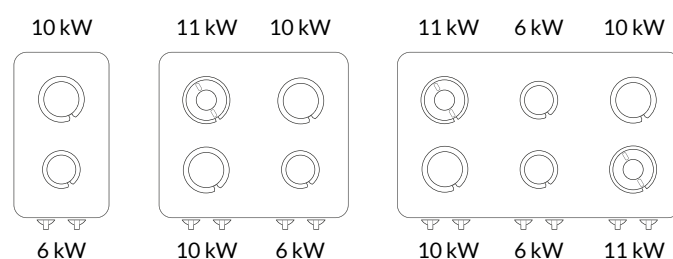
Inclui uma extensa coleção de equipamentos de cozinha, completos com máquinas controladas digitalmente.

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

Design compatível com Linha **Tecno 74**.



Exemplos de distribuição de potência (**Personalizável**)



Queimador de luz piloto simples em latão com 2 orifícios para a saída da chama. Isto evita o risco de extinção por fluxo de ar e eventuais obstruções causadas por resíduos orgânicos.





008

LINHA DE QUEIMA - TECNO 90

TECNOINOX

FOGÕES A GÁS HERMÉTICOS

2 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313261	PCH4G9	16	1x6 + 1x10 Top kW-Btu/h 16 - 54.594	40	90	28	49,0	0,26	

4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313267	PCH8G9	32	2x6 + 2x10 Top kW-Btu/h 32- 109.189	80	90	28	79,0	0,47	

6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313280	PCH12G9	48	3x6 + 3x10 Top kW-Btu/h 48- 163.783	120	90	28	118,8	0,64	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313270	PCH8FG9	32	2x6 + 2x10 Top kW-Btu/h 32 - 109.189	80	90	90	111,0	0,99	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313283	PCH12FG9	48	3x6 + 3x10 Top kW-Btu/h 48 - 163.789	120	90	90	142,0	1,48	

PLACA QUENTE A GÁS SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313019	PP8FG9	11	 Top kW-Btu/h 11 - 37.534	80	90	90	131,6	0,99	

FOGÕES A GÁS HERMÉTICOS

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW 2x6 + 2x10	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313273	PFH8GG9	39	Oven kW 7 Top kW-Btu/h 32 - 109.189	80	90	90	148,0	0,99	

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

		Código	Modelo	Tot. kW 32 + 5,3	kW 2x6 + 2x10	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313276	PFH8G9	V 380-415 3N~ Hz 50/60	Oven kW 5,3 Top kW-Btu/h 32 - 109.189	80	90	90	159,2	0,99	

4 QUEIMADORES A GÁS SUPER COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO ELÉTRICO VENTILADO GN 1/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW 37 + 5	kW 1x6 + 2x10 + 1x11	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313279	PFH8SV9	V 380-415 3N~ Hz 50/60	Oven kW 5 Top kW-Btu/h 37 - 126.249	80	90	90	156,0	0,95	

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW 3x5 + 3x10	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313286	PFH12GG9	55	Oven kW 7 Top kW-Btu/h 48 - 163.783	120	90	90	218,4	1,46	

6 QUEIMADORES A GÁS GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO A GÁS ESTÁTICO FULLSIZE COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW	kW 3x6 + 3x10	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313290	PFXH12GG9	57	Oven kW 9 Top kW-Btu/h 48 - 163.783	120	90	90	199,7	1,48	

6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO COM FORNO A GÁS ESTÁTICO FULLSIZE E GRILL ELÉTRICO COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW 55 + 3	kW 3x6 + 3x10	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313293	PFXH12GGE9	V 230 ~ Hz 50/60	Oven kW 7 + 3 (grill) Top kW-Btu/h 48 - 163.783	120	90	90	229,0	1,46	

FOGÕES ELÉTRICOS HERMÉTICOS

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

		Código	Modelo	Tot. kW 8 V 380-415 3N~ Hz 50/60	kW 2x4 Top kW-Btu/h 8 - 27.297	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316009	PC4FE9			40	90	90	62,0	0,53

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

		Código	Modelo	Tot. kW 16	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316011	PC8FE9	V 380-415 3N~	4x4	80	90	90	102,6	0,96
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 16 - 54.594					

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L	P	A	Kg	m³
	316013	PC12FE9	24		cm	cm	cm		
			V	6x4	120	90	90	144,0	1,42
⚡			380-415 3N~	Top kW-Btu/h 24 - 81.891					
			Hz						
			50/60						

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L	P	A	Kg	m³
	316037	PF8E9	21,3	4x4					
			V	Oven					
⚡			380-415	kW	80	90	90	152,0	0,96
			3N~	5,3					
			Hz	Top					
			50/60	kW-Btu/h					
				16 - 54.594					

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

	Código	Modelo	Tot. kW 29,3	kW 6x4	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
	316039	PF12E9	V 380-415	Oven kW 5,3	120	90	90	165,0	1,46
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 24 - 81.891					

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L	P	A	Kg	m³
			29	6x4	cm	cm	cm		
			V	Oven					
			380-415	kW	120	90	90	203,5	1,45
			3N~	5					
			Hz	Top					
			50/60	kW-Btu/h					
				24 - 81.891					

FOGÕES VITROCERÂMICA

2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

		Código	Modelo	Tot. kW 6,8	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316017	PCC4E9	V 400 2N~	2x3,4	40	90	28	32,0	0,26
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 6,8 - 20.473					

4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

		Código	Modelo	Tot. kW 13,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316019	PCC8E9	V 400 3N~	4x3,4	80	90	28	52,0	0,48
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 13,6 - 44.358					

2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 6,8	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316021	PCC4FE9	V 400 2N~	2x3,4	40	90	90	49,0	0,53
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 6,8 - 20.473					

4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 13,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316023	PCC8FE9	V 400 3N~	4x3,4	80	90	90	75,6	0,96
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 13,6 - 44.358					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 18,9	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316041	PFC8E9	V 400 3N~	4x3,4	80	90	90	127,0	0,98
				Hz 50/60	Oven kW 5,3					
					Top kW-Btu/h 13,6 - 44.358					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 18,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316124	PFC8VE9	V 400 3N~	4x3,4	80	90	90	112,6	0,99
				Hz 50/60	Oven kW 5					
					Top kW-Btu/h 13,6 - 44.358					



012

LINHA DE QUEIMA - TECNO 90

TECNOINOX

FOGÕES DE INDUÇÃO

2 ZONAS DE INDUÇÃO

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 10	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316223	PIN4E9N	V 400 3 ~	2x5	40	90	28	41,0	0,27
				Hz 50/60						

4 ZONAS DE INDUÇÃO

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 20	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316224	PIN8E9N	V 400 3 ~	4x5	80	90	28	71,5	0,47
				Hz 50/60						

2 ZONAS DE INDUÇÃO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 10	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316225	PIN4FE9N	V 400 3 ~	2x5	40	90	90	57,6	0,53
				Hz 50/60						

4 ZONAS DE INDUÇÃO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 20	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316226	PIN8FE9N	V 400 3 ~	4x5	80	90	90	95,0	0,96
				Hz 50/60						

INDUÇÃO WOK SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 5	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316128	PIW4FE9	V 400 3N ~	1x5	40	90	90	54,0	0,53
				Hz 50/60						

INDUÇÃO WOK

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW 5	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316137	PIW4E9	V 400 3N ~	1x5	40	90	28	33,0	0,28
				Hz 50/60						

FRY TOP A GÁS

FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313240	FTL4G9	8	40	90	28	67,0	0,26	



FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313241	FTR4G9	8	40	90	28	66,0	0,26	



FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313242	FTC4G9	8	40	90	28	67,0	0,26	



FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313243	FTL8G9	16	80	90	28	119,5	0,49	



FRY TOP A GÁS PLACA 1/3 NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313244	FTR8G9	16	80	90	28	119,0	0,47	



FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313245	FTC8G9	16	80	90	28	122,0	0,51	





014

LINHA DE QUEIMA - TECNO 90

TECNOINOX**FRY TOP A GÁS****FRY TOP A GÁS PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313246	FTL4FG9	8	40	90	90	84,0	0,53	

FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313247	FTR4FG9	8	40	90	90	82,0	0,53	

FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313248	FTC4FG9	8	40	90	90	86,5	0,55	

FRY TOP A GÁS PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313249	FTL8FG9	16	80	90	90	141,0	0,99	

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

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313250	FTR8FG9	16	80	90	90	140,5	0,99	

FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		313252	FTC8FG9	16	80	90	90	146,0	1,00	

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
	316265	FTC8E9	12	80	90	28	117,0	0,48
			V 380-415 3N~					
			Hz 50/60					



016

LINHA DE QUEIMA - TECNO 90

TECNOINOX

FRY TOP ELÉTRICOS

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO\

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316266	FTL4FE9	6	40	90	90	82,0	0,53
				V					
				380-415 3N~					
				Hz					
		50/60							

FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
		316267	FTR4FE9	6	40	90	90	82,0	0,55
				V					
				380-415 3N~					
				Hz					
50/60									

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316268	FTC4FE9	6	40	90	90	82,0	0,53
				V					
				380-415 3N~					
				Hz					
				50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316269	FTL8FE9	12	80	90	90	139,0	0,96
				V					
				380-415 3N~					
				Hz					
		50/60							

FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
		316270	FTR8FE9	12	80	90	90	136,0	0,96
				V					
				380-415 3N~					
				Hz					
				50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316271	FTC8FE9	12	80	90	90	139,0	0,99
				V					
				380-415 3N~					
				Hz					
			50/60						



FRITADEIRAS

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	313186	FRV47FG9T	16,5	40	90	90	76,0	0,56	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	313189	FRV87FG9T	33	80	90	90	127,0	1,03	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	313187	FRV41FG9T	19,4	40	90	90	80,5	0,56	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	313190	FRV81FG9T	38,8	80	90	90	135,5	1,02	

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

	Código	Modelo	Tot. kW 14	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	316174	FR48FE9	V 380-415 3N~ Hz 50/60	40	90	90	67,0	0,52	

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

	Código	Modelo	Tot. kW 16,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	316081	FR47FE9	V 380-415 3N~ Hz 50/60	40	90	90	60,0	0,53	



018

LINHA DE QUEIMA - TECNO 90

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

		Código	Modelo	Tot. kW 33	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316083	FR87FE9	V 380-415 3N~	80	90	90	97,0	0,99
				Hz 50/60					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 20	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316085	FR41FE9	V 380-415 3N~	40	90	90	64,0	0,52
				Hz 50/60					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 40	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316087	FR81FE9	V 380-415 3N~	80	90	90	101,0	0,98
				Hz 50/60					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 16,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316166	FRD47FE9	V 400 3N~	40	90	90	63,0	0,53
				Hz 50/60					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 33	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316167	FRD87FE9	V 400 3N~	80	90	90	103,0	1,00
				Hz 50/60					

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

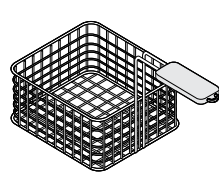
		Código	Modelo	Tot. kW 20	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316168	FRD41FE9	V 400 3N~	40	90	90	64,0	0,54
				Hz 50/60					

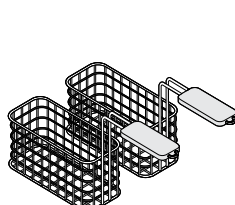
FRITADEIRAS

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³	
			40	cm	cm	cm			
			V	80	90	90	101,0	0,96	
	316169	FRD81FE9	400 3N~ Hz 50/60						

ACESSÓRIO FRITADEIRAS

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

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



020

LINHA DE QUEIMA - TECNO 90

TECNOINOX**GRELHADORES****GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO**

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
		313207	GR4FG9T	10	40	90	90	77,0	0,56	

GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
		313208	GR8FG9T	20	80	90	90	125,0	0,37	

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

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

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

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
		333113	GD8FG9	22	80	90	90	133,0	0,99	

AQUECEDOR DE FRITOS**AQUECEDOR FRITOS ELÉTRICO GN 1/1**

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
		316221	SP4E9	1 V 220-240 ~ Hz 50/60	40	90	28	32,0	0,31	

AQUECEDOR DE FRITOS ELÉTRICO GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
		316222	SP4FE9	1 V 220240 ~ Hz 50/60	40	90	90	48,8	0,53	

COZEDORES DE MASSA

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	313070	CP4FG9	15	40	90	90	72,0	0,53	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	313071	CP8FG9	30	80	90	90	124,2	0,99	

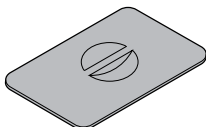
COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 40LTS GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

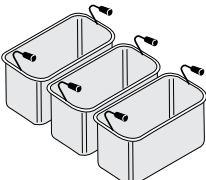
	Código	Modelo	Tot. kW 8,4	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	316200	CP4FE9N	V 380-415 3N~ Hz 50/60	40	90	90	64,0	0,53	

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

	Código	Modelo	Tot. kW 16,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	316201	CP8FE9N	V 380-415 3N~ Hz 50/60	80	90	90	106,0	0,97	

ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

	Código	Descrição	
	120650	TAMPA GN 1/1	

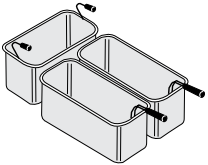
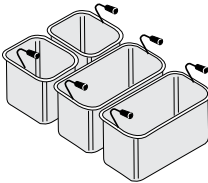
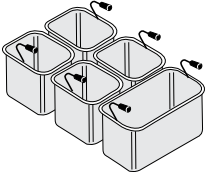
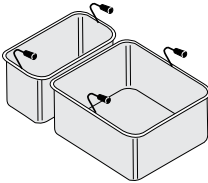
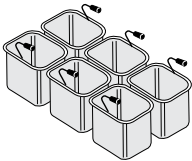
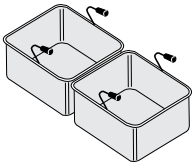
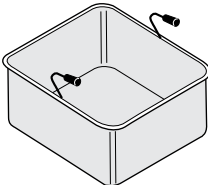
	Código	Descrição	
	399504	CESTO 3 PEÇAS X GN 1/3 - DIM. CM (29x16x20A)	



022

LINHA DE QUEIMA - TECNO 90

TECNOINOX**ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA**

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

BANHOS-MARIA

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			3						
			V						
			400 2N~	40	90	90	48,0	0,54	
	316049	BM4FE9	Hz						
			50/60						

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			4,5						
			V						
			400 3N~	80	90	90	69,0	0,97	
	316051	BM8FE9	Hz						
			50/60						

FRIGIDEIRAS BASCULANTES

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			20	80	90	90	183,0	1,08	
	313176	B8FXGN9							

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			30	120	90	90	261,0	1,57	
	313178	B12FXGN9							

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			10						
			V						
			380-415 3N~	80	90	90	173,6	1,09	
	316192	B8FXEN9	Hz						
			50/60						

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			15						
			V						
			380-415 3N~	120	90	90	248,0	1,58	
	316196	B12FXEN9	Hz						
			50/60						



024

LINHA DE QUEIMA - TECNO 90

TECNOINOX**MARMITAS****MARMITA A GÁS 100LTS AQUECIMENTO DIRETO**

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313076	P81FDG9	21	80	90	90	139,0	1,08	

MARMITA A GÁS 100LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313074	P81FIG9	21	80	90	90	166,0	1,11	

MARMITA A GÁS 150LTS AQUECIMENTO DIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313077	P85FDG9	21	80	90	90	145,0	1,05	

MARMITA A GÁS 150LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	313075	P85FIG9	21	80	90	90	170,0	1,13	

MARMITA ELÉTRICA 100LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW 16	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	316093	P81FIE9	V 380-415 3N~ Hz 50/60	80	90	90	167,0	1,11	

MARMITA ELÉTRICA 150LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW 18	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	316095	P85FIE9	V 400 3N~ Hz 50/60	80	90	90	178,0	1,10	

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTO NEUTRO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	316131	PN4FL9	40	90	90	43,0	0,53	

ELEMENTO NEUTRO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	316132	PN8FL9	80	90	90	69,0	0,97	

ARMÁRIO ABERTO

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

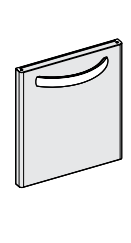
ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	399008	VN8L9	80	76,5	57	29,7	0,57	

ARMÁRIO COM 3 PORTAS

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	316120	VNP12L9	120	76,5	57	46,0	0,87	

PORTA COMUM PARA A GAMA TECNO 90

	Código							
	319002	PORTA DIREITA/ESQUERDA EM AÇO INOX						



026

TECNOINOX

Mosaico 90: qualidade em novos espaços

Mosaico 90 é uma linha especial modelar, com **45 cm de profundidade**, que combina na perfeição com a gama **Tecno 90** e **Tecno 74** para criar ilhas de cozinha compactas, concebidas para aproveitar ao máximo o espaço.

A **Mosaico 90** é completamente flexível no que respeita à combinação de diferentes módulos. Garante a máxima comodidade em espaços limitados.

MO SAI CO

+
Tecno 90



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

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		313295	PCHM4FG9	10	1x10 Top kW-Btu/h 10 - 34.121	40	45	90	36,0	0,32

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		313296	PCHM8FG9/1	16	1x6 + 1x10 Top kW-Btu/h 16 - 54.594	80	45	90	56,8	0,51

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		313298	PCHM12FG9/1	26	1x6 + 2x10 Top kW-Btu/h 26 - 88.716	120	45	90	79,5	0,76

1 PLACA QUADRA ELÉTRICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO (PLACA 30x30 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316149	PCM4FE9	4 V 220-240 ~ Hz 50/60	1x4 Top kW-Btu/h 4 - 13.649	40	45	90	34,5	0,32

2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316151	PCCM8FE9	6,8 V 400 2N~ Hz 50/60	2x3,4 Top kW-Btu/h 6,8 - 20.473	80	45	90	71,5	0,51

BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		316154	BMM8FE9	1,3 V 230 ~ Hz 50/60	80	45	90	39,0	0,51



Tecno 74

Potência e Flexibilidade

PORQUÊ ESCOLHER A TECNO74?

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

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

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

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

Degin compatível com Linha **Tecno 90**.







030

LINHA DE QUEIMA - TECNO 74

TECNOINOX

FOGÕES A GÁS HERMÉTICOS

2 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713194	PCH4G7	12,5	1x5 + 1x7,5 Top kW-Btu/h 12,5 - 40.946	40	70	28	34,6	0,21	

4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713198	PCH8G7	25	2x5 + 2x7,5 Top kW-Btu/h 19,5 - 64.831	80	70	28	62,2	0,38	

6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713202	PCH12G7	37,5	3x5 + 3x7,5 Top kW-Btu/h 37,5 - 126.249	120	70	28	89,6	0,55	

PLACA QUENTE A GÁS

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713015	PPC8G7	9	Top kW-Btu/h 9 - 30.709	80	70	28	83,5	0,40	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713200	PCH8FG7	25	2x5 + 2x7,5 Top kW-Btu/h 25 - 85.304	80	70	90	83,0	0,79	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713201	PCH8SFG7	30,0	4x7,5 Top kW-Btu/h 30 - 102.364	80	70	90	83,6	0,77	

FOGÕES A GÁS HERMÉTICOS

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713204	PCH12FG7	37,5	3x5 + 3x7,5 Top kW-Btu/h 37,5 - 126.249	120	70	90	116,6	1,13	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713205	PCH12SFG7	45	6x7,5 Top kW-Btu/h 45 - 153.546	120	70	90	116,6	1,13	

PLACA QUENTE A GÁS SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713030	PPC8FG7	9	Top kW-Btu/h 9 - 30.709	80	70	90	101,6	0,77	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713208	PFH8G7	25 + 5,3 V 380-415 3N~ Hz 50/60	2x5 + 2x7,5 Oven kW 5,3 Top kW-Btu/h 25 - 85.304	80	70	90	123,5	0,79	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713206	PFH8GG7	32	2x5 + 2x7,5 Oven kW 7 Top kW-Btu/h 25 - 85.304	80	70	90	131,0	0,78	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713212	PFH12G7	37,5 + 5,3 V 380-415 3N~ Hz 50/60	3x5 + 3x7,5 Oven kW 5,3 Top kW-Btu/h 37,5 - 126.364	120	70	90	173,0	1,15	



032

LINHA DE QUEIMA - TECNO 74

TECNOINOX

FOGÕES A GÁS E FOGÕES ELÉTRICOS HERMÉTICOS

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW 3x5 + 3x7,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713210	PFH12GG7	44,5	Oven kW 7 Top kW-Btu/h 37,5 - 126.249	120	70	90	168,0	1,11	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW 3x5 + 3x7,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713214	PFXH12GG7	44,5	Oven kW 7 Top kW-Btu/h 37,5 - 126.249	120	70	90	183,4	1,10	

2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

	Código	Modelo	Tot. kW 5,2	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716001	PCR4E7	V 400 2N~ Hz 50/60	2x2,6 Top kW-Btu/h 5,2 - 17.061	40	70	28	22,0	0,21	

4 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

	Código	Modelo	Tot. kW 10,4	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716003	PCR8E7/1	V 380-415 3N~ Hz 50/60	4x2,6 Top kW-Btu/h 10,4 - 34.121	80	70	28	38,2	0,38	

6 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

	Código	Modelo	Tot. kW 15,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716004	PCR12E7	V 400 3N~ Hz 50/60	6x2,6 Top kW-Btu/h 15,6 - 51.182	120	70	28	54,0	0,55	

PLACA QUENTE ELÉTRICA

	Código	Modelo	Tot. kW 8	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716023	PP8E7	V 400 3N~ Hz 50/60	4x2 Top kW-Btu/h 8 - 27.297	80	70	28	80,5	0,40	

FOGÕES ELÉTRICOS HERMÉTICOS

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

		Código	Modelo	Tot. kW 5,2	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716008	PCR4FE7	V 400 2N~	2x2,6	40	70	90	36,6	0,43
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 5,2 - 17.061					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 10,4	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716010	PCR8FE7/1	V 400 3N~	4x2,6	80	70	90	58,0	0,78
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 10,4 - 34.121					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 15,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716011	PCR12FE7	V 400 3N~	6x2,6	120	70	90	81,0	1,16
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 15,6 - 51.182					

PLACA QUENTE ELÉTRICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 8	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716024	PP8FE7	V 400 3N~	4x2	80	70	90	101,0	0,79
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8 - 27.297					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 15,7	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716189	PFR8E7/1	V 400 3N~	4x2,6	80	70	90	101,8	0,89
				Hz 50/60	Oven kW 5,3					
					Top kW-Btu/h 10,4 - 34.121					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 20,9	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716190	PFR12E7	V 400 3N~	6x2,6	120	70	90	134,0	1,15
				Hz 50/60	Oven kW 5,3					
					Top kW-Btu/h 15,6 - 51.182					

FOGÕES EM VITROCERÂMICA

2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

									
	Código	Modelo	Tot. kW 4,3	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
	V 400 2N~			1x1,8 + 1x2,5	40	70	28	22,2	0,21
	716015	PCC4E7	Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4,3 - 13.649					

4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

	Código	Modelo	Tot. kW 8,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
	716016	PCC8E7	V 400 3N~	2x1,8 + 2x2,5	80	70	28	37,0	0,40
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8,6 - 27.297					

2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 4,3	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716017	PCC4FE7	V 400 2N~	1x1,8 + 1x2,5	40	70	90	38,0	0,43
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4,3 - 13.649					

4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 8,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716018	PCC8FE7	V 400 3N~	2x1,8 + 2x2,5	80	70	90	55,4	0,78
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8,6 - 27.297					

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

	Código	Modelo	Tot. kW 13,9	kW 2x2,5 + 2x1,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
	716193	PFC8E7	V 400 3N~	Oven kW 5,3	80	70	90	98,5	0,80
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8,6 - 27.297					



036

LINHA DE QUEIMA - TECNO 74

TECNOINOX

FRY TOP A GÁS

FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713170	FTL4G7	7	40	70	28	46,5	0,21	

FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713171	FTR4G7	7	40	70	28	46,0	0,22	

FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713172	FTC4G7	7	40	70	28	48,0	0,22	

FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713173	FTL8G7	14	80	70	28	88,6	0,37	

FRY TOP A GÁS PLACA 1/3 NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713174	FTR8G7	14	80	70	28	87,4	0,39	

FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713175	FTRR8G7	14	80	70	28	84,4	0,39	

FRY TOP A GÁS

FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	713176	FTC8G7	14	80	70	28	90,0	0,38	

FRY TOP A GÁS PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	713177	FTL4FG7	7	40	70	90	62,5	0,44	

FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	713178	FTR4FG7	7	40	70	90	63,0	0,43	

FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	713179	FTC4FG7	7	40	70	90	63,0	0,43	

FRY TOP A GÁS PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	713180	FTL8FG7	14	80	70	90	108,8	0,77	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	713181	FTR8FG7	14	80	70	90	107,0	0,79	



038

LINHA DE QUEIMA - TECNO 74

TECNOINOX

FRY TOP A GÁS E ELÉTRICOS

FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		713182	FTRR8FG7	14	80	70	90	105,8	0,76	

FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		713183	FTC8FG7	14	80	70	90	108,4	0,79	

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

		Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		716211	FTL4E7	V 380-415 3N~ Hz 50/60	40	70	28	46,0	0,19	

FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

		Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		716212	FTR4E7	V 380-415 3N~ Hz 50/60	40	70	28	46,5	0,20	

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

		Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		716213	FTC4E7	V 380-415 3N~ Hz 50/60	40	70	28	44,5	0,21	

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
		716214	FTL8E7	V 380-415 3N~ Hz 50/60	80	70	28	84,0	0,36	

		Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716220	FTC4FE7	V 380-415 3N~	40	70	90	60,6	0,43
				Hz 50/60					



040

LINHA DE QUEIMA - TECNO 74

TECNOINOX

FRY TOP ELÉTRICOS

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716221	FTL8FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	103,8	0,79
				Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716222	FTR8FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	103,0	0,79
				Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716223	FTRR8FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	103,0	0,81
				Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716224	FTC8FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	105,4	0,78
				Hz 50/60					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716239	FTLD4FE7	V 380-415 3N~	40	70	90	61,2	0,43
				Hz 50/60					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716241	FTRD8FE7	V 380-415 3N~	80	70	90	104,0	0,79
				Hz 50/60					

FRITADEIRAS A GÁS

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

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
		713132	FRV43FG7T	12	40	70	90	63,2	0,48	

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

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
		713133	FRV83FG7T	24	80	70	90	103,4	0,82	

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

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
		713128	FRV47FG7T	16,5	40	70	90	55,6	0,48	

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

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
		713129	FRV87FG7T	33	80	70	90	107,0	0,81	

FRITADEIRA A GÁS 17LTS TANQUE COM PERMUTADORES DE CALOR SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
		713126	FR47FG7T	16,5	40	70	90	57,8	0,48	

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

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

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716050	FR4E7	6	380-415 3N~ 50/60 Hz	40	70	28	25,0	0,20	
	716094	FR4ES7	7,5	380-415 3N~ 50/60 Hz	40	70	28	25,0	0,20	

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

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716051	FR8E7	12	380-415 3N~ 50/60 Hz	80	70	28	42,0	0,40	
	716095	FR8ES7	15	380-415 3N~ 50/60 Hz	80	70	28	45,0	0,38	

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

	Código	Modelo	Tot. kW 14	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
	⚡ 716054	FR48FE7	V 380-415 3N~	40	70	90	56,4	0,43
			Hz 50/60					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
	⚡	716052	FR4FE7	V 380-415 3N~	40	70	90	39,8	0,43
				Hz 50/60					

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

								
	Código	Modelo	Tot. kW 7,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
	716096	FR4FES7	V 380-415 3N~	40	70	90	40,0	0,43
			Hz 50/60					



FRITADEIRAS ELÉTRICAS

FRITADEIRA ELÉTRICA 8+8LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS BASCULANTES SOBRE ARMÁRIO ABERTO, EQUIPADO COM CESTOS E TAMPA

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
				15	cm	cm	cm		
				V	80	70	90	61,4	0,79
				380-415 3N~					
		716097	FR8FES7	Hz					
				50/60					

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

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
				12	cm	cm	cm		
				V	40	70	90	49,6	0,42
				380-415 3N~					
		716055	FR43FE7	Hz					
				50/60					

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

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
				24	cm	cm	cm		
				V	80	70	90	75,5	0,79
				380-415 3N~					
		716056	FR83FE7	Hz					
				50/60					

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

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
				16,5	cm	cm	cm		
				V	40	70	90	51,4	0,43
				380-415 3N~					
		716057	FR47FE7	Hz					
				50/60					

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

	⚡	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
				33	cm	cm	cm		
				V	80	70	90	79,4	0,78
				380-415 3N~					
		716058	FR87FE7	Hz					
				50/60					

**FRITADEIRAS ELÉTRICAS**

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			12						
			V	40	70	90	49,8	0,43	
			380-415 3N~						
⚡	716126	FRD43FE7	Hz						
			50/60						

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			24						
			V	80	70	90	78,5	0,79	
			380-415 3N~						
⚡	716127	FRD83FE7	Hz						
			50/60						

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

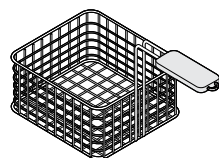
	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			16,5						
			V	40	70	90	52,5	0,36	
			380-415 3N~						
⚡	716128	FRD47FE7	Hz						
			50/60						

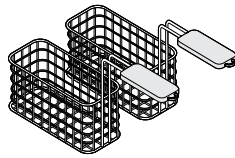
FRITADEIRA ELÉTRICA 17+17LTS TANQUE COM RESISTÊNCIAS ELEVATÓRIAS, CONTROLO ELETRÔNICO, SOBRE ARMÁRIO FECHADO, EQUIPADO COM CESTOS, TAMPA E TANQUE DE DRENAGEM DE ÓLEO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			16,5 + 16,5						
			V	80	70	90	86,0	0,76	
			380-415 3N~						
⚡	716129	FRD87FE7	Hz						
			50/60						



ACESSÓRIOS FRITADEIRAS

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

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

AQUECEDORES DE BATATAS FRITAS

AQUECEDOR DE BATATAS FRITAS ELÉTRICO GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW 1	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	⚡ 716048	SP4E7	V 220-240 ~	40	70	28	22,0	0,22	
			Hz 50/60						

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

	Código	Modelo	Tot. kW 1	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	⚡ 716049	SP4FE7	V 220-240 ~	40	70	90	36,4	0,43	
			Hz 50/60						



GRELHADORES A GÁS

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

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

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

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

GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

 	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	713149	GR4FG7T	8	40	70	90	59,0	0,43	

GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

 	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	713150	GR8FG7T	16	80	70	90	97,5	0,79	

COZEDORES DE MASSA

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713056	CP4FG7	10	40	70	90	52,0	0,43	



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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713057	CP8FG7	20	80	70	90	87,2	0,79	



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

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716059	CP4FE7	V 380-415 3N~ Hz 50/60	40	70	90	50,0	0,41	



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

	Código	Modelo	Tot. kW 12	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716060	CP8FE7	V 400 3N~ Hz 50/60	80	70	90	83,8	0,79	



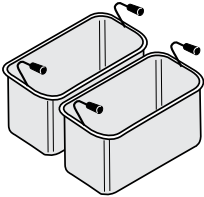
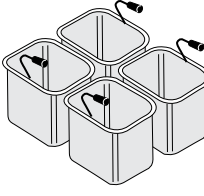
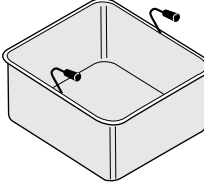
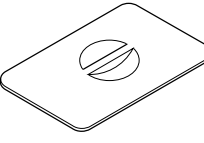
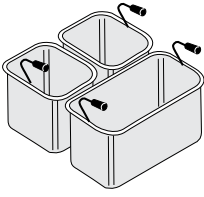
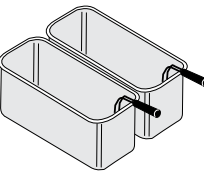
COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 24LTS GN 2/3, CONTROLO ELETRÔNICO, SOBRE ARMÁRIO ABERTO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716130	CPD4FE7	V 400 3N~ Hz 50/60	40	70	90	51,0	0,43	





ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

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

BANHOS-MARIA

BANHO-MARIA A GÁS GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	713031	BM4G7	2	40	70	28	23,5	0,22	

BANHO-MARIA A GÁS GN 2/1

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

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	713034	BM8FG7	2	80	70	90	54,6	0,80	

BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW 1,3	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	716026	BM4E7	V 230 ~ Hz 50/60	40	70	28	21,8	0,21	

BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 2/1

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

BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 2/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW 2,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	716029	BM8FE7	V 230 ~ Hz 50/60	80	70	90	52,8	0,78	



050

LINHA DE QUEIMA - TECNO 74

TECNOINOX

FRIGIDEIRAS BASCULANTES

FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS 50LTS COM TANQUE EM AÇO INOX

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713086	BS8IG7	12	80	70	90	131,0	0,96	

FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA 50LTS COM TANQUE EM AÇO INOX

	Código	Modelo	Tot. kW 8,7	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716074	BS8IE7	V 400 3N~ Hz 50/60	80	70	90	132,0	0,99	

MARMITAS

MARMITA A GÁS 50LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	713088	P8IG7	15,5	80	70	90	110,0	0,92	

MARMITA ELÉTRICA 50LTS AQUECIMENTO INDIRETO

	Código	Modelo	Tot. kW 9	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716075	P8IE7	V 400 3N~ Hz 50/60	80	70	90	115,0	0,96	

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTO NEUTRO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	796501	PN4L7	40	70	28	21,0	0,20	

ELEMENTO NEUTRO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	796502	PN8L7	80	70	28	31,5	0,40	

ELEMENTO NEUTRO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	796701	PN4FL7	40	70	90	35,0	0,44	

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

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	796703	PNC4FL7	40	70	90	41,6	0,42	

ELEMENTO NEUTRO COM 1 GAVETA SOBRE ARMÁRIO ABERTO E SUPORTE SALAMANDRA

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	716098	PNC8FL7	80	70	90	74,6	0,79	

ELEMENTO NEUTRO SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	796702	PN8FL7	80	70	90	50,6	0,78	



052

LINHA DE QUEIMA - TECNO 74

TECNOINOX

ELEMENTOS NEUTROS

ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	799001	VN4L7	40	57,5	57	17,0	0,23	

ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	799002	VN8L7	80	57,5	57	24,0	0,57	

ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	799003	VN12L7	120	57,5	57	30,0	0,65	

ARMÁRIO ABERTO COM GAVETA GN 1/1

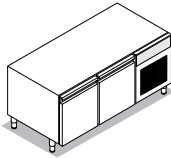
	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	716077	VNC4L7	40	57,5	57	27,0	0,23	

PORTA COMUM PARA A GAMA TECNO 74

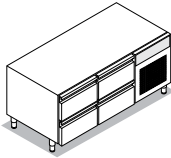
	Código							
	319002	PORTA DIREITA/ESQUERDA EM AÇO INOX						

BASES REFRIGERADAS

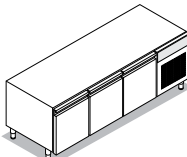
BASE REFRIGERADA GN 1/1 - 2 PORTAS - GÁS R290

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³	
			0,265	cm	cm	cm			
	⚡ 716179	BP120N	V 230 ~	120	65	62	83,0	0,74	
			Hz 50						

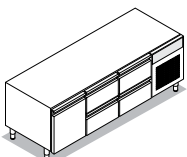
BASE REFRIGERADA GN 1/1 - 4 GAVETAS - GÁS R290

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³	
			0,265	cm	cm	cm			
	⚡ 716180	BC120N	V 230 ~	120	65	62	99,5	0,77	
			Hz 50						

BASE REFRIGERADA GN 1/1 - 3 PORTAS - GÁS R290

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³	
			0,318	cm	cm	cm			
	⚡ 716181	BP160N	V 230 ~	160	65	62	102,0	0,97	
			Hz 50						

BASE REFRIGERADA GN 1/1 - 1 PORTAS - 4 GAVETAS - GÁS R290

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³	
			0,318	cm	cm	cm			
	⚡ 716182	BC160N	V 230 ~	160	65	62	124,0	1,00	
			Hz 50						



054

TECNOINOX

Mosaico 74: O génio da poupança de espaço

Mosaico74 concentra toda a tecnologia numa dimensão contida, oferecendo soluções de design que optimizam os espaços. A **Mosaico74** oferece uma total flexibilidade de disposição e, com módulos de 45 cm de profundidade, combinam-se perfeitamente com a **Tecno 90** e **Tecno 74** para criar ilhas de 115 cm de profundidade, criadas inteiramente com equipamento modular.

**MO
SAI
CO** + **Tecno 74**



FOGÕES A GÁS, ELÉTRICOS E VITROCERÂMICA | BANHO-MARIA

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		313295	PCHM4FG9	10	1x10 Top kW-Btu/h 10 - 34.121	40	45	90	36,0	0,32

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		313296	PCHM8FG9/1	16	1x5 + 1x10 Top kW-Btu/h 16 - 54.594	80	45	90	56,8	0,51

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		313298	PCHM12FG9/1	26	1x6 + 2x10 Top kW-Btu/h 26 - 88.716	120	45	90	79,5	0,76

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

		Código	Modelo	Tot. kW 2,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716111	PCM4FE7	V 230 3 ~ Hz 50	1x2,6 Top kW-Btu/h 2,6 - 6.824	40	45	90	29,5	0,32

2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 4,3	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716115	PCCM8FE7	V 400 2N~ Hz 50/60	1x1,8 + 1x2,5 Top kW-Btu/h 4,3 - 13.649	80	45	90	46,4	0,51

BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1 SOBRE ARMÁRIO ABERTO

		Código	Modelo	Tot. kW 1,3		L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		716118	BMM8FE7	V 230 ~ Hz 50/60		80	45	90	41,0	0,51



056

TECNOINOX

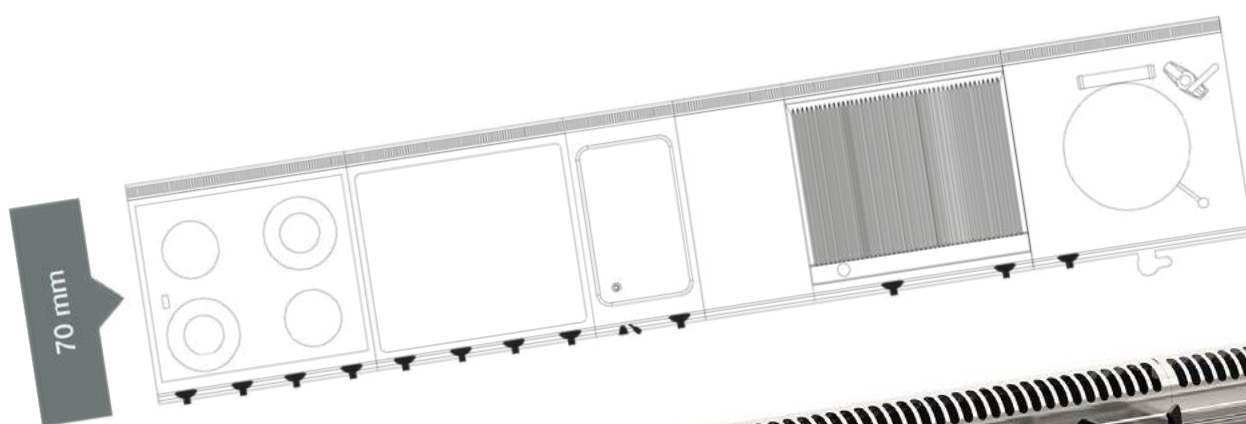
Tecno 70

Flexível, Compacta e Fiável.

OBTENHA OS MELHORES RESULTADOS

A linha **Tecno 70** é uma gama de equipamentos de cozinha profissional concebida para ser prática, funcional e um design compacto com uma excelente relação qualidade/preço. Desde as pizzarias aos restaurantes, passando pelos estabelecimentos de restauração tradicional, cafés e cantinas, a **Tecno 70** responde a uma série de exigências, garantindo um elevado desempenho e uma fiabilidade inigualável.

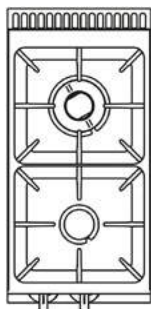
Os seus **módulos de 35 cm** de largura são a escolha ideal para quem procura otimizar o espaço da cozinha sem comprometer o excelente desempenho.



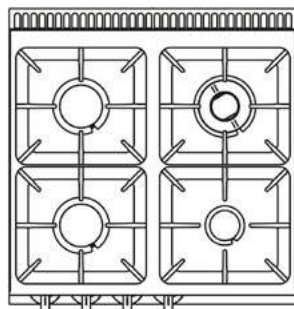
MÓDULOS: Fácil de instalar

A linha **Tecno 70** inclui módulos em compartimentos ou tampos que podem ser combinados com armários neutros, compartimentos com gavetas, compartimentos com portas, bases de fornos e frigoríficos, proporcionando-lhe uma composição ultra-flexível e compacta. Com **70 cm de profundidade**, os módulos estão disponíveis nas **larguras de 35 ou 70 cm**.

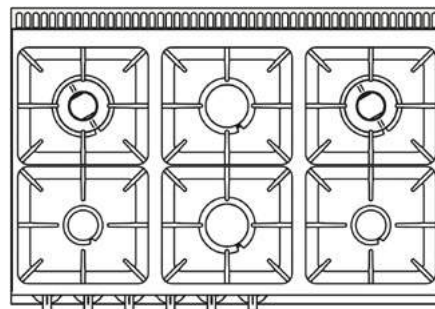
35 cm



70 cm



105 cm



Queimadores

Os queimadores de ferro fundido de anel duplo com numerosos orifícios bem distribuídos pela circunferência garantem a utilização eficaz do gás durante a cozedura.



058

LINHA DE QUEIMA - TECNO 70

TECNOINOX

FOGÕES A GÁS

2 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613001	PC35G7	10,5	1x7,2 + 1x3,3 Top kW-Btu/h 10,5 - 34.121	35	70	28	27,8	0,17	

4 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613002	PC70G7	19,5	1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5 Top kW-Btu/h 19,5 - 64.831	70	70	28	48,7	0,33	

6 QUEIMADORES A GÁS COM GRELHAS DE FERRO FUNDIDO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613003	PC105G7	30	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5 Top kW-Btu/h 30 - 102.364	105	70	28	71,0	0,47	

PLACA QUENTE

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613006	PPC70G7	9	Top kW-Btu/h 9 - 30.709	70	70	28	74,0	0,33	

4 QUEIMADORES A GÁS SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613036	PC70G7A	19,5	1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5 Top kW-Btu/h 19,5 - 64.831	70	70	85	71,2	0,68	

6 QUEIMADORES A GÁS SOBRE ARMÁRIO ABERTO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613037	PC105G7A	30	2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5 Top kW-Btu/h 30 - 102.364	105	70	85	103,0	0,99	

FOGÕES A GÁS

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW 1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		613011	PF70GG7	26,5	Oven kW 7 Top kW-Btu/h 19,5 - 64.831	70	70	85	114,4	0,69

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

		Código	Modelo	Tot. kW 19,5 + 5,3	kW 1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		613103	PF70G7	V 400 3N~ Hz 50/60	Oven kW 5,3 Top kW-Btu/h 19,5 - 64.831	70	70	85	108,0	0,70

4 QUEIMADORES A GÁS COM FORNO ELÉTRICO CONVECÇÃO GN 1/1 COM 1 GRELHA

		Código	Modelo	Tot. kW 19,5 + 5	kW 1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		613017	PF70V7	V 400 2N ~ Hz 50/60	Oven kW 5 Top kW-Btu/h 19,5 - 64.831	70	70	85	110,0	0,70

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW 2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		613014	PF105GG7	37	Oven kW 7 Top kW-Btu/h 30 - 102.364	105	70	85	153,0	0,99

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

		Código	Modelo	Tot. kW	kW 2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		613016	PFX105GG7	37	Oven kW 7 Top kW-Btu/h 30 - 102.364	105	70	85	158,0	0,99

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

		Código	Modelo	Tot. kW 30 + 6,3	kW 2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		613010	PFX105G7	V 400 3N~ Hz 50/60	Oven kW 6,3 Top kW-Btu/h 30 - 102.364	105	70	85	156,2	1,04



060

LINHA DE QUEIMA - TECNO 70

TECNOINOX

FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS

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

		Código	Modelo	Tot. kW 30 + 5	kW 2x7,2 + 2x3,3 + 2x4,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		613018	PF105V7	V 400 2N ~ Hz 50/60	Oven kW 5 Top kW-Btu/h 30 - 102.364	105	70	85	150,0	1,01

2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 5,2	kW 2x2,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		616004	PCR35E7	V 400 2N ~ Hz 50/60	Top kW-Btu/h 5,2 - 17.061	35	70	28	20,0	0,17

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

		Código	Modelo	Tot. kW 9,3	kW 3x2,6 + 1x1,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		616005	PCR70E7	V 400 3N ~ Hz 50/60	Top kW-Btu/h 9,3 - 30.709	70	70	28	32,0	0,33

6 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 15,6	kW 6x2,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		616007	PCR105E7	V 400 3N ~ Hz 50/60	Top kW-Btu/h 15,6 - 51.182	105	70	28	46,0	0,49

PLACA QUENTE ELÉTRICA

		Código	Modelo	Tot. kW 8	kW 4x2	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		616003	PP70E7	V 400 3N ~ Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8 - 27.297	70	70	28	74,4	0,33

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

		Código	Modelo	Tot. kW 14	kW 3x2,6 + 1x1,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		616014	PFR70E7	V 400 3N ~ Hz 50/60	Oven kW 4,7 Top kW-Btu/h 9,3 - 30.709	70	70	85	93,6	0,70



062

LINHA DE QUEIMA - TECNO 70



TECNOINOX

FOGÕES DE INDUÇÃO

2 ZONAS DE INDUÇÃO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			7							
	616111	PIN35E7N	V 400 3 ~ Hz 50/60	2x3,5	35	70	28	28,6	0,17	

4 ZONAS DE INDUÇÃO

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			14							
	616112	PIN70E7N	V 400 3 ~ Hz 50/60	4x3,5	70	70	28	51,4	0,33	

FRY TOP A GÁS

FRY TOP A GÁS PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			7	35	70	28	41,0	0,17	
	613107	FTL35G7							

FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			7	35	70	28	40,0	0,17	
	613108	FTR35G7							

FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	€
			7	35	70	28	42,5	0,18	
	613109	FTC35G7							2.000,00

FRY TOP A GÁS

FRY TOP A GÁS PLACA LISA

 	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613110	FTL70G7	14	70	70	28	72,0	0,33	

FRY TOP A GÁS PLACA 1/3 NERVURADA

 	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613111	FTR70G7	14	70	70	28	69,8	0,33	

FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

 	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613112	FTRR70G7	14	70	70	28	70,0	0,33	

FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

 	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613113	FTC70G7	14	70	70	28	63,5	0,33	



FRY TOP ELÉTRICOS

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

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

FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

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

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

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

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

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

FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA

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

FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³
		616084	FTRR70E7	V 380-415 3N~	70	70	28	64,6	0,33
				Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICOS

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

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

FRITADEIRAS A GÁS E ELÉTRICAS

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

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

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

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

FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS EQUIPADO COM CESTOS E TAMPA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
			6						
	616033	FR35E7	V 400 3N~ Hz 50/60	35	70	28	22,0	0,18	

FRITADEIRA ELÉTRICA 8+8LTS EQUIPADO COM CESTOS E TAMPA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
			12						
	616034	FR70E7	V 400 3N~ Hz 50/60	70	70	28	37,8	0,33	

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

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

		Código	Modelo	Tot. kW 10,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		616035	FRS35E7	V 400 3N~	35	70	85	48,0	0,44
				Hz 50/60					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 21,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		616036	FRS70E7	V 400 3N~	70	70	85	77,0	0,70
				Hz 50/60					

AQUECEDOR DE BATATAS FRITAS

AQUECEDOR DE BATATAS FRITAS ELÉTRICO GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
			1	cm	cm	cm		
			V					
	616044	SP35E7	220-240 1 ~	35	70	28	18,8	0,21
			Hz					
			50/60					

GRELHADORES A GÁS

GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA

		Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		613032	GR35G7	6,9	35	70	28	33,8	0,17

GRELHADOR A GÁS COM PEDRA LÁVICA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
	613033	GR70G7	13,8	70	70	28	58,2	0,33

COZEDORES DE MASSA A GÁS

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	613034	CP35G7	10	35	70	85	51,4	0,44	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	613035	CP70G7	20	70	70	85	84,0	0,70	

COZEDORES DE MASSA ELÉTRICOS

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

	Código	Modelo	Tot. kW 4,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	616045	CP35E7	V 400 3N~ Hz 50/60	35	70	85	47,0	0,45	

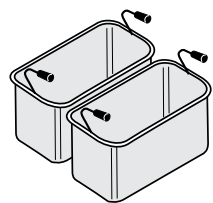
COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 23+23LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW 9,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	616046	CP70E7	V 400 3N~ Hz 50/60	70	70	85	77,6	0,66	



068

LINHA DE QUEIMA - TECNO 70

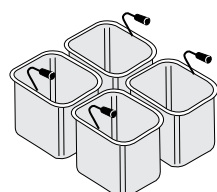
TECNOINOX**ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA**

Código

120620

Descrição

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

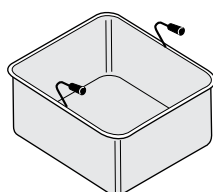


Código

120625

Descrição

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

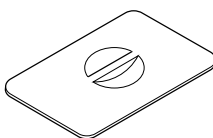


Código

120635

Descrição

CESTO 1 X GN 2/3 - DIM. CM (29x29x20A)

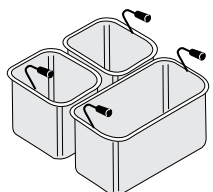


Código

120652

Descrição

TAMPA GN 2/3

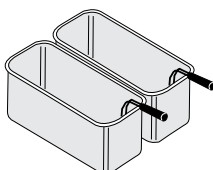


Código

120660

Descrição

CESTO 1 X GN 1/3 + 2 X GN 1/6 - DIM. CM (29X16X20A) | (14x14x20A)



Código

120700

Descrição

CESTO 2 X GN 2/6 - DIM. CM (14,5x29x20A)

BANHOS-MARIA A GÁS

BANHO-MARIA A GÁS GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613030	BM35G7	2	35	70	28	20,2	0,17	



BANHO-MARIA A GÁS GN 2/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	613031	BM70G7	2	70	70	28	29,4	0,33	



BANHOS-MARIA ELÉTRICOS

BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW 1,3	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	616040	BM35E7	V 220-240 1 ~ Hz 50/60	35	70	28	18,4	0,18	



BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 2/1

	Código	Modelo	Tot. kW 2,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	616041	BM70E7	V 220-240 1 ~ Hz 50/60	70	70	28	29,0	0,33	





070

LINHA DE QUEIMA - TECNO 70

TECNOINOX

FRIGIDEIRAS BASCULANTES

FRIGIDEIRA BASCULANTE A GÁS 50LTS COM TANQUE EM AÇO INOX

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

FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA 50LTS COM TANQUE EM AÇO INOX

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

MARMITAS

MARMITA A GÁS 50LTS AQUECIMENTO INDIRETO

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

MARMITA ELÉTRICA 50LTS AQUECIMENTO INDIRETO

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

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTO NEUTRO

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

ELEMENTO NEUTRO

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

ARMÁRIO ABERTO

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

ARMÁRIO ABERTO

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

ARMÁRIO ABERTO

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

PORTA COMUM PARA A GAMA TECNO 70

	Código							
	619009	PORTA DIREITA/ESQUERDA EM AÇO INOX PARA BASES						



Tecno 60

Composições para todas as necessidades

PORQUÊ ESCOLHER A TECNO 60?

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

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

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

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



FOGÕES A GÁS

2 QUEIMADORES A GÁS

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	113001	PC35G/6	6,6	1x3 + 1x3,6 Top kW-Btu/h 6,6 - 20.473	35	60	30	16,5	0,16	

4 QUEIMADORES A GÁS

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	113002	PC70G/6	13,2	2x3 + 2x3,6 Top kW-Btu/h 13,2 - 44.358	70	60	30	27,0	0,29	

6 QUEIMADORES A GÁS

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	113003	PC105G/6	19,8	3x3 + 3x3,6 Top kW-Btu/h 19,8 - 64.831	105	60	30	40,0	0,42	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	113006	PF70G/6	13,5 + 2,5 V 230 1 ~ Hz 50/60	2x3 + 2x3,6 Oven kW 2,5 Top kW-Btu/h 13,2 - 44.358	70	60	85	67,6	0,66	

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

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	113008	PF105G/G6	19,8 + 2,5 V 230 1 ~ Hz 50/60	3x3 + 3x3,6 Oven kW 2,5 Top kW-Btu/h 19,8 - 64.831	105	60	85	89,4	0,95	



074

LINHA DE QUEIMA - TECNO 60

TECNOINOX

FOGÕES ELÉTRICOS

2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 18 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 4	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		116001	PC35E/6/0	V 400 2N ~	2x2	35	60	30	15,0	0,15
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4 - 13.649					

2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 18 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 4	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		116002	PC35E/6/1	V 230 1 ~	2x2	35	60	30	14,2	0,15
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4 - 13,649					

4 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 18 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 8	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		116004	PC70E/6/0	V 400 3N ~	4x2	70	60	30	23,6	0,29
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8 - 27.297					

6 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 18 CM)

		Código	Modelo	Tot. kW 12	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		116006	PC105E/6/0	V 400 3N ~	6x2	105	60	30	35,0	0,42
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 12 - 40,946					

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

		Código	Modelo	Tot. kW 10,5	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
		116008	PF70E/6/0	V 400 3N ~	4x2 Oven kW 2,5	70	60	85	63,4	0,71
				Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8 - 27.297					

FOGÕES ELÉTRICOS

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

	Código	Modelo	Tot. kW 14,5	kW 6x2	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	116009	PFL105E/6/0	V 400 3N ~	Oven kW 2,5	105	60	85	92,0	0,97	
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 12 - 40.946						

FOGÕES EM VITROCERÂMICA

2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

	Código	Modelo	Tot. kW 4,3	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	116011	PCC35E/6/0	V 400 2N ~	1x1,8 + 1x2,5	35	60	30	15,2	0,15	
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4,3 - 13.649						

4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

	Código	Modelo	Tot. kW 8,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	116013	PCC70E/6/0	V 400 3N ~	2x1,8 + 2x2,5	70	60	30	26,0	0,29	
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8,6 - 27.297						

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

	Código	Modelo	Tot. kW 11,1	kW 2x1,8 + 2x2,5	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	116014	PFC70E/6/0	V 400 3N ~	Oven kW 2,5	70	60	85	65,5	0,67	
			Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8,6 - 27.297						



076

LINHA DE QUEIMA - TECNO 60

TECNOINOX

FRY TOP A GÁS

FRY TOP A GÁS PLACA LISA

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



FRY TOP A GÁS PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	113021	FTR35G/G6	4	35	60	30	34,0	0,16	



FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	113022	FTC35G/G6	4	35	60	30	36,0	0,16	



FRY TOP A GÁS PLACA LISA

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



FRY TOP A GÁS PLACA 1/3 NERVURADA

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



FRY TOP A GÁS PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	113026	FTC70G/G6	8	70	60	30	59,8	0,28	



FRY TOP ELÉTRICOS

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

		Código	Modelo	Tot. kW 3	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³
		116015	FTL35E/6/0	V 380-415 3N~	35	60	30	34,4	0,15
				Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

		Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³
		116018	FTR35E/6/0	V 380-415 3N~	35	60	30	34,5	0,16
				Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

		Código	Modelo	Tot. kW 3,9	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³
		116021	FTC35E/6/0	V 380-415 3N~	35	60	30	36,2	0,15
				Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

		Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³
		116025	FTL70E/6/0	V 380-415 3N~	70	60	30	64,0	0,29
				Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA

		Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³
		116027	FTR70E/6/0	V 380-415 3N~	70	60	30	61,6	0,29
				Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

		Código	Modelo	Tot. kW 7,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³
		116029	FTRR70E6/0	V 380-415 3N~	70	60	30	60,0	0,30
				Hz 50/60					



078

LINHA DE QUEIMA - TECNO 60

TECNOINOX

FRY TOP ELÉTRICOS

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			6						
			V						
			380-415 3N~	70	60	30	62,2	0,29	
⚡	116031	FTC70E/6/0	Hz 50/60						

FRITADEIRAS A GÁS E ELÉTRICAS

FRITADEIRA A GÁS 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			6,25	35	60	30	24,0	0,15	
🔥	113027	FR35G/G6							

FRITADEIRA A GÁS 8 + 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			12,5	70	60	30	43,0	0,29	
🔥	113028	FR70G/G6							

FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			6						
			V						
			400 3N ~	35	60	30	19,2	0,15	
⚡	116034	FR35E/6/0	Hz 50/60						

FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	€
			6						
			V						
			230 1 ~	35	60	30	19,4	0,15	
⚡	116035	FR35E/6/1	Hz 50/60						1.309,00

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

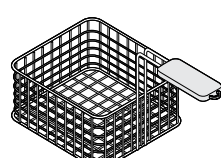
FRITADEIRA ELÉTRICA 8 + 8LTS

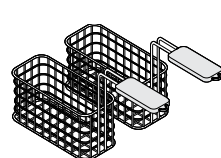
	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			12						
			V	70	60	30	32,8	0,29	
			400 3N ~						
			Hz						
			50/60						
	116037	FR70E/6/0							

FRITADEIRA ELÉTRICA 8 LTS SUPER

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			7,5						
			V	35	60	30	20,0	0,15	
			400 3N ~						
			Hz						
			50/60						
	116056	FR35ES/6/0							

ACESSÓRIOS FRITADEIRAS

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

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



080

LINHA DE QUEIMA - TECNO 60

TECNOINOX

AQUECEDOR DE FRITOS

AQUECEDOR DE FRITOS GN 2/3



Código	Modelo	Tot. kW 0,65	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
116039	SP35E/6/0	V 220-240 ~	35	60	30	16,8	0,21
		Hz 50/60					

GRELHADORES A GÁS E ELÉTRICOS

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



Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
113031	GR35G/G6	6,9	35	60	30	32,0	0,16

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



Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
113032	GR70G/G6	13,8	70	60	30	54,6	0,29

GRELHADOR ELÉTRICO



Código	Modelo	Tot. kW 3	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
116042	GR35E/6/0	V 400 3N ~	35	60	30	21,2	0,15
		Hz 50/60					

GRELHADOR ELÉTRICO



Código	Modelo	Tot. kW 6	L cm	P cm	A cm	Kg	m³
116044	GR70E/60	V 400 3N ~	70	60	30	33,6	0,30
		Hz 50/60					

COZEDORES DE MASSA

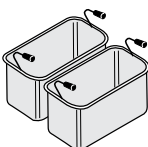
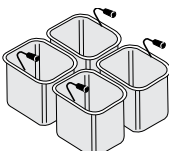
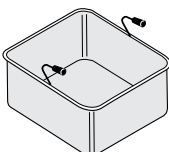
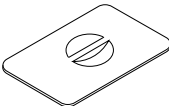
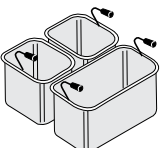
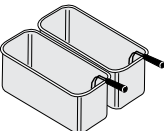
COZEDOR DE MASSA A GÁS 23LTS GN 2/3 SOBRE ARMÁRIO FECHADO - CESTOS NÃO INCLUÍDOS

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	113033	CP35G/G6	10	35	60	85	48,0	0,37	

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

	Código	Modelo	Tot. kW 4,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	116049	CP35E/G6/0	V 380-415 3N~ Hz 50/60	35	60	85	46,2	0,34	

ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

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



082

LINHA DE QUEIMA - TECNO 60

TECNOINOX

BANHOS-MARIA

BANHO-MARIA A GÁS GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	 113029	BM35G/G6	2	35	60	30	18,2	0,15	

BANHO-MARIA A GÁS GN 2/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	 113030	BM70G/G6	2	70	60	30	25,6	0,29	

BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW 1,3	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	 116040	BM35E/6/0	V 230 1 ~ Hz 50/60	35	60	30	16,0	0,15	

BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 2/1

	Código	Modelo	Tot. kW 2,6	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	 116041	BM70E/6/0	V 230 1 ~ Hz 50/60	70	60	30	23,4	0,29	

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTO NEUTRO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	110070	PN35/6	35	60	30	14,6	0,15	

ELEMENTO NEUTRO

	Código	Modelo	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	110075	PN70/6	70	60	30	23,5	0,29	

ARMÁRIO ABERTO

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

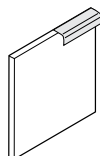
ARMÁRIO ABERTO

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

ARMÁRIO ABERTO

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

PORTA COMUM PARA A GAMA TECNO 60

	Código							
	119001	PORTA DIREITA/ESQUERDA EM AÇO INOX						



Drop-in

Máxima liberdade de instalação

As soluções Drop-in são simples de instalar e oferecem uma solução flexível e económica.

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

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

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



FOGÕES A GÁS

2 QUEIMADORES A GÁS

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	133005	DPCG35G	8,5	1x3,3 + 1x5,2 Top kW-Btu/h 8,5 - 27.297	35	60	30,7	17,0	0,16	

4 QUEIMADORES A GÁS

	Código	Modelo	Tot. kW	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	133006	DPCG70G	17	2x3,3 + 2x5,2 Top kW-Btu/h 17 - 58.006	70	60	30,7	28,0	0,29	

FOGÕES ELÉTRICOS

2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22CM)

	Código	Modelo	Tot. kW 5,2	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	136001	DPC35E0	V 400 2N ~ Hz 50/60	2x2,6 Top kW-Btu/h 5,2 - 17.061	35	60	26,6	15,6	0,15	

2 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22CM)

	Código	Modelo	Tot. kW 5,2	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	136002	DPC35E1	V 230 1 ~ Hz 50/60	2x2,6 Top kW-Btu/h 5,2 - 17.061	35	60	26,6	16,0	0,16	

4 PLACAS REDONDAS ELÉTRICAS (DIAM. 22 CM)

	Código	Modelo	Tot. kW 10,4	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	136004	DPC70E0	V 400 3N ~ Hz 50/60	4x2,6 Top kW-Btu/h 10,4 - 34.121	70	60	26,6	28,0	0,29	



086

LINHA DE QUEIMA - DROP-IN

TÉCNOINOX

FOGÕES EM VITROCERÂMICA

2 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

	Código	Modelo	Tot. kW 4,3	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			V 400 2N ~	1x1,8 + 1x2,5	35	60	26,6	15,0	0,15	
	⚡ 136006	DPCC35E0	Hz 50/60	Top kW-Btu/h 4,3 - 13,649						

4 ZONAS QUENTES EM VITROCERÂMICA

	Código	Modelo	Tot. kW 8,6	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			V 400 3N ~	2x1,8 + 2x2,5	70	60	26,6	24,0	0,29	
	⚡ 136008	DPCC70E0	Hz 50/60	Top kW-Btu/h 8,6 - 27,297						

FOGÕES DE INDUÇÃO

2 ZONAS DE INDUÇÃO

	Código	Modelo	Tot. kW 7	kW	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
			V 400 3 ~	2x3,5	35	65	29,5	29,5	0,21	
	⚡ 136041	DPIN35E	Hz 50/60							

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

FRITADEIRA ELÉTRICA 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	⚡ 136026	DFR35E0	6	400 3N~ 50/60 Hz	35	60	33	18,0	0,15	
	136027	DFR35ES0	7,5	400 3N~ 50/60 Hz	35	60	33	18,2	0,15	

FRITADEIRA ELÉTRICA 8 + 8LTS

	Código	Modelo	Tot. kW		L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	⚡ 136031	DFR70E0	12	400 3N~ 50/60 Hz	70	60	33	31,6	0,30	
	136032	DFR70ES0	15	400 3N~ 50/60 Hz	70	60	33	31,4	0,29	

BANHOS-MARIA ELÉTRICOS

BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 1/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³	
			1,3	cm	cm	cm			
			V	35	60	26,6	15,0	0,15	
			230 1 ~						
⚡	136035	DBM35E0	Hz						
			50/60						

BANHO-MARIA ELÉTRICO GN 2/1

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³	
			2,6	cm	cm	cm			
			V	70	60	26,6	25,0	0,32	
			230 1 ~						
⚡	136036	DBM70E0	Hz						
			50/60						

FRY TOP ELÉTRICOS

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³	
			3,9	cm	cm	cm			
			V	35	60	26,6	35,0	0,15	
			400 3N ~						
⚡	136009	DFTL35E0	Hz						
			50/60						

FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³	
			3,9	cm	cm	cm			
			V	35	60	26,6	32,2	0,15	
			400 3N ~						
⚡	136012	DFTR35E0	Hz						
			50/60						

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³	
			3,9	cm	cm	cm			
			V	35	60	26,6	35,0	0,15	
			400 3N ~						
⚡	136015	DFTC35E0	Hz						
			50/60						



088

LINHA DE QUEIMA - DROP-IN

TECNOINOX

FRY TOP ELÉTRICOS

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
			7,8	cm	cm	cm		
	⚡ 136018	DFTL70E0	V 400 3N~	70	60	26,6	63,0	0,29
			Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA 1/3 NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
			7,8	cm	cm	cm		
	⚡ 136020	DFTR70E0	V 400 3N~	70	60	26,6	60,0	0,29
			Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA NERVURADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
			7,8	cm	cm	cm		
	136022	DFTRR70E0	V 400 3N~	70	60	26,6	58,0	0,29
			Hz 50/60					

FRY TOP ELÉTRICO PLACA LISA CROMADA

	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
			7,8	cm	cm	cm		
	⚡ 136024	DFTC70E0	V 400 3N~	70	60	26,6	62,6	0,30
			Hz 50/60					

AQUECEDOR DE FRITOS

AQUECEDOR DE FRITOS GN 2/3

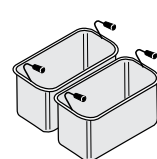
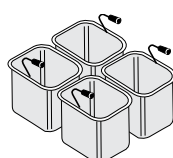
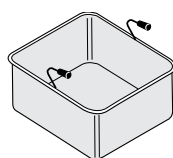
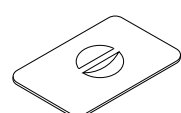
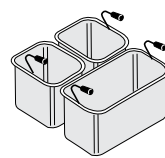
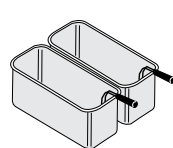
	Código	Modelo	Tot. kW	L	P	A	Kg	m³
			0,65	cm	cm	cm		
	⚡ 136034	DSP35E0	V 220-240 1~	35	60	26,6	17,6	0,21
			Hz 50/60					

COZEDOR DE MASSAS

COZEDOR DE MASSA ELÉTRICO 23LTS GN 2/3

	Código	Modelo	Tot. kW 4,8	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	136038	DCP35E0	V 400 3N~	35	60	32	28,0	0,36	
			Hz 50/60						

ACESSÓRIOS COZEDORES DE MASSA

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



090

LINHA DE QUEIMA - FAST 700

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

- Plano superior em aço inox AISI 301 18/10 1mm
- Estrutura completa em aço inox 430 com 0,8mm
- Queimadores cromados 6,0 kW e 3,5 kW
- Válvulas de gás e termopar
- Acendimento manual
- Forno a gás GN 2/1 685x530x350A mm, 7,5 kW, válvula termostática com termopar e chama piloto, acendimento piezoelétrico (pilha), controlo de temperatura de 50°C até 300°C. Câmara de confeitaria com porta de forno com junta em aço AISI430.
- Grelhas em ferro fundido (uma por cada queimador)
- Comandos em material atórmico
- Pés com altura regulável em aço inox AISI 304 18/10
- Certificação de conformidade CE/IMQ

F7/KUG4BA



F7/KUG6BA



F7/KUG4LO



F7/KUG6LN



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		F7/KUG4BA	F7/KUG4LO	F7/KUG6BA	F7/KUG6LN
Número de Queimadores	nº	4	4	6	6
Potência Queimadores	kW	2 x 3,5 + 2 x 6	2 x 3,5 + 2 x 6	3 x 3,5 + 3 x 6	3 x 3,5 + 3 x 6
Potência Fornos	kW	-	7,9	-	7,9
Dimensões (LxPxA)	mm	800x700x850	800x700x850	1200x700x850	1200x700x850

**PERSONALIZE
O SEU WOK**



**EXCLUSIVAMENTE PRODUZIDO
EM ITÁLIA. TODA A QUALIDADE**

MOD. CC/...



MOD. C - 9,5 kW
175 mm Ø



MOD. T - 14,0 kW
175 mm Ø



MOD. S - 21,0 kW
220 mm Ø



MOD. B - 23,0 kW
110 Watt

230 V / 50 Hz Ø 150 mm



FERRO FUNDIDO ESMALTADO
SUPORE DE WOK/CC



FERRO FUNDIDO ESMALTADO
SUPORE DE PANELA/CC



COZINHA ASIÁTICA WOK A GÁS

PERSONALIZE A SUA COZINHA

Modelo	Dimensões (L x P x A) mm	Tipo	BB 275h	BB 275h €	BA 850h	BA 850 €
CC/01	500x500 dimensões mínimas para queimador C kW 9,5					
CC/02	1000x500					
CC/02	500x1000					
CC/03	1500x500					
CC/03	1000x1000					
CC/04	2000x500					
CC/04	1000x1000					
CC/05	2500x500					
CC/05	1500x1000					



COZINHA ASIÁTICA WOK A GÁS

PERSONALIZE A SUA COZINHA

Modelo	Dimensões (L x P x A) mm	Tipo	BB 275h	BB 275h €	BA 850h	BA 850 €
CC/06	3000x500					
CC/06	1500x1000					
CC/07	2000x1000					
CC/08	2000x1000					
CC/09	2500x1000					
CC/10	2500x1000					
CC/11	3000x1000					
CC/12	3000x1000					



094

LINHA DE QUEIMA - ASIÁTICA



COZINHA ASIÁTICA WOK

FOGÕES ESPECIAIS WOK

Séries	Modelo	Código	Dimensões (mm)			
			Largura	Profundidade	Altura	

KC



CC/01

KC01060070BB

600

700

315

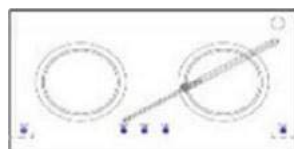
CC/01

KC01060070BA

600

700

850



CC/02

KC02100070BB

1000

700

315

CC/02

KC02100070BA

1000

700

850

CC/02

KC02120070BB

1200

700

315

CC/02

KC02120070BA

1200

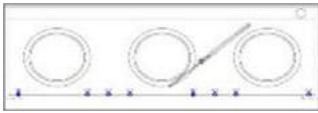
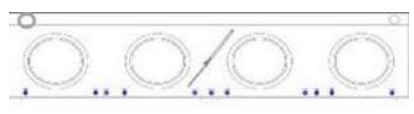
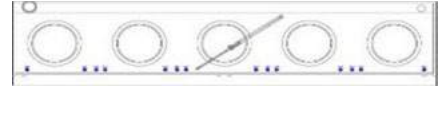
700

850


COZINHA ASIÁTICA WOK
FOGÕES ESPECIAIS WOK

Séries	Modelo	Código	Dimensões (mm)			
			Largura	Profundidade	Altura	

KC


	CC/03	KC03150070BB	1500	700	315	
	CC/03	KC03150070BA	1500	700	850	
	CC/03	KC03180070BB	1800	700	315	
	CC/03	KC03180070BA	1800	700	850	
	CC/04	KC04200070BB	2000	700	315	
	CC/04	KC04200070BA	2000	700	850	
	CC/04	KC04240070BB	2400	700	315	
	CC/04	KC04240070BA	2400	700	850	
	CC/05	KC05250070BB	2500	700	315	
	CC/05	KC05250070BA	2500	700	850	
	CC/05	KC05300070BB	3000	700	315	
	CC/05	KC05300070BA	3000	700	850	

**Frytops elétricos construídos e certificados com marca CE**

- Placas para grelhar elétricas lisas e nervuradas com revestimento cerâmico antiaderente, para fácil limpeza e manutenção
- Estrutura totalmente em aço inoxidável
- Zonas de aquecimento independentes (nº de zonas depende do modelo)
- Interruptores On/OFF independentes para controlar a fonte de alimentação principal e luzes indicadoras para indicação "ON"
- Termóstatos com regulação independente (até 300 °C) e luzes indicadoras para mostrar o funcionamento do termóstato
- Pés ajustáveis

XDPE 256 RC



XDPE 406 | 410 RC



XDPE 406 | 410 RC



XDPE 410 RCN



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

Frytops elétricos construídos e certificados com marca CE

- Placas para grelhar elétricas lisas e nervuradas com revestimento cerâmico antiaderente, para fácil limpeza e manutenção
- Estrutura totalmente em aço inoxidável
- Zonas de aquecimento independentes (nº de zonas depende do modelo)
- Interruptores On/OFF independentes para controlar a fonte de alimentação principal e luzes indicadoras para indicação "ON"
- Termóstatos com regulação independente (até 300 °C) e luzes indicadoras para mostrar o funcionamento do termóstato
- Pés ajustáveis

XDPE 606 | 610 RC



XDPE 610 RCN



XDPE 810 RC



XDPE 810 RCN



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDPE 606 RC Placa Lisa 6 mm	XDPE 610 RC Placa Lisa 10 mm	XDPE 610 RCN Placa Mista 10 mm	XDPE 810 RC Placa Lisa 10 mm	XDPE 810 RCN Placa Mista 10 mm
Dimensões (LxPxA)	mm	600x460x250	600x460x285	600x460x285	800x460x285	800x460x285
Dim. Placa (área útil) (LxP)	mm	580x400	590x400	590x400	790x400	790x400
Potência	W	3500 (2 zonas)	4500 (2 zonas)	4500 (2 zonas)	6000 (3 zonas)	6000 (3 zonas)
Voltagem	V	230	230	230	400 (230/3)	400 (230/3)
Peso	Kg	20,0	25,0	25,0	30,0	30,0



098

FRYTOPS ELÉTRICOS



Actimac®

Frytops elétricos profissionais bastante resistentes para uso contínuo

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MGRILL Placa Lisa	MGRILL Placa Mista	MGRILL Placa Nervurada	MGRILL BIG 1/2 GR Placa Mista
Dimensões (LxPxA)	mm	560x470x250	560x470x250	560x470x250	740x520x240
Dimensões Placa (área útil) (LxP)	mm	555x365	555x365	555x365	735x415
Potência	W	3000	3000	3000	4400
Voltagem	V-Hz	230-50-1	230-50-1	230-50-1	400-50-3
Peso	Kg	23	23	23	30,5

FRYTOPS DE VITROCERÂMICA

spidocook™

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

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SP 200	SP 300
Dimensões (LxPxA)	mm	398x654x128	693x654x129
Dimensões Placa (área útil) (LxP)	mm	1x 280x440	2x 280x440
Potência	W	2500	5000
Voltagem	V-Hz	230-50-1	230-50-1 / 400-50-3
Peso	Kg	10	17

Ideal para aquecer ou preparar de forma gradual os alimentos. Containers GN

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



Veja os preços dos nossos Containers em Inox

Pag. 194



ACT 1/1 150



ACT 1/1 150 TAP



ACT 1/1D 150 TAP



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACT BMWT	ACT 1/1 150	ACT 1/1 150 TAP	ACT 1/1D 150 TAP
Dimensões (LxPxA)	mm	338x540x248	325x555x260	325X605X260	650X605X260
Capacidade	nº	1x GN 1/1 150	3x GN 1/3 150	3x GN 1/3 150	6x GN 1/3 150
Torneiras	✓/✗	✓	✗	✓	✓
Potência	W	1200	1500	1500	3000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-5
Peso	Kg	8	4	5	7

CHAFING DISH

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

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



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

PLACA QUENTE

Placa de qualidade superior com tampo de vidro e estrutura em aço inox e fácil de utilizar. Excelente opção móvel como reserva ou capacidade extra.

- Temperatura ajustável de 60-105 °C
- Botão único de ligar/desligar o seletor de temperatura
- Leve e fácil de transportar e guardar
- Inclui luz indicadora e proteção sobreaquecimento
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACT PQ1
Dimensões (LxPxA)	mm	615x363x52
Peso máximo	Kg	15
Potência	W	250
Voltagem	V-Hz	230-50-1
Peso	Kg	5,9

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

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDAP 30	XDAP 60	XDAP 120
Dimensões (LxPxA)	mm	400x460x570	400x460x860	780x460x860
Capacidade para pratos	nº	30	60	120
Prateleiras	nº	2	3	3
Potência	W	400	750	1500
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	18,1	25,5	42

AQUECEDOR DE FRITOS

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDAF GN 11	XDAF 11 150
Dimensões (LxPxA)	mm	330x570x480	330x620x460
Capacidade	GN	GN 1/1 x 40	GN 1/1 x 150
Potência	W	1000	650
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	6,2	6

ELÉTRICAS DE CUBA SIMPLES

- Construção geral e resistências em aço inox
- Cuba interior embutida de inox com marca de nível de óleo
- Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba
- Termostato regulável até 180°C
- Termostato de segurança com rearme manual
- Interruptor ON/PFF de corte de corrente geral com luz indicadora
- Micro interruptor de segurança, para evitar o funcionamento do painel de controlo quando retirado da cuba



XDFJ 8LG C | S

XDFJ 6L C

XDFJ 10LG M | T | S

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDFJ 6L	XDFJ 8LG C	XDFJ 8LG S	XDFJ 10LG M	XDFJ 10LG T	XDFJ 10LG S
Dimensões (LxPxA)	mm	270x410x315	270x460x370	270x460x370	325x500x370	325x500x370	325x500x370
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	235x223x110	235x223x110	235x223x110	255x255x120	255x255x120	255x255x120
Torneiras	✓/✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓
Potência	W	3200	3500	4500	4500	7500	8500 (res. duplas)
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50 Contactor	400-50 Contactor	230-50 Contactor	400-50 Contactor	400-50 Contactor
Óleo para fritar	Lts	7	7	7	9	10	10
Peso	Kg	6	7	8	9	9	9

ELÉTRICAS DE CUBA DUPLA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDFJ 66L	XDFJ 88LG C	XDFJ 88LG S	XDFJ 1010LG M	XDFJ 1010LG T	XDFJ 1010LG S
Dimensões (LxPxA)	mm	535x410x315	535x460x370	535x460x370	655x500x370	655x500x370	655x500x370
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	2x 235x223x110	2x 235x223x110	2x 235x223x110	2x 255x255x120	2x 255x255x120	2x 255x255x120
Torneiras	✓/✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓
Potência	W	2x 3200	2x 3500	2x 4500	2x 4500	2x 7500	2x 8500 (res. duplas)
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50 Contactor	400-50 Contactor	230-50 Contactor	400-50 Contactor	400-50 Contactor
Óleo para fritar	Lts	2x 7	2x 7	2x 7	2x 10	2x 10	2x 10
Peso	Kg	11	13	15	17	19	19



- Construção geral e resistências em aço inox
- Cuba em aço inox amovível
- Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba
- Termostato regulável até 180°C
- Termostato de segurança com rearme manual
- Interruptor ON/OFF de corte de corrente com luz indicadora
- Cuba interior embutida de inox com marca de nível de óleo
- Micro interruptor de segurança para evitar o funcionamento do painel de controlo quando retirado da cuba
- Pés de borracha anti deslizantes
- Torneira 1/2" com sistema de segurança
- Saída de óleo no fundo da cuba para escoamento eficiente equipado com filtro anti-resíduos



XDF 30LG PAST



XDF 16LG PAST



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

FRITADEIRAS COM MÓVEL

- Construção geral e resistências em aço inox
- Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba
- Termostato regulável até 180°C
- Termostato de segurança com rearme manual
- Interruptor ON/OFF de corte de corrente com luz indicadora
- Cuba interior embutida de inox com marca de nível de óleo
- Torneira de escoamento, no interior do móvel. Sem cuba para armazenamento de óleo usado
- Micro interruptor de segurança, para evitar o funcionamento do painel de controlo quando retirado da cuba
- Saída de óleo no fundo da cuba para escoamento eficiente e filtro anti-resíduos
- Pés ajustáveis

ELÉTRICAS DE CUBA SIMPLES



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDFK J10L MV	XDFK J15L MV	XDFK J20L MV
Dimensões (LxPxA)	mm	400x600x1030	400x600x1030	400x700x1030
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	250x255x120	295x260x120	415x260x120
Potência	W	7500	12000	18000
Voltagem	V-Hz	400-50 Contactor	400-50 Contactor	400-50 Contactor
Óleo para fritar	Lts	10	15	20
Peso	Kg	30	32	35

- Construção geral e resistências em aço inox
- Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba
- Termostato regulável até 180°C
- Termostato de segurança com rearme manual
- Interruptor ON/OFF de corte de corrente com luz indicadora
- Cuba interior embutida de inox com marca de nível de óleo
- Torneira de escoamento, no interior do móvel. Sem cuba para armazenamento de óleo usado
- Micro interruptor de segurança, para evitar o funcionamento do painel de controlo quando retirado da cuba
- Saída de óleo no fundo da cuba para escoamento eficiente e filtro anti-resíduos
- Pés ajustáveis



ELÉTRICAS DE CUBA DUPLA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDFK J1010L MV	XDFK J1515L MV	XDFK J2020L MV
Dimensões (LxPxA)	mm	800x600x1030	800x600x1030	800x700x1030
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	2x 250x255x120	2x 295x260x120	2x 415x260x120
Potência	W	2x 7500	2x 12000	2x 18000
Voltagem	V-Hz	400-50 Contactor	400-50 Contactor	400-50 Contactor
Óleo para fritar	Lts	10 + 10	15 + 15	20 + 20
Peso	Kg	54	56	60

FRITADEIRAS DE BANCADAS

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


elframo®
ELÉTRICAS


ST 7 | ST 12



ST 7+7 | ST 12+12



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



GÁS

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



GT 10+10



GTS 17+17



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		🔥 GT 10	🔥 GT 10+10	🔥 GTS 17+17
Dimensões (LxPxA)	mm	400x600x693	700x600x693	700x700x841
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	1x 215x290x120	2x 215x290x120	2x 215x375x120
Potência	W	6500	13000	12000 + 12000
Óleo para fritar	Lts	10	10 + 10	17 + 17
Batatas congeladas	Kg/h	8-10	16-20	18 + 18
Peso	Kg	32	54	60

- Painel com controles eletromecânicos
- Estrutura em aço inox AISI 304 com cantos redondos
- Resistência blindada rebatível em aço inox
- Cuba modelada sem soldaduras
- Torneira de drenagem com dispositivo de segurança
- Termostato de segurança adicional
- Pés ajustáveis em aço inox



FRITADEIRAS COM MÓVEL

ELÉTRICAS



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		NE-M 200	NE-M 200 + 200
Dimensões (LxPxA)	mm	400x700x1100	800x700x1100
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	1x 260x280x150	2x 260x280x150
Potência	W	10000 16000	20000 32000
Voltagem	V-Hz	400-50 3N	400-50 3N
Óleo para fritar	Lts	20	20 + 20
Batatas congeladas	Kg/h	22 (10kW) 28 (16kW)	44 (20kW) 56 (32kW)

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

GÁS (GT Series)



GT 17+17



GT 17



GT 35



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



ELETRÔNICAS ELÉTRICAS

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



► Função de "Fusão"

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

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



Intuitiva e fácil de utilizar

- Construção em aço inox AISI 304
- Capacidade de óleo: 22L (11+11L modelo XMART M212)
- Cuba incorporada
- Controlo termostático mecânico
- Regulação da temperatura de 100 °C a 190 °C
- Termóstato de segurança a 230 °C
- Resistências blindadas em aço inoxidável
- Zona fria para recolha de resíduos alimentares
- Conformidade Europeia
- Sem elevação automática do cesto
- Sem sistema de filtragem

Inclui Cestos e Tampa Topo

Profundidade: 800mm
Altura de trabalho: 870 mm



Dimensões Cesto:
150L x 300P x 135A mm

ALTO RENDIMENTO
ELÉTRICASÉRIE 800 XMART
TERMOSTATO MECÂNICO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XMART M 112	XMART M 212
Modelo		Cuba Simple	Cuba Dupla
Dimensões (LxPxA)	mm	400x800x1015-1030	400x800x1015-1030
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	2x 150 x 300 x 135	2x 150 x 300 x 135
Potência	kW	12 kW	12 kW
Voltagem	V-Hz	400-50 3N	400-50 3N
Óleo para fritar	Lts	22	11 + 11
Produção Real *	Kg/h	15-18	15-18

* Recomendamos máx. 750 g/cesto (1,5 kg/ciclo). A capacidade horária depende da potência, que determina o tempo de recuperação entre cargas para o óleo regressar aos 180°C. Dados de produção obtidos em testes com batatas pré-fritas de 6 mm.

NOVA
ENTRADA

MIRROR

ALTO RENDIMENTO
ELÉTRICA

9 Programas configuráveis com aviso acústico

- Construção em aço inox AISI 304
- Capacidade de óleo: 22L (11+11L consoante modelo)
- Cuba incorporada
- Controlo programável
- Regulação da temperatura de 100 °C a 190 °C
- Termóstato de segurança a 230 °C
- Resistências blindadas em aço inoxidável
- Zona fria para recolha de resíduos alimentares
- Elevação automática dos cestos (consoante modelo)
- Sistema de filtragem (consoante o modelo)
- Conformidade Europeia

SÉRIE 800 XMART
PROGRAMÁVEL

Inclui Cestos e Tampa Topo

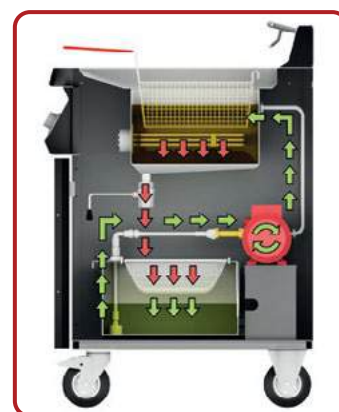
Profundidade: 800mm
Altura de trabalho: 870 mm



Disponível com elevadores e sistema de filtragem (consoante o modelo).



PROCURA RAPIDEZ?
MODELOS 22 KW
RECUPERAÇÃO QUASE
INSTANTÂNEA



C Programável

L Elevação automática dos cestos

P Sistema de filtro de óleo

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		⚡ XMART 117	⚡ XMART 122	⚡ XMART 217	⚡ XMART 222
Modelo		Cuba Simples	Cuba Simples	Cuba Dupla	Cuba Dupla
Dimensões (LxPxA)	mm	400x800x1110-1273	400x800x1110-1273	400x800x1110-1273	400x800x1110-1273
Dimensões Cesto (LxPxA)	mm	2x 150 x 300 x 135	2x 150 x 300 x 135	2x 150 x 300 x 135	2x 150 x 300 x 135
Potência	kW	17 kW	22 kW	17 kW	22 kW
Voltagem	V-Hz	400-50 3N	400-50 3N	400-50 3N	400-50 3N
Óleo para fritar	Lts	22	22	11 + 11	11 + 11
Produção Real *	Kg/h	22 - 24	27 - 30	22 - 24	27 - 30

* Recomendamos máx. 750 g/cesto (1,5 kg/ciclo). A capacidade horária depende da potência, que determina o tempo de recuperação entre cargas para o óleo regressar aos 180°C. Dados de produção obtidos em testes com batatas pré-fritas de 6 mm.

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

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



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



Suporte de parede.
Cod. 9003

€ 114,00



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

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

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



 **Actimac®**
SÉRIE LIFT



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



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

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



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

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



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

A combinação do Emulsionizer Pro 1.0 da Sammic com o triturador XM-12 e a criatividade de cada chef possibilita a obtenção, com grande facilidade, de preparações únicas. Tritura, filtra e emulsiona ao mesmo tempo.

- Um acessório para o triturador XM-12 que permite criar emulsões gastronómicas de qualquer tipo.
- Consiste num filtro de aço inoxidável combinado com bases perfuradas intercambiáveis, dependendo do objetivo gastronómico desejado.
- Funciona com um triturador de braço (diâmetro cobre- lâmina max: 65 mm), o seu design e tamanho são ideais para o triturador XM-12 da Sammic
- O triturador é acionado dentro do filtro emulsificador, onde os ingredientes são colocados, para obter a emulsão desejada.

**NOVA
ENTRADA**

Emulsionizer Pro 1.0

290,00 €

Emulsionizer + XM-12

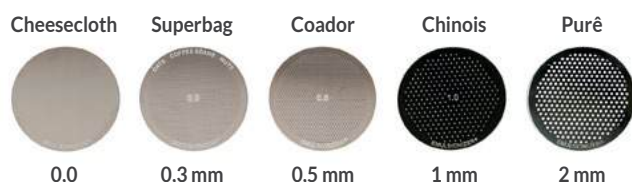
545,00 €

Vídeo Apresentação


<https://youtu.be/hYeUif384tE>

INCLUI

- Conjunto de 5 discos intercambiáveis



- Jarro de borossilicato resistente ao calor com tampa
- Almofariz de bambu



BATEDORES

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

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



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



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

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



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

COMBINADOS

Trituradores-batedeiras profissionais homologados pela NSF

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



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

Fabricado totalmente em aço inoxidável 18/10. Concebido para trabalhar em caldeiros até 800 litros de capacidade.

- Para misturar e tritar diretamente no caldeiro, ou nos utensílios de cozinha, para fazer sopas, tortilhas e maionese
- Desenhado para obter grande produção e para usar e com frequência
- Comodidade na utilização: possibilidade de mover em várias direções, regulável em altura, instalado num carro de 4 rodas de borracha com tratamento anti-deslizante, 2 delas com travão
- Braço de 600 mm de comprimento que permite tritar em qualquer tipo de recipiente, tanto redondo como retangular, abrangendo todo o espaço do recipiente por igual
- O braço triturador é equilibrado, o que evita que o braço caia ou se incline para trás quando não está bloqueado
- A alavanca de aperto do braço permite bloquear o triturador com uma mão enquanto controlamos o carro com a outra.
- Pannel de comandos estanque e inclinado, de fácil acesso durante a utilização.
- Pannel de comandos situado no carro, permitindo que o braço seja mais ágil e tenha maior mobilidade
- Pannel de comandos com temporizador incorporado que permite deixar a máquina em funcionamento durante 60 minutos sem necessidade de intervenção do utilizador.
- Lâminas, disco e grelha de fácil remoção e limpeza
- A turbina, a proteção, o disco e a grelha podem ser limpos numa máquina de lavar louça
- 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

Vídeo Apresentação



<https://youtu.be/14c2h8dNZRA>

EQUIPAMENTO INCLUÍDO

- Carro, motor e braço (sem grelhas)

GRELHAS PARA TRX - OPCIONAL

Grelhas removíveis que se adaptam às necessidades de cada utilizador, para turbo trituradores TRX-21 ou TRX-22.

- 21D: Grelhas 21 dentes para produtos fibrosos
- 30D: Grelha standard multiusos
- 42D: Grelha para um triturado extrafino



GRELHAS	
4032401 - 21 dentes	
4032403 - 30 dentes	
4032389 - 42 dentes	



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TRX-21 (Modelo 1 velocidade)	TRX-22 (Modelo 2 velocidades)
Potência	W	2200	2200
Capacidade máxima de recipiente	Lts	800	800
Velocidade (em líquido)	rpm	1500	750-1500
Diâmetro máximo grelha	mm	288	288
Comprimento braço triturador	mm	600	600
Comprimento (LxPxX)	mm	568x1643 (963)x1219 (1651)	568x1643 (963)x1219 (1651)
Peso	Kg	96	96
Nível de ruído (1 m.)	dB (A)	<70	<70



Profissional cortador de frutas e vegetais, corte rápido e eficiente em fatias, cubos, batatas fritas ou juliana.

- Máquina robusta e fiável
- Equipada com 2 discos de corte (2 e 4 mm) e três raladores (3, 4 e 7 mm)
- Capacidade de 50 a 450 kg/hora
- Alimentação com alavanca ou empurrador
- Interruptor de segurança na tampa
- Fácil de limpar com um pano húmido e detergente
- Assenta em 4 pés de borracha



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VC450
Dimensões (LxPxAl)	mm	290x540x400
Potência	W	550
Voltagem	V-Hz	230-50-1
Peso	Kg	22,5
Velocidade	rpm	270

CUTTERS

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

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Deluxe 6L	Deluxe 9L
Dimensões (LxPxAl)	mm	565x365x440	570x385x460
Capacidade do balde	Lts	6	9
Potência	W	1800	1800
Voltagem	V-Hz	230-50-1	230-50-1
Peso	Kg	19	21

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

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



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



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



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

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



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

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



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



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

ASPIRAÇÕES EXTERNAS - LINHA SEMIAUTOMÁTICA

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SMART (Abs)	EUROMINI	EUROBIG	MATIC 35	MATIC 40	MATIC 50
Suporte		Analógico	Analógico	Analógico	Digital	Digital	Digital
Dimensões (LxPxA)	mm	375x155x80	370x275x130	470x275x130	370x280x170	420x280x170	520x280x170
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Fluxo Bomba de Vácuo	Lts/min	16	20	20	20	20	20
Barra de soldar	mm	310	350	450	350	400	500
Peso	Kg	2	8	10	8	9	11

BANCADA - LINHA DE VÁCUO

- Display a cores 3,5 " e totalmente automática
- Possibilidade de guardar 5 programas
- Sistema de One Touch de série e programa de marinagem
- Bomba limpa e sistema Gastrovac
- Soldagem de membrana
- E-VAC 25 e E-VAC 30 com tampa plana



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		E-VAC 25	E-VAC 30	E-VAC 35	E-VAC 40	E-VAC 45	E-VAC 50
Suporte		Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Dimensões (LxPxA)	mm	360x420x370	410x460x370	460x520x420	510x560x450	560x610x450	620x650x450
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	260x300x120	310x350x120	360x400x190	410x450x220	460x500x220	520x520x220
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Fluxo Bomba Vácuo - ÓLEO	m³/h	8	8	10	16	16	16
Barra Soldar	mm	250	300	350	400	450	500
Peso	Kg	30	32	38	50	60	67



BANCADA - LINHA PROFISSIONAL

- Display a cores 4,3" e totalmente automática
- Possibilidade de guardar 20 programas
- Sistema de One Touch de série e programas Chef para dar suporte a cada preparação
- Bomba limpa e sistema Gastrovac
- Soldagem sem fio (pistões)

E-PRO 30, 35 e 40



E-PRO 45 e 45 D



E-PRO 50



E-PRO 80



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		E-PRO 30	E-PRO 35	E-PRO 40	E-PRO 45	E-PRO 45 D	E-PRO 50	E-PRO 80
Suporte		Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Dimensões (LxPxA)	mm	410x460x370	460x520x420	510x560x450	560x610x450	600x580x450	620x650x450	920x560x450
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	310x350x120	360x400x190	410x450x220	460x500x220	500x460x220	520x520x220	820x420x200
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Fluxo Bomba Vácuo - ÓLEO	m³/h	10	10	20	20	20	20	20
Barra Soldar	mm	300	350	400	450	2x 450	500	2x 400
Peso	Kg	35	40	55	62	67	78	80

BANCADA - LINHA SUPERIOR

- Display a cores 4,3" e totalmente automática
- Possibilidade de guardar 40 programas
- Sistema de One Touch de série e programas Chef para dar suporte a cada preparação
- Bomba limpa e sistema Gastrovac
- Sensor de vácuo e sensor de líquido
- Bomba Busch e Gás Inerte
- Soldagem sem fio (pistões)

E-TOP 30 e 35



E-TOP 45 D



E-TOP 40, 45 e 50



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		E-TOP 30	E-TOP 35	E-TOP 40	E-TOP 45	E-TOP 45 D	E-TOP 50
Suporte		Digital	Digital	Digital	Digital	Digital	Digital
Dimensões (LxPxA)	mm	410x460x370	460x520x420	510x560x450	560x610x450	600x580x450	620x650x450
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	310x350x120	360x400x190	410x450x220	460x500x220	500x460x220	520x520x220
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Fluxo Bomba Vácuo - ÓLEO	m³/h	8	8	18	20	20	20
Barra Soldar	mm	300	350	400	450	2x 450	500
Peso	Kg	36	40	58	62	70	78

LINHA DE VÁCUO

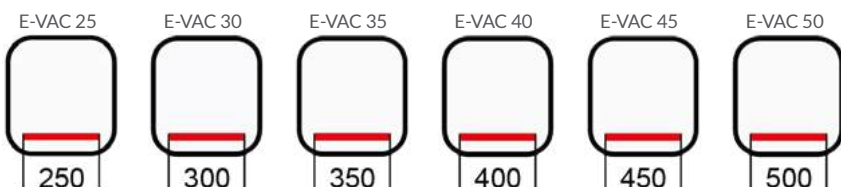
OPCIONAIS - E-VAC

Carro de suporte para a máquina em inox

Plano inclinado para líquidos

Voltagem e frequências especiais

BARRAS DE SELAGEM STANDARD



LINHA PROFISSIONAL

OPCIONAIS - E-PRO

Carro de suporte para a máquina em inox

Plano inclinado para líquidos

Voltagem e frequências especiais

Gás Inerte

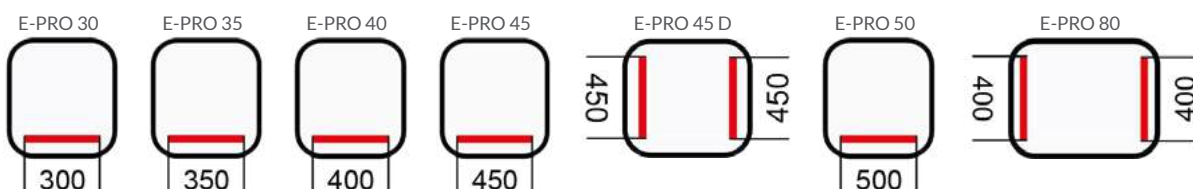
Câmara de altura dupla (E-PRO 40)

Bomba Busch

Corte de excedente

Barra de vedação adicional

BARRAS DE SELAGEM STANDARD



LINHA SUPERIOR

OPCIONAIS - E-TOP

Carro de suporte para a máquina em inox

Plano inclinado para líquidos

Voltagem e frequências especiais

Barra de vedação adicional

Câmara de altura dupla (E-TOP 40)

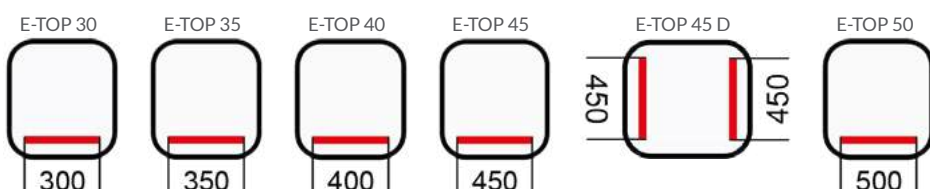
Impressora de etiquetas

Corte de excedente

Filtro de pó

Filtro de líquidos

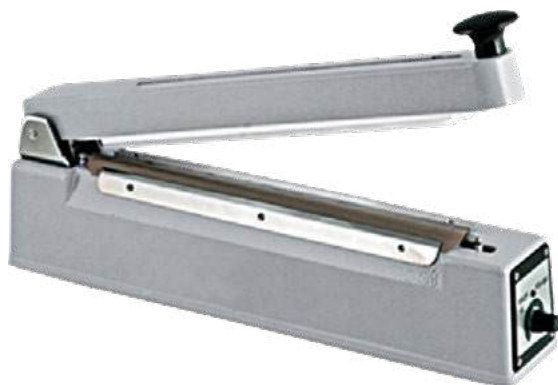
BARRAS DE SELAGEM STANDARD





SÉRIE EM

Para selar hermeticamente sacos de diferentes tamanhos e espessuras



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



MÁQUINAS DE EMBALAR

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



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

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

Uma técnica de cozedura, a vácuo em baixas temperaturas, com um controle da temperatura muito preciso que permite manter sabor, textura e nutrientes do alimento.

- Temperatura e tempo ajustáveis
- Temperatura máxima 99°C
- Preparação perfeita por água uniforme
- Máquina bem isolada
- Indicação digital em LCD
- Fácil controlo com comandos tácteis
- Com proteção térmica
- Cabo de alimentação destacável
- De limpeza fácil



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Universal Pro
Dimensões (LxPxAl)	mm	145x185x290
Capacidade significativa	L	30
Potência	W	1500
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	2

Cozedores sous-vide profissionais de grande precisão e fiabilidade, de temperatura controlada com agitador.



- Programável: possibilidade de armazenar 20 programas de cozimento
- Ligação Bluetooth (na versão XL também por Wi-Fi)
- HACCP-ready
- Intervalo de temperatura 5°C - 95°C
- Sonda coração opcional
- Atualização contínua do software
- Fácil de utilizar e portátil

ACESSÓRIOS	PREÇO
Sonda Coração Smartvide	262,00€
Membranas Smartvide	47,00€



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SmartVide 5	SmartVide 7	SmartVide 9	SmartVide XL
Dim. Exteriores (LxPxAl)	mm	116x128x330	124x140x360	124x140x360	125x148x435
Dim. submergível (LxPxAl)	mm	116x94x147	117x110x147	117x110x147	117x110x197
Capacidade max. recipiente	L	30	56	56	120
Potência	W	1600	2000	2000	2600
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	3,1	3,6	4,2	4,7

Tecnocombi XTRA Manual

Para a sua cozinha profissional

CARACTERÍSTICAS

Os fornos eletromecânicos **Tecninox** garantem que cozinhe de forma precisa e intuitiva, graças a um interface simples e às características especiais do seu design. Com apenas **3 comandos**, os utilizadores podem ajustar a temperatura, o tempo de cozedura e o nível de humidade. O ciclo misto oferece a flexibilidade de **gerir até sete níveis de humidade** para obter os melhores resultados de cozedura.

O deflector garante uma cozedura uniforme e foi concebido para uma distribuição óptima do calor na câmara. As grelhas estão convenientemente espaçadas em 70 mm.

As **luzes** indicam quando o forno está ligado e a atividade dos elementos de aquecimento, enquanto o botão para abrir a ventilação e o interruptor de alimentação estão localizados no painel de controlo. A **pega de abertura fácil** e a **condensação de vapor** para proteger os tubos completam as características deste forno de alta qualidade.



OPCIONAIS PARA A GAMA

Os fornos manuais Tecnocombi oferecem uma gama de opções para personalizar a experiência de cozedura. Entre elas, a opção de **abertura invertida da porta** para uma utilização mais prática.

As **bases com suporte para tabuleiros** permitem uma melhor organização do espaço de trabalho, enquanto os **exautores** garantem uma extração eficaz do vapor e dos odores. O **kit de empilhamento (apenas para fornos eléctricos)** optimiza o espaço na cozinha. Os **tabuleiros adicionais** aumentam a capacidade de cozedura, enquanto a **pistola de pulverização externa** permite uma limpeza rápida e fácil do forno.



TECNOCOMBI M SERIES
TECNOCOMBI XTRA SÉRIE M FORNO ELÉTRICO MISTO, 4x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

	Código	Modelo	Tot. kW	V/Hz	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	951651	EOM04M	6,25	380-415 3N~ 50 Hz	86	72	60	88,0	0,78	
⚡	951652	EOM04M/1	6,25	220-240 ~ 50 Hz	86	72	60	81,5	0,69	

TECNOCOMBI XTRA SÉRIE M FORNO ELÉTRICO MISTO, 6x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	951650	EOM06M	8,25	380-415 3N~ HZ 50	86	72	74	90,2	0,79	

TECNOCOMBI XTRA SÉRIE M FORNO ELÉTRICO MISTO, 10x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	951653	EOM10M	16,5	380-415 3N~ HZ 50	86	72	102	117,6	1,01	

TECNOCOMBI XTRA SÉRIE M FORNO A GÁS MISTO, 6x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	951350	GOM06M	10 + 0,25	220-240 ~ HZ 50	86	72	74	102,0	0,80	

TECNOCOMBI XTRA SÉRIE M FORNO A GÁS MISTO, 10x GN 1/1, COM VAPOR DIRETO, ELETROMECAÂNICO

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	951351	GOM10M	19 + 0,5	220-240 ~ HZ 50	86	72	102	133,5	1,03	

FORNOS COMBINADOS TECNOCOMBI NEXT, TECNODUAL NEXT E TECNOBAKE NEXT

NEXT

A próxima geração de fornos combinados da Tecninox.

Desenhada para oferecer aos Chefs profissionais uma experiência inigualável!

Porquê escolher o NEXT?

Interface simples e intuitiva

Otimiza trabalho do Chefe

Cozedura uniforme e excelentes resultados

NEXT é a solução de cozinha perfeita para os Chefes que pretendem organizar eficazmente as tarefas na cozinha, poupando tempo, esforço, materiais e energia. A nova interface simples, intuitiva e altamente profissional está instalada em todos os fornos TecnoCombi, TecnoBake, TecnoDual e TecnoCompact.

Esta gama de fornos é a solução perfeita para os profissionais da restauração que procuram um controlo totalmente personalizável dos parâmetros de cozedura e resultados sempre excelentes.

Concebida para facilitar as tarefas quotidianas, a **NEXT** fornece um ponto de acesso a conteúdo multilíngue e receitas personalizáveis, funções avançadas, organização e poupança na cozinha.

Muito mais do que um simples forno: *um assistente de cozinha completo*



Cookbook:

Grande coleção de receitas predefinidas, completa com imagens e ciclos de culinária para inspirar e garantir ótimos resultados finais com pratos experimentados e testados. Até 300 receitas podem ser geridas e personalizadas.




Sistema de limpeza automático
com três programas de limpeza e um ciclo de enxaguamento para uma manutenção rápida e fácil.


Iluminação LED interna
para uma maior visibilidade dos alimentos que estão a ser cozinhados.


Personalização
opção para personalizar a cor da frente do forno.



Ecrã tátil
ecrã de alta resolução de 7" que a leitura dos parâmetros de cozedura.



Junta de silicone de alta resistência
para uma vedação perfeita e uma maior eficiência energética.



Câmara profunda
em aço inoxidável AISI 304 com porta hermética selada.



Sonda multiponto
uma sonda de quatro pontos que garante leituras de temperaturas exatas no núcleo do produto

TECNOCOMBI NEXT

Nos fornos Tecnocombi, a distância vertical entre tabuleiros é de 6,5cm.

TECNOCOMBI NEXT FORNO A GÁS COMBI, 6x GN 1/1, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMAVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

  	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	954350	GOM06TSL	10,0 + 0,25	220-240 ~ HZ 50/60	86	72	74	124,0	0,89	

TECNOCOMBI NEXT FORNO ELÉTRICO COMBI, 6x GN 1/1, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMAVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

  	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	954650	EOM06TSL	8,25	380-415 3N~ HZ 50/60	86	72	74	104,0	0,80	

TECNOCOMBI NEXT FORNO A GÁS COMBI, 10x GN 1/1, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMAVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

  	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	954352	GOM10TSL	19,5	220-240 ~ HZ 50/60	86	72	102	154,5	1,14	

TECNOCOMBI NEXT FORNO ELÉTRICO COMBI, 10x GN 1/1, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMAVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

  	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	954656	EOM10TSL	16,5	380-415 3N~ HZ 50/60	86	72	102	143,0	1,13	

TECNOCOMBI NEXT FORNO ELÉTRICO COMBI, 20x GN 1/1, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMAVEIS, SONDA DE NÚCLEO, LAVAGEM AUTOMÁTICA E CARRO PORTA TABULEIROS

  	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m³	
	954660	EOM20TSL	41,0	380-415 3N~ HZ 50/60	100	94	188	300,0	2,47	

TECNOCOMBI NEXT

Nos fornos **Tecnocombi**, a distância vertical entre tabuleiros é de 6,5cm.

TECNOCOMBI NEXT FORNO ELÉTRICO COMBI, 20x GN 1/1, COM CALDEIRA, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMÁVEIS, SONDA DE NÚCLEO, LAVAGEM AUTOMÁTICA E CARRO PORTA TABULEIROS

  	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	954661	EOM20TSLB	41,0	380-415 3N~ HZ 50/60	100	94	188	324,0	2,47	

TECNODUAL NEXT

Nos fornos **Tecnodual**, a distância vertical entre tabuleiros é de 6,5cm.

TECNODUAL NEXT FORNO A GÁS COMBI, 6x GN 1/1 OU 600x400, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMÁVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

  	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	964352	GOB06TSL	10,0 + 0,25	220-240 ~ HZ 50/60	95	80	74	137,0	1,04	

TECNODUAL NEXT FORNO ELÉTRICO COMBI, 6x GN 1/1 OU 600x400, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMÁVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

  	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	964652	EOB06TSL	8,25	380-415 3N~ HZ 50/60	95	80	74	128,5	1,05	

TECNODUAL NEXT FORNO A GÁS COMBI, 10x GN 1/1 OU 600x400, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMÁVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

  	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	964356	GOB10TSL	19,0 + 0,50	220-240 ~ HZ 50/60	95	80	102	146,0	1,17	

TECNODUAL NEXT FORNO ELÉTRICO COMBI, 10x GN 1/1 OU 600x400, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMÁVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

  	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	964656	EOB10TSL	16,5	380-415 3N~ HZ 50/60	95	80	102	145,0	1,17	

TECNOBAKE NEXT

Nos fornos Tecnobake, a distância vertical entre tabuleiros é de 8cm.

TECNOBAKE NEXT FORNO A GÁS COMBI, 5x 600x400, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMAVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	964350	GOP05TSL	10,0 + 0,25	220-240 ~ HZ 50/60	95	80	74	113,0	0,90	

TECNOBAKE NEXT FORNO ELÉTRICO COMBI, 5x 600x400, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMAVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	964650	EOP05TSL	8,25	380-415 3N~ HZ 50/60	95	80	74	127,5	1,05	

TECNOBAKE NEXT FORNO A GÁS COMBI, 8x 600x400, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMAVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA, CONTROLE ELETRÔNICO

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	964354	GOP08TSL	19,0 + 0,50	220-240 ~ HZ 50/60	95	80	102	167,0	1,33	

TECNOBAKE NEXT FORNO ELÉTRICO COMBI, 8x 600x400, VAPOR DIRETO, TOUCH SCREEN, RECEITAS PROGRAMAVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	964654	EOP08TSL	16,5	380-415 3N~ HZ 50/60	95	80	102	142,5	1,19	

TECNOBAKE NEXT FORNO ELÉTRICO COMBI, 16x 600x400, VAPOR DIRETO, CONTROLE ELETRÔNICO RECEITAS PROGRAMAVEIS, LAVAGEM AUTOMÁTICA E CARRO PORTA TABULEIROS

	Código	Modelo	Tot. kW	V	L cm	P cm	A cm	Kg	m ³	
	964659	EOP16TSL	41,0	380-415 3N~ HZ 50/60	100	88	188	300,0	2,47	



LINHA PENSADA PARA GARANTIR RAPIDEZ E EFICIÊNCIA

Os fornos Nerone garantem a excelência italiana na sua cozinha

NERONE MID digital



Características:

- Display duplo
- Possibilidade de memorizar até 9 programas de cozedura
- Entrada de sonda de núcleo
- De acordo com as normas standard IPX3

Opções/Configurações:

- Pré-aquecimento
- Temperatura da câmara de cozedura
- Tempo de cozedura
- Temperatura sonda de núcleo
- $\Delta^\circ T$ cozedura
- Percentagem de vapor injetado dentro da câmara de cozedura
- Interruptor on/off das luzes internas

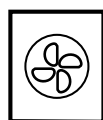


Abertura da direita para a esquerda
(de série)

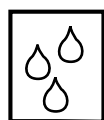


Abertura da esquerda para a direita
(opcional)

FUNÇÕES



CONVECÇÃO



H₂O



INVERSÃO
DE MARCHA



RECEITAS



SONDA
DE NÚCLEO



LUZ



DELTA T°

PAINEL DE CONTROLO DIGITAL COM SONDA DE NÚCLEO



Fornos digitais de convecção, com e sem injeção de água, adequado para tabuleiros ou grelhas (4,5, 6, 7 e 10) 600x400 ou GN 1/1.

NERONE MID digital



4 600x400 / 4 GN 1/1



5 600x400 / 5 GN 1/1



6 600x400 / 6 GN 1/1



7 600x400 / 6 GN 1/1



10 600x400 / 6 GN 1/1

MID DIGITAL		4 Tabuleiros/Grelhas FEDL04NEMIDVH20	5 Tabuleiros/Grelhas FEDL05NEMIDVH20	6 Tabuleiros/Grelhas FEDL06NEMIDVH20	7 Tabuleiros/Grelhas FEDL07NEMIDVH20	10 Tabuleiros/Grelhas FEDL10NEMIDVH20
Versão		Elétrico - Digital	Elétrico - Digital	Elétrico - Digital	Elétrico - Digital	Elétrico - Digital
Capacidade		4 600x400 / 4 GN 1/1	5 600x400 / 5 GN 1/1	6 600x400 / 6 GN 1/1	7 600x400 / 7 GN 1/1	10 600x400 / 10 GN 1/1
Distância entre tabuleiros	mm	80	80	80	80	80
Dimensões Câmara (LxPxA)	mm	680x520x360	680x480x440	680x480x520	680x520x620	680x480x840
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	840x920x675	840x920x755	840x920x835	840x920x935	840x920x1155
Potência	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Voltagem	V	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Amperagem	A	24,8	29,3	35	49	58
Dimensões Embalado (LxPxA)	mm	880x955x820	880x955x900	880x955x980	880x955x1080	880x955x1300
Peso Líquido	Kg	80	90	90	105	125
Peso Bruto	Kg	100	105	110	130	150

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLuíDOS



COZEDURA HOMOGÊNEA, MÁXIMA FIABILIDADE, FÁCIL DE UTILIZAR

Os fornos Nerone garantem a excelência italiana na sua cozinha

NERONE MID mecânico



Características:

- Rápido e preciso
- Alarmes LED
- Robusto e fácil de usar e manter
- De acordo com as normas standard IPX3

Opções/Configurações:

- Temperatura da câmara de cozedura
- Tempo de cozedura
- Percentagem de vapor injetado dentro da câmara de cozedura



Abertura da direita para a esquerda
(de série)



Abertura da esquerda para a direita
(opcional)

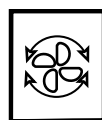
FUNÇÕES



CONVECÇÃO



H₂O



INVERSÃO
DE MARCHA



LUZ

PAINEL DE CONTROLO MECÂNICO



Fornos mecânicos de convecção, com injeção de água, adequado para tabuleiros ou grelhas (4,5, 6, 7 e 10) 600x400 ou GN 1/1.

NERONE MID mecânico



4 600x400 / 4 GN 1/1



5 600x400 / 5 GN 1/1



6 600x400 / 6 GN 1/1



7 600x400 / 7 GN 1/1



10 600x400 / 10 GN 1/1

MID MECÂNICO		4 Tabuleiros/Grelhas FEM04NEMIDVH2O	5 Tabuleiros/Grelhas FEM05NEMIDVH2O	6 Tabuleiros/Grelhas FEM06NEMIDVH2O	7 Tabuleiros/Grelhas FEM07NEMIDVH2O	10 Tabuleiros/Grelhas FEM10NEMIDVH2O
Versão		Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico
Capacidade		4 600x400 / 4 GN 1/1	5 600x400 / 5 GN 1/1	6 600x400 / 6 GN 1/1	7 600x400 / 7 GN 1/1	10 600x400 / 10 GN 1/1
Distância entre tabuleiros	mm	80	80	80	80	80
Dimensões Câmara (LxPxAl)	mm	680x520x360	680x480x440	680x480x520	680x520x620	680x480x840
Dimensões Externas (LxPxAl)	mm	840x920x675	840x920x755	840x920x835	840x920x935	840x920x1155
Potência	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Voltagem	V	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N	380-415V 3/3+N
Frequência	Hz	50	50	50	50	50
Amperagem	A	24,8	29,3	35	49	58
Dimensões Embalado (LxPxAl)	mm	880x955x820	880x955x900	880x955x980	880x955x1080	880x955x1300
Peso Líquido	Kg	80	90	90	105	125
Peso Bruto	Kg	100	105	110	130	150

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLuíDOS / DISPONÍVEL VERSÃO 60HZ POR ENCOMENDA



LINHA DE ALTA POTÊNCIA, LINEAR E ESSENCIAL

Os fornos Nerone garantem a excelência italiana na sua cozinha

NERONE EKO mecânico

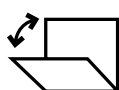


Características:

- Rápido e preciso
- Alarmes LED
- Robusto e fácil de usar e manter
- De acordo com as normas standard IPX3

Opções/Configurações:

- Temperatura da câmara de cozedura
- Tempo de cozedura



Abertura de cima para
baixo (de série)



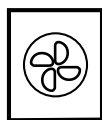
Abertura da direita para
a esquerda (opcional)



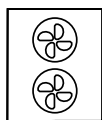
Abertura da esquerda
para a direita (opcional)

FUNÇÕES

(FORNOS 04 e 600)



CONVECÇÃO



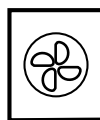
DUPLA
VENTILAÇÃO



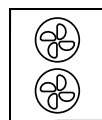
LUZ

FUNÇÕES

(FORNOS GRILL 04 e 600)



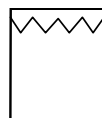
CONVECÇÃO



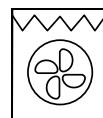
DUPLA
VENTILAÇÃO



LUZ



GRILL



GRILL +
CONVECÇÃO



04 - Fornos mecânicos de convecção, adequado para tabuleiros ou grelhas GN 1/1
600 - Fornos mecânicos de convecção, adequado para tabuleiros ou grelhas 600x400

NERONE EKO mecânico



04 - 4 GN 1/1



04 - 4 GN 1/1 GRILL



600 - 3 60X400



600 - 3 60X400 GRILL

EKO MECÂNICO		04 FEM04NEGNV	04 GRILL FEMG04NEGNV	600 FEM03NEPSV	600 GRILL FEMG03NEPSV
Versão		Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico - Grill	Elétrico - Mecânico	Elétrico - Mecânico - Grill
Capacidade		4 GN 1/1	4 GN 1/1	3 600x400	3 600x400
Dist. entre tabuleiros	mm	84	84	105	105
Dim. Câmara (LxPxA)	mm	560x420x370	560x420x370	650x459x350	650x459x350
Dim. Externas (LxPxA)	mm	686x660x580	685x680x580	775x720x560	775x720x560
Potência	kW	3,15	3,15 / 1,7 Grill	3,15	3,15 / 1,7 Grill
Voltagem	V	220-240V 1	220-240V 1	220-240V 1	220-240V 1
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Amperagem	A	14	14	14	14
Dim. Embalado (LxPxA)	mm	725x720x750	725x720x750	800x750x730	800x750x730
Peso Líquido	Kg	37	37	40	40
Peso Bruto	Kg	50	50	55	55

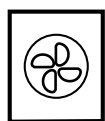


FORNO NERINO A

Forno a convecção ultra compacto para tabuleiros ou grelhas 3x GN 2/3 (354 x 325 mm)

O padrão GN 2/3 faz do NERINO uma máquina essencial para pequenas actividades que tenham lanches, pizzas, croissants e pratos quentes.

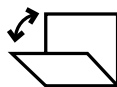
FUNÇÕES



CONVECÇÃO



LUZ



Abertura de cima para baixo
(de série)



<https://youtu.be/Y4jskPhYjVg>



IDEAL
PARA
ESPAÇOS
PEQUENOS



NERINO - Elétrico - Mecânico		3 Tabuleiros/Grelhas - FEM03NE02V
Capacidade		3 GN 2/3 (354 x 325 mm)
Distância entre tabuleiros	mm	80
Dimensões Câmara / Externas (LxPxAl)	mm	390L x 370P x 250A / 600L x 530P x 400A
Potência / Voltagem / Frequência / Amperagem	kW/V/Hz/A	2,5 kW / 220-240V 1P / 50 Hz / 10,8 A
Dimensões Embalado (LxPxAl)	mm	700L x 570P x 560A
Peso Líquido / Bruto	Kg	21 / 30

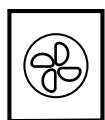
TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLuíDOS

FORNO 595 A

Forno a convecção compacto para grelhas 4x 435x350 ou tabuleiros 4x 435x320

O seu tamanho torna-o um forno essencial para pequenas actividades que tenham lanches, pizzas, croissants e pratos quentes.

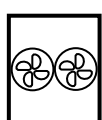
FUNÇÕES



CONVECÇÃO



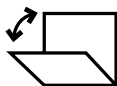
LUZ



DUPLA VENTONHA



IDEAL
PARA
ESPAÇOS
PEQUENOS



Abertura de cima para baixo
(de série)



595 A - Elétrico - Mecânico		4 Tabuleiros/Grelhas - FEM04NE595V
Capacidade		4 grelhas 435x350 mm ou 4 tabuleiros 435x320 mm
Distância entre tabuleiros	mm	84
Dimensões Câmara / Externas (LxPxAl)	mm	464L x 420P x 370A / 589L x 680P x 580A
Potência / Voltagem / Frequência / Amperagem	kW/V/Hz/A	2,9 kW / 220-240V 1P / 50 Hz / 10,8 A
Dimensões Embalado (LxPxAl)	mm	625 x 720 x 750
Peso Líquido / Bruto	Kg	33 / 45

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLuíDOS



GRELHAS E TABULEIROS



Grelha Cromada 435Lx350P mm
Modelos: 595 A

FOGRG595



Grelha Cromada Pastelaria 600x400
Modelos: Nerone 600x400

FOGRGPS



Grelha Cromada GN 1/1
Modelos: Nerone GN

FOGRGGN

Preço: 75,00€



Tabuleiro Alumínio GN 2/3
Modelos: Nerino A

FOTGL2/3



Tabuleiro Alumínio 433x322
Modelos: 595 A

FOTGL595



Tabuleiro Alumínio Pastelaria 600x400
Modelos: Nerone 600x400

FOTGLPAS



Veja os nossos Containers GN 1/1
em aço inox com várias alturas.

Pag. 194



PLACA EM PEDRA REFRATÁRIA



Placa em Pedra Refratária 435L x 320P x 15A mm
Modelos: Nerone 595

KITPIETRANE595



Placa em Pedra Refratária 530L x 325P x 15A mm
Modelos: Nerone MID / Nerone GN

KITPIETRANEGN



Placa em Pedra Refratária 600L x 400P x 15A mm
Modelos: Nerone MID / Nerone 600 / PLUS

KITPIETRANEPS

CHEFTOP
MIND.Maps™

	20 GN 2/1 BIG	20 GN 1/1 BIG	10 GN 2/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1
PLUS ELÉTRICO ⚡	XEVL-2021-YPRS	XEVL-2011-YPRS	XEVC-1021-EPRM	XEVC-0621-EPRM	XEVC-1011-EPRM
Distância entre tabuleiros	67 mm	67 mm	77 mm	77 mm	67 mm
Frequência	50 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N
Potência Elétrica	65 kW	38,5 kW	30,8 kW	20,5 kW	18,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	892x1164x1875	892x925x1875	860x1145x1162	860x1145x842	750x773x1010
Peso	339 kg	292 kg	170 kg	120 kg	98 kg

PLUS GÁS 🔥	XEVL-2021-GPRS	XEVL-2011-GPRS	XEVC-1021-GPRM	XEVC-0621-GPRM	XEVC-1011-GPRM
Distância entre tabuleiros	67 mm	67 mm	77 mm	77mm	67mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	230 V~1N	230 V~1N	230 V~1N	230 V~1N	230 V~1N
Potência Elétrica	2,6 kW	2,5 kW	1,4 kW	1 kW	1 kW
Potência gás nominal máx.	90 kW	48 kW	43	27	22
Dimensões (LxPxA) (mm)	892x1164x1875	892x925x1875	860x1145x1162	860x1145x842	750x783x1010
Peso	363 kg	309 kg	183 kg	155 kg	117 kg

ONE ELÉTRICO ⚡		XEVL-2011-E1RS			XEVC-1011-E1RM
Distância entre tabuleiros		67 mm			67 mm
Frequência		50 / 60			50 / 60 Hz
Voltagem		400 V~3N			400 V~3N
Potência Elétrica		35,5 kW			18,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)		892x925x1875			750x783x1010
Peso		262 Kg			92 kg
Preço		18.213,00€			9.380,00€

CHEFTOP
MIND.Maps™

	20 GN 1/1 PLUS BIG COMPACT	20 GN 1/1 ONE BIG COMPACT
ELÉTRICO ⚡	XECL-2013-YPRS	XECL-2013-E1RS
Distância entre tabuleiros	67 mm	67 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N
Potência Elétrica	38,5 kW	35,5 kW
Dimensões (LxPxA)	650x1002x1875	650x1002x1875
Peso	296 kg	285 kg
Preço		



	10 GN 1/1 ZERO	7 GN 1/1 ZERO	5 GN 1/1 ZERO
ELÉTRICO ⚡	XEVC-1011-EZRM	XEVC-0711-EZRM	XEVC-0511-EZRM
Distância entre tabuleiros	67 mm	67 mm	67 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N
Potência Elétrica	18,5 kW	11,7 kW	9,3 kW
Dimensões (LxPxA)	750x783x1010	750x783x843	750x783x685
Peso	85 kg	72 kg	61 kg
Preço			



7 GN 1/1	5 GN 1/1	3 GN 1/1	COMPACT 10 GN 1/1	COMPACT 5 GN 1/1	COMPACT 5 GN 2/3
XEVC-0711-EPRM	XEVC-0511-EPRM	XEVC-0311-EPRM	XECC-1013-EPRM	XECC-0513-EPRM	XECC-0523-EPRM
67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N
11,7 kW	9,3 kW	5 kW	18,5 kW	9,3 kW	5,2 kW
750x783x843	750x783x675	750x783x538	535x872x984	535x872x649	535x672x649
86 kg	70 kg	56 kg	94 kg	68 kg	58 kg
XEVC-0711-GPRM	XEVC-0511-GPRM				
67mm	67mm				
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz				
230 V~1N	230 V~1N				
1 kW	0,6 kW				
19kW	15kW				
750x783x843	750x783x675				
104 kg	83 kg				
XEVC-0711-E1RM	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0311-E1RM			XECC-0523-E1RM
67 mm	67 mm	67 mm			67 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz			50 / 60 Hz
400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N			230 V~1N / 400 V~3N
11,7 kW	9,3 kW	5 kW			5,2 kW
750x783x843	750x783x675	750x783x538			535x672x649
82 kg	66 kg	54 kg			56 kg
7.488,00€	5.754,00€	4.886,00€			5.754,00€

**BAKERTOP
MIND.Maps™**


	16 600x400 BIG	10 600x400	6 600x400	4 600x400
PLUS ELÉTRICO ⚡	XEBL-16EU-YPRS	XEBC-10EU-EPRM	XEBC-06EU-EPRM	XEBC-04EU-EPRM
Distância entre tabuleiros	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N
Potência Elétrica	38,5 kW	21 kW	14 kW	10,6 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	892X1018X1875	860x967x1163	860x967x843	860x967x675
Peso	292 kg	148 kg	112 kg	95 kg
PLUS GÁS 🔥	XEBL-16EU-GPRS	XEBC-10EU-GPRM	XEBC-06EU-GPRM	
Distância entre tabuleiros	80 mm	80 mm	80 mm	
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltagem	230 V~1N	230 V~1N	230 V~1N	
Potência Elétrica	2,8 kW	1,4 kW	1 kW	
Potência gás nominal máx.	48 kW	25 kW	19	
Dimensões (LxPxA) (mm)	892X1018X1875	860x967x1163	860x967x843	
Peso	309 kg	167 kg	126 kg	
ONE ELÉTRICO ⚡	XEBL-16EU-E1RS	XEBC-10EU-E1RM	XEBC-06EU-E1RM	XEBC-04EU-E1RM
Distância entre tabuleiros	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Frequência	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N / 400 V~3N
Potência Elétrica	29,3 kW	14,9 kW	9,9 kW	7,4 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	892x1018x1875	860x967x1163	860x967x843	860x967x675
Peso	262 Kg	136 Kg	103	90



• Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

	BIG		Countertop / Compact		BIG		Countertop / Compact	
	⚡	🔥	⚡	🔥	⚡	🔥	⚡	🔥
Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS e ONE								
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE								
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados	●	●	●	●	-	-	-	-
CLIMALUX™: controlo total da humidade na câmara de cozedura	●	●	●	●	●	●	●	●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.	●	●	●	●	-	-	-	-
AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada	●	●	●	●	-	-	-	-
SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.	●	●	●	●	-	-	-	-
UNOX INTENSIVE COOKING								
DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura	●	●	●	●	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C	●	●	●	●	●	●	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade	●	●	●	●	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR	●	●	●	●	-	-	-	-
PRESSURE.Steam: aumenta a saturação e a temperatura do vapor	●	●	●	●	-	-	-	-
DATA DRIVEN COOKING								
Ligação Wi-Fi	●	●	●	●	○	○	○	○
Ligação Ethernet	○	○	○	○	○	○	○	○
DDC.Unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos	●	●	●	●	●	●	●	●
DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno	●	●	●	●	-	-	-	-
DDC.App: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados	●	●	●	●	●	●	●	●
DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas	●	●	●	●	●	●	●	●
COZEDURA MANUAL								
Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C	●	●	●	●	●	●	●	●
Cozedura a convecção de 30 °C a 300 °C	●	●	-	-	-	-	-	-
Cozedura mista a convecção + vapor a partir de 35 °C com STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●	●	●	●	●	●	●
Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 48 °C com STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●	●	●	●	●	●	●
Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C com STEAM.Maxi™ ao 100%	●	●	●	●	●	●	●	●
Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●	●	●	●	●	●	●
Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T	●	●	●	●	●	●	●	●
Sonda de núcleo monoponto	-	-	-	-	●	●	●	●
Sonda de núcleo MULTI.Point - exclui os modelos XEVC-0311-EP*M / XECC-0523-EP*M	●	●	●	●	-	-	-	-
Sonda de núcleo SOUS-VIDE	○	○	○	○	○	○	○	○
COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA								
MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura	●	●	●	●	●	●	●	●
PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando	●	●	●	●	●	●	●	●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	●	●	●	●	-	-	-	-
MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente	●	●	●	●	-	-	-	-
MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.	●	●	●	●	-	-	-	-
LAVAGEM AUTOMÁTICA								
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática	●	●	●	●	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-EP*M / XECC-0523-EP*M	●	●	●	●	●	●	●	●
Container de detergente DET&Rinse™ integrado	●	●	●	●	●	●	●	●
FUNÇÕES AUXILIARES								
Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa	●	●	●	●	●	●	●	●
Pré aquecimento até 300 °C configurado pelo utilizador para cada programa	●	●	-	-	-	-	-	-
Visualização do tempo até a cozedura	●	●	●	●	●	●	●	●
Função de espera HOLD e função contínuo INF	●	●	●	●	●	●	●	●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura	●	●	●	●	●	●	●	●
Unidade de temperatura em °C ou °F	●	●	●	●	●	●	●	●
DESEMPENHO E SEGURANÇA								
Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta	●	●	●	●	●	●	●	●
Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real	●	●	●	●	-	-	-	-
Spido.GAS™: trocadores de calor com canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	-	-	-	●	-	-	-	-
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos	-	●	-	-	-	-	-	-
DETALHES TÉCNICOS								
Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com bordas arredondadas	-	-	●	●	-	-	●	●
Câmara de cozedura moldada em aço inoxidável marinho AISI 316 L	●	●	-	-	●	●	-	-
Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de C	●	●	●	●	●	●	●	●
Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta	●	●	●	●	●	●	●	●
Painel de controlo capacitivo touch screen 9.5"	●	●	●	●	-	-	-	-
Painel de controlo resistivo touch screen 7"	-	-	-	-	●	●	●	●
Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta	●	●	●	●	●	●	●	●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovador	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação	-	-	●	●	●	●	●	●
6 motores com sistema de multi turbinas com inversão de rotação e resistências retilíneas de alta intensidade de potência	●	●	-	-	-	-	-	-
Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante	●	●	●	●	●	●	●	●
Posição de paragem da porta em 120° - 180°	●	●	-	-	●	●	-	-
Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°	-	-	●	●	-	-	●	●
Porta reversível também depois da instalação	-	-	○	○	-	-	○	○
Espessura da porta de 70 mm	●	●	-	-	●	●	-	-
Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza	●	●	●	●	●	●	●	●
Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados	●	●	○	○	●	●	?	?
Interruptor de contato da porta contactless	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes	●	●	●	●	●	●	●	●
Termostato de segurança	●	●	●	●	●	●	●	●

Nota: Todos os fornos estão disponíveis com a abertura de porta da esquerda para a direita - código de exemplo XEVC-1011-EPLM (L=esquerda) (R=direita)



<https://youtu.be/Ski9x9baDwE>

CHEFTOP MIND.MapTM BIG PLUS E ONE

Mais Forte | Mais Resistente | Mais Rápido | Melhor

Os CHEFTOP MIND.MapTM BIG PLUS e ONE são fornos incansáveis para cozinhas grandes que precisam da máxima continuidade na qualidade e produtividade da sua cozinha.



PLUS



Display fácil de usar, intuitivo e inteligente.



Performance "ilimitada".
Textura impecável. Perfeito com cargas completas.



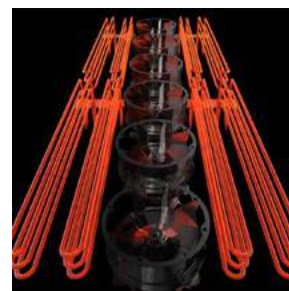
NASCIDO PARA SER O MELHOR.



ONE



Cloretos? Não tem problema. Câmara de cozedura em aço inoxidável 316L e de qualidade marinha.



Potência e uniformidade. Distribuição do fluxo de ar perfeito. Resistências de alto desempenho.

CHEFTOP BIG		⚡ 20 GN 2/1 PLUS	🔥 20 GN 2/1 PLUS	⚡ 20 GN 1/1 PLUS	🔥 20 GN 1/1 PLUS	⚡ 20 GN 1/1 ONE
Modelo		XEVL-2021-YPRS	XEVL-2021-GPRS	XEVL-2011-YPRS	XEVL-2011-GPRS	XEVL-2011-E1RS
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Gás	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	65	2,5	38,5	2,5	35,5
Potência gás nominal (max.)	KW	-	90	-	48	-
Dimensões (LxPxAl)	mm	892x1164x1875	892x1164x1875	892x925x1875	892x925x1875	892x925x1875
Peso Líquido	Kg	339	363	292	309	262

Carro porta tabuleiros incluído. Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVL-2021-YPLS (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce 385,00€



CHEFTOP MIND.MapTM BIG COMPACT PLUS E ONE

Dimensões compactas, enorme desempenho

Os CHEFTOP MIND.MapTM BIG COMPACT PLUS e ONE são ferramentas inteligentes, ideais para grandes cozinhas que precisam de maximizar a produtividade do espaço.



<https://youtu.be/dgdEm3--kv8>



PLUS

O FORNO DE TROLLEY MAIS COMPACTO DO MUNDO



ONE



COMPATÍVEL
COM GN1/1,
GN1/2 E GN1/3



COMPACTO
POR FORA
GRANDE
POR DENTRO

CHEFTOP BIG COMPACT		⚡ 20 GN 1/1 PLUS	⚡ 20 GN 1/1 ONE
Modelo		XECL-2013-YPRS	XECL-2013-E1RS
Alimentação		Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	38,5	35,5
Dimensões (LxPxA)	mm	650x1002x1875	650x1002x1875
Peso Líquido	Kg	296	292

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS & ONE | BIG COMPACT PLUS & ONE



Exaustor de gás para fornos a gás
 Permite transportar os fumos de combustão para o exterior
Diâmetro da chaminé: 150 mm
Dimensões (LxPxA): 478x254x150 mm | **Peso:** 4 kg
XUC072



Filtro com carvão ativo - compatível com Exaustor Ventless
 Elimina todos os odores produzidos pelos alimentos durante a cozedura
Diâmetro da chaminé: 150 mm
Dimensões (LxPxA): 413x655x108 mm | **Peso:** 11 kg
XUC140
Cartucho de reposição
XUC141



Exaustor Ventless - Modelos BIG PLUS e ONE GN 1/1
 Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.
Diâmetro da chaminé: 121 mm
Dimensões (LxPxA): 892x1131x342 mm | **Peso:** 30kg
Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h
Potência elétrica: 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz
XEAHL-HCFL



Exaustor Ventless - Modelos BIG COMPACT PLUS e ONE
 Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.
Diâmetro da chaminé: 121 mm
Dimensões (LxPxA): 650x1208x342 mm | **Peso:** 25 kg
Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h
Potência elétrica: 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz
XECHL-HCFC



QUICK.Load - Trolley em aço inoxidável marinho AISI 316 L
 resistente à corrosão - **BIG PLUS GN 2/1**
Capacidade: 20 GN 2/1 | **Distância tabuleiros:** 67 mm
Dimensões (LxPxA): 776x785x1745 mm | **Peso:** 58 kg
XEVTL-2021

Personalização

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.
Encomenda mínima: 2 trolleys
Preço adicional por carro XEVTL-2021:



QUICK.Load - Trolley em aço inoxidável marinho AISI 316 L
 resistente à corrosão - **BIG PLUS e ONE GN 1/1**
Capacidade: 20 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 67 mm
Dimensões (LxPxA): 776x615x1741 mm | **Peso:** 31 kg
XEVTL-2011

Personalização

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.
Encomenda mínima: 2 trolleys
Preço adicional por carro XEVTL-2011:



QUICK.Load - Trolley em aço inoxidável marinho AISI 316 L
 resistente à corrosão - **BIG COMPACT PLUS e ONE GN 1/1**
Capacidade: 20 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 67 mm
Dimensões (LxPxA): 520x668x1745 mm | **Peso:** 41 kg
XECTL-2013

Personalização

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.
Encomenda mínima: 2 trolleys
Preço adicional por carro XECTL-2013:



PURE - Sistema de filtragem a resina
 (para uma correta instalação é necessário o kit de junção a Y JG 8mm) (modelos **PLUS** é necessário 2 XHC003)
XHC003



Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE
XHC004



Kit ligação Ethernet
 Ligação à rede internet via cabo
XEC001



SMART.Drain - BIG PLUS GN 2/1
 Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central
Dimensões (A): 20 mm
XUC048



Kit ligação Wi-Fi - Modelos Mind.Maps™ PLUS (produzidos antes de 28 fev. 2020 - ex. X*VC-*-EP*)**
XEC006



Kit ligação Wi-Fi - Modelos Mind.Maps™ ONE
XEC016



SMART.Drain - BIG PLUS e ONE GN 1/1
 Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central
Dimensões (A): 20 mm
XUC046



CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS E ONE

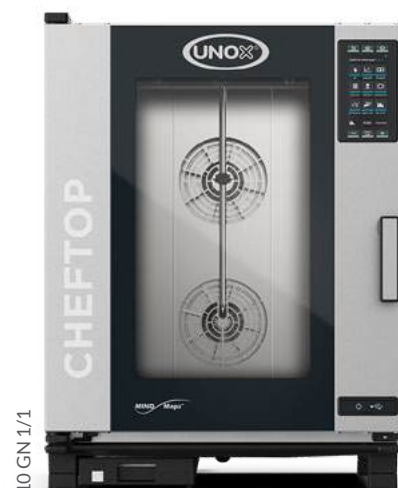
Concebidos para satisfazer as expectativas mais exigentes; as suas.

Os CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS e ONE são fornos combinados inteligentes que grelham, fritam, assam, cozinham com vapor e muito mais. Os ciclos automáticos de cozimento e funções inteligentes criam resultados impecáveis e consistentes.



CHEFTOP		⚡ 10 GN 2/1 PLUS	🔥 10 GN 2/1 PLUS	⚡ 6 GN 2/1 PLUS	🔥 6 GN 2/1 PLUS
Modelo		XEVC-1021-EPRM	XEVC-1021-GPRM	XEVC-0621-EPRM	XEVC-0621-GPRM
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Gás
Distância entre tabuleiros	mm	77	77	77	77
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	31	1,4	20,5	1
Potência gás nominal (max.)	KW	-	43	-	27
Dimensões (LxPxAl)	mm	860x1145x1162	860x1145x1162	860x1145x842	860x1145x842
Peso Líquido	Kg	170	183	120	155

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVC-1021-EPLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



CHEFTOP		⚡ 10 GN 1/1 PLUS	🔥 10 GN 1/1 PLUS	⚡ 10 GN 1/1 ONE	⚡ 7 GN 1/1 PLUS	🔥 7 GN 1/1 PLUS	⚡ 7 GN 1/1 ONE
Modelo		XEVC-1011-EPRM	XEVC-1011-GPRM	XEVC-1011-E1RM	XEVC-0711-EPRM	XEVC-0711-GPRM	XEVC-0711-E1RM
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Elétrica	Gás	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	18,5	1	18,5	11,7	1	11,7
Potência gás nominal (max.)	KW	-	22	-	-	19	-
Dimensões (LxPxAl)	mm	750X783X1010	750X783X1010	750x783x1010	750x783x843	750X783X843	750X783X843
Peso Líquido	Kg	98	117	92	86	104	82

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVC-1011-EPLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce

CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS E ONE



CHEFTOP		⚡ 5 GN 1/1 PLUS	🔥 5 GN 1/1 PLUS	⚡ 5 GN 1/1 ONE	⚡ 3 GN 1/1 PLUS	⚡ 3 GN 1/1 ONE
Modelo		XEVC-0511-EPRM	XEVC-0511-GPRM	XEVC-0511-E1RM	XEVC-0311-EPRM	XEVC-0311-E1RM
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~ / 230V 1N~	400V 3N~ / 230V 1N~	400V 3N~ / 230V 1N~
Potência elétrica	kW	9,3	0,6	9,3	5	5
Potência gás nominal (max.)	KW	-	15	-	-	-
Dimensões (LxPx A)	mm	750x783x675	750x783x675	750x783x675	750x783x538	750x783x538
Peso Líquido	Kg	70	83	66	56	54

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVC-0511-EPLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce

CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT PLUS E ONE

Compacto ilimitado. Potência em 0,4 metros quadrados.

Os CHEFTOP MIND.Maps™ **PLUS COMPACT** usa as mais recentes tecnologias inteligentes Unox para oferecer um suporte rápido no seu trabalho. Catering, restaurantes de serviço rápido, lojas de conveniência e qualquer cozinha com espaço limitado, mas sempre com ambição pela excelência.

Os CHEFTOP MIND.Maps™ **ONE COMPACT** é o forno combinado UNOX com o qual pode criar facilmente qualquer tipo de prato no menor espaço possível. Simples e intuitivo de usar, confiável e perseverante.



CHEFTOP COMPACT		⚡ 10 GN 1/1 COMPACT PLUS	⚡ 5 GN 1/1 COMPACT PLUS	⚡ 5 GN 2/3 COMPACT PLUS	⚡ 5 GN 2/3 COMPACT ONE
Modelo		XECC-1013-EPRM	XECC-0513-EPRM	XECC-0523-EPRM	XECC-0523-E1RM
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 1N~	400V 3N~ / 230V 1N~
Potência elétrica	kW	18,5	9,3	5,2	5,2
Dimensões (LxPx A)	mm	535x872x984	535x872x649	535x672x649	535x672x649
Peso Líquido	Kg	94	68	58	56

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XECC-1013-EPLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS & ONE | COUNTERTOP COMPACT PLUS & ONE

**Kit de instalação Forno + Detergente para 1 forno**

O Kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes, conexões e 1 litro de Det&Rinse™ PLUS para começar a trabalhar de imediato.

Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE | COMPACT PLUS e ONE

XUC001-DRU

**Kit de sobreposição para Fornos a Gás**

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos.

Modelos: COUNTERTOP PLUS GN 2/1 XEVC-0621-GP*M (em baixo) + XEVC-0621-* (no topo)

XEAQC-00E2-G

**Kit de sobreposição para Fornos Elétricos + Detergente**

O Kit contém componentes em metal, drenagem de água, U-trap e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos, mais 2 litros de Det&Rinse™ PLUS.

Modelos: COUNTERTOP PLUS GN 2/1

XEAQC-00E2-E-DRU

**Kit de sobreposição para Fornos a Gás**

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos.

Modelos: COUNTERTOP PLUS GN 1/1 Forno a Gás (em baixo) + XEVC-0511-* (no topo)

XEVQC-0011-G

**Kit de sobreposição para Fornos a Gás**

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos.

Modelos: COUNTERTOP PLUS GN 1/1 Forno a Gás (em baixo) + XEVC-0711-* (no topo)

XEVQC-0711-G

**Kit de sobreposição para Fornos Elétricos + Detergente**

O Kit contém componentes em metal, drenagem de água, U-trap e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos, mais 2 litros de Det&Rinse™ PLUS.

Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1

XEVQC-0011-E-DRU

**Kit de sobreposição para Fornos Elétricos**

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Modelos: COMPACT PLUS GN 1/1 e 2/3 | ONE GN 2/3

XEQC-0013-E

**SLOWTOP - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**

Forno monofásico ideal para cozeduras lentas, manutenção e cozeduras noturnas.

Capacidade: 7 GN 1/1 | **Distância entre tabuleiros:** 67 mm

Dimensões (LxPxA): 750x783x961 mm | **Peso:** 73 kg

Temperatura máxima: 180°C

Potência elétrica: 3150 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XEVSC-0711-CRM

**Exaustor Ventless - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 860x1323x258 mm | **Peso:** 36 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEVHC-HC21

**Exaustor Ventless - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 750x956x258 mm | **Peso:** 23 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEVHC-HC11

**Exaustor Ventless - COMPACT PLUS GN 1/1**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 535x1018x343 mm | **Peso:** 20 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

XECHC-HC13

**Exaustor Ventless - COMPACT PLUS e ONE GN 2/3**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 535x818x343 mm | **Peso:** 20 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

XECHC-HC23

**Exaustor de gás para fornos a gás**

Permite transportar os fumos de combustão para o exterior

Diâmetro da chaminé: 150 mm

Dimensões (LxPxA): 478x254x150 mm | **Peso:** 3,5 kg

XUC070

**Armário neutro - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**

Capacidade: 8 GN 2/1 | **Distância tabuleiros:** 57 mm

Dimensões (LxPxA): 860x1038x720 mm | **Peso:** 42 kg

XWVEC-0821

**Armário Neutro - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**

Capacidade: 8 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 57 mm

Dimensões (LxPxA): 750x676x720 mm | **Peso:** 32 kg

XWVEC-0811

**Suporte Alto - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**

Capacidade: 7 GN 2/1 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

Dimensões (LxPxA): 842x891x752 mm | **Peso:** 38 kg

XWVRC-0721-H

**Suporte Baixo - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**

Dimensões (LxPxA): 842x891x305 mm

Peso: 6 kg

XWVRC-0021-L

**Suporte de Fixação - COUNTERTOP PLUS GN 2/1**

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (LxPxA): 842x891x113 mm

Peso: 9kg

XWVRC-0021-F

**Suporte Ultra Alto - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**

Capacidade: 7 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

Dimensões (LxPxA): 732x641x888 mm | **Peso:** 23 kg

XWVRC-0711-UH

**Suporte Alto - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1**

Capacidade: 7 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

Dimensões (LxPxA): 732x546x752 mm | **Peso:** 22 kg

XWVRC-0711-H

CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS & ONE | COUNTERTOP COMPACT PLUS & ONE

Suporte Médio - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1 Dimensões (LxPxA): 732x546x462 mm Peso: 10 kg XWVRC-0011-M	Suporte Baixo - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1 Dimensões (LxPxA): 732x542x305 mm Peso: 5 kg XWVRC-0011-L
Suporte de Fixação - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1 Obrigatório para fornos posicionados no chão. Dimensões (LxPxA): 732x546x113 mm Peso: 3 kg XWVRC-0011-F	Suporte Alto - COMPACT PLUS GN 1/1 Capacidade: 6 GN 1/1 Distância tabuleiros: 60 mm Dimensões (LxPxA): 518x779x744 mm Peso: 24 kg XWCRC-0613-H
Suporte Baixo - COMPACT PLUS GN 1/1 Dimensões (LxPxA): 530x696x370 mm Peso: 5kg XWCRC-0013-L	Suporte de Fixação - COMPACT PLUS GN 1/1 Obrigatório para fornos posicionados no chão. Dimensões (LxPxA): 530x696x178 mm Peso: 4kg XWCRC-0013-F
Suporte Alto - COMPACT PLUS e ONE GN 2/3 Capacidade: 6 GN 2/3 Distância tabuleiros: 60 mm Dimensões (LxPxA): 515x585x744 mm Peso: 25 kg XWCRC-0623-H	Suporte Baixo - COMPACT PLUS e ONE GN 2/3 Dimensões (LxPxA): 530x496x370 mm Peso: 5 kg XWCRC-0023-L
Suporte Lateral - COUNTERTOP PLUS GN 2/1 Compatível com: XWVRC-0721 XWVRC-0021 Capacidade: 7 GN 2/1 Distância tabuleiros: 60 mm XWVLC-0721-H	Suporte Lateral - COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1 Compatível com: XWVRC-0711 XWVRC-0011 Capacidade: 7 GN 1/1 Distância tabuleiros: 60 mm XWVLC-0711-H
Suporte Lateral - COMPACT PLUS GN 1/1 Compatível com: XWCRC-0613 XWCRC-0013 Capacidade: 6 GN 1/1 Distância tabuleiros: 60 mm XWCLC-0613-H	Suporte Lateral - COMPACT PLUS e ONE GN 2/3 Compatível com: XWCRC-0623 XWCRC-0023 Capacidade: 6 GN 2/3 Distância tabuleiros: 60 mm XWCLC-0623-H
Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede Altura: 110 mm Compatível com Modelos: XWVEC-* XWVRC-* XUC012	SMART.Drain - BIG PLUS GN 2/1 Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central Dimensões (A): 20 mm XUC048
SMART.Drain - BIG PLUS e ONE GN 1/1 Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central Dimensões (A): 20 mm XUC046	Hyper.Smoker Permite preparar alimentos defumados dentro do forno. Funciona com os materiais mais comuns para fumeiros (como lascas de madeira e aparas) nos fornos preparados para o seu uso. É necessário verificar a compatibilidade com modelos produzidos anteriormente a agosto 2016 Modelos: COUNTERTOP PLUS GN 2/1 e GN 1/1 XUC090
Proteção térmica lateral Para uso quando o forno estiver instalado próximo a uma fonte de aquecimento (ex. fritadeira). Adequado para ambos os lados do forno Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1 XUC040	PURE - Sistema de filtragem a resina XHC003
Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE XHC004	UNOX.Pure-Ro - Sistema de filtragem por osmose reversa XHC002
Cartucho de reposição para XHC002 XHC006	Kit ligação Ethernet - COUNTERTOP PLUS e ONE COMPACT PLUS e ONE XEC001
Kit ligação Wi-Fi - COUNTERTOP PLUS COMPACT PLUS (anteriores a 1 março 2020) XEC006	Kit ligação Wi-Fi - COUNTERTOP ONE COMPACT ONE XEC002



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

ZERO

Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados

-

CLIMALUX™: controlo total da humidade na câmara de cozedura

-

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

-

AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada

-

SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.

-

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura

●

STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C

●

AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade

●

EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR

-

DATA DRIVEN COOKING

Ligação Wi-Fi

-

Ligação Ethernet

-

DDC.Unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos

-

DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno

-

DDC.App: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados

-

DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas

-

COZEDURA MANUAL

Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C

●

Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 48 °C

●

Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C

●

Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 30 °C

●

Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T

-

Sonda de núcleo monoponto

-

Sonda de núcleo MULTI.Point

-

Sonda de núcleo SOUS-VIDE

-

COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura

-

PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando

-

CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.

-

MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente

-

MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.

-

3 passos de cozedura

●

12 programas rápidos

●

99 programas memorizáveis

●

LAVAGEM AUTOMÁTICA

Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática

-

Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-EP*M / XECC-0523-EP*M

-

Container de detergente DET&Rinse™ integrado

-

FUNÇÕES AUXILIARES

Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa

●

Visualização do tempo até a cozedura

●

Função de espera HOLD e função contínuo INF

●

Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura

●

Unidade de temperatura em °C ou °F

●

DESEMPENHO E SEGURANÇA

Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta

●

Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real

-

Spido.GAS™: trocadores de calor com canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor

-

DETALHES TÉCNICOS

Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com cantos arredondados

●

Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de C

●

Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta

●

Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5

●

Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta

●

Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovador

●

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

●

Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante

●

Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°

●

Pino da maçaneta em fibra de carbono antiequebra

●

Porta reversível também depois da instalação

○

Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza

●

Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados

○

Interruptor de contato da porta contactless

●

Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes

○

Termostato de segurança

●

Nota: Todos os fornos estão disponíveis com a abertura de porta da esquerda para a direita - código de exemplo XEVC-1011-EZLM (L=esquerda) (R=direita)

CHEFTOP MIND.MapTM ZERO

Alta qualidade, baixo preço.

Os CHEFTOP MIND.MapTM ZERO são fornos combinados práticos e essenciais, que apresentam tudo o que é essencial e em que nada é supérfluo. Simples de usar, sólido e eficiente.



Display simples e objetivo, com a possibilidade de adicionar humidade ao ciclo de cozimento mais delicado.



Perfeitos para cozinhar a vapor e para os processos mais comuns de cozimento no forno.



A segurança antes de tudo. Suporte tabuleiro anti-inclinação.

INSPIRE
E SEJA
INSPIRADO



CHEFTOP ZERO		⚡ 10 GN 1/1	⚡ 7 GN 1/1	⚡ 5 GN 1/1
Modelo		XEVC-1011-EZRM	XEVC-0711-EZRM	XEVC-0511-EZRM
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 1N~
Potência elétrica	kW	18,5	11,7	9,3
Dimensões (LxPxA)	mm	750x783x1010	750x783x843	750x783x675
Peso Líquido	mm	85	72	64

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVC-1013-EZLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce

<https://bit.ly/2l3Hoz1>

SPEED.Pro™

Um coração. Duas almas.

O **SPEED.Pro™** é o primeiro forno baking speed: um forno a convecção e um forno micro-ondas em um único equipamento. Pequeno espaço, grande rentabilidade. Com um painel de controlo touch screen 6".

Bake

3 tabuleiros 460 x 330

A espaçosa câmara com dupla velocidade é ideal para conceber produtos de padarias perfumados e dourados. Conquiste o seu cliente, diversifique a sua oferta e aumente o seu lucro.

- 27 Croissants em 16 minutos
- 27 Mini strudels em 25 minutos
- 36 Folhados em 20 minutos
- 18 Baguetes médias em 18 minutos

Speed

1 tabuleiro 450 x 330

O prato para o modo Speed torna possível aquecer uma única porção ou várias porções de alimentos em segundos. Os tempos dos serviços são reduzidos para metade, os lucros dobram.

- 4 Croissants recheados em 90 segundos
- 250 gr Asas de frango em 110 segundos
- 4 Tostas em 75 segundos
- 250 gr Lasanha em 100 segundos



Interface Bake

Modo a convecção



O modo BAKE permite realizar programas de cozedura por convecção em várias etapas, armazenar os programas mais usados ou usar os programas automáticos CHEFUNOX.

Interface Speed

Modo Speed



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

SPEED.Pro		⚡ 3 460x330	⚡ 3 460x330
Modelo		XESW-03HS-EDDN	XESW-03HS-MDDN
Capacidade bake	nº	3 tabuleiros 460 x 330	3 tabuleiros 460 x 330
Capacidade speed	nº	1 tabuleiros 450 x 330	1 tabuleiros 450 x 330
Distância entre tabuleiros	mm	75	75
Frequência	Hz	50	50
Voltagem	V	400V 3N~ / 220-240V 1N~	220-240V 1N~
Potência elétrica	kW	6,6	3,6
Dimensões (LxPxA)	mm	600x797x541	600x797x541
Peso Líquido	Kg	89	89

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO | SPEED.Pro™


Kit de instalação Forno + Detergente para 1 forno

O Kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes, conexões e 1 litro de Det&Rinse™ PLUS para começar a trabalhar de imediato.

Modelos: **ZERO GN 1/1**

XUC001-DRU


Kit de sobreposição para Fornos Elétricos ⚡

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Modelos: **ZERO GN 1/1**

XECQC-0013-E


Armário Neutro - ZERO GN 1/1

Capacidade: 8 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 57 mm

Dimensões (LxPxA): 750x676x720 mm | Peso: 32 kg

XWVEC-0811


Suporte Ultra Alto - ZERO GN 1/1

Capacidade: 7 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 60 mm

Dimensões (LxPxA): 732x641x888 mm | Peso: 23 kg

XWVRC-0711-UH


Suporte Alto - ZERO GN 1/1

Capacidade: 7 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 60 mm

Dimensões (LxPxA): 732x546x752 mm | Peso: 22 kg

XWVRC-0711-H


Suporte Médio - ZERO GN 1/1

Dimensões (LxPxA): 732x546x462 mm

Peso: 10 kg

XWVRC-0011-M


Suporte Baixo - ZERO GN 1/1

Dimensões (LxPxA): 732x542x305 mm

Peso: 5kg

XWVRC-0011-L


Suporte de Fixação - ZERO GN 1/1

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (LxPxA): 732x546x113 mm

Peso: 3kg

XWVRC-0011-F


Suporte Lateral - ZERO 7 GN 1/1

Capacidade: 7 GN 1/1

Distância tabuleiros: 60 mm

XWVLC-0711-H


SMART.Drain - ZERO GN 1/1

Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central

Dimensões (A): 20 mm

XUC046


Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede

Altura: 110 mm

Compatível com Modelos: **ZERO GN 1/1** | **SPEED.Pro™**

XUC012


Proteção térmica lateral

Para uso quando o forno estiver instalado próximo a uma fonte de aquecimento (ex. fritadeira). Adequado para ambos os lados do forno

Modelos: **ZERO GN 1/1**

XUC040


Flat Spatula - SPEED.Pro™

Espátula antiaderente com cabo ergonómico e sistema de proteção térmica. 365 x 300 (LxP)

Dimensões (LxPxA): 365x477x92 mm

XUC165


Comb Spatula - SPEED.Pro™

Espátula de alumínio com cabo ergonómico e sistema de proteção térmica. 365 x 300 (LxP)

Dimensões (LxPxA): 365x477x92 mm

XUC167


Suporte Alto - SPEED.Pro™

Capacidade: 8 460x330 | Distância tabuleiros: 60mm

Dimensões (LxPxA): 594x546x738 mm | Peso: 8 kg

XWKRT-08HS-H


Suporte Médio - SPEED.Pro™

Capacidade: 6 460x330 | Distância tabuleiros: 60mm

Dimensões (LxPxA): 594x546x559 mm | Peso: 6 kg

XWKRT-06HS-M


Suporte Baixo - SPEED.Pro™

Dimensões (LxPxA): 594x546x355 mm

Peso: 6 kg

XWKRT-00HS-L


Suporte de Fixação - SPEED.Pro™

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (LxPxA): 594x546x150 mm

Peso: 4 kg

XWKRT-00HS-F


Kit de pés - SPEED.Pro™

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Fornos 460x330

Dimensões (A): 100 mm

XUC025


Kit ligação Wi-Fi - SPEED.Pro™

XEC012


Kit ligação Ethernet - SPEED.Pro™

XEC011



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

SPEED-X

Características Principais / Tecnologias Incorporadas no Forno **SPEED-X™**

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

SMART.Energy: reduz a quantidade de energia utilizada pelo forno para otimizar o consumo com base na utilização real durante a cozedura

SMART.Standy: controlo total da humidade na câmara de cozedura

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

AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada

SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.

UNOX INTENSIVE COOKING

HYPER.Speed™: combina microondas, vapor e convecção para reduzir os tempos de cozedura

CLIMALUX™: medição contínua e regulação da humidade real presente na câmara de cozedura

DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura

STEAM.Maxi™: produz vapor saturado

AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação

DATA DRIVEN COOKING

Ligação Wi-Fi

Ligação Ethernet

DDC.Unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos

DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno

DDC.App: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados

DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas

COZEDURA MANUAL

Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C

Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 48 °C

Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C

Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 30 °C

Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T

Sonda de núcleo monoponto

Sonda de núcleo MULTI.Point

Sonda de núcleo SOUS-VIDE

COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura

PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando

CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.

MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente

MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.

3 passos de cozedura

12 programas rápidos

99 programas memorizáveis

LAVAGEM AUTOMÁTICA

Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática

Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente - exclui os modelos XEVC-0311-EP*M / XECC-0523-EP*M

Container de detergente DET&Rinse™ integrado

FUNÇÕES AUXILIARES

Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa

Visualização do tempo até a cozedura

Função de espera HOLD e função contínuo INF

Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura

Unidade de temperatura em °C ou °F

DESEMPENHO E SEGURANÇA

Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta

Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real

Spido.GAS™: trocadores de calor com canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor

DETALHES TÉCNICOS

Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com cantos arredondados

Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de C

Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta

Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5

Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta

Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovador

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

Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante

Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°

Pino da maçaneta em fibra de carbono antiequebra

Porta reversível também depois da instalação

Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza

Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados

Interruptor de contato da porta contactless

Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes

Termostato de segurança



https://youtu.be/U_0UrtVUbKY

SPEED-X™

Determinação sem negação

SPEED-X™ é o primeiro forno combinado de cozimento acelerado com lavagem automática da história: a mistura perfeita entre qualidade e velocidade. Desempenho inimaginável, sem renúncias.

A qualidade combina-se com a velocidade

Modo combinado e modo velocidade

A câmara de cozimento **SPEED-X™** tem uma capacidade de 10 tabuleiros GN 2/3 com distância de 35 mm ou 5 tabuleiros GN 2/3 com distância de 70 mm para o modo combi e uma posição dedicada ao tabuleiro SPEED.Plate para obter até 4 cozimentos acelerados simultaneamente no modo velocidade.

Cozimento Combinado

A convecção e o vapor combinam-se para garantir um cozimento impecável.

- 10 porções costeletas a baixa temp. **em 90 minutos**
- 50 biscoitos com gotas de chocolate **em 5 minutos**
- 7,5 kg de ratatouille de verdura **em 22 minutos**

HYPER.Speed

A tecnologia revolucionária que une o cozimento combinado com microondas.

- 1 robalo inteiro em cama de batatas **em 330 segundos**
- Espetinhos de carne **em 240 segundos**
- Sanduiche com presunto e queijo **em 75 segundos**



Digital.ID™

O painel de controle dos seus sonhos



Lavagem Automática

Sistema de lavagem automática ROTOR.Klean



SPEED-X		⚡ 5 GN 2/3
Modelo		XEPA-0523-EXRN
Painel de controlo		Touch Screen 16"
Capacidade de tabuleiros	mm	70mm (5 GN 2/3) ou 35mm (10 GN 2/3)
Frequência	Hz	50
Voltagem	V	400V 3N~
Potência elétrica	kW	9,5
Dimensões (LxPxA)	mm	535x740x811
Peso Líquido	mm	107



SPEED.COMPACT™ ECO

Quanto mais rápido for o forno, mais rápidos serão os lucros.

O SPEED.Compact™ ECO é o forno rápido comercial que minimiza o tempo de serviço enquanto maximiza a usabilidade. Com o seu design compacto, sem odores e silencioso, adapta-se perfeitamente a qualquer espaço.



<https://youtu.be/yuMU-mJwtg4>

E se pudesse combinar velocidade, consistência e facilidade de utilização numa única solução compacta?

Descubra uma nova abordagem que dá prioridade ao que realmente importa para o seu negócio: otimizar os fluxos de trabalho do pessoal e elevar a experiência do cliente.

O SPEED.Compact™ é a escolha inteligente para enfrentar qualquer desafio e conduzir a sua empresa ao sucesso.



Desempenho a toda a **velocidade**

O serviço rápido não é um problema, nem o desempenho de cozedura. 24/7, resultados rápidos e uniformes.



Usabilidade na sua essência

Simplifique as operações do pessoal com tecnologias inteligentes e um painel fácil de utilizar.



Design com uma descrição elegante

Compacto, silencioso e sem odores. Adapta-se a qualquer ambiente e funciona em segundo plano.



O **melhor valor** para o dinheiro

Alta qualidade e eficiência para todos os orçamentos. A escolha mais inteligente para um investimento a longo prazo.

SPEED.COMPACT™ ECO

A velocidade é o seu pão de cada dia.

Um forno rápido comercial que coloca a velocidade em primeiro plano.



SPEED.COMPACT™ ECO		300x300
Modelo		XEMA-01NS-MCDN
Painel de controlo		Touch Screen 9,5"
Temperatura	°C	30 °C - 280 °C
Potência aquecimento do ar	kW	3,2
Potência micro-ondas	kW	1,5
Potência elétrica	kW	3,6
Voltagem / Frequência	V/Hz	220-240 V 1~ / 50 Hz
Dimensões (LxPxAl)	mm	424x719x616
Peso Líquido	mm	50

SPEED.COMPACT™ ECO	
START.COOK - Inclui TG133, TG132, XUC196 XUC292	SPEED.Marks - Dim. 300Lx 306P x 63A mm XUC289
SPEED.Plate FLAT - Tab. liso antiaderente TG142	SPEED.Plate RIBBED - Tab. nervurado antiaderente TG143
FLAT Spatula - Dim. 295Lx 477P x 92A mm XUC196	FLAT Spatula - Dim. 165Lx 427P x 92A mm XUC166
FLAT Spatula em U - Dim. 165Lx 427P x 92A mm XUC197	SPEED.Bake tray - Altura 99 mm TG145
Topo para Arrumação - Dim. 550Lx 422P x 67A mm XUC290	SPEED.Basket LARGE - 280Lx280Px25A mm TG132
SPEED.Basket SLIM - 140Lx280Px13A mm TG131	SPEED.Basket MEDIUM - 280Lx180Px25A mm TG127
SPEED.Basket SMALL - 180Lx140Px25A mm TG126	Kit de Pés - Altura 100 mm XUC025
QUICK.Rinse + Detergente XHC053-SR	Kit de Drenagem XHC054
Kit ligação Ethernet - ligação por cabo XEC023	

CHEFTOP-X™ DIGITAL.ID™

COUNTERTOP - Forno combinado



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

Unox Intelligent Performance



ADAPTIVE.Cooking™:

regula automaticamente os parâmetros de cocção em função do carregamento para garantir a repetição dos resultado



SMART.Preheating:

configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento em função dos modos de utilização anteriores



SENSE.Klean:

estima o nível de sujidade do forno e te sugere a lavagem automática adequada



SMART.Energy:

função automática de economia de energia que minimiza o consumo de água, eletricidade ou gás em programas superiores a uma hora de cozimento. Reconhece a ausência de alimentos na câmara de cozimento e ativa o modo de espera reduzindo a temperatura e o consumo. Analisa o uso do forno para fornecer dicas de economia de energia (por exemplo, avisa que a porta permaneceu aberta por muito tempo)



HEY.Unox:

tecnologia de reconhecimento de voz que permite interagir com o forno, dando comandos e recebendo feedback audiovisual diretamente no painel. Disponível mediante upgrade **Premium**



OPTIC.Cooking:

tecnologia inteligente que permite que o forno reconheça o alimento e inicie automaticamente o programa de cozimento apropriado ao cozinhar no modo **MULTI.Time**. Disponível apenas para contas **Premium**. O acessório deve ser adquirido separadamente

Unox Intensive Cooking



DRY.Maxi™:

remove grandes quantidades de humidade da câmara de cozimento em um período de tempo muito curto



STEAM.Maxi™:

produz uma grande quantidade de vapor na câmara de cozimento em tempo ultra-reduzido



AIR.Maxi™:

gerencia a auto inversão de rotação e a função das turbinas



CLIMALUX™:

mede e regula a humidade real na câmara de cozimento



AIR.Tornado:

melhora e acelera a cozedura de cargas completas de alimentos graças à possibilidade de definir uma velocidade de rotação superior das ventoinhas do forno até 3.600 rotações por minuto (rpm)

Cocção manual

Step de cocção: até 9

CLIMA.Control: configuração da umidade de 10% ao 100% com medição contínua da umidade real presente na câmara de cocção

Temperatura: 30 °C - 300 °C

Velocidade das turbinas: 5 velocidades contínuas (2.700 rpm) e 2 velocidades AIR.Tornado (3.600 rpm)

Temperatura de pré aquecimento: até 300 °C

Programas memorizáveis: 1000+

Predefinido

Programas semiautomáticos personalizáveis. Sugerem regulações de temperatura, ventilação e humidade em função do tipo de cozedura escolhido pelo operador (grelhar, gratinar, cozer a vapor, etc.).

Set automático

Individual.CHEFUNOX: recurso inteligente que solicita feedback dos usuários sobre processos de cozimento concluídos recentemente. Ele usa a tecnologia de machine learning para elaborar o feedback recebido, aprender as preferências do operador e melhorar os programas de cozimento predefinidos na biblioteca integrada. Os parâmetros serão atualizados automaticamente no próximo cozimento

MULTI.Time: gerência até 10 cocções combinadas simultaneamente

CHEFTOP-X™ DIGITAL.ID™

O forno combinado mais potente de sempre. E isto é só o começo!

Forno combinado profissional de alto desempenho, equipado com um sistema operativo de última geração e uma tecnologia inteligente, concebido para gerir na perfeição qualquer processo de cozedura em gastronomia, pastelaria e padaria.



CHEFTOP-X		⚡ 10 GN 2/1	🔥 10 GN 2/1	⚡ 6 GN 2/1	🔥 6 GN 2/1
Modelo		XEDA-1021-EXRS	XEDA-1021-GXRS	XEDA-0621-EXRS	XEDA-0621-GXRS
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Gás
Distância entre tabuleiros	mm	83	83	77	77
Frequência	Hz	50	50	50	50
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	35,8	2,2	23,1	1,4
Potência gás nominal (max.)	KW	-	40	-	27
Dimensões (LxPxA)	mm	860x1180x1219	860x1180x1219	860x1180x849	860x1180x849
Peso Líquido	Kg	207	250	150	168

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEDA-1021-GXLS (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



CHEFTOP-X		⚡ 10 GN 1/1	🔥 10 GN 1/1	⚡ 6 GN 1/1	🔥 6 GN 1/1
Modelo		XEDA-1011-EXRS	XEDA-1011-GXRS	XEDA-0611-EXRS	XEDA-0611-GXRS
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Gás
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67	67
Frequência	Hz	50	50	50	50
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	19,6	1,8	11,6	1,4
Potência gás nominal (max.)	KW	-	25	-	15
Dimensões (LxPxA)	mm	750x841x1069	750x841x1069	750x841x789	750x841x789
Peso Líquido	Kg	132	151	114	132

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEDA-1011-GXLS (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



CHEFTOP-XTM DIGITAL.ID™ - GN 2/1

**Kit primeira instalação forno + Detergente**

Contém todas as partes necessárias para a correta instalação de um forno único e um frasco de detergente DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litro)

Obrigatório para a correta instalação de um único forno

XUC199-DRU

**Kit de sobreposição fornos elétricos + detergente**

Contém todas as partes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos e dois frascos de detergente DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litro cada). | Dimensão (A): 100 mm

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos elétricos ou para colunas com forno a gás superior + forno elétrico (superior).

XEKDQA-0021-E-DRU

**Kit de sobreposição fornos a gás**

Contém todas as partes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos a gás. Dimensão (A): 100 mm

Obrigatório para empilhar XEDA-0621-GX*S (inferior) + XEDA-0621-GX*S

XEKDQA-0021-G

**Exaustor Ventless**

Exaustor de condensação de vapor. Elimina parcialmente os vapores e odores dos fumos da cozedura.

Diâmetro da chaminé: 50 mm

Dimensões (LxPxA): 860x1209x383 mm | Peso: 35 kg

Capacidade min/max: 0,12 - 0,29 m³/h

Potência elétrica: 70W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEDHA-HC21

**Armário ultra alto**

Dispõe de um vão porta tabuleiros e um espaço livre para armazenamento de material e com 10 suportes com profundidade para armazenar até 20 tabuleiros GN 1/1

Capacidade: 10 GN 2/1 | Distância tabuleiros: 50 mm

Dimensões (LxPxA): 870x1067x820 mm | Peso: 64 kg

XWDEA-1021-U

**Armário alto**

Dispõe de um vão porta tabuleiros e um espaço livre para armazenamento de material e com 6 suportes com profundidade para armazenar até 12 tabuleiros GN 1/1

Capacidade: 6 GN 2/1 | Distância tabuleiros: 55 mm

Dimensões (LxPxA): 870x1067x682 mm | Peso: 54 kg

XWDEA-0621-H

**Suporte ultra alto**

Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar e com 10 suportes com profundidade para armazenar até 20 tabuleiros GN 1/1

Capacidade: 10 GN 2/1 | Distância tabuleiros: 50 mm

Dimensões (LxPxA): 870x1026x820 mm | Peso: 44 kg

XWDRA-1021-U

**Suporte alto**

Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar e com 6 suportes com profundidade para armazenar até 12 tabuleiros GN 1/1

Capacidade: 6 GN 2/1 | Distância tabuleiros: 55 mm

Dimensões (LxPxA): 870x1026x682 mm | Peso: 38 kg

XWDRA-0621-U

Coberturas laterais

XUC233

Coberturas laterais

XUC232

**Suporte fechado ultra alto**

Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar. Equipado com coberturas laterais e com 10 suportes com profundidade para armazenar até 20 tabuleiros GN 1/1

Capacidade: 10 GN 2/1 | Distância tabuleiros: 50 mm

Dimensões (LxPxA): 870x1026x820 mm | Peso: 83 kg

XWDMA-1021-U

**Suporte fechado alto**

Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar. Equipado com coberturas laterais e com 6 suportes com profundidade para armazenar até 12 tabuleiros GN 1/1

Capacidade: 6 GN 2/1 | Distância tabuleiros: 55 mm

Dimensões (LxPxA): 870x1026x682 mm | Peso: 45 kg

XWDMA-0621-H

Kit portas - Coberturas

XUC239

Kit portas - Coberturas

XUC238

**Suporte para posicionamento no chão**

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (LxPxA): 854x985x138 mm | Peso: 5 kg

XWDRA-0021-F

**Rodas giratórias - 2 com travão - corrente fixação parede**

Dimensões (A): 119 mm

Compatível com Modelos: XWDEA*, XWDRA*, XWDMA*

XUC225



HYPER.Smoker - Defumador para lascas de lenho natural. Não precisa de alimentação elétrica suplementar.

XUC090

**Abertura de porta de segurança em dois estados**

O primeiro estado permite a saída lenta dos vapores da câmara de cocção, protegendo da possibilidade de lesão devido a saída rápida de grande quantidade de vapor.

XUC113



Sonda sous vide extra fina - Defumador para lascas de lenho natural. Não precisa de alimentação elétrica suplementar.

XEC004

**RO.Care**

Sistema de filtragem integrado a resinas que eliminam da água as substâncias que contribuem para a formação de calcário: até 1300L de água filtrada com um cartucho. Os sensores integrados de medição da dureza da água do forno avisa automaticamente o esgotamento do filtro.

XHC040

CHEFTOP-X™ DIGITAL.ID™ - GN 1/1


Kit primeira instalação forno + Detergente

Contém todas as partes necessárias para a correta instalação de um forno único e um frasco de detergente DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litro)

Obrigatório para a correta instalação de um único forno

XUC199-DRU

Kit de sobreposição fornos elétricos + detergente

Contém todas as partes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos e dois frascos de detergente DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litro cada). | Dimensão (A): 100 mm

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos elétricos ou para colunas com forno a gás superior + forno elétrico (superior).

XEDQA-0011-E-DRU

Kit de sobreposição fornos a gás

Contém todas as partes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos a gás. Dimensão (A): 100 mm

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos a gás

XEDQA-0011-G

Exaustor Ventless

Exaustor de condensação de vapor. Elimina parcialmente os vapores e odores dos fumos da cozedura.

Diâmetro da chaminé: 50 mm

Dimensões (LxPxA): 750x870x383 mm | **Peso:** 25 kg

Capacidade min/max: 0,12 - 0,21 m³/h

Potência elétrica: 70W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEDHA-HC11

Armário ultra alto

Dispõe de um vão porta tabuleiros e um espaço livre para armazenamento de material

Capacidade: 10 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 50 mm

Dimensões (LxPxA): 760x728x820 mm | **Peso:** 53 kg

XWDEA-1011-U

Armário alto

Dispõe de um vão porta tabuleiros e um espaço livre para armazenamento de material

Capacidade: 6 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 55 mm

Dimensões (LxPxA): 760x728x682 mm | **Peso:** 43 kg

XWDEA-0611-H

Suporte ultra alto

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

Capacidade: 10 GN 2/1 | **Distância tabuleiros:** 50 mm

Dimensões (LxPxA): 870x1026x820 mm | **Peso:** 44 kg

XWDRA-1011-U

Suporte alto

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

Capacidade: 6 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 55 mm

Dimensões (LxPxA): 760x687x682 mm | **Peso:** 30 kg

XWDRA-0611-H
Coberturas laterais
XUC231
Coberturas laterais
XUC230

Suporte fechado ultra alto

Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar. Equipado com coberturas laterais

Capacidade: 10 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 50 mm

Dimensões (LxPxA): 760x687x820 mm | **Peso:** 44 kg

XWDMA-1011-U

Suporte fechado alto

Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar. Equipado com coberturas laterais

Capacidade: 6 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 55 mm

Dimensões (LxPxA): 870x687x682 mm | **Peso:** 35 kg

XWDMA-0611-H
Kit portas - Coberturas
XUC237
Kit portas - Coberturas
XUC236

Suporte baixo

Suporte para coluna de dois fornos sobrepostos

Dimensões (LxPxA): 760x687x250 mm | **Peso:** 10 kg

Compatível com XEDA-0611-*

XWDRA-0011-L

Suporte para posicionamento no chão

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Compatível com Coluna fornos XEDA-1011-* (inferior) + XEDA-0611-*

XEDRA-0011-F

Rodas giratórias - 2 com travão - corrente fixação parede

Dimensões (A): 119 mm

Compatível com Modelos: XWDEA-*, XWDRA-*, XWDMA-*

XUC225

SMART.Drain tray

Tabuleiro em material antiaderente com furo central. Ele canaliza os líquidos e gorduras expelidos dos alimentos durante o cozimento para o ralo do forno. Ajuda a manter o fundo do forno limpo. | **Dimensões (A):** 119 mm

XUC046


HYPER.Smoker - Defumador para lascas de lenho natural. Não precisa de alimentação elétrica suplementar.

XUC090

Abertura de porta de segurança em dois estados

O primeiro estado permite a saída lenta dos vapores da câmara de cocção, protegendo da possibilidade de lesão devido a saída rápida de grande quantidade de vapor.

XUC113


Sonda sous vide extra fina - Defumador para lascas de lenho natural. Não precisa de alimentação elétrica suplementar.

XEC004

RO.Care

Sistema de filtragem integrado a resinas que eliminam da água as substâncias que contribuem para a formação de calcário: até 1300L de água filtrada com um cartucho. Os sensores integrados de medição da dureza da água do forno avisa automaticamente o esgotamento do filtro.

XHC040



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

	BIG	Bancada / Compact	BIG	Bancada / Compact
Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS e ONE	⚡	🔥	⚡	🔥
UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE				
ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados	●	●	●	●
CLIMALUX™: controlo total da humidade na câmara de cozedura	●	●	●	●
SMART.Preheating: configura automaticamente a temperatura e a duração do pré aquecimento.	●	●	●	●
AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada	●	●	●	●
SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.	●	●	●	●
UNOX INTENSIVE COOKING				
DRY.Maxi™: remove rapidamente a humidade da câmara de cozedura	●	●	●	●
STEAM.Maxi™: produz vapor saturado a partir de 35 °C	●	●	●	●
AIR.Maxi™: turbinas múltiplas com inversão de rotação e 4 configurações de velocidade	●	●	●	●
EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR	●	●	●	●
PRESSURE.Steam: aumenta a saturação e a temperatura do vapor	●	●	●	●
DATA DRIVEN COOKING				
Ligação Wi-Fi	●	●	○	○
Ligação Ethernet	○	○	○	○
DDC.Unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos	●	●	●	●
DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno	●	●	●	●
DDC.App: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados	●	●	●	●
DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas	●	●	●	●
COZEDURA MANUAL				
Cozedura a convecção de 30 °C a 260 °C	●	●	●	●
Cozedura a convecção de 30 °C a 300 °C	●	●	-	-
Cozedura mista a convecção + vapor a partir de 35 °C com STEAM.Maxi™ de 30% a 90%	●	●	●	●
Cozedura mista a convecção + humidade a partir de 48 °C com STEAM.Maxi™ de 10% a 20%	●	●	●	●
Cozedura com vapor saturado a partir de 48 °C a 130 °C com STEAM.Maxi™ ao 100%	●	●	●	●
Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 30 °C com DRY.Maxi™ de 10% a 100%	●	●	●	●
Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T	●	●	●	●
Sonda de núcleo monoponto	-	-	-	-
Sonda de núcleo MULTI.Point	●	●	●	●
Sonda de núcleo SOUS-VIDE	○	○	○	○
COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA				
MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura	●	●	●	●
PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando	●	●	●	●
CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.	●	●	●	●
MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente	●	●	●	●
MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.	●	●	●	●
LAVAGEM AUTOMÁTICA				
Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática	●	●	●	●
Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente	●	●	●	●
Container de detergente DET&Rinse™ integrado	●	●	●	●
FUNÇÕES AUXILIARES				
Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa	●	●	●	●
Pré aquecimento até 300 °C configurado pelo utilizador para cada programa	●	●	-	-
Visualização do tempo até a cozedura	●	●	●	●
Função de espera HOLD e função contínuo INF	●	●	●	●
Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura	●	●	●	●
Unidade de temperatura em °C ou °F	●	●	●	●
DESEMPENHO E SEGURANÇA				
Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta	●	●	●	●
Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real	●	●	●	●
Spido.GAS™: trocadores de calor com canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor	-	-	-	-
Spido.GAS™: queimadores soprados e de alta prestação e trocadores simétricos	-	-	-	-
DETALHES TÉCNICOS				
Câmara de cozedura em aço inox AISI 304 de alta resistência com cantos arredondados	-	-	●	●
Câmara de cozedura moldada em aço inoxidável marinho AISI 316 L	●	●	-	-
Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de L	●	●	●	●
Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta	●	●	●	●
Painel de controlo capacitivo touch screen 9.5"	●	●	●	●
Painel de controlo resistivo touch screen 7"	-	-	-	-
Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5	●	●	●	●
Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta	●	●	●	●
Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovador	●	●	●	●
Sistema multi turbinas em 4 velocidades e resistência circular de alta prestação	-	-	●	●
6 motores com sistema de multi turbinas com inversão de rotação e resistências retilíneas de alta intensidade de potência	●	●	-	-
Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante	●	●	●	●
Posição de paragem da porta em 120° - 180°	●	●	-	-
Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°	-	-	●	●
Porta reversível também depois da instalação	-	-	○	○
Espessura da porta de 70 mm	●	●	-	-
Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza	●	●	●	●
Fechamento / abertura da porta de segurança em 2 estados	●	●	○	○
Interruptor de contato da porta contactless	●	●	●	●
Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes	●	●	●	●
Termostato de segurança	●	●	●	●

Nota: Todos os fornos estão disponíveis com a abertura de porta da esquerda para a direita - código de exemplo XEVC-1011-EPLM (L=esquerda) (R=direita)

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG PLUS E ONE

Desempenho, potência e fiabilidade na sua cozinha

Os BAKERTOP MIND.Maps™ BIG PLUS e ONE são fornos da Unox nos quais pode fazer grandes quantidades de PASTELARIA de uma forma simples e intuitiva. Nascido para ser o melhor.



PLUS



Display fácil de usar, intuitivo e inteligente.



Performance "ilimitada". Textura impecável. Perfeito com cargas completas.



INSPIRE E SEJA INSPIRADO



ONE



Carrinho sempre seco. Drenagem contínua da água. Não é necessário esvaziar o carrinho depois dos ciclos de lavagem.



Temperatura externa mínima. Com dois canais de distribuição de ar que mantêm em segurança a temperatura externa frontal do forno.

BAKERTOP BIG		⚡ 16 600x400	🔥 16 600x400	⚡ 16 600x400
Modelo		XEBL-16EU-YPRS	XEBL-16EU-GPRS	XEBL-16EU-E1RS
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	81	81	81
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	38,5	2,5	35,5
Potência gás nominal (max.)	KW	-	48	-
Dimensões (LxPxA)	mm	892x925x1875	892x925x1875	892x925x1875
Peso Líquido	Kg	292	309	262

Carro porta tabuleiros incluído. Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEBL-16EU-YPLS (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



BAKERTOP MIND.Maps™ BIG PLUS & ONE

**Exaustor Ventless - BIG PLUS e ONE**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 892x1131x342 mm | **Peso:** 30 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEAHL-HCFL



Filtro com carvão ativo - compatível com Exaustor Ventless
Elimina todos os odores produzidos pelos alimentos durante a cozedura

Diâmetro da chaminé: 150 mm

Dimensões (LxPxA): 413x655x108 mm | **Peso:** 11 kg

XUC140

Cartucho de reposição

XUC141

**Exaustor de gás para fornos a gás**

Permite transportar os fumos de combustão para o exterior

Diâmetro da chaminé: 150 mm

Dimensões (LxPxA): 478x254x150 mm | **Peso:** 4 kg

XUC072

**SMART.Drain - BIG PLUS e ONE**

Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central

Dimensões (A): 20 mm

XUC047



QUICK.Load - Trolley em aço inoxidável marinho AISI 316 L resistente à corrosão - BIG PLUS e ONE

Capacidade: 16 600x400 | **Distância tabuleiros:** 81,5 mm

Dimensões (LxPxA): 776x615x1741 mm | **Peso:** 31 kg

XEBTL-16EU

Personalização

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.

Encomenda mínima: 2 trolleys

Preço adicional por carro XEBTL-16EU:



BAKE.Rest - Trolley em aço inoxidável marinho AISI 316 L resistente à corrosão, c/ sist. anti-inclinação - BIG PLUS e ONE

Capacidade: 5 tabuleiros | **Distância tabuleiros:** 250 mm

Dimensões (LxPxA): 776x615x1725 mm | **Peso:** 40 kg

XEBTL-05PN

Personalização

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.

Encomenda mínima: 2 trolleys

Preço adicional por carro XEBTL-05PN:



PANETTONE.BAKE - Compatível com XEBTL-05PN

Tabuleiro inox com sistema de agulhas simétricas para panetone de 1kg com molde Ø 165-170mm

Dimensões (A): 22 mm

TG480

Personalização - A dimensão e a forma dos moldes podem ser realizadas mediante solicitação. Para pedidos superiores a 40 bandejas a personalização é gratuita.

Personalização

Tabuleiro único customizado



COLOMBA.BAKE - Compatível com XEBTL-05PN

Tabuleiro inox com sistema de agulhas para colomba de Pásco de 750gr com modelo 295 x 205 mm (LxA)

Dimensões (A): 22 mm

TG485

Personalização - A dimensão e a forma dos moldes podem ser realizadas mediante solicitação. Para pedidos superiores a 40 bandejas a personalização é gratuita.

Personalização

Tabuleiro único customizado



PURE - Sistema de filtragem a resina
(para uma correta instalação é necessário o kit de junção a Y JG 8mm) (modelos PLUS é necessário 2 XHC003)

XHC003



Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE

XHC004



Kit ligação Wi-Fi - Modelos Mind.Maps™ PLUS (produzidos antes de 28 fev. 2020 - ex. X*VC****-EP*)

XEC006



Kit ligação Ethernet
Ligação à rede internet via cabo

XEC001



Kit ligação Wi-Fi - Modelos Mind.Maps™ ONE

XEC016

BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS E ONE

Para aqueles que amam a arte na cozinha. A essência do forno combinado para pastelaria e padaria.

Os BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS são fornos combinados inteligentes, que fazem autolimpeza, para panificação e pastelaria. Ciclos automáticos e funções inteligentes para resultados sempre impecáveis.

Os BAKERTOP MIND.Maps™ ONE são fornos combinados para pastelaria e panificação: cozimento perfeito e uniforme com qualquer carga de alimentos. Programação intuitiva e possibilidade de memorizar 364 processos.



BAKERTOP		⚡ 10 600x400 PLUS	🔥 10 600x400 PLUS	⚡ 10 600x400 ONE
Modelo		XEBC-10EU-EPRM	XEBC-10EU-GPRM	XEBC-10EU-E1RM
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	80	80	80
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	21,3	1,4	14,9
Potência gás nominal (max.)	KW	-	25	-
Dimensões (LxPxA)	mm	860x967x1162	860x967x1162	860x967x1162
Peso Líquido	Kg	148	163	136

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEVC-1013-EZLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



BAKERTOP		⚡ 6 600x400 PLUS	🔥 6 600x400 PLUS	⚡ 6 600x400 ONE	⚡ 4 600x400 PLUS	⚡ 4 600x400 ONE
Modelo		XEBC-06EU-EPRM	XEBC-06EU-GPRM	XEBC-06EU-E1RM	XEBC-04EU-EPRM	XEBC-04EU-E1RM
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	80	80	80	80	80
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 1N~
Potência elétrica	kW	14	1	10,1	10,6	7,4
Potência gás nominal (max.)	KW	-	19	-	-	-
Dimensões (LxPxA)	mm	860x967x842	860x967x842	860x967x842	860x967x675	860x967x675
Peso Líquido	Kg	112	126	103	95	90

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XEBC-06EU-EPLM (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS & ONE

**Kit de instalação Forno + Detergente para 1 forno**

O Kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes, conexões e 1 litro de Det&Rinse™ PLUS para começar a trabalhar de imediato.

Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE

XUC001-DRU

**Kit de sobreposição para Fornos a Gás**

O Kit contém componentes de metal, drenagem de água, U-trap, e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos.

Modelos: COUNTERTOP PLUS 600X400
XEB-06EU-GP*M (em baixo) + XEB-06EU-*

XEAQC-00E2-G

**Kit de sobreposição para Fornos Elétricos ⚡ + Detergente**

O Kit contém componentes em metal, drenagem de água, U-trap e todos os componentes para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos, mais 2 litros de Det&Rinse™ PLUS.

Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE

XEAQC-00E2-E-DRU

**LIEVOX - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Fermentadora com geração rápida de vapor e gestão precisa da temperatura

Capacidade: 12 600x400 | **Dist. entre tabuleiros:** 75 mm

Dimensões (LxPxA): 860x978x798 mm | **Peso:** 40 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2300 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XEBPC-12EU-B

**LIEVOX - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Fermentadora com geração rápida de vapor e gestão precisa da temperatura

Capacidade: 8 600x400 | **Dist. entre tabuleiros:** 75 mm

Dimensões (LxPxA): 860x978x658 mm | **Peso:** 35 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2300 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XEBPC-08EU-B



Kit de sobreposição FORNO, DECKTOP & LIEVOX - contém todos os componentes para a correta instalação e sobreposição

XUC061 (DECKTOP + FORNO)

XEBDC-01EU-D + XEB-*

XUC062 (LIEVOX + FORNO)

XEBPC-* + XEBDC-01EU-*

XUC063 (DECKTOP + DECKTOP)

XEBDC-02EU-D + XEBDC-02EU-D

**DECKTOP - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Forno estático controlado pelo painel do forno

Capacidade: 1 600x400

Dimensões (LxPxA): 860x880x400 mm | **Peso:** 62 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 2700 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XEBDC-01EU-C

**DECKTOP - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Forno estático com controle digital integrado

Capacidade: 1 600x400

Dimensões (LxPxA): 860x880x400 mm | **Peso:** 62 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 2700 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XEBDC-01EU-D

**DECKTOP - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Forno estático controlado pelo painel do forno

Capacidade: 2 600x400

Dimensões (LxPxA): 860x1150x400 mm | **Peso:** 82 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 5700 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XEBDC-02EU-C

**DECKTOP - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Forno estático com controle digital integrado

Capacidade: 2 600x400

Dimensões (LxPxA): 860x880x400 mm | **Peso:** 78 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 5700 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XEBDC-02EU-D

**Exaustor Ventless - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 860x1145x240 mm | **Peso:** 25 kg

Circulação de ar min/max: 310 - 390 m³/h

Potência elétrica: 100W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEBHC-HCEU



Filtro com carvão ativo - compatível com Exaustor Ventless
Elimina todos os odores produzidos pelos alimentos durante a cozedura

Diâmetro da chaminé: 150 mm

Dimensões (LxPxA): 413x655x108 mm | **Peso:** 11 kg

XUC140

Cartucho de reposição

XUC141

**Exaustor de gás para fornos a gás**

Permite transportar os fumos de combustão para o exterior

Diâmetro da chaminé: 150 mm

Dimensões (LxPxA): 478x254x150 mm | **Peso:** 3,5 kg

XUC070

**Armário Neutro - COUNTERTOP PLUS e ONE**

Capacidade: 8 600x400 | **Distância tabuleiros:** 57 mm

Dimensões (LxPxA): 860x860x720 mm | **Peso:** 35 kg

XWAEC-08EF

BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS & ONE



Suporte Ultra Alto - COUNTERTOP PLUS e ONE
Capacidade: 7 600x400 | Distância tabuleiros: 60 mm
Dimensões (LxPxA): 842x804x888 mm | Peso: 35 kg
XWARC-07EF-UH



Suporte Alto - COUNTERTOP PLUS e ONE
Capacidade: 7 600x400 | Distância tabuleiros: 60 mm
Dimensões (LxPxA): 842x713x752 mm | Peso: 33 kg
XWARC-07EF-H



Suporte Médio - COUNTERTOP PLUS e ONE
Dimensões (LxPxA): 842x713x462 mm
Peso: 9 kg
XWARC-00EF-M



Suporte Baixo - COUNTERTOP PLUS e ONE
Dimensões (LxPxA): 842x713x305 mm
Peso: 5,5 kg
XWARC-00EF-L



Suporte de Fixação - COUNTERTOP PLUS e ONE
Obrigatório para fornos posicionados no chão.
Dimensões (LxPxA): 842x713x113 mm
Peso: 4 kg
XWARC-00EF-F



Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede
Altura: 110 mm
Compatível com Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE
XUC012



Suporte lateral para bancada
Compatível com XWARC-07EF.*
Capacidade: 7 600x400 | Distância tabuleiros: 60 mm
Peso: 3 kg
XWALC-07EF-H



Kit conversão de suporte lateral de 600x400 para GN 1/1
Modelos PLUS e ONE: XEBC-04EU.*
Capacidade: 4 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 80 mm
Peso: 2 kg
XUC050



Kit conversão de suporte lateral de 600x400 para GN 1/1
Modelos PLUS e ONE: XEBC-06EU.*
Capacidade: 6 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 80 mm
Peso: 3 kg
XUC051



Kit conversão de suporte lateral de 600x400 para GN 1/1
Modelos PLUS e ONE: XEBC-10EU.*
Capacidade: 10 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 80 mm
Peso: 3 kg
XUC052



Suporte lateral duplo para 4 GN 1/1 + 600x400
Modelos PLUS e ONE: XEBC-04EU.*
XUC055



Suporte lateral duplo para 6 GN 1/1 + 600x400
Modelos PLUS e ONE: XEBC-06EU.*
XUC054



Suporte lateral duplo para 10 GN 1/1 + 600x400
Modelos PLUS e ONE: XEBC-10EU.*
XUC057



SMART.Drain - BIG PLUS e ONE
Container de recolha de líquidos e gorduras, em material antiaderente com furo central
Dimensões (A): 20 mm
XUC047



QUICK.Load 4+10 - Armário móvel, sem portas, com apoio de tabuleiros para carregar, descarregar e transportar
Capacidade: 14 600x400
Dimensões (LxPxA): 768x539x1920 mm | Peso: 50 kg
XWBYC-14EU

Compatível com Coluna Fornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F



QUICK.Load 4+10 com portas - Armário móvel, com apoio de tabuleiros para carregar, descarregar e transportar
Capacidade: 14 600x400
Dimensões (LxPxA): 768x539x1920 mm | Peso: 75 kg
XWBYC-14EU-D

Compatível com Coluna Fornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F

BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS & ONE



QUICK.Load 6+6 - Armário móvel, sem portas, com apoio de tabuleiros para carregar, descarregar e transportar

Capacidade: 12 600x400

Dimensões (LxPxA): 765x539x1959 mm | Peso: 50 kg

XWBYC-12EU

Compatível com Coluna Fornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F



QUICK.Load 6+6 com portas - Armário móvel, com apoio de tabuleiros para carregar, descarregar e transportar

Capacidade: 12 600x400

Dimensões (LxPxA): 765x539x1959 mm | Peso: 75 kg

XWBYC-12EU-D

Compatível com Coluna Fornos (XEBHC-HCEU) + XEBC-04EU-E**M + XEBC-10EU-E**M + XWARC-00EF-F



Cesto porta tabuleiros - Permite o carregamento e a extração rápida de tabuleiros, reduzindo o tempo de abertura da porta

Capacidade: 10 600x400 | Distância tabuleiros: 80 mm

Dimensões (LxPxA): 668x431x862 mm | Peso: 9 kg

XWBBC-10EU

Compatível com XEBC-10EU-*
É necessário a compra de XWBYC-00EU



Trolley para cesto e porta tabuleiros - Permite a movimentação do cesto porta tabuleiros e o correto acoplamento com o forno

Dimensões (LxPxA): 695x786x961 mm | Peso: 13 kg

Compatível com XWBBC-10EU

XWBYC-00EU

Kit de acoplamento trolley-armário
Permite o acoplamento seguro do trolley a um armário neutro

XWBYC-CKEU

Kit de acoplamento trolley-suporte
Permite o acoplamento seguro do trolley ao suporte

XWBYC-CREU



PURE - Sistema de filtragem a resina

XHC003



Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE

XHC004



UNOX.Pure-Ro - Sistema de filtragem por osmose reversa

XHC002



Cartucho de reposição para XHC002

XHC006



Proteção térmica lateral

Para uso quando o forno estiver instalado próximo a uma fonte de aquecimento (ex. fritadeira). Adequado para ambos os lados do forno

Modelos: COUNTERTOP PLUS e ONE GN 1/1

XUC041



Kit ligação Wi-Fi - Modelos Mind.Maps™ PLUS (produzidos antes de 28 fev. 2020 - ex. X*VC-****-EP*)

XEC006



Kit ligação Wi-Fi - Modelos Mind.Maps™ ONE

XEC016



Kit ligação Ethernet
Ligação à rede internet via cabo

XEC001

BAKERTOP-X™ DIGITAL.ID™

A nova referência para a panificação. Concebido para a perfeição.

Forno combinado profissional de alto desempenho, equipado com um sistema operativo de última geração e uma tecnologia inteligente, concebido para gerir na perfeição todos os processos de cozedura de pastelaria e padaria, mas também para a gastronomia.

Consulte as características e tecnologias na **Pag. 154**



Digital.Training
Desbloqueie todo o potencial do seu novo assistente de padaria.



Não existem mais limites quando se trata de humidade na câmara de cozimento!



INSPIRE
E SEJA
INSPIRADO



Multitarefa,
como você.
Até 10 peças assadas ao mesmo tempo.



Um novo forno após cada ciclo de lavagem

BAKERTOP-X		⚡ 10 600x400	⚡ 5 600x400
Modelo		XELA-10EU-EXRS	XELA-05EU-EXRS
Alimentação		Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	84	86
Frequência	Hz	50	50
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	21	11,6
Dimensões (LxPxA)	mm	860x1018x1219	860x1018x789
Peso Líquido	Kg	178	100

Abertura da porta da esquerda para a direita: Ex. de referência: XELA-10EU-EXLS (L=Left (esquerda) e R=Right (Direita)). Preço acresce



BAKERTOP-X™ DIGITAL.ID™ - 600x400

**Kit primeira instalação forno + Detergente**

Contém todas as partes necessárias para a correta instalação de um forno único e um frasco de detergente DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litro)

Obrigatório para a correta instalação de um único forno

XUC199-DRU

**Kit de sobreposição fornos elétricos + detergente**

Contém todas as partes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos e dois frascos de detergente DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litro cada). | Dimensão (A): 100 mm

Obrigatório para empilhar XELA-05EU-EX*S (inferior) + XELA-05EU-EX*S

XELQA-00EU-E-DRU

**LIEVOX**

Estufa com turbina para uma gestão uniforme, precisa e eficaz de temperatura e humidade na câmara de levitação. Dispõe de 10 suportes com profundidade para armazenar até 10 tabuleiros 400x600

Capacidade: 10 600x400 | Distância tabuleiros: 75 mm

Dimensões (LxPxA): 860x935x1113 mm | Peso: 78.5 kg

Potência elétrica: 2500W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

Compatível com: XELA-05EU-EX*S

XELPA-10E1-V

**LIEVOX**

Estufa com turbina para uma gestão uniforme, precisa e eficaz de temperatura e humidade na câmara de levitação. Dispõe de 5 suportes com o dobro da profundidade para armazenar até 10 tabuleiros 400x600

Capacidade: 10 600x400 | Distância tabuleiros: 75 mm

Dimensões (LxPxA): 860x1075x738 mm | Peso: 61.5 kg

Potência elétrica: 2500W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

XELPA-10E2-V

**Exaustor Ventless**

Exaustor de condensação de vapor. Elimina parcialmente os vapores e odores dos fumos da cozedura.

Diâmetro da chaminé: 50 mm

Dimensões (LxPxA): 860x1048x383 mm | Peso: 30 kg

Capacidade min/max: 0,12 - 0,21 m³/h

Potência elétrica: 70W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

XELHA-HCEU

**Armário ultra alto**

Dispõe de um vão porta tabuleiros e um espaço livre para armazenamento de material

Capacidade: 10 600x400

Dimensões (LxPxA): 870x905x682 mm | Peso: 59 kg

XWLEA-10EF-U

**Armário alto**

Dispõe de um vão porta tabuleiros e um espaço livre para armazenamento de material

Capacidade: 6 600x400

Dimensões (LxPxA): 870x905x682 mm | Peso: 49 kg

XWLEA-06EF-H

**Suporte ultra alto**

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

Capacidade: 10 600x400 | Distância tabuleiros: 50 mm

Dimensões (LxPxA): 870x864x820 mm | Peso: 41 kg

XWLRA-10EF-U

Coberturas laterais

XUC235

**Suporte alto**

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

Capacidade: 6 600x400 | Distância tabuleiros: 55 mm

Dimensões (LxPxA): 870x864x682 mm | Peso: 34 kg

XWLRA-06EF-H

Coberturas laterais

XUC234

**Suporte fechado ultra alto**

Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar. Equipado com coberturas laterais

Capacidade: 10 600x400 | Distância tabuleiros: 50 mm

Dimensões (LxPxA): 870x864x820 mm | Peso: 49 kg

XWLMA-10EF-U

Kit portas - Coberturas

XUC239

**Suporte fechado alto**

Suporte multifuncional para repor em segurança os tabuleiros e colocar o forno na altura perfeita para trabalhar. Equipado com coberturas laterais

Capacidade: 6 600x400 | Distância tabuleiros: 55 mm

Dimensões (LxPxA): 870x864x682 mm | Peso: 41 kg

XWLMA-06EF-H

Kit portas - Coberturas

XUC238

**Suporte baixo**

Suporte para coluna de dois fornos sobrepostos

Dimensões (LxPxA): 870x864x250 mm | Peso: 13 kg

Compatível com XEDA-0611-*

XWLRA-00EF-L

**Rodas giratórias - 2 com travão - corrente fixação parede**

Dimensões (A): 119 mm

Compatível com Modelos: XWLEA-*, XWLRA-*, XWLMA-*

XUC225



Suporte laterais duplos GN 1/1 + 600x400 para fornos
Permite utilizar tabuleiros GN 1/1 ou 600x400

XUC065 (4 tabuleiros)

XUC067 (10 tabuleiros)



Duche manual externo - Permite a lavagem manual do forno e o enchimento de recipientes

XHC018

**Abertura de porta de segurança em dois estados**

O primeiro estado permite a saída lenta dos vapores da câmara de cocção, protegendo da possibilidade de lesão devido a saída rápida de grande quantidade de vapor.

XUC113



Sonda sous vide extra fina - Defumador para lascas de lenho natural. Não precisa de alimentação elétrica suplementar.

XEC004

RO.Care

Sistema de filtragem integrado a resinas que eliminam da água as substâncias que contribuem para a formação de calcário: até 1300L de água filtrada com um cartucho. Os sensores integrados de medição da dureza da água do forno avisa automaticamente o esgotamento do filtro.

XHC040

• Equipamento de série ◦ Equipamento opcional - Não disponível

Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos BAKERLUX SHOP.PRO™	MASTER	TOUCH	LED	GO
MODOS DE CONFEÇÃO MANUAL				
Confeção com convecção com temperatura variável de 30°C - 260°C	•	•	•	•
Confeção com convecção e humidade com temperatura variável 48°C - 260°C	•	•	•	-
Temperatura máxima de pré-aquecimento 260°C	•	•	•	•
PROGRAMAÇÃO AUTOMÁTICA E AVANÇADA				
Passos de confeção	9	9	3	3
PROGRAMAS RÁPIDOS:	-	-	12	12
PROGRAMAS:	896	99	99	99
PROGRAMAS: possibilidade de atribuir nomes e imagens aos programas gravado	•	•	-	-
PROGRAMAS: as receitas podem ser gravadas com um nome	•	•	-	-
MULTI.time: gerir mais de 10 temporizadores diferentes para o controlo da confeção simultânea de produtos diferentes	•	-	-	-
TECNOLOGIAS UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE - UIP				
ADAPTATIVE. Cooking™: um tabuleiro ou carga completa com o mesmo resultado	•	-	-	-
AUTO.Soft: aumento térmico controlado para uniformidade total	•	-	-	-
SMART.Preheating: o forno pré-aquece à temperatura desejada, tendo em conta a utilização anterior	•	-	-	-
AUTOMATIC: abertura automática da porta, interrompendo o processo de assar no momento certo para garantir excelentes resultados	•	•	-	-
TECNOLOGIAS UNOX INTENSIVE COOKING - UIC				
AIR.Plus: 2 velocidades do fluxo de ar na câmara programadas pelo operador	•	•	•	-
AIR.Plus: ventoinhas múltiplas com inversão de sentido	•	•	•	•
STEAM.Plus: convecção mista - humidade (20-40-60-100%)	•	•	•	-
DRY.Plus: extração da humidade da câmara de confeção	•	•	•	•
EFFICIENT.Power: 300 segundos para ir de 60 a 260°C	•	•	•	•
EFFICIENT.Power: certificação ENERGY STAR	•	•	•	•
TECNOLOGIAS DATA DRIVE COOKING - DDC				
Placa de ligação Ethernet para manter o forno ligado ao ddc.unox.com e ao UNOX App	◦	◦	-	-
Estatísticas DDC: Relatórios de uso e consumo do forno	•	-	-	-
ESTAÇÕES DE CONFEÇÃO				
MAXI.LINK: permite criar colunas com dois fornos sobrepostos	•	•	•	-
ISOLAMENTO TÉRMICO E SEGURANÇA				
Protek. SAFE™: máxima eficiência térmica e segurança no trabalho	•	•	•	•
Protek. SAFE™: frenagem do motor aquando da abertura da porta para conter dispersões energéticas	•	•	•	•
ABERTURA DA PORTA				
Basculante manual, de cima para baixo (Compatível com os modelos CAMILLA e VITTORIA)	-	•	•	•
Lateral electromecânica e automática, da direita para a esquerda (apenas para as versões Matic)	•	•	-	-
Lateral manual, da direita para a esquerda	-	-	•	•
FUNÇÕES AUXILIARES				
Temperaturas de pré-aquecimento até 260°C definida pelo operador para cada programa	•	•	•	•
Exibição do tempo restante para terminar o programa de confeção programado	•	•	-	-
Funcionamento contínuo «INF»	•	•	•	•
Velocidade do tempo normal e real, da temperatura da câmara, humidade e velocidade das ventoinhas	•	•	•	•
Unidade da Temperatura em °C e °F	•	•	•	•
DETALHES TÉCNICOS				
Suporte dos tabuleiros em chapa dobrados em L (apenas nos modelos CAMILLA e VITTORIA)	•	•	•	•
Suporte dos tabuleiros em aço cromado (apenas nos modelos ELENA e ROSSELLA)	•	•	•	•
Suporte dos tabuleiros em aço cromado com sistema anti-queda (apenas nos modelos STEFANIA e ARIANNA)	•	•	•	•
Painel de controlo selado para impedir a infiltação de vapor na placa eletrónica (IPX4)	•	•	•	•
Estrutura leve - estrutura para cargas elevadas de trabalho utilizando materiais inovadores	•	•	•	•
Interruptor para abertura da porta	•	•	-	-
Limitador para abertura da porta	•	•	•	•
Limitador de temperatura de segurança	•	•	•	•
Painel de vidro interno que pode ser aberto e fácil de limpar (apenas nos modelos de abertura de porta da direita para a esquerda)	•	•	•	•
Painel de vidro interno fácil de limpar (apenas nos modelos de abertura basculante)	-	•	•	•

BAKERLUX
SHOP.Pro™

CAMILLA



VITTORIA



ROSELA



ELENA

	10 600x400	6 600x400	4 600x400	3 600x400
MASTER	XEFR-10EU-EMRV	XEFR-06EU-EMRV	XEFR-04EU-EMRV	XEFR-03EU-EMRV
Nº Passos confecção / Programas	9 / 896	9 / 896	9 / 896	9 / 896
Tipo de abertura	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda
Tipo de fecho	Elétrico	Elétrico	Elétrico	Elétrico
Distância entre tabuleiros	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N
Potência Elétrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg

TOUCH	XEFR-10EU-ETRV	XEFR-06EU-ETRV	XEFR-04EU-ETRV	XEFR-03EU-ETRV
Nº Passos confecção / Programas	9 / 99	9 / 99	9 / 99	9 / 99
Tipo de abertura	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda
Tipo de fecho	Elétrico	Elétrico	Elétrico	Elétrico
Distância entre tabuleiros	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N
Potência Elétrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x502	800x811x427
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg

TOUCH Manual	XEFR-10EU-ETRV-MT	XEFR-06EU-ETRV-MT	XEFR-04EU-ETDV	XEFR-03EU-ETDV
Nº Passos confecção / Programas	9 / 99	9 / 99	9 / 99	9 / 99
Tipo de abertura	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Cima para baixo	Cima para baixo
Tipo de fecho	Manual	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N
Potência Elétrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x500	800x811x425
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg

LED	XEFR-10EU-ELRV	XEFR-06EU-ELRV	XEFR-04EU-ELDV	XEFR-03EU-ELDV
Nº Passos confecção / Programas	3 / 99	3 / 99	3 / 99	3 / 99
Tipo de abertura	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Cima para baixo	Cima para baixo
Tipo de fecho	Manual	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N
Potência Elétrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x500	800x811x425
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg

GO (sem humidade)	XEFR-10EU-EGRN	XEFR-06EU-EGRN	XEFR-04EU-EGDN	XEFR-03EU-EGDN
Nº Passos confecção / Programas	3 / 99	3 / 99	3 / 99	3 / 99
Tipo de abertura	Direita para Esquerda	Direita para Esquerda	Cima para baixo	Cima para baixo
Tipo de fecho	Manual	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Frequência	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Voltagem	400 V~3N	400 V~3N	400 V~3N	230 V~1N
Potência Elétrica	15,5 kW	10,3 kW	6,9 kW	3,5 kW
Dimensões (LxPxA) (mm)	800x811x952	800x811x682	800x811x500	800x811x425
Peso	96 kg	72 kg	57 kg	46 kg



4 460x330	3 460x330
XEFT-04HS-EMRV	XEFT-03HS-EMRV
9 / 896	9 / 896
Direita para Esquerda	Direita para Esquerda
Elétrico	Elétrico
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~1N	230 V~1N
3,5 kW	3 kW
600x669x502	600x669x427
39 kg	36 kg

XEFR-04HS-ETRV	XEFR-03HS-ETRV
9 / 99	9 / 99
Direita para Esquerda	Direita para Esquerda
Elétrico	Elétrico
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~1N	230 V~1N
3,5 kW	3 kW
600x669x502	600x669x427
39 kg	36 kg

XEFR-04HS-ETDV	XEFR-03HS-ETDV
9 / 99	9 / 99
Cima para baixo	Cima para baixo
Manual	Manual
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~1N	230 V~1N
3,5 kW	3 kW
600x669x500	600x669x425
39 kg	36 kg

XEFR-04HS-ELDV	XEFR-03HS-ELDV
3 / 99	3 / 99
Cima para baixo	Cima para baixo
Manual	Manual
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~1N	230 V~1N
3,5 kW	3 kW
600x669x500	600x669x425
39 kg	36 kg

XEFR-04HS-EGDN	XEFR-03HS-EGDN
3 / 99	3 / 99
Cima para baixo	Cima para baixo
Manual	Manual
75 mm	75 mm
50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
230 V~1N	230 V~1N
3,5 kW	3 kW
600x669x500	600x669x425
39 kg	36 kg





170

FORNOS



BAKERLUX SHOP.PRO™ MASTER

Melhor tecnologia para resultados perfeitos sempre.

Os BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER são fornos de referência em termos de desempenho de cozedura, programação automática, inteligência artificial e conectividade à internet em espaços comerciais.

Painel de controlo de 6" com ecrã LCD de 5" touch



PARÂMETROS DE CONFEÇÃO

1/9
9 PASSOS
CONFEÇÃO

TEMPO
0 - inf

TEMPERATURA
50-260°C

HUMIDADE
0-20-40-60-80-100%

VENTILADOR
2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.COOKING

AUTO.SOFT

SMART.PREHEATING

AUTO.MATIC

DATA DRIVEN COOKING

FUNÇÕES RÁPIDAS

896 PROGRAMAS

CONTROLO FERMENTADOR

WI-FI & LAN

MULTI-TIME

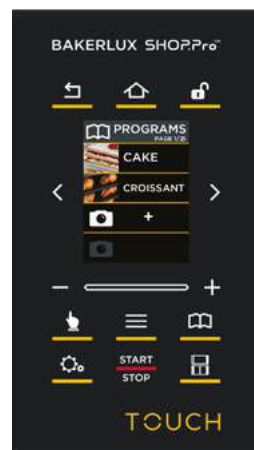
AUTOMATIC BAKING

BAKERLUX SHOP.PRO™ TOUCH

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

Os BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH são linhas de fornos desenhados para os produtos congelados de panificação em ambientes comerciais, onde o tempo é crucial e os volumes são grandes.

Painel de controlo de 5" com ecrã LCD de 2,4" touch



PARÂMETROS DE CONFEÇÃO

1/9
9 PASSOS
CONFEÇÃO

TEMPO
0 - inf

TEMPERATURA
50-260°C

HUMIDADE
0-20-40-60-80-100%

VENTILADOR
2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.COOKING

AUTO.SOFT

SMART.PREHEATING

AUTO.MATIC

DATA DRIVEN COOKING

FUNÇÕES RÁPIDAS

99 PROGRAMAS

CONTROLO FERMENTADOR

WI-FI & LAN

MULTI-TIME

AUTOMATIC BAKING

BAKERLUX SHOP.PRO™ LED**Adiciona humidade à cozedura, elegante e minimalista.**Os **BAKERLUX SHOP.Pro™ LED** são a solução perfeita para quem procura um forno de convecção de utilização fácil e intuitiva que possa providenciar todas as respostas necessárias para pastelaria.

PARÂMETROS DE CONFEÇÃO

9 PASSOS
CONFEÇÃOTEMPO
0 - infTEMPERATURA
50-260°CHUMIDADE
0-20-40-60-80-100%VENTILADOR
2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

FUNÇÕES RÁPIDAS



99 PROGRAMAS



CONTROLO FERMENTADOR



WI-FI & LAN



MULTI-TIME



AUTOMATIC BAKING

BAKERLUX SHOP.PRO™ GO**Fácil e simples, rápido e duradouro.**Os **BAKERLUX SHOP.Pro™ GO** são fornos de convecção incansáveis, desenhados para prepararem de forma eficiente croissants congelados e para dourar pão pré-cozinhado e ultracongelado.

PARÂMETROS DE CONFEÇÃO

9 PASSOS
CONFEÇÃOTEMPO
0 - infTEMPERATURA
50-260°CHUMIDADE
0-20-40-60-80-100%VENTILADOR
2 VELOCIDADES

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE.COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

FUNÇÕES RÁPIDAS



99 PROGRAMAS



CONTROLO FERMENTADOR



WI-FI & LAN



MULTI-TIME



AUTOMATIC BAKING



BAKERLUX SHOP.PRO™

CAMILLA 10 600x400



CAMILLA 600x400

10 TABULEIROS 600X400		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFR-10EU-EMRV	XEFR-10EU-ETRV	XEFR-10EU-ETRV-MT	XEFR-10EU-ELRV	XEFR-10EU-EGRN
Passos de confeção	nº	9	9	9	3	3
Programas	nº	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda				
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	15,5	15,5	15,5	15,5	15,5
Dimensões (LxPxA)	mm	800x811x952	800x811x952	800x811x952	800x811x952	800x811x952
Peso Líquido	Kg	96	96	96	96	96

Aumento da distância entre tabuleiros no suporte lateral: CAMILLA 8 tabuleiros 600x400 - 94mm. Art.: XUC154 - Preço adicional sob consulta.

Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFR-10EU-EMLV / XEFR-10EU-ETLV / XEFR-10EU-ETLV-MT / XEFR-10EU-ELLV / XEFR-10EU-EGLN - Preço acresce

BAKERLUX SHOP.PRO™

VITTORIA 6 600x400



VITTORIA 600x400

6 TABULEIROS 600X400		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFR-06EU-EMRV	XEFR-06EU-ETRV	XEFR-06EU-ETRV-MT	XEFR-06EU-ELRV	XEFR-06EU-EGRN
Passos de confeção	nº	9	9	9	3	3
Programas	nº	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda				
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	10,3	10,3	10,3	10,3	10,3
Dimensões (LxPxA)	mm	800x811x682	800x811x682	800x811x682	800x811x682	800x811x682
Peso Líquido	Kg	72	72	72	72	72

Aumento da distância entre tabuleiros no suporte lateral: VITTORIA 5 tabuleiros 600x400 - 94mm. Art.: XUC153 - Preço adicional sob consulta.

Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFR-06EU-EMLV / XEFR-06EU-ETLV / XEFR-06EU-ETLV-MT / XEFR-06EU-ELLV / XEFR-06EU-EGLN - Preço acresce

BAKERLUX SHOP.PRO™

ROSSELLA 4 600x400



ROSSELLA 600X400



4 TABULEIROS 600X400		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFR-04EU-EMRV	XEFR-04EU-ETRV	XEFR-04EU-ETDV	XEFR-04EU-ELDV	XEFR-04EU-EGDN
Passos de confeção	nº	9	9	9	3	3
Programas	nº	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda		De cima para baixo		
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~
Potência elétrica	kW	6,9	6,9	6,9	6,9	6,9
Dimensões (LxPxA)	mm	800x811x502	800x811x502	800x811x500	800x811x500	800x811x500
Peso Líquido	Kg	57	57	57	57	57

Aumento da distância entre tabuleiros no suporte lateral: ROSSELLA 3 tabuleiros 600x400 - 100mm. Art.: XUC152 - Preço adicional sob consulta.
 Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFR-04EU-EMLV / XEFR-04EU-ETLV - Preço acresce

BAKERLUX SHOP.PRO™

ELENA 3 600x400



ELENA 600X400



3 TABULEIROS 600X400		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFR-03EU-EMRV	XEFR-03EU-ETRV	XEFR-03EU-ETDV	XEFR-03EU-ELDV	XEFR-03EU-EGDN
Passos de confeção	nº	9	9	9	3	3
Programas	nº	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda		De cima para baixo		
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Dimensões (LxPxA)	mm	800x811x427	800x811x427	800x811x425	800x811x425	800x811x425
Peso Líquido	Kg	46	46	46	46	46

Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFR-03EU-EMLV / XEFR-03EU-ETLV - Preço acresce



BAKERLUX SHOP.PRO™

ARIANNA 4 460x330



ARIANNA 460X330



4 TABULEIROS 460X330		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFR-04HS-EMRV	XEFR-04HS-ETRV	XEFR-04HS-ETDV	XEFR-04HS-ELDV	XEFR-04HS-EGDN
Passos de confeção	n°	9	9	9	3	3
Programas	n°	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda		De cima para baixo		
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Dimensões (LxPxA)	mm	600x669x502	600x669x502	600x669x500	600x669x500	600x669x500
Peso Líquido	Kg	39	39	39	39	39

4 Tabuleiros TG 305 incluídos.

Aumento da distância entre tabuleiros no suporte lateral: ARIANNA 3 tabuleiros 460x330 - 100mm. Art.: XUC151 - Preço adicional sob consulta.

Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFR-04HS-EMLV / XEFR-04HS-ETLV - Preço acresce

BAKERLUX SHOP.PRO™

STEFANIA 3 460x330



STEFANIA 460X330



3 TABULEIROS 460X330		MASTER	TOUCH	TOUCH	LED	GO (sem humidade)
Modelo		XEFR-03HS-EMRV	XEFR-03HS-ETRV	XEFR-03HS-ETDV	XEFR-03HS-ELDV	XEFR-03HS-EGDN
Passos de confeção	n°	9	9	9	3	3
Programas	n°	896	99	99	99	99
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda		De cima para baixo		
Tipo de fecho		Elétrico	Elétrico	Manual	Manual	Manual
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	3	3	3	3	3
Dimensões (LxPxA)	mm	600x669x427	600x669x427	600x669x425	600x669x425	600x669x425
Peso Líquido	Kg	36	36	36	36	36

3 Tabuleiros TG 305 incluídos.

Abertura da porta da esquerda para a direita: XEFR-03HS-EMLV / XEFR-03HS-ETLV - Preço acresce

BAKERLUX SHOP.PRO™ 600X400


Kit de instalação Forno com Duche Manual + SPRAY&Rinse 750ml para 1 forno

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e a lavagem de 1 forno. Contém um SPRAY&Rinse 750ml.

Compatível com: *-DR e *-MD

XHC027


Kit de instalação Forno + SPRAY&Rinse 750ml para 1 forno

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e a lavagem de 1 forno. Contém um SPRAY&Rinse 750ml.

Compatível com: *-DR e *-MD

XUC013


Kit de sobreposição para Fornos ROSSELA

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Compatível com: Coluna de fornos XEFT-04EU-* (inferior). Obrigatório para a correta sobreposição de Fornos ROSSELA.

XWKQT-04EF-E


Kit de sobreposição para Fornos

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos elétricos.

XWKQT-00EF-E


LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED

Fermentadora com geração rápida de vapor e gestão precisa da temperatura

Capacidade: 10 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 68 mm

Dimensões (LxPxA): 800x809x886 mm | Peso: 62 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2300 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEKPT-10EU-B


LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED

Fermentadora com geração rápida de vapor e gestão precisa da temperatura

Capacidade: 8 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 68 mm

Dimensões (LxPxA): 800x811x750 mm | Peso: 55 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2300 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEKPT-08EU-B


LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED

Fermentadora controlada pelo painel do forno

Capacidade: 10 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 68 mm

Dimensões (LxPxA): 800x792x866 mm | Peso: 40 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 1200 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEKPT-10EU-C


LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED

Fermentadora controlada pelo painel do forno

Capacidade: 8 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 68 mm

Dimensões (LxPxA): 800x792x866 mm | Peso: 40 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 1200 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEKPT-08EU-C


DECKTOP SHOP.Pro - MASTER, TOUCH e LED

Forno estático como geração de vapor e controlo digital integrado

Capacidade: 1 600x400

Dimensões (LxPxA): 800x840x405 mm | Peso: 61 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 2700 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEKDT-01EU-S


DECKTOP SHOP.Pro - MASTER, TOUCH e LED

Forno estático com controlo digital integrado

Capacidade: 1 600x400

Dimensões (LxPxA): 800x840x405 mm | Peso: 55 kg

Temperatura máxima: 290°C

Potência elétrica: 2700 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XEKDT-01EU-D


Exaustor Ventless - MASTER, TOUCH e LED

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 800x863x276 mm | Peso: 24 kg

Circulação de ar min/max: 550 - 750 m³/h

Potência elétrica: 200W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEKHT-HCEU


Condensador de Vapor - MASTER, TOUCH, LED e GO

Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura. Para ser ligado apenas a 1 forno.

Dimensões (LxPxA): 471x320x192 mm | Peso: 10 kg

Potência elétrica: 80W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEKCT-HCEH-M



BAKERLUX SHOP.PRO™ 600X400



Armário Intermédio sem porta - MASTER, TOUCH, LED e GO

Capacidade: 4 600x400 | **Distância tabuleiros:** 70 mm

Dimensões (LxPxA): 800x773x400 mm | **Peso:** 14 kg

XEKIT-04EU



Suporte Alto - MASTER, TOUCH, LED e GO

Capacidade: 8 600x400 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

Dimensões (LxPxA): 782x675x738 mm | **Peso:** 10 kg

XEKRT-08EU-H



Suporte médio - MASTER, TOUCH, LED e GO

Capacidade: 6 600x400 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

Dimensões (LxPxA): 794x688x559 mm | **Peso:** 10 kg

XEKRT-06EU-M



Suporte baixo - MASTER, TOUCH, LED e GO

Dimensões (LxPxA): 794x688x355 mm

Peso: 6 kg

XWKRT-00EF-L



Suporte de Fixação - MASTER, TOUCH, LED e GO
Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (LxPxA): 794x688x150 mm

Peso: 4 kg

XWKRT-00EF-F



Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede

Altura: 110 mm

Compatível com Modelos: MASTER, TOUCH, LED e GO

XUC012



Kit de pés para Fermentadoras

Dimensões (A máxima): 150 mm

Pés reguláveis para o posicionamento de fermentadora

XUC045



Kit de pés para Fornos

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (A máxima): 100 mm

Compatível com Modelos: MASTER, TOUCH, LED e GO

XUC035



PURE

Sistema de filtragem a resina

Compatível com: X*FT-10EU-* e X*FT-06EU-*

XHC003



Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE

XHC004



BAKERY.PURE

Sistema de filtragem a resina

Compatível com: X*FT-04-* e X*FT-03-*

XHC010



Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina BAKERY.PURE

XHC011



Kit ligação Wi-Fi - MASTER e TOUCH

XEC012



Kit ligação Ethernet - MASTER e TOUCH

XEC011

BAKERLUX SHOP.PRO™ 460X330


Kit de sobreposição para Fornos

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos elétricos.

XWKQT-00HS-E

LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED

Fermentadora com geração de vapor e gestão precisa da temperatura

Capacidade: 8 460x330 | **Dist. entre tabuleiros:** 68 mm

Dimensões (LxPxA): 600x730x750 mm | **Peso:** 42 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2300 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XEKPT-08HS-B

LIEVOX - MASTER, TOUCH e LED

Fermentadora controlada pelo painel do forno

Capacidade: 8 460x330 | **Dist. entre tabuleiros:** 68 mm

Dimensões (LxPxA): 600x711x750 mm | **Peso:** 35 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2300 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XEKPT-08HS-C

Exaustor Ventless - MASTER, TOUCH e LED

Com condensador de vapor. Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura com lavagem automática dos filtros integrados.

Diâmetro da chaminé: 121 mm

Dimensões (LxPxA): 600x731x276 mm | **Peso:** 21 kg

Circulação de ar min/max: 550 - 750 m³/h

Potência elétrica: 200W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEKHT-HCHS

Exaustor Embutido - MASTER, TOUCH, LED e GO

Com filtro de carvão ativo

Compatível com: X*FT-04HS-*

Dimensões (LxPxA): 600x697x100 mm | **Peso:** 9 kg

XEKHT-BCHS

Condensador de Vapor - MASTER, TOUCH, LED e GO

Elimina vapores e odores dos fumos da cozedura. Para ser ligado apenas a 1 forno.

Dimensões (LxPxA): 471x320x192 mm | **Peso:** 10 kg

Potência elétrica: 80W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50-60Hz

XEKCT-HCEH-M

Suporte Alto - MASTER, TOUCH, LED e GO

Capacidade: 8 460x330 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

Dimensões (LxPxA): 594x546x738 mm | **Peso:** 8 kg

XWKRT-08HS-H

Suporte médio - MASTER, TOUCH, LED e GO

Capacidade: 6 460x330 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

Dimensões (LxPxA): 594x546x559 mm | **Peso:** 6 kg

XWKRT-06HS-M

Suporte de Fixação - MASTER, TOUCH, LED e GO

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (LxPxA): 594x546x150 mm

Peso: 4 kg

XWKRT-00HS-F

Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede

Altura: 110 mm

Compatível com suportes e fermentadoras

XUC012

Kit de pés para Fermentadoras

Dimensões (A máxima): 150 mm

Pés reguláveis para o posicionamento de fermentadora

XUC045

Kit de pés para Fornos

Obrigatório para fornos posicionados no chão.

Dimensões (A máxima): 100 mm

Compatível com Modelos: MASTER, TOUCH, LED e GO

XUC025

BAKERY.PURE

Sistema de filtragem a resina

Compatível com: X*FT-04* e X*FT-03*

XHC010

Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina BAKERY.PURE
XHC011

Kit ligação Wi-Fi - MASTER e TOUCH
XEC012

Kit ligação Ethernet - MASTER e TOUCH
XEC011



● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

CHEFLUX

Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos CHEFLUX™



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados

- -

CLIMALUX™: controlo total da humidade na câmara de cozedura

- -

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

- -

AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada

- -

SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.

- -

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Plus™: extrai a humidade da câmara de cozedura

● ●

STEAM.Plus™: cria humidade instantânea a partir de 80 °C

● ●

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

● ●

EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR

- -

DATA DRIVEN COOKING

Ligação Wi-Fi

- -

Ligação Ethernet

- -

DDC.Unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos

- -

DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno

- -

DDC.App: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados

- -

DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas

- -

COZEDURA MANUAL

Cozedura a convecção de 80 °C a 260 °C

● ●

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

● ●

Cozedura com vapor saturado a partir de 80 °C

● ●

Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 80 °C

● ●

Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T

- -

Sonda de núcleo monoponto

- -

Sonda de núcleo MULTI.Point

- -

Sonda de núcleo SOUS-VIDE

- -

COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura

- -

PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando

- -

CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.

- -

MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente

- -

MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.

- -

3 passos de cozedura

- -

12 programas rápidos

- -

99 programas memorizáveis

- -

LAVAGEM AUTOMÁTICA

Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática

- -

Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente

- -

Container de detergente DET&Rinse™ integrado

- -

FUNÇÕES AUXILIARES

Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa

- -

Visualização do tempo até a cozedura

- -

Função de espera HOLD e função contínuo INF

- -

Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura

- -

Unidade de temperatura em °C ou °F

- -

DESEMPENHO E SEGURANÇA

Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta

● ●

Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real

- -

Spido.GAS™: trocadores de calor com canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor

- ●

DETALHES TÉCNICOS

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

● ●

Câmara de cozedura com suportes de tabuleiros em chapa dobrados em forma de C

● ●

Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta

- -

Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5

● ●

Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta

● ●

Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovadores

● ●

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

● ●

Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante

● ●

Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°

● ●

Pino da maçaneta em fibra de carbono anti quebra

● ●

Porta reversível também depois da instalação

○ ○

Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza

● ●

Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados

- -

Interruptor de contato da porta contactless

- -

Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes

- -

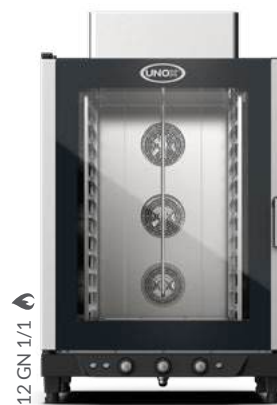
Termostato de segurança

● ●

CHEFLUX™ MANUAL

Eficiente. Prático. Essencial.

Os CHEFLUX™ são fornos de controlo analógico destinados a profissionais que necessitam um forno altamente produtivo, sem nada supérfluo. A combinação perfeita de capacidade máxima de produção e investimento mínimo.



CHEFLUX MANUAL		⚡ 20 GN 2/1 BIG	⚡ 20 GN 1/1 BIG	⚡ 12 GN 1/1	🔥 12 GN 1/1
Modelo		XV4093	XV1093	XV893	XV813G
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Elétrica	Gás
Distância entre tabuleiros	mm	66	66	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	400V 3N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	46,7	29,7	15,8	1
Potência gás nominal (max.)	KW	-	-	-	17 / 20
Dimensões (LxPxAl)	mm	913x1237x1863	913x997x1863	860x882x1250	860x882x1464
Peso Líquido	Kg	285	240	124	130

Carro porta tabuleiros incluído nos modelos XV4093 e XV1093



CHEFLUX MANUAL		⚡ 7 GN 1/1	🔥 7 GN 1/1	⚡ 5 GN 1/1
Modelo		XV593	XV513G	XV393
Alimentação		Elétrica	Gás	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	230V 1N~	230V 1N~ / 400V 3N~
Potência elétrica	kW	10,5	0,7	7,1
Potência gás nominal (max.)	KW	-	17,5	-
Dimensões (LxPxAl)	mm	860x882x932	860x882x1144	750x773x772
Peso Líquido	Kg	86	100	67



CHEFLUX™ MANUAL

**Kit de instalação Forno + Detergente para 1 forno**

O Kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes, conexões e 1 litro de Det&Rinse™ PLUS para começar a trabalhar de imediato.

Modelos: CHEFLUX MANUAL

XUC001-DRU



Armário neutro - Compatível com Fornos XV8* e XV5*

Capacidade: 7 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 57 mm

Dimensões (LxPxA): 860x772x676 mm | **Peso:** 25 kg

XR260



Armário neutro - Compatível com Forno XV393

Capacidade: 7 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 57 mm

Dimensões (LxPxA): 750x656x676 mm | **Peso:** 18 kg

XR218



Suporte Alto - Compatível com Fornos XV8* e XV5*

Dimensões (LxPxA): 842x665x692 mm

Peso: 11 kg

XR168



Suporte Alto - Compatível com Forno XV393

Dimensões (LxPxA): 732x546x692 mm

Peso: 10 kg

XR118



Suporte lateral - Compatível com XR168

Capacidade: 7 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

Peso: 3 kg

XR727



Suporte lateral - Compatível com XR118

Capacidade: 7 GN 1/1 | **Distância tabuleiros:** 60 mm

Peso: 3 kg

XR717



Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede

Altura: 100 mm

Compatível com: XR260 e XR168

XUC010

**Kit duche manual externo + detergente**

Permite a lavagem manual do forno e o enchimento dos tabuleiros. Contém uma embalagem de Spray&Rinse™

XC208-SR



PURE - Sistema de filtragem a resina (para uma correta instalação é necessário o kit de junção a Y JG 8-10mm)

XHC003



Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE

XHC004



UNOX.Pure-Ro - Sistema de filtragem por osmose reversa

XHC002



Cartucho de reposição para XHC002

XHC006

● Equipamento de série ○ Equipamento opcional - Não disponível

BAKERLUX

Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos BAKERLUX™



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

ADAPTIVE.Cooking™: regula automaticamente os parâmetros de cozedura para garantir a repetição dos resultados

- -

CLIMALUX™: controlo total da humidade na câmara de cozedura

- -

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

- -

AUTO.Soft: controla a subida térmica para torná-la mais delicada

- -

SENSE.Klean: estima o nível de sujidade do forno e sugere a lavagem automática adequada.

- -

UNOX INTENSIVE COOKING

DRY.Plus™: extrai a humidade da câmara de cozedura

● ●

STEAM.Plus™: cria humidade instantânea a partir de 48 °C

● ●

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

● ●

EFFICIENT.Power: eficiência energética certificada pela ENERGY STAR

- -

DATA DRIVEN COOKING

Ligação Wi-Fi

- -

Ligação Ethernet

- -

DDC.Unox.com: controle a utilização em tempo real, crie e envie receitas do seu computador aos seus fornos

- -

DDC.Stats: analise, compare e melhore os dados de utilização e consumo do seu forno

- -

DDC.App: monitorize em tempo real do seu smartphone os fornos conectados

- -

DDC.Coach: analisa a maneira que os seus fornos são utilizados e sugere receitas personalizadas

- -

COZEDURA MANUAL

Cozedura a convecção de 80 °C a 260 °C

● ●

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

● ●

Cozedura com vapor saturado a partir de 80 °C

● ●

Cozedura a convecção + remoção forçada da humidade de 80 °C

● ●

Cozedura com sonda de núcleo e função DELTA T

- -

Sonda de núcleo monoponto

- -

Sonda de núcleo MULTI.Point

- -

Sonda de núcleo SOUS-VIDE

- -

COZEDURA AVANÇADA E AUTOMÁTICA

MIND.Maps™: desenhe diretamente no display os processos de cozedura

- -

PROGRAMAS: até 384 programas guardados com nome, imagem ou assinando

- -

CHEFUNOX: escolha na galeria o que cozinhar, o forno configura automaticamente todos os parâmetros.

- -

MULTI.Time: controla até 10 cozeduras simultaneamente

- -

MISE.EN.PLACE: sincroniza o inserimento dos tabuleiros para ter todos os pratos prontos ao mesmo momento.

- -

3 passos de cozedura

- -

12 programas rápidos

- -

99 programas memorizáveis

- -

LAVAGEM AUTOMÁTICA

Rotor.KLEAN™: 4 programas de lavagem automática

- -

Rotor.KLEAN™: detector de nível de água e nível de detergente

- -

Container de detergente DET&Rinse™ integrado

- -

FUNÇÕES AUXILIARES

Pré aquecimento até 260 °C configurado pelo utilizador para cada programa

● ●

Visualização do tempo até a cozedura

● ●

Função de espera HOLD e função contínuo INF

● ●

Visualização do valor nominal dos parâmetros de cozedura

- -

Unidade de temperatura em °C ou °F

- -

DESEMPENHO E SEGURANÇA

Protek.SAFE™: paragem automática da turbina na abertura da porta

● ●

Protek.SAFE™: modulação da potência elétrica ou gás de acordo com a exigência real

- -

Spido.GAS™: trocadores de calor com canos retos e de alto rendimento para distribuição simétrica do calor

- ●

DETALHES TÉCNICOS

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

● ●

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

● ●

Iluminação da câmara de cozedura por luz LED integrada à porta

- -

Placa de controlo com certificação de resistência à água - IPX5

● ●

Sistema de coleta de gotas integrado na porta e funcionamento também com a porta aberta. Container coleta de gotas ligado ao dreno e removível

● ●

Estrutura heavy duty com utilização de materiais inovadores

● ●

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

● ●

Dobradiças das portas realizadas em tecno-polímero a alta resistência e auto-lubrificante

● ●

Posição de paragem da porta em 120° - 120° - 180°

● ●

Pino da maçaneta em fibra de carbono anti quebra

● ●

Porta reversível também depois da instalação

○ ○

Vidro interno da porta removível para facilitar a limpeza

● ●

Fechamento / abertura da porta de segurança em 02 estados

- -

Interruptor de contato da porta contactless

- -

Sistema de auto diagnóstico para revelação de problemas ou desgastes

- -

Termostato de segurança

● ●



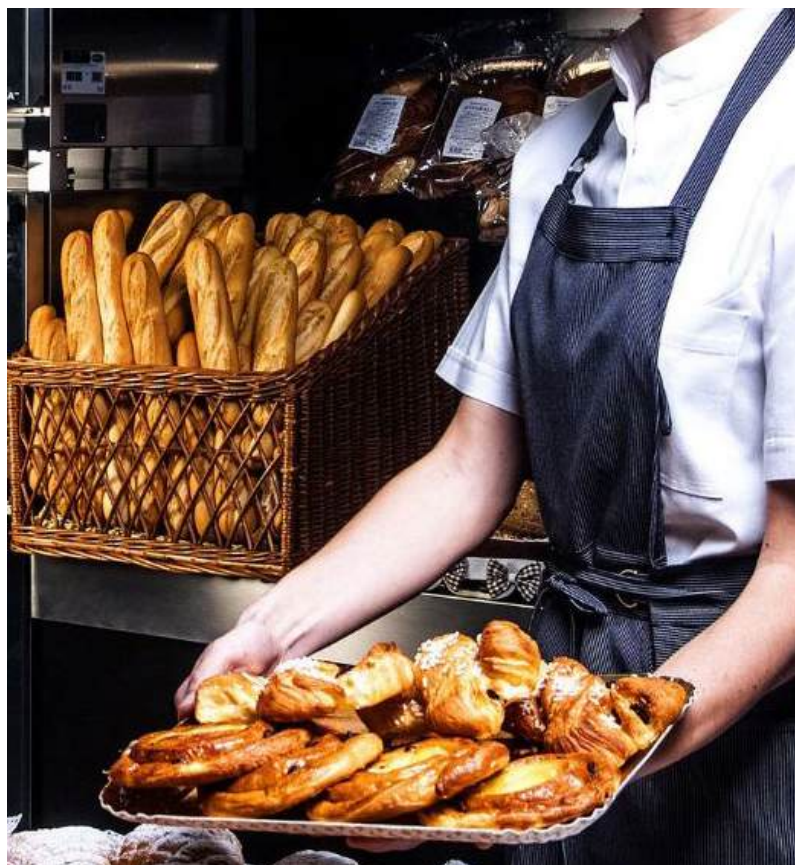
BAKERLUX™ MANUAL BIG e COUTERTOP

Eficiente. Prático. Essencial.

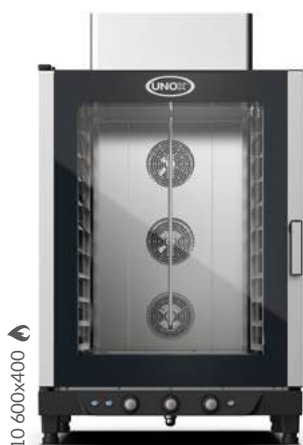
Os BAKERLUX™ são fornos projetados para profissionais que necessitam padaria e pastelaria produtiva, sem nada supérfluo. A combinação perfeita de eficiência e simplicidade. Em menos de um metro quadrado.



16 600x400 BIG ⚡



10 600x400 ⚡



10 600x400 🔥



6 600x400 ⚡



6 600x400 🔥

BAKERLUX		⚡ 16 600x400 BIG	⚡ 10 600x400	🔥 10 600x400	⚡ 6 600x400	🔥 6 600x400
Modelo		XB1083	XB893	XB813G	XB693	XB613G
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Gás	Elétrica	Gás
Distância entre tabuleiros	mm	80	80	80	80	80
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~	400V 3N~	230V 1N~	400V 3N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	29,7	15,8	1	15,5	0,7
Potência gás nominal (max.)	KW	-	-	17 / 20	-	14,6 / 17,5
Dimensões (LxPxA)	mm	913x997x1863	860x882x1252	860x882x1465	860x882x932	860x882x1144
Peso Líquido	Kg	177	112	134	80	108

Carro porta tabuleiros incluído no modelo XB1083

BAKERLUX™ MANUAL BIG E COUNTERTOP

**LIEVOX - BAKERLUX MANUAL BIG**

Fermentadora com controlo manual integrado

Capacidade: 16 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 80 mm

Dimensões (LxPxA): 866x950x1879 mm | Peso: 100 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2400 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XL1003

**QUICK.Load** - Trolley em aço inoxidável AISI 304 - Compatível com XB1083 e XL1003

Capacidade: 16 600x400 | Distância tabuleiros: 80 mm

Dimensões (LxPxA): 743x643x1725 mm | Peso: 25 kg

XCB1001

Personalização

A capacidade e a distância de tabuleiros pode ser encomendada com requisitos específicos.

Encomenda mínima: 2 trolleys

Preço adicional por carro XCB1001:

**Kit de instalação Forno + Detergente para 1 forno**

O Kit contém tubo de drenagem, U-trap, encaixes, conexões e 1 litro de Det&Rinse™ PLUS para começar a trabalhar de imediato.

Modelos: BAKERLUX MANUAL COUNTERTOP

XUC001-DRU

**LIEVOX - BAKERLUX MANUAL COUNTERTOP**

Fermentadora com controlo manual integrado

Capacidade: 12 600x400 | Dist. entre tabuleiros: 75 mm

Dimensões (LxPxA): 860x936x818 mm | Peso: 38 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 2400 W | Voltagem: 230 V-1N~ | 50Hz

XL413

**Armário neutro - BAKERLUX MANUAL COUNTERTOP**

Capacidade: 7 600x400 | Distância tabuleiros: 57 mm

Dimensões (LxPxA): 860x772x676 mm | Peso: 25 kg

XR258

**Suporte Alto** - Compatível com Fornos XB8* e XB6*

Dimensões (LxPxA): 842x665x692 mm

Peso: 11 kg

XR168

**Suporte lateral** - Compatível com XR168

Capacidade: 7 GN 1/1 | Distância tabuleiros: 60 mm

Peso: 3 kg

XR727

**Kit de rodas giratórias com travão** - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede

Altura: 100 mm

Compatível com: XL413, XR258 e XR168

XUC010

**Kit duche manual externo + detergente**

Permite a lavagem manual do forno e o enchimento dos tabuleiros. Contém uma embalagem de Spray&Rinse™

XC208-SR

**PURE** - Sistema de filtragem a resina (para uma correta instalação é necessário o kit de junção a Y JG 8-10mm)

XHC003

**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina PURE**

XHC004

**UNOX.Pure-Ro** - Sistema de filtragem por osmose reversa

XHC002

**Cartucho de reposição para XHC002**

XHC006



• Equipamento de série - Não disponível

Características Principais / Tecnologias Incorporadas nos Fornos LINEMISS™ & LINEMICRO™

	LINEMISS™ MATIC	LINEMISS™ HUMIDADE	LINEMICRO™
MODOS DE COZEDURA			
Cozedura por convecção 80°C - 260°C	•	•	•
Cozedura por convecção e humidade 90°C - 260°C	•	•	-
DISTRIBUIÇÃO DO AR NA CÂMARA DE COZEDURA			
Tecnologia AIR.Plus: turbinas com inversão de rotação para modelos 600x400	•	•	•
GESTÃO DE CLIMA NA CÂMARA DE COZEDURA			
Tecnologia DRY.Plus: extração rápida da humidade da câmara de cozedura	•	•	•
Tecnologia STEAM.Plus: injeção manual de humidade	•	•	-
TABULEIROS			
Tabuleiros planos de alumínio (para os modelos 460x330 e 342x242)	-	•	•
FUNÇÕES AUXILIARES			
Tecnologia PROTEK.SAFE™: máxima eficiência térmica e segurança no trabalho	•	•	•
Visualização do tempo de cozedura residual	•	•	•
Funcionamento contínuo «INF»	•	•	•
ABERTURA DA PORTA			
Abertura manual de cima para baixo	-	•	•
Abertura da porta da direita para a esquerda com trava magnética	•	-	-
DETALHES TÉCNICOS			
Câmara de aço inoxidável arredondada para higiene e facilidade de limpeza	•	•	-
Câmara de cozedura arredondada em aço ferrítico de alta resistência para higiene e facilidade de limpeza	-	-	•
Iluminação da câmara através de luzes LED externas	•	•	-
Iluminação da câmara do forno com lâmpada de halógeno	-	-	•
Peso leve - estrutura reforçada com materiais inovadores	•	•	•
Interruptor de contato de porta por proximidade nos modelos 600x400	•	•	•
Interruptor de temperatura de segurança	•	•	•

LINEMISS™ MANUAL

Efficiente. Prático. Essencial.

Os LINEMISS™ são fornos projetados para profissionais que necessitam padaria e pastelaria produtiva, sem nada supérfluo. A combinação perfeita de eficiência e simplicidade. Em menos de um metro quadrado.



LINEMISS		⚡ 4 600x400 (Hum.)	⚡ 4 600x400 (Hum.)	⚡ 3 600x400 (Hum.)	⚡ 4 460x330 (Hum.)	⚡ 3 460x330 (Hum.)
Modelo		XFT197 (Matic)	XFT193	XFT183	XFT133	XFT113
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Tipo de abertura		Da direita para a esquerda	De cima para baixo	De cima para baixo	De cima para baixo	De cima para baixo
Distância entre tabuleiros	mm	75	75	75	75	75
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		230V 1N~ / 400V 3N~	230V 1N~ / 400V 3N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	6,5	6,5	3,3	3	3
Dimensões (LxPxA)	mm	800x774x509	800x774x509	800x774x429	600x655x509	600x655x429
Peso Líquido	Kg	49	49	40	31	25



LINEMICRO™ MANUAL

Uma ajuda silenciosa, confiável, segura e rápida.

Os LINEMICRO™ são fornos compactos concebidos como suporte para os processos mais simples de confeitaria/padaria e para preparar produtos de padaria congelados.



LINEMICRO		4 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330	3 342x242
Modelo		XF043 (DOMENICA)	XF033 (DOMENICA)	XF023 (ANNA)	XF013 (LISA)	XF003 (ROBERTA)
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	75	90	75	70	70
Frequência	Hz	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Voltagem		400V 3N~ / 230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	5,3	3,2	3	2,7	2,7
Dimensões (LxPxA)	mm	800x706x472	800x706x472	600x587x472	600x587x402	480x523x402
Peso Líquido	Kg	44	44	22	20	16



LINEMISS™ MANUAL E LINEMICRO™ MANUAL

**Kit de sobreposição para Fornos - LINEMISS 600x400**

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos elétricos.

XC646**Kit de sobreposição para Fornos - LINEMISS 460x330**

O Kit contém todas as componentes necessárias para a correta instalação e sobreposição de dois fornos elétricos.

Obrigatório para a correta sobreposição de dois fornos elétricos.

XC651**Kit de ligação ao fornecimento de água**

Permite a ligação ao abastecimento de água e outros equipamentos

Modelos: LINEMISS 600X400 e 460X330

XC615**Electroválvula água**

Permite ligar o forno diretamente ao abastecimento de água

Modelos: LINEMISS 460X330

XC660**LIEVOX - LINEMISS 600x400**

Fermentadora com controlo manual integrado

Capacidade: 8 600x400 | **Dist. entre tabuleiros:** 68 mm

Dimensões (LxPxA): 800x759x774 mm | **Peso:** 37 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 1200 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XLT193**LIEVOX - LINEMISS 460x330**

Fermentadora com controlo manual integrado

Capacidade: 8 460x330 | **Dist. entre tabuleiros:** 68 mm

Dimensões (LxPxA): 600x678x774 mm | **Peso:** 22 kg

Temperatura máxima: 50°C

Potência elétrica: 1200 W | **Voltagem:** 230 V-1N~ | 50Hz

XLT133**Suporte Alto - LINEMISS e LINEMICRO 600x400**

Capacidade: 8 600x400 | **Distância tabuleiros:** 70 mm

Dimensões (LxPxA): 798x599x782 mm | **Peso:** 13 kg

XR190**Suporte Alto - LINEMISS 460x330**

Capacidade: 8 460x330 | **Distância tabuleiros:** 70 mm

Dimensões (LxPxA): 598x518x782 mm | **Peso:** 12 kg

XR130**Kit de rodas giratórias com travão - 2 rodas com travão, duas rodas sem travão e correntes de fixação na parede**

Altura: 100 mm

Compatível com: LIEVOX e Suporte Alto LINEMISS

XR623**Kit de pés para Fermentadoras**

Dimensões (A máxima): 150 mm

Pés reguláveis para o posicionamento de fermentadora

XR608**Kit de conversão suporte lateral de 600x400 para GN 1/1**

Permite utilizar tabuleiros GN1/1 no lugar de 600x400

Compatível com: LINEMISS 600x400

XC630**Kit de conversão suporte lateral de 460x330 para GN 2/3**

Permite utilizar tabuleiros GN2/3 no lugar de 460x330

Compatível com: LINEMISS XFT133

XC620**BAKERY.PURE - Sistema de filtragem a resina**

Para uma correta instalação é necessário o kit de junção JG 8-10mm

Compatível com: LINEMISS 600x400 e 460x330

XHC010**Cartucho de reposição para o sistema de filtragem de resina BAKERY.PURE****XHC011**

EVEREO® - A revolução começa agora

A qualidade da comida lenta com a rapidez de um serviço rápido.

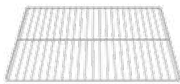
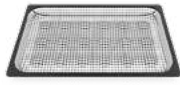
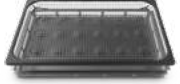
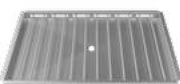
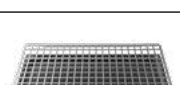
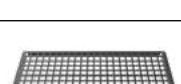
EVEREO® é o primeiro Refrigerador Quente de sempre; um equipamento único que preserva refeições cozinhadas à temperatura de serviço durante dias, utilizando uma combinação de controlo preciso da temperatura e da atmosfera.



EVEREO		⚡ 10 GN 1/1 (600)	⚡ 10 GN 1/1 (600)	⚡ 10 GN 1/1 (900)	⚡ 10 460x330 (CUBE)	⚡ 10 460x330 (CUBE)
Modelo		XEEA-1011-EPRS	XEEC-1011-EPRS	XEEC-1013-EPRS	XEEC-10HS-EPDS	XEEC-10HS-EPRS
Alimentação		Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica	Elétrica
Distância entre tabuleiros	mm	67	67	67	28	28
Frequência	Hz	50	50	50	50	50
Voltagem		230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~	230V 1N~
Potência elétrica	kW	2,9	2,9	2,9	1,5	1,5
Dimensões (LxPxAl)	mm	750x628x915	750x628x915	535x883x915	600x590x610	600x590x610
Peso Líquido	Kg	82	82	70	49	49



GRELHAS E TABULEIROS GN 1/1

	Grelha em inox GRP806		Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos GRP815 STEAM&FRY
	Grelha em inox perfurada antiaderente GRP816 BLACK.FRY		Grelha em inox perfurada para batatas fritas GRP817 POTATO.FRY
	Grelha em inox perfurada antiaderente com tabuleiro de recolha de gordura GRP820 CLEAN.FRY		Grelha em inox antiaderente para grelhar até 8 frangos GRP825 POLLO.BLACK
	Grelha em inox para grelhar até 3 frangos "à diavola" GRP840 POLLO.GRILL		Permite a lavagem de 3 grelhas POLLO GRP825 durante o ciclo de lavagem do forno GRP860 POLLO.WASH
	Tabuleiro em inox (altura 20mm) TG805		Tabuleiro em inox perfurado (altura 20mm) TG810
	Tabuleiro em inox (altura 40mm) TG815		Tabuleiro em inox perfurado (altura 40mm) TG820
	Tabuleiro em inox (altura 65mm) TG825		Tabuleiro em inox perfurado (altura 65mm) TG830
	Grelha removível em aço com tabuleiro antiaderente (altura 20mm) de recolha de gordura TG840 BACON.20		Placa em alumínio lisa/nervurada antiaderente para grelhar (altura 12mm) TG870 FAKIRO.GRILL
	Tabuleiro em alumínio antiaderente lisa/nervurada (altura 12mm) para pizzas/focaccia, pão, lanches TG875 FAKIRO		Tabuleiro em alumínio antiaderente para grelhar. Não é necessário o pré-aquecimento do tabuleiro TG885 GRILL
	Placa em alumínio perfurado antiaderente para produtos de pastelaria/padaria (altura 15mm) TG890 FORO.BLACK		Tabuleiro em inox antiaderente (altura 20mm) TG895 BLACK.20
	Tabuleiro em inox antiaderente (altura 40mm) TG900 BLACK.40		Tabuleiro esmaltado (altura 20mm) TG905 PAN.FRY
	Tabuleiro em alumínio antiaderente para ovos TG935 EGGS 6x2		Tabuleiro em alumínio antiaderente para ovos TG936 EGGS 8x1
	Grelha em inox perfurada TG944 BACON.GRID		Grelha removível em aço com tabuleiro antiaderente (altura 40mm) de recolha de gordura TG945 BACON
	Placa nervurada em alumínio antiaderente para grelhar, completa com grelha cromada GRP970 para carregar o forno rapidamente TG970 SUPER.GRILL		Tabuleiro em alumínio microperfurado e revestido a silicone para produtos de pastelaria e padaria TG975 FORO.SILICO
	Kit Cooking Essentials Start-up para fornos GN1/1. Disponível para fornos Cheftop MIND.Maps XUC018		

GRELHAS E TABULEIROS GN 2/3

	Grelha em inox GRP705		Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos GRP710 STEAM&FRY
	Grelha em inox perfurada para batatas fritas GRP711 POTATO.FRY		Grelha em inox antiaderente para grelhar até 4 frangos GRP715 POLLO
	Tabuleiro em inox (altura 40mm) TG705		Tabuleiro em inox perfurado (altura 40mm) TG710
	Tabuleiro em alumínio para pizza/focaccia TG715 FAKIRO		Tabuleiro em alumínio antiaderente para grelhar. Não é necessário o pré-aquecimento do tabuleiro TG720 GRILL
	Tabuleiro em alumínio microperfurada com revestimento antiaderente TG731 FORO.BLACK		Tabuleiro esmaltado (altura 20mm) TG735 PAN.FRY
	Tabuleiro em alumínio antiaderente com duas superfícies: lisa ou nervurada TG770 FAKIRO		Tabuleiro em alumínio antiaderente TG937 EGGS 5x1

GRELHAS E TABULEIROS 600x400

	Grelha lisa cromada GRP405		Grelha cromada ultraleve para 5 baguetes grandes GRP410 BAGUETTE
	Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos GRP420 STEAM&FRY		Grelha antiaderente para grelhar até 10 frangos GRP430 POLLO.BLACK
	Tabuleiro em alumínio (altura 15mm) TG405 BAKE		Tabuleiro em alumínio perfurado (altura 15mm) TG410 FORO.BAKE
	Tabuleiro em alumínio microperfurado e para produtos de pastelaria e padaria TG415 FORO.SILICO		Tabuleiro em alumínio para produtos de pastelaria e padaria TG416 BAKE.SILICO
	Tabuleiro em alumínio perfurado antiaderente para produtos de pastelaria e padaria TG430 FORO.BLACK		Tabuleiro em alumínio perfurado antiaderente para 5 baguetes TG435 BLACK.BAGUETTE
	Tabuleiro em alumínio antiaderente com duas superfícies cozedura: lisa ou nervurada TG440 FAKIRO		Tabuleiro em alumínio perfurado para 5 baguetes TG445 FORO.BAGUETTE
	Tabuleiro em inox TG450 STEEL.BAKE		Tabuleiro em alumínio antiaderente TG460 BAKE.BLACK
	Tabuleiro em alumínio antiaderente com duas superfícies cozedura: lisa ou nervurada TG465 FAKIRO.GRILL		



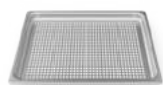
GRELHAS E TABULEIROS 460x330



Grelha lisa cromada
GRP305



Grelha cromada ultraleve para 4 baguetes grandes
GRP310 BAGUETTE



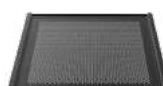
Grelha em inox perfurada para cozinhar a vapor ou regeneração de produtos pré-fritos
GRP350 STEAM&FRY



Tabuleiro em alumínio perfurado
TG310 FORO.BAKE



Tabuleiro em alumínio
TG305



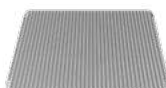
Tabuleiro em alumínio antiaderente microperfurado
TG330 FORO.BLACK



Tabuleiro em alumínio microperfurado e revestido a silicone para produtos de pastelaria e padaria
TG314 FORO.SILICO



Tabuleiro esmaltado antiaderente
TG350 PAN.FRY



Tabuleiro em alumínio antiaderente com duas superfícies cozadura: lisa ou nervurada
TG335 FAKIRO



Tabuleiro em alumínio antiaderente
TG370 BAKE.BLACK

GRELHAS E TABULEIROS 460x330 PARA BAKERLUX SPEED.Pro™



Grelha em inox
GRP360



Tabuleiro em alumínio antiaderente com duas superfícies cozadura: lisa ou nervurada
TG360 SPEED.Plato

GRELHAS E TABULEIROS 342x242



Grelha lisa cromada
GRP205



Tabuleiro em alumínio
TG205 BAKE

CUIDADO E MANUTENÇÃO - DETERGENTES



Det&Rinse™ ULTRA PLUS (Cheftop & Bakertop Mind. Maps™)
Detergente ultra concentrado para elevado nível de sujidade
Composto por 1 caixa com 10 embalagens de 1lt
DB1075



Det&Rinse™ ECO (Cheftop & Bakertop Mind. Maps™)
Detergente extra forte ecológico
Composto por 1 caixa com 10 embalagens de 1lt
DB1018



Det&Rinse™ (Cheflux™ & Bakerlux™)
Detergente extra forte
Composto por 1 caixa com 2 embalagens de 5lt
DB1016



Spray&Rinse™ (Cheflux™, Bakerlux™, BakerluxShop.Pro™, Bakerlux™, Linemiss™, Linemicro™)
Detergente em Spray
Composto por 1 caixa com 12 embalagens de 750ml
DB1044

Contacte-nos para maiores quantidades

Carros para tabuleiros em aço inox, resistentes, fáceis de montar e limpar

- Prateleiras com cantos redondos e soldadura dupla
- Robusto com tubos quadrados e extra fortes
- Muito funcional de manuseamento leve e prático
- Excelentes acabamentos sem arestas, cantos soldados e polidos

Distância entre tabuleiros
(1/1 GN - 80mm | 60x40 - 85 mm)



4 Rodas (2 com travão)



Travamento dos tabuleiros



CARACTERÍSTICAS		16 x GN 1/1	16 x 60x40
Capacidade	nº	16 tabuleiros GN 1/1	16 tabuleiros 60x40cm
Dimensões (LxPxA)	mm	440x610x1735	540x680x1735
Tubos	mm	Ø 25	Ø 25
Distância entre tabuleiros	mm	80	85
Rodas	nº	4 (2 com travão)	4 (2 com travão)
Sistema anti-choque	✓/✗	✓	✓
Travão de Tabuleiros	nº	2 (1 em cada lado)	2 (1 em cada lado)
Peso Líquido	Kg	20	20

Carros fornecidos montados, desenhados para facilitar o transporte e servir alimentos quentes

- Parede dupla com isolamento térmico em lã de rocha para reduzir a perda de calor e o consumo energético
- Bloco de aquecimento totalmente extraível, com resistência ventilada
- Container com sistema de humedificação incluído
- Interruptor luminoso e termostato digital
- Porta vedada com borracha de silicone para manter a temperatura interior
- Pegas posteriores verticais para facilitar a deslocação
- Batentes de borracha nas esquinas da base do carro
- Puxador com chave incluída



Pegas posteriores



CARROS QUENTES



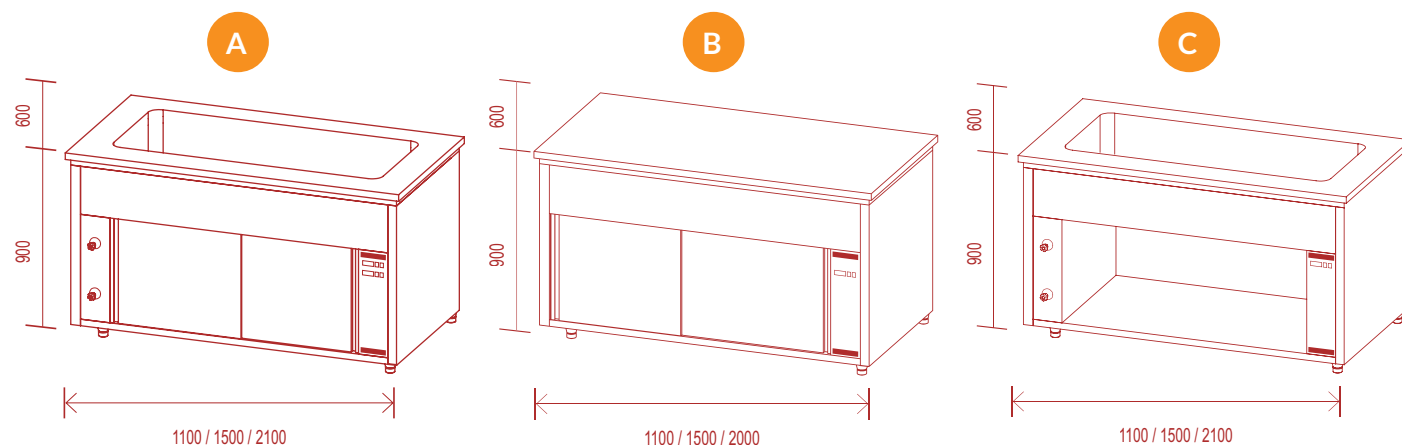
CARACTERÍSTICAS		HTT07080115	HTT07080174	HTT13580174
Capacidade	nº	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	mm	700x830x1150	700x830x1740	1350x830x1740
Potência	W	3000	3000	4000
Distância entre guias	mm	61	61	61
Rodas	nº	4 (2 com travão)	4 (2 com travão)	4 (2 com travão)

**Equipamentos com estrutura em aço
inoxidável AISI 304 18/8**

- Tampo injetado
- Aquecimento por resistências
- Acabamento arredondado para facilitar a limpeza e a higiene
- Pés reguláveis em altura
- Containers GN 1/1 ou múltiplos
- Profundidade das cubas de 200mm
- Torneira para esgoto
- Controlo por termóstato digital
- Cuvetes não incluídas

Opções

- Decoração frontal e lateral
- Montra de vidro
- Circulação por ar forçado na estufa



TIPO	Modelo	Código	Medidas LxPxA (mm)	GN	Resist. Cuba W	Resist. Estufa W	Portas	Temp. (° C)	Volt. (V)
A Banho-maria com estufa	1100	BMGET1000	1100x600x900	3	3x800	690	2	70/90	230
	1500	BMGET1500	1500x600x900	4	4x800	800	2	70/90	230
	2100	BMGET2000	2100x600x900	6	2X3x800	1150	2	70/90	230
	1100	BM7ET1000	1100x700x900	3	2x800	690	2	70/90	230
	1500	BM7ET1500	1500x700x900	4	4X800	800	2	70/90	230
	2100	BM7ET2000	2100x700x900	6	2X3x800	1150	2	70/90	230
B Estufa	1100	ET6SI1000	1100x600x900	-	-	690	2	70/90	230
	1500	ET6SI1500	1500x600x900	-	-	800	2	70/90	230
	2100	ET6SI2000	2000x600x900	-	-	1150	2	70/90	230
	1100	ET7SI1000	1100x700x900	-	-	690	2	70/90	230
	1500	ET7SI1500	1500x700x900	-	-	800	2	70/90	230
	2100	ET7SI2000	2000x700x900	-	-	1150	2	70/90	230
C Banho-maria	1100	BM6SI1000	1100x600x900	3	3x800	-	2	70/90	230
	1500	BM6SI1500	1500x600x900	4	4x800	-	2	70/90	230
	2100	BM6SI2000	2100x600x900	6	2X3x800	-	2	70/90	230
	1100	BM7TSI1000	1100x700x900	3	2x800	-	2	70/90	230
	1500	BM7SIT1500	1500x700x900	4	4X800	-	2	70/90	230
	2100	BM7SI2000	2100x700x900	6	2X3x800	-	2	70/90	230

Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8

- Banho Maria com Estufa
- Aquecimento indireto por resistências
- Controlo termostático independente
- Torneira para esgoto
- Duas rodas com travão e duas sem travão
- Cubas com 200 mm de profundidade

**NOVA
ENTRADA**



CARACTERÍSTICAS		CBME2GN	CBME3GN
Capacidade	nº	4 GN 1/1 150	6 GN 1/1 150
Dimensões (LxPxA)	mm	700x800x940	700x1130x940
Potência	W	1500	2500
Voltagem	V	230	230
Rodas	nº	4 (2 com travão)	4 (2 com travão)



194

CONTAINERS



Actimac®

BEST
PRICE

LISOS



ALTURA	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 2/4	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
20 mm				ND				ND	ND
40 mm								ND	ND
65 mm									
100 mm									
150 mm									
200 mm				ND					ND

PERFURADOS



ALTURA	GN 2/1 - Perfurados	GN 1/1 - Perfurados	GN 2/3 - Perfurados	GN 1/2 - Perfurados	GN 1/3 - Perfurados
20 mm					
40 mm					
65 mm					
100 mm					
150 mm					
200 mm					

BARRAS ADAPTADORAS

BARRAS	PREÇO
GN 1/1	
GN 1/2	



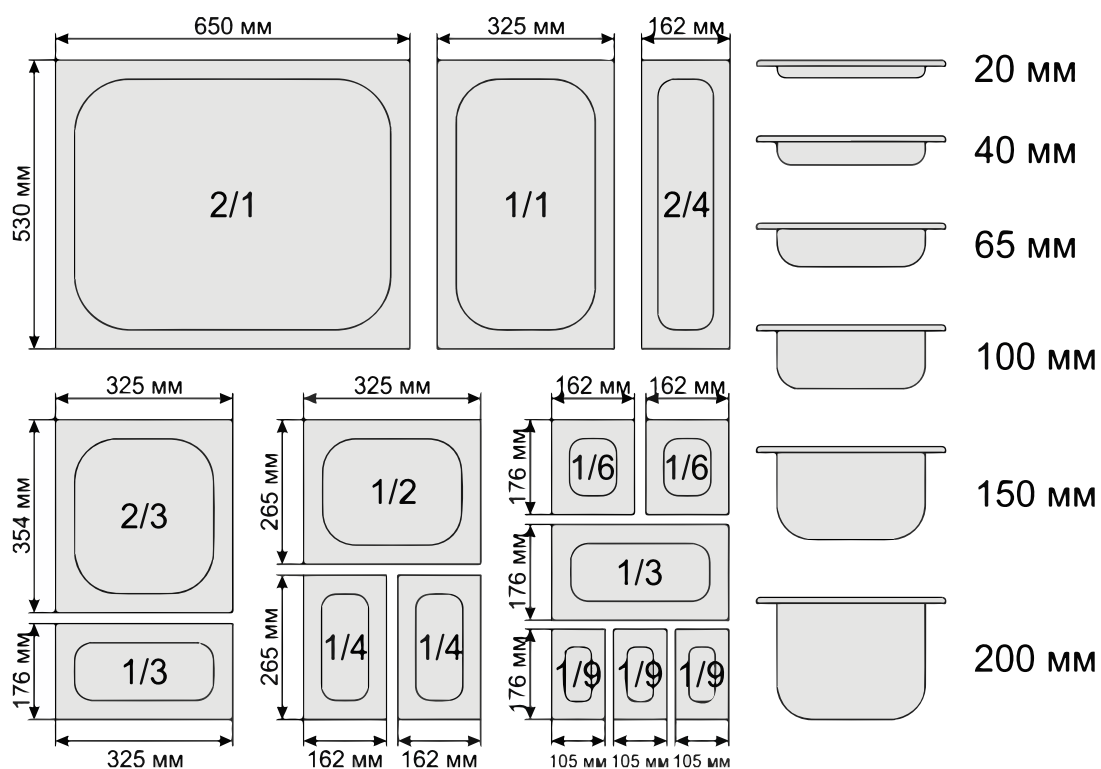
TAMPAS

TAMPAS	PREÇO	PREÇOS (com vedante de silicone)
GN 2/1		ND
GN 1/1		
GN 2/3		
GN 2/4		ND
GN 1/2		
GN 1/3		
GN 1/4		
GN 1/6		
GN 1/9		ND



BASES PERFURADAS

BASES PERFURADAS	PREÇO
GN 1/1	
GN 2/3	
GN 2/4	
GN 1/2	
GN 1/3	
GN 1/4	
GN 1/6	





Linha BULL



Forno elétrico para pizza, com suporte e estufa. O primeiro no mundo totalmente revestido com vidro colorido temperado. Modular para ir de encontro às necessidades dos profissionais.

CONFIGURE E PERSONALIZE O SEU BULL



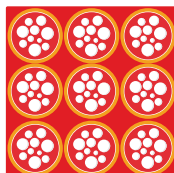
BL "S"

6 pizzas Ø 30cm
2 Tabuleiros 60x40cm



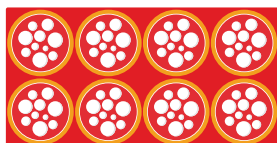
BL "M"

9 pizzas Ø 30cm
2 Tabuleiros 60x40cm



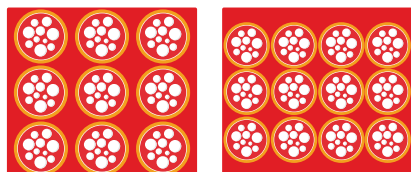
BL "L"

8 pizzas Ø 30cm
3 Tabuleiros 60x40cm



BL "XL"

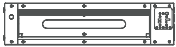
12 pizzas Ø 30cm
9 pizzas Ø 35cm
5 Tabuleiros 60x40cm



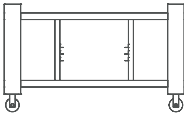
LINHA BULL		BL "S"	BL "M"	BL "L"	BL "XL"
Câmara de Cozedura	nº	1, 2 ou 3	1, 2 ou 3	1, 2 ou 3	1, 2 ou 3
Tabuleiros 60x40cm	nº	2	2	3	5
Dimensões Internas (LxPxA)	mm	930x630x170	930x930x170	1230x630x170	1230x1100x170
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	1335x960x400	1335x1260x400	1635x960x400	1635x1450x400
Potência Máxima	kW	7,3	9,5	8,5	13
Alimentação Forno	V	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60	400 / 3 / 50-60
Alimentação Extrator e Estufa	Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Temperatura	°C	0-450	0-450	0-450	0-460
Peso	Kg	195	260	220	285

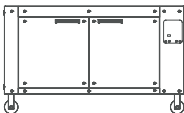


LINHA BULL - COMPONENTES

FORNO	CÓDIGO	# Pizzas Ø 30/35 cm	Tabuleiros 60x40	Descrição	Dimensões Internas LxPxA (cm)	Dimensões Externas LxPxA (cm)	kW/h Max
	BL XL	12 / 9	5	Extra grande	120 x 110 x 17	163,5 x 145 x 40	13
	BL L	8 Ø 30	3	Grande	123 x 63 x 17	163,5 x 96 x 40	8,5
	BL M	9 Ø 30	2	Médio	93 x 93 x 17	133,5 x 126 x 40	9,5
	BL S	6 Ø 30	2	Pequeno	96 x 63 x 17	133,5 x 96 x 40	7,3

EXTRATOR	CÓDIGO	Especificações	Descrição	Dimensões Externas LxPxA (cm)	kW/h Max
	KB XL	Extrator com motor	Extra grande	163,5 x 190 x 35	0,3
	KB L		Grande	163,5 x 141 x 35	0,3
	KB M		Médio	133,5 x 171 x 35	0,3
	KB S		Pequeno	133,5 x 141 x 35	0,3

SUPORTE	CÓDIGO	Tabuleiros 60x40	Descrição	Dimensões Externas LxPxA (cm)
	SB66 XL	6	Extra grande	164 x 145,5 x 68
	SB66 L	3	Grande	164 x 96,5 x 68
	SB66 M	9	Médio	134 x 126,5 x 68
	SB66 S	6	Pequeno	134 x 96,5 x 68
	SB96 XL	18	Extra grande	164 x 145,5 x 98
	SB96 L	9	Grande	164 x 96,5 x 98
	SB96 M	27	Médio	134 x 126,5 x 98
	SB96 S	18	Pequeno	134 x 96,5 x 98

ESTUFA	CÓDIGO	Tabuleiros 60x40	Descrição	Dimensões Externas LxPxA (cm)	kW/h Max
	BB66 XL	30	Extra grande	163,5 x 145,5 x 68	1
	BB66 L	20	Grande	163,5 x 96 x 68	1
	BB66 M	15	Médio	133,5 x 126 x 68	1
	BB66 S	10	Pequeno	133,5 x 96 x 68	1
	BB96 XL	60	Extra grande	163,5 x 145 x 98	1
	BB96 L	40	Grande	163,5 x 96 x 98	1
	BB96 M	30	Médio	133,5 x 126 x 98	1
	BB96 S	20	Pequeno	133,5 x 96 x 98	1

OPCIONAL	Descrição
VRB	VAPOR (aumento de Profundidade 21cm - Absorção 1,4 kW/h)
AKB	KIT DE ASPIRAÇÃO DE VAPOR (com filtro de carvão ativado para o Extrator)



Linha Elétrica EK



Forno elétrico compacto para pizza com uma ou duas câmaras com chapa de aço revestida de alumínio. Porta de abertura contabalçada. Descarga de vapor. Iluminação interior protegida.

EFICIÊNCIA E TECNOLOGIA



TEMPERATURA MÁXIMA



ISOLAMENTO TÉRMICO GARANTIDO

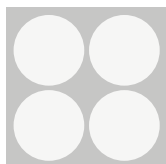


REGULAÇÃO INDEPENDENTE DA TEMPERATURA DE COZEDURA DO PISO E TETO

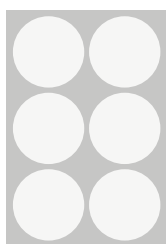


RESISTÊNCIAS BLINDADAS EM AÇO INOX

BEST SELLER



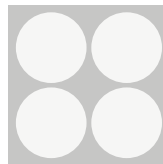
EK4 (1x4 pizzas)



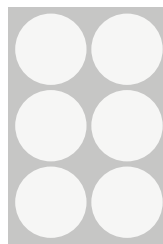
EK6 (1x6 pizzas)



EK4 | EK6



EK44 (2x4 pizzas)



EK66 (2x6 pizzas)



EK44 | EK66

LINHA EK		EK4	EK44	EK6	EK66
Câmara de Cozedura	nº	1	2	1	2
Tabuleiros 60x40cm	nº	1	1+1	2	2+2
Diâmetro da Pizza	mm	320	320	320	320
Nº de Pizza	mm	4	4+4	6	6+6
Dimensões Internas (LxPxA)	mm	660x645x140	660x645x140(x2)	660x975x140	660x975x140(x2)
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	890x735x325	890x735x595	890x1065x325	890x1065x595
Potência Máxima	kW	4,5	9	6,5	13
Voltagem	V	400 / 3	400 / 3	400 / 3	400 / 3
Frequência	Hz	50	50	50	50
Amperagem	A	7	14	10	20
Temperatura	°C	0-450	0-450	0-450	0-450
Peso	Kg	51	102	68	121

SUPORTES		SEK4	SEK6	RODAS
Dimensões (LxPxA)	mm	905X750X945	905X1080X945	-
Peso	Kg	18	20	-

Linha TK



Forno elétrico para pizza e pastelaria com câmara de cozedura em chapa de aço revestida de alumínio. Porta de abertura contrabalançada. Descarga de vapor.

EFICIÊNCIA E TECNOLOGIA



TEMPERATURA MÁXIMA



ISOLAMENTO TÉRMICO GARANTIDO



RESISTÊNCIAS BLINDADAS EM AÇO INOX



REGULAÇÃO INDEPENDENTE DA POTÊNCIA DE COZEDURA DO PISO E TETO



PORTA COM JANELA DE VIDRO TEMPERADO



LINHA TK		TK A1 I	TK A2 I	TK B1 I	TK B2 I	TK C1 I	TK C2 I
Câmara de Cozedura	nº	1	2	1	2	1	2
Tabuleiros 60x40cm	nº	1	1+1	2	2+2	2	2+2
Diâmetro da Pizza	mm	330	330	330	330	330	330
Nº de Pizza	mm	4	4+4	6	6+6	9	9+9
Dimensões Internas (LxPxA)	mm	660x660x150	660x660x150+150	660x990x150	660x990x150+150	990x990x150	990x990x150+150
Dimensões Externas (LxPxA)	mm	910x840x430	910x840x700	910x1170x430	910x1170x700	1240x1170x430	1240x1170x700
Potência Máxima	kW	4,5	9	6,5	13	9,6	19
Voltagem	V	400 / 3	400 / 3	400 / 3	400 / 3	400 / 3	400 / 3
Frequência	Hz	50	50	50	50	50	50
Amperagem	A	7	14	10	20	15	30
Temperatura	°C	0-450	0-450	0-450	0-450	0-450	0-450
Peso	Kg	76	122	109	162	120	190

I = FRENTE EM AÇO INOX

SUPORTES		SKA1 / SKA2	SKB1 / SKB2	SKC1 / SKC2	RODAS
Dimensões (LxPxA)	mm	920x800x860/700	920x1130x860/700	1250x1130x860/700	-
Peso	Kg	26/21	28/23	29/24	-
Tabuleiros 60x40cm	nº	7/7	14/14	14/14	-



200

FORNOS DE PIZZA

ITALFORNI

Linha
PASTFOOD

Forno modular elétrico, de alta performance para pastelaria, pão e pizza, com câmara de cozedura em chapa de aço revestida de alumínio com diferentes alturas. Superfície de cozedura em chapa refratária ou em relevo. Resistências de alto rendimento.

EFICIÊNCIA E TECNOLOGIA



VALVULA DE VAPOR
AJUSTÁVEL



ISOLAMENTO TÉRMICO
GARANTIDO



RESISTÊNCIAS BLINDADAS
EM AÇO INOXIDÁVEL



REGULAÇÃO INDEPENDENTE DA
POTÊNCIA NO CHÃO E TETO DA
CÂMARA DE COZEDURA

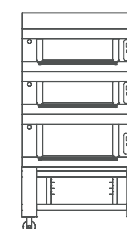
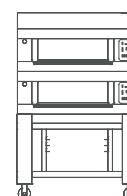
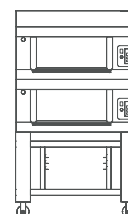
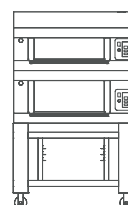
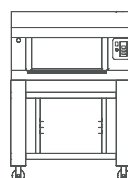
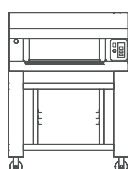
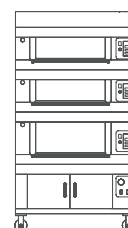
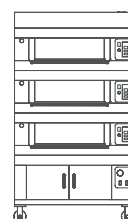
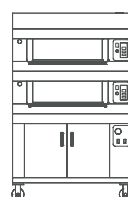
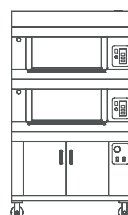
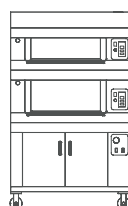
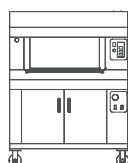
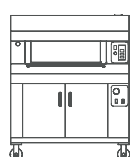


PORTA COM JANELA
DE VIDRO TEMPERADO

CÂMARAS DE COZEDURA COM 17 E 27 CM DE ALTURA

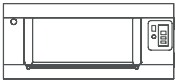


DIMENSÕES E VARIAÇÕES



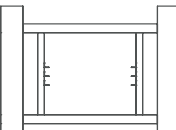


LINHA PASTFOOD - COMPONENTES

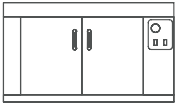
FORNO	CÓDIGO	Tabuleiros 60x40	Estrutura Frontal	Dimensões Internas LxPxA (cm)	Dimensões Externas LxPxA (cm)	kW/h Max
	PFA	2	Aço Inoxidável	60 x 80 x 17	100 x 116 x 43	6,2
	PFB	3	Aço Inoxidável	60 x 120 x 17	100 x 156 x 43	7,8
	PFC	4	Aço Inoxidável	80 x 120 x 17	120 x 156 x 43	8,2
	PFD	2	Aço Inoxidável	60 x 80 x 27	100 x 116 x 53	6,2
	PFE	3	Aço Inoxidável	60 x 120 x 27	100 x 156 x 53	7,8
	PFF	4	Aço Inoxidável	80 x 120 x 27	120 x 156 x 53	8,2

* OS PREÇOS SÃO IGUAIS PARA PAINEL DE CONTROLO DIGITAL OU ELETROMECAÂNICO

CAPA TOPO	CÓDIGO	Especificações	Estrutura Fronta	Dimensões Externas LxPxA (cm)
	KPA	Módulo de topo sem motor	Aço Inoxidável	100 x 133 x 16
	KPB		Aço Inoxidável	100 x 173 x 16
	KPC		Aço Inoxidável	120 x 173 x 16
	KPD		Aço Inoxidável	100 x 133 x 16
	KPE		Aço Inoxidável	100 x 173 x 16
	KPF		Aço Inoxidável	120 x 173 x 16

SUORTE	CÓDIGO	Tabuleiros 60x40	Dimensões Externas LxPxA (cm)
	SP60/80	9	101 x 116 x *86/70/50
	SP60/120	12	101 x 156 x *86/70/50
	SP80/120	12	131 x 156 x *86/70/50

* Especifique qual a altura do suporte na ordem de compra

ESTUFA	CÓDIGO	Tabuleiros 60x40	Estrutura Frontal	Dimensões Externas LxPxA (cm)	kW/h Max
	BPFA	6	Aço Inoxidável	100 x 116 x *70/50	1
	BPFB	9	Aço Inoxidável	100 x 156 x *70/50	1
	BPFC	9	Aço Inoxidável	120 x 156 x *70/50	1
	BPFD	6	Aço Inoxidável	100 x 116 x *70/50	1
	BPFE	9	Aço Inoxidável	100 x 156 x *70/50	1
	BPFF	9	Aço Inoxidável	120 x 156 x *70/50	1

* Especifique qual a altura da estufa na ordem de compra

OPCIONAL	Descrição
	4 RODAS (Altura 16 cm para suporte / Altura 18 cm para estufa)
PPC	PÉS PARA ESTUFA (Altura mínima 8 cm - máximo 20 cm)
PRA	CHÃO REFRACTÁRIO 60x80cm
PRB	CHÃO REFRACTÁRIO 60x120cm
PRC	CHÃO REFRACTÁRIO 80x120cm
EXT	TOPO EXTRATOR (altura aumenta 27cm)
CMVRE*	PAINEL DE CONTROLO DIGITAL VAPORIZADOR
VR1	VAPORIZADOR (profundidade aumenta 21 cm - absorção 1,4 kW/h)
AKB	MOTOR + ASPIRAÇÃO DO VAPOR (kit com filtro de carvão ativado para Extrator)

* Para qualquer substituição com vários fornos, dos quais pelo menos um com vaporizador, o painel de controlo digital CMVRE deve ser adicionado a todos.



LINHA ACTI

- Luz interna (apenas nos modelos com portas de vidro)
- Termostatos independentes de regulação da resistência inferior e superior em cada câmara
- Resistência inferior em placas refratárias em cordierite prensada
- Resistência superior em cromoníquel
- Interruptor ON/OFF por cada câmara
- Temperatura máx. por câmara: 300°C



ACTI 20PI



ACTI 20PV



ACTI 35PI



ACTI 35PV



LINHA ACTI		ACTI 20PI	ACTI 20PV	ACTI 35PI	ACTI 35PV
Câmara de Cozedura	nº	1	1 (porta de vidro)	2	2 (porta de vidro)
Diâmetro da Pizza	mm	1 x Ø 350	1 x Ø 350	2 x Ø 350	2 x Ø 350
Dimensões (LxPxA)	mm	560x510x245	560x510x245	560x510x450	560x510x450
Potência	W	1900	1900	3500	3500
Voltagem / Frequência	V/Hz	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50
Peso	Kg	17,8	17,8	31,7	31,7

LINHA PIADINA

As enformadoras de pizza **PIADINA** foram concebidas para estender até as massas mais duras, com uma grande economia de tempo e sem a necessidade de pessoal especializado. Todos os componentes que estão em contacto com a massa são feitos de materiais certificados para alimentos. Disponível com um par de cilindros inclinados ou paralelos e duplo ajustamento da espessura (de 0 a 5mm). Alto padrão de segurança graças ao microinterruptor na porta de inserção.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ROLL 30	ROLL 40	ROLL 40/TA
Dimensões (LxPxA)	mm	490x510x640	590x510x760	590x510x700
Diâmetro Pizza	Ø mm	140 / 300	260 / 400	260 / 400
Massa por ciclo	gr	80:210	210:700	210:700
Potência	W	370	370	370
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	36	44	45

LINHA PIZZA

A série **PIZZA** dedica-se à preparação de pizza, pão e focaccia, graças a máquinas que, trabalhando a frio, não alteram as características da massa. Todos os componentes que estão em contacto com a massa são feitos de materiais certificados para alimentos. Disponível com um par de cilindros inclinados ou paralelos e duplo ajustamento da espessura (de 0 a 5mm). Todos os modelos estão equipados de série com um pedal.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		S32	S42	S42RP	S42MR
Dimensões (LxPxA)	mm	440x240x640	540x390x740	540x390x720	540x340x370
Diâmetro Pizza	Ø mm	140 / 310	260 / 400	260 / 400	260 / 400
Massa por ciclo	gr	80:210	210:600	210:600	210:600
Potência	W	370	370	370	370
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	27	33	34	31

**Amassadeiras profissionais fiáveis e versáteis**

- Cuba, eixo e espiral em aço inox
- Estrutura em ferro fundido e aço
- Modelos de 1 e 2 velocidades
- Grelha protetora
- Micro-switch de segurança
- De acordo com as normas de segurança mais rigorosas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		L10	L22	L33	L42	L53	L62
Dimensões (LxPxA)	mm	300x550x620	400x700x680	450x740x730	510x840x780	560x800x830	560x880x830
Velocidade Espiral/Cuba	rpm	88 / 10	97-180 / 10-20	97-180 / 10-20	97-180 / 10-20	97-180 / 10-20	97-180 / 10-20
Max. Quant. Massa	Kg	8	17	25	33	42	50
Capacidade Cuba	L	10	22	33	42	53	62
Potência 230V (1v)	Hp	0,5	1	1,5	1,5	2,5	2,5
Potência 400V (1v/2v)	Hp	-	1/1,5	1/1,5	2/3	2/3	2/3
Voltagem	V-Hz	230-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50
Peso	Kg	41	65	70	94	95	97
1 velocidade							
2 velocidades							

DEVE SER INDICADA A VOLTAGEM PRETENDIDA NA ALTURA DA ENCOMENDA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		LR22 1V	LR22 2V	LR33 1V	LR33 2V	LR42 1V	LR42 2V
Dimensões (LxPxA)	mm	400x700x700	400x700x700	450x740x750	450x740x750	510x840x800	510x840x800
Velocidade Espiral/Cuba	rpm	97 / 10	97-180 / 10-20	97 / 10	97-180 / 10-20	97 / 10	97-180 / 10-20
Max. Quant. Massa	Kg	17	17	25	25	33	33
Capacidade Cuba	L	22	22	33	33	42	42
Potência 230V (1v)	Hp	0,5	1	1,5	1,5	2,5	2,5
Potência 400V (1v/2v)	Hp	-	1/1,5	1/1,5	2/3	2/3	2/3
Voltagem	V-Hz	230/400-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50	230/400-50
Peso	Kg	79	79	87	87	112	112

Amassadeiras profissionais com motor muito consistente e forte que mistura a massa de forma ideal

- Cuba, eixo e espiral em aço inox
- Estrutura em metal com revestimento durável
- Guarda metálica de proteção
- Com interruptor de segurança
- Assenta em 4 pés de borracha
- Fácil de limpar

MSM 130

MSM 75

**MSM 20
MSM 30
MSM 50**

MSM 10

MSM 50 CD


MODELOS CD

CABEÇA INCLINÁVEL E CUBA AMOVÍVEL


**MSM 20 CD
MSM 30 CD**


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MSM 10	MSM 20 - 2V	MSM 20 - 2V - CD	MSM 30 - 2V	MSM 30 - 2V - CD
Dimensões (LxPxA)	mm	300x610x630	427x675x853	380x750x690	432x725x886	420x800x775
Velocidade Espiral/Cuba	rpm	160 / 15	115 e 187 / 11 e 18	105 e 158 / 15 e 22	115 e 187 / 11 e 18	125 e 158 / 15 e 22
Max. Quant. Farinha/Massa	Kg	4 / 6	8 / 13	8 / 12	12 / 19	12 / 18
Capacidade Cuba	L	10	20	20	30	30
Dimensões Cuba	Ø mm	Ø 270x210(A)	Ø 360x200(A)	Ø 315x207(A)	Ø 410x270(A)	Ø 408x256(A)
Potência	W	650	1100	1100	1500	1500
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	58	90	121	106	134

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MSM 50 - 2V	MSM 50 - 2V - CD	MSM 75 - 2V	MSM 130 - 2V
Dimensões (LxPxA)	mm	532x800x1052	535x925x765	580x920x1142	682x1112x1364
Velocidade Espiral/Cuba	rpm	110 e 220 / 11 e 22	90 e 135 / 9 e 13,5	108 e 216 / 11 e 22	126 e 252 / 17
Max. Quant. Farinha/Massa	Kg	20 / 32	20 / 30	30 / 48	50 / 80
Capacidade Cuba	L	50	50	75	130
Dimensões Cuba	Ø mm	Ø 500x300(A)	Ø 500x260(A)	Ø 530x360(A)	Ø 700x360(A)
Potência	W	2400	1500	2400	4500
Voltagem	V-Hz	400-50	400-50	400-50	400-50
Peso	Kg	143	168	204	404



**Batedeiras poderosas; uma mais valia para a sua cozinha.
3 acessórios incluídos: gancho, pinha e pá**

- Cuba robusta em aço inox
- Estrutura em metal com revestimento durável
- Guarda metálica de proteção
- Com interruptor de segurança
- Fácil de limpar

Acessórios Incluídos:



MPM 10L
MPM 20L
MPM 30L



MPM 40L
MPM 60L

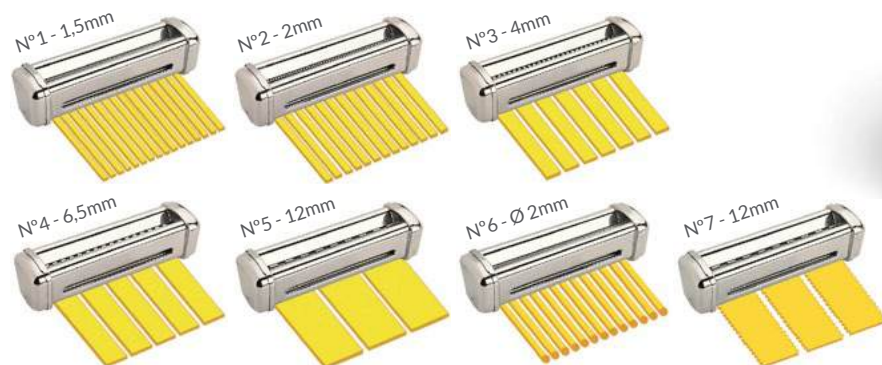


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MPM 7L	MPM 10L	MPM 20L	MPM 30L	MPM 40L	MPM 60L
Dimensões (LxPxA)	mm	240x425x425	366x450x606	440x520x790	420x545x790	630x620x1011	724x652x1300
Velocidades	nº/rpm	11 / 100-938	3 / 110-178-390	3 / 105-180-408	3 / 110-200-420	3 / 80-160-310	3 / 74-150-288
Capacidade Cuba	L	7	10	20	30	40	60
Potência	W	350	550	750	1100	1500	2500
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	400-50
Peso	Kg	16	57	76	80	150	230

Laminador profissional em aço inox AISI 304 reforçado, com botão regulador com indicador numerado para 10 espessuras de folha passada. Massa para lasanha, esparguete, entre outras

- Engrenagens de aço temperado que giram em pinos de terra
- Rolamentos autolubrificantes
- Fácil de limpar

LÂMINAS OPCIONAIS
(equipamento de série sem lâminas)



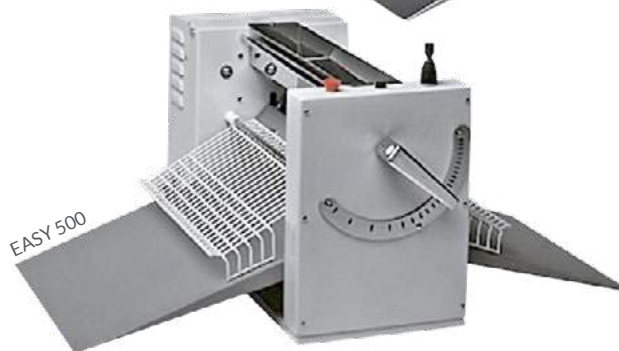
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		FAMA FSEI 100						
Dimensões (LxPxAl)	mm	220x300x250						
Produção	Kg/h	12						
Largura máxima da folha	mm	210						
Potência	W/HP	190 / 0,25						
Voltagem	V-Hz	230-50						
Peso	Kg	15						
LÂMINAS		N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7

XTS
INTERNATIONAL

SÉRIE EASY

Máquinas fabricadas segundo critérios modernos de eficácia e funcionalidade. Podem trabalhar qualquer tipo de massa, até à espessura mais fina

- Cilindros retificados e transmissão de alta precisão
- Correias transportadoras com velocidades diferenciadas
- Estrutura em aço com pintura à prova de riscos
- Manuseamento de rodas e bancas eleváveis



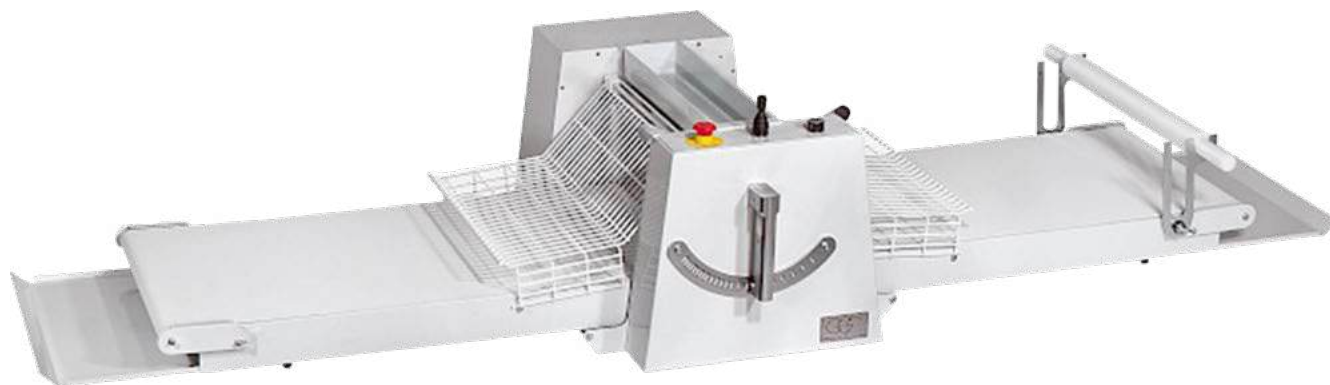
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EASY 400 M	EASY 500 SM 3PH (400V)	EASY 500 SM 1PH (230V)
Dimensões (Aberto) (LxPxAl)	mm	972x682x405	972x827x477	972x827x477
Dimensões (Fechado) (LxP)	mm	300x682	300x827	300x827
Espessura da massa	mm	0,1 : 28	0,1 : 28	0,1 : 28
Massa por ciclo	Kg	4	4	4
Potência / Voltagem	W/V-Hz	Manual	370 / 400-50	370 / 230-50
Peso	Kg	35	70	70



SÉRIE GP-BC

Máquinas fabricadas segundo critérios modernos de eficácia e funcionalidade. Podem trabalhar qualquer tipo de massa, até à espessura mais fina

- Cilindros retificados e transmissão de alta precisão
- Correias transportadoras com velocidades diferenciadas
- Estrutura em aço com pintura à prova de riscos
- Manuseamento de rodas e bancas eleváveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		GP-BC 500-800	GP-BC 500-1000	GP-BC 600-1000	GP-BC 600-1200
Dimensões (LxPxA)	mm	2050x880x460	2450x880x460	2450x980x460	2850x980x460
Espessura da massa	mm	0,1:34	0,1:34	0,1:34	0,1:34
Massa por ciclo	Kg	8	8	10	10
Potência	W	370	370	370	370
Voltagem	V-Hz	400-50	400-50	400-50	400-50
Peso	Kg	105	115	130	140

230V/1P - Acresce | 2 Velocidades - Acresce

LAMINADORES DE CHÃO

SÉRIE GP

- 1 e 2 Velocidades
- Manuseamento de rodas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		GP 500-800	GP 500-1000	GP 600-1000	GP 600-1200
Dimensões (LxPxA)	mm	2050x955x1280	2450x955x1280	2450x1055x1280	2850x1055x1280
Espessura da massa	mm	0,1:34	0,1:34	0,1:34	0,1:34
Massa por ciclo	Kg	8	8	8	8
Potência	W	550	550	550	370-550
Voltagem	V-Hz	400-50	400-50	400-50	400-50
Peso	Kg	138	143	170	175

230V/1P - Acresce | 2 Velocidades (370-550W) - Acresce

Tanques de imersão totalmente construídos em aço inoxidável AISI 304

- Equipado com sistema elétrico de aquecimento, termostato para manutenção da temperatura constante a 80 °C e visualizador digital para controlo da temperatura.
- Disponível com quatro rodas para fácil manuseamento
- Dispõe de torneira de esgoto para facilitar o escoamento 1 1/2"

UTILIZA O DETERGENTE HDC - 60

5lts por cada 100lts de água



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDTL 100	XDTL 200	XDTL 300
Dimensões (LxPxA)	mm	712x466x580	730x665x730	1030x665x730
Capacidade	L	100	200	300
Potência	W	1500	1800	2200
Voltagem	V	230	230	230
Peso	Kg	54	75	100

**Lava Mãos (Pedal e de Joelho)**

- Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8
- Com torneira e mangueira de ligação
- Misturadora para água quente e fria



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PL40AF250	PL40QF250	PL40AF900	PL40QF900
Modelo		Joelho / Água fria	Joelho / Misturadora	Pedal / Água fria	Pedal / Misturadora
Dimensões (LxPxA)	mm	400x400x250	400x400x250	400x400x900	400x400x900
Peso	Kg	5	5	10	10

BALDES DO LIXO**Baldes do lixo de construção geral em aço inox**

- Construção em aço inox AISI 304
- Tampa amovível
- Pega para transporte do balde
- Rodas giratórias



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		50L	95L
Capacidade	L	50L Pedal	95L Pedal
Dimensões (ØxA)	mm	395x580	460x660
Peso	Kg	8,6	12,5

Caixa de Gorduras totalmente construída em inox 304 com 1,5mm de espessura

- Fácil montagem
- Tubos de entrada e saída de água Ø 1" 1/2
- Saída de água para limpeza depósito Ø 3/4"
- Cesto de inox para resíduos
- Válvula de drenagem

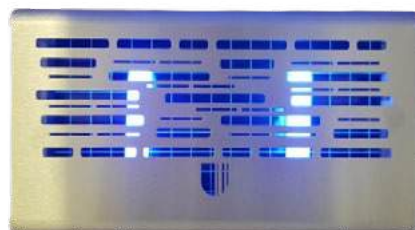


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDCG 30L	XDCG 50L	XDCG 80L	XDCG 100L
Capacidade Útil	L	14L	23L	42L	55L
Dimensões (LxPxAl)	mm	670x340x310	615x340x305	675x415x365	715x440x405
Peso	Kg	12	16	21	26

ELECTROCULADORES

MGI - 40 ACT

- Construído na Europa em aço inox AISI 304
- Aparelhos de placa adesiva para instalar na parede
- Combina a descrição com eficácia, garantindo uma ótima saída de luz UV direta, com um design contemporâneo e discreto



TRAP - 30 ACT

- Construído na Europa em aço inox AISI 304
- Design aberto sem barreiras à entrada de insetos voadores
- Equipado com tubos inquebráveis



MGI - 20 ACT

- Apliques de placa adesiva com frontal curvo
- Design moderno
- Aparelhos de placa adesiva para instalar na parede



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MGI - 40 ACT	TRAP - 30 ACT	MGI - 20 ACT
Dimensões (LxPxAl)	mm	495x65x280	465x160x355	460x172x205
Cobertura	m ²	80	80	40
Lâmpada	W	2x 20	2x 15	1x 20
Peso	Kg	3,3	3,2	1,2

**Trituradores de carne com construção em aço inox**

- Interruptor de inversão de marcha.
- Auto afiação de chapa e faca
- Motor trifásico resfriado por ventilador



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CGT 12 MEC	CGT 22 MEC	CGT 32 MEC 400V
Produção	Kg/h	120	250	500
Dimensões (LxPxAl)	mm	240x480x400	240x450x480	260x530x520
Velocidade da Lâmina	rpm	1400	1400	1400
Consumo Máximo	A	5	7	13,5
Potência do Motor	Hp	1	1,1	3 (3 fases)
Potência	W	750	1000	2200
Voltagem	V-Hz	230/400 - 50	230/400 - 50	400-50
Peso	Kg	23	32	41

Trituradores de carne, refrigerados, com estrutura em aço inox

- Boca - parafuso - porca de anel de fusão de aço inoxidável
- Motor trifásico ventilado
- Engrenagens de aço
- Grupo de refrigerador estático selado



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CGT 22 MEC Refrigerado	CGT 32 MEC Refrigerado
Produção	Kg/h	200	300
Dimensões (LxPxAl)	mm	420x400x550	430x440x570
Potência do Motor	Hp	1,5 (3 fases)	3 (3 fases)
Potência	W	1100	2200
Voltagem	V-Hz	400-50	400-50
Peso	Kg	58	80

Enformadoras de hambúrguer PRESS

- Construção em alumínio anodizado e aço inox
- Pode ser usada para carne, peixe e legumes
- A quantidade de produto determina a espessura
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PRESS 100	PRESS 130
Diâmetro do piston e enformadora	mm	Ø 100	Ø 130
Dimensões (LxPxA)	mm	235x230x275	235x230x275
Peso	Kg	5,24	5,62

RALADOR TAGLIAMOZZARELLA

- Capacidade de produção média de 50 Kg/h
- Motor monofásico de 0,35 Hp de potência
- Velocidade do motor de 1400 rpm



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CGT
Dimensões (LxPxA)	mm	260x310x340
Potência	W	270
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	14

MÁQUINA DE ENCHIDOS

- Construção em aço inox
- 2 capacidades: 7 e 14 Litros

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CGT L7	CGT L14
Capacidade	L	7	14
Dimensões (LxPxA)	mm	690x200x240	840x240x280
Peso	Kg	27	35





Indispensável para talhos, peixarias, indústrias de carne e peixe congelado. Muito útil para restaurante, cantinas, etc.

- Bancada de trabalho em aço inox
- Fita de serra em aço especial temperado com 1830mm
- Estrutura em alumínio anodizado
- Altura máxima de corte 260 mm
- Largura máxima de corte 210 mm

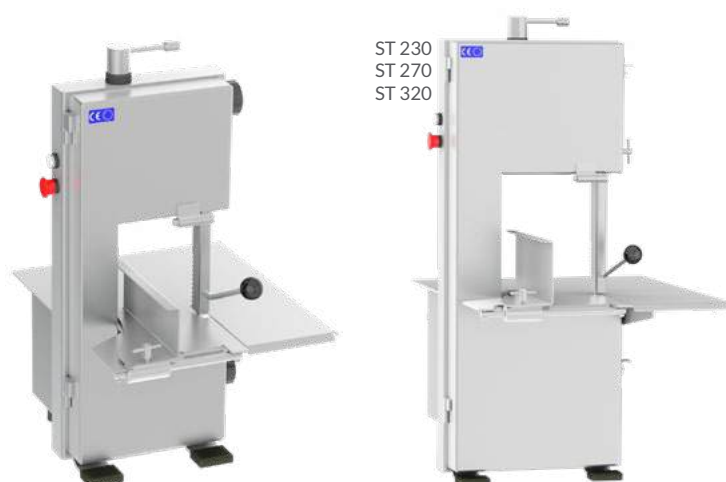


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CGT 183 - 230V e 400V
Dimensões (LxPxAl)	mm	525x465x945
Dimensões bancada (LxP)	mm	410x390
Potência do Motor	Hp	1,5
Potência	W	1100
Voltagem	V-Hz	230/400 - 50
Peso	Kg	47

Máquinas com construção muito robusta em aço inox, preparadas para trabalhar nos ambientes mais exigentes



- Controlo automático de tensão pré-definido
- Fácil limpeza com água sob pressão
- Limpadores destacáveis para fácil limpeza, sem o uso de ferramentas
- Índice de proteção IP65
- Máquina em conformidade com a Directiva 2006/42/EC



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ST 200	ST 230	ST 270	ST 320
Dimensões (LxPxAl)	mm	540x475x825	630x540x940	680x610x1050	680x660x1200
Fita da serra / Altura de corte	mm	1600 / 190	1740 / 220	1985 / 270	2340 / 320
Diâmetro da Poli	mm	Ø 200	Ø 220	Ø 250	Ø 300
Potência motor	Hp	1	1	1,5	2
Voltagem	V-Hz	230/400 - 50	230/400 - 50	400 - 50	400 - 50
Peso	Kg	57	73	85	97

Máquinas com uma robustez especial e um procedimento operacional fácil, para as indústrias de processamento de carne e peixe.

- O design facilita uma boa integração nas diferentes linhas de processo de corte
- Construção robusta em aço inox 18/10
- Polias em aço inox com aba dupla
- Processo automático de controlo de tensão
- Dispositivo de segurança para parar o funcionamento da lâmina em 4 segundos
- Interruptor On/Off com botão de emergência IP65
- Dispositivo de segurança ao abrir porta
- Sem possibilidade de arranque involuntário
- Limpeza fácil com pressão de água
- Fabrico com lâmina sobre o lado direito e esquerdo
- A construção do corpo único facilita uma melhor limpeza da plataforma
- Dispositivos de limpeza removíveis sem necessidade de ferramentas
- Raspadores para a limpeza de roldanas no processo de corte



Mesa Fixa



Mesa Móvel

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		STL 350	STL 390	STL 430	STL 480
Dimensões (LxPxA) (Mesa Fixa)	mm	790x745x1670	845x930x1780	960x1020x1840	960x1090x1950
Dimensões (LxPxA) (Mesa Móvel)	mm	810x860x1730	870x1025x1840	980x1115x1900	980x1185x2010
Fita da serra / Altura de corte	mm	2500 / 350	2910 / 400	3155 / 420	3500 / 480
Diâmetro Polia	mm	Ø 300	Ø 360	Ø 400	Ø 450
Potência motor	Hp	3	4	4	5,5
Voltagem	V-Hz	400 - 50	400 - 50	400 - 50	400 - 50
Peso Mesa Fixa / Mesa Móvel	Kg	155 / 210	190 / 250	205 / 270	235 / 305



LINHA DOLLY

Cortadora profissional estudada para cortar carnes fria
Desenvolvida ao mínimo detalhe, arredondada e sem
quaisquer bordas permite uma limpeza fácil e completa

- Base em alumínio fundido com oxidação anódica polida
- Lâmina profissional cromada dura e temperada
- Braço porta-alimentos em alumínio anodizado
- Motor ventilado profissional ventilado
- Tabuleiro em forma de vela e cobertura da lâmina em alumínio fundido protegidos por uma oxidação anodizada
- Eixo de suporte da lâmina montado num rolamento duplo de esferas



OPCIONAIS - DISCOS TEFLON

PREÇO

Cortadoras 220

Cortadoras 250

Cortadoras 300

Cortadoras 350

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		220 S ECO	250 S ECO	300 S ECO
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	425x400x355	475x410x365	570x480x420
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 220	Ø 250	Ø 300
Máxima espessura de corte	mm	14÷16	14÷16	15
Capacidade de corte	mm	200x125 (±5)	195x145 (±5)	245x195 (±5)
Curso	mm	245	245	270
Potência	W	140	140	180
Peso	Kg	15	15,5	24

LINHA DOLLY E LINHA KELLY AUTOMÁTICA

Cortadoras automáticas profissionais estudadas para cortar carnes frias. O mecanismo de avanço automático é
operado por uma pequena alavanca sob o suporte da bandeja de alimentos, que permite ao operador decidir se
comanda a fatiadora também manualmente

- Estrutura inferior em aço inoxidável ■ Caixa em alumínio fundido sob pressão com oxidação anódica polida
- Lâmina profissional, cromada dura e temperada, de 3ª geração 100 Cr6 para mod.350
- Braço porta-alimentos em alumínio anodizado ■ Motor profissional ventilado
- Tabuleiro em forma de vela e cobertura da lâmina em alumínio fundido protegidos por uma oxidação anodizada
- Eixo de suporte da lâmina montado num rolamento duplo de esferas

1 Velocidade e 1 Curso

Tirante para retirar o disco da
cobertura da lâmina e assim
permitir uma melhor limpeza



Pega para fácil deslizamento
do carro e melhor corte da fatia



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		DOLLY AU-300/S	KELLY AU-300 MG	KELLY AU-350 M
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	630x480x630	685x540x630	715x555x677
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 300	Ø 300	Ø 350
Espessura máxima de corte	mm	15	15	15
Capacidade de corte	mm	245x195 (± 5)	290x200 (± 5)	280x220 (± 5)
Curso	mm	270	325	325
Potência	W	230	230	300
Peso	Kg	49	49	54

LINHA KELLY AUTOMÁTICA DE ENGRENAGEM

Cortadoras automáticas profissionais estudadas para cortar carnes frias. O mecanismo de avanço automático é operado por uma pequena alavanca sob o suporte da bandeja de alimentos, que permite ao operador decidir se comanda a fatiadora também manualmente

- Estrutura inferior em aço inoxidável
- Caixa em alumínio fundido sob pressão com oxidação anódica polida
- Lâmina profissional, cromada dura e temperada, de 3ª geração 100 Cr6 para mod.350
- Braço porta-alimentos em alumínio anodizado
- Motor profissional ventilado
- Tabuleiro em forma de vela e cobertura da lamina em alumínio fundido protegidos por uma oxidação anodizada
- Eixo de suporte da lâmina montado num rolamento duplo de esferas

Tabuleiro S.C.A montado de série para versões de engrenagem

Adequado para segurar peças com formas/tamanhos específicos que dificilmente podem ser seguradas por uma placa tradicional



Painel de controlo digital

3 Velocidades e 3 Cursos

FATIAS POR MINUTO			
	Curso 1	Curso 2	Curso 3
Velocidade 1	52	41	40
Velocidade 2	58	46	48
Velocidade 3	64	53	51



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		KELLY AU-300 MG	KELLY AU-350 M
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	685x540x545	715x555x585
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 300	Ø 350
Espessura máxima de corte	mm	15	15
Capacidade de corte	mm	290X200 (± 5)	280X220 (± 5)
Curso	mm	325	325
Potência	W	230	300
Peso	Kg	49	54



LINHA VOLANO STYLE 900

Reconstruído em conformidade com as regras de montagem que eram seguidas no passado, aquando da criação das primeiras cortadoras manuais. Ideal para tabernas, casas de campo, lojas especializadas em show room.

- Operação manual, sem eletricidade
- Estrutura em alumínio fundido
- Bloco de segurança do painel de vedação por tabuleiro de alimentos desmontado
- Lâmina profissional cromada, temperada e dura, 100 Cr6
- Tampa da lâmina e tabuleiro de alimentos em alumínio fundido sob pressão protegido por uma oxidação anódica
- Botão graduado para regulação da espessura de corte
- Eixo que segura a lâmina montado num rolamento duplo de esferas
- Afiador fixo.

OPCIONAL	
Volante Florido	



OPCIONAL	
Pedestal	

Lacado vermelho - Peso 70 kg



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		STYLE 250/S	STYLE 300/S
Dimensões máximas (LxPxA)	mm	680x520x510	770x600x740
Diâmetro da lâmina	mm	Ø 250	Ø 300
Espessura máxima de corte	mm	0 - 2,3	0 - 2,5
Posições	nº	8	9
Capacidade de corte	mm	185X150 (± 5)	230X180 (± 5)
Curso	mm	205	250
Peso	Kg	33	45,5

Os armários de esterilização em aço inox são imprescindíveis para garantir a higiene das facas na sua cozinha.

- Estrutura em aço inox
- Equipado com luz UV-C, para eliminação de bactérias e vírus
- Temporizador mecânico de 0 a 120 minutos
- Micro-interruptor de segurança para garantir que as lâmpdas UV-C se desligam quando a porta do armário se abre
- Piloto luminoso para indicação de funcionamento
- Porta com janelas protetoras dos raios UV-C
- Porta com fechadura (chave incluída)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDEF 20F	XDEF 40F
Nº de facas	nº	20	40
Dimensões (LxPxAl)	mm	500x150x560	970x150x560
Lâmpada germicida UV-C	W	1 x 15W	30W
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	6,40	11,40



MÁXIMA RAPIDEZ NO PROCESSO DE REDUÇÃO DA TEMPERATURA

Perfeito para armazenar e prolongar a vida média dos alimentos



série **ATILA** digital touch display

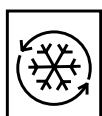
Características Gerais:

- Interior e exterior em aço inox, excepto a base externa em aço galvanizado
- Cantos internos arredondados
- Espessura do isolamento 40mm
- Porta de fecho automático magnéticas
- Refrigeração ventilada
- Abertura da grelha traseira e unidade removível para facilitar a manutenção
- Descongelamento com tempo de evaporação no fim do ciclo e bandeja inferior para a água condensada
- Ciclos podem ser configurados com uma sonda de núcleo entre +3°C e -18°C ou por tempo
- Pés em aço inox ajustáveis (60/90mm)
- Tabuleiros GN 1/1 e 600x400mm
- Sonda câmara e sonda agulha de série
- Guias universais em aço GN1/1 e 600x400mm de série

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



VENTILAÇÃO



ABATIMENTO



CONGELAMENTO
FLASH



SONDA DE
NÚCLEO



TEMPORIZADOR



DESCONGELAR



ALARME

PAINEL DE CONTROLO DIGITAL DE TOQUE

Características:

- Display digital
- 8 teclas que usam a tecnologia capacitiva Touch
- Controle de temperatura do núcleo com sonda
- Ergonómico
- Descongelamento manual

TEMPERATURA DE OPERAÇÃO

+ 3°C

- 18°C

- 40°C *

Dados de teste:

Classe climática 4 | Temperatura + 30°C | Hum. Relativa 60%





ATT03 T - 3 TABULEIROS



ATT05 T - 5 TABULEIROS



série
ATTILA
digital
touch display



ATT20 T - 20 TABULEIROS



ATT15 T - 15 TABULEIROS



ATT07 T - 7 TABULEIROS | ATT10 T - 10 TABULEIROS



DIGITAL TOUCH		ATT03 T	ATT05 T	ATT07 T	ATT10 T	ATT15 T	ATT20 T
Dim. Câmara (LxPxAl)	mm	610x430x270	610x430x390	610x430x760	610x430x760	610x430x1110	610x430x1340
Dim. Externas (LxPxAl)	mm	750x750x770/790	750x750x890/910	750x750x1310/1330	750x750x1310/1330	750x750x1850/1870	750x750x2080/2100
Tabuleiros	n°	3x GN1/1 60x40	5x GN1/1 60x40	7x GN1/1 60x40	10x GN1/1 60x40	15x GN1/1 60x40	20x GN1/1 60x40
Volume	L	70	100	190	190	280	340
Dist. entre Tabuleiros	mm	70	70	105	70	70	65
Abatimento +3°C	Kg	15	23	25	25	45	60
Congelação -18°C	Kg	9	12	15	15	25	35
Dados de teste	°C/RH	+30°C / 60%	+30°C / 60%	+30°C / 60%	+30°C / 60%	+30°C / 60%	+30°C / 60%
Potência Arranque	W/A	1000 / 5	1300 / 7,5	1300 / 7,8	1300 / 7,8	2400 / 4,8	2550 / 6,1
Potência Estável	W/A	650 / 3,7	600 / 4,7	800 / 5,4	800 / 5,4	1100 / 3,24	1230 / 4,2
Alimentação	V-Hz	220/240-1-50	220/240-1-50	220/240-1-50	220/240-1-50	380/400-3-50	380/400-3-50
Peso Líquido/Bruto	Kg	82/89	92/98	111/119	112/120	166/177	184/195

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLUIDOS



ATT03 - 3 TABULEIROS



ATT05 - 5 TABULEIROS



série ATTILA digital

CONTROLO DIGITAL



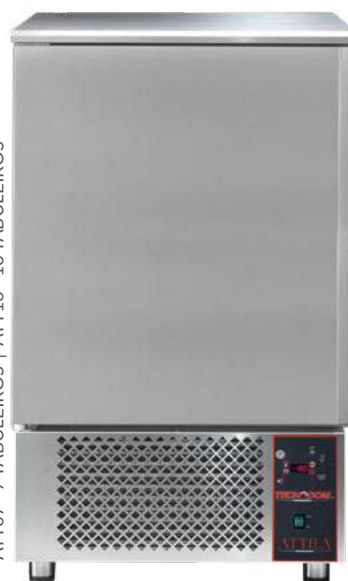
ATT20 - 20 TABULEIROS



ATT15 - 15 TABULEIROS



ATT07 - 7 TABULEIROS | ATT10 - 10 TABULEIROS



DIGITAL TOUCH		ATT03	ATT05	ATT07	ATT10	ATT15	ATT20
Dim. Câmara (LxPxA)	mm	610x430x270	610x430x390	610x430x760	610x430x760	610x430x1110	610x430x1340
Dim. Externas (LxPxA)	mm	750x750x770/790	750x750x890/910	750x750x1310/1330	750x750x1310/1330	750x750x1850/1870	750x750x2080/2100
Tabuleiros	nº	3x GN1/1 60x40	5x GN1/1 60x40	7x GN1/1 60x40	10x GN1/1 60x40	15x GN1/1 60x40	20x GN1/1 60x40
Volume	L	70	100	190	190	280	340
Dist. entre Tabuleiros	mm	70	70	105	70	70	65
Abatimento +3°C	Kg	15	23	25	25	45	60
Congelação -18°C	Kg	9	12	15	15	25	35
Dados de teste	°C/RH	+30°C / 60%	+30°C / 60%	+30°C / 60%	+30°C / 60%	+30°C / 60%	+30°C / 60%
Potência Arranque	W/A	1000 / 5	1300 / 7,5	1300 / 7,8	1300 / 7,8	2400 / 4,8	2550 / 6,1
Potência Estável	W/A	650 / 3,7	600 / 4,7	800 / 5,4	800 / 5,4	1100 / 3,24	1230 / 4,2
Alimentação	V-Hz	220/240-1-50	220/240-1-50	220/240-1-50	220/240-1-50	380/400-3-50	380/400-3-50
Peso Líquido/Bruto	Kg	82/89	92/98	111/119	112/120	166/177	184/195



série ALADINO digital

PRONTO PARA REALIZAR OS SEUS DESEJOS

O novo painel
de controlo:
finalmente os
detalhes que
tornam tudo fácil!



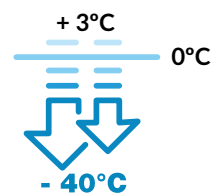
DIGITAL		ATT03EA	ATT05EA	ATT010EA	ATT015EA
Dim. Câmara (LxPxA)	mm	610x430x270	610x430x390	610x430x760	610x430x1110
Dim. Externas (LxPxA)	mm	750x750x770/790	750x750x890/910	750x750x1310/1330	750x750x1850/1870
Tabuleiros	nº	3x GN1/1 60x40	5x GN1/1 60x40	10x GN1/1 60x40	15x GN1/1 60x40
Volume	L	70	100	190	280
Dist. entre Tabuleiros	mm	70	70	70	70
Abatimento +3°C	Kg	15	23	25	45
Congelação -18°C	Kg	9	12	15	25
Dados de teste	°C/RH	+30°C / 60%	+30°C / 60%	+30°C / 60%	+30°C / 60%
Potência	W	1150	1424	1490	1820
Alimentação	V-Hz	220/240-1-50	220/240-1-50	220/240-1-50	380/400-3-50
Peso Líquido	Kg	82	92	112	166
Peso Bruto	Kg	89	98	120	177

ATT02 3x GN 2/3

SUPER PODEROSO E SUPER COMPACTO

Características

- Com um motor muito poderoso que é capaz de fazer a câmara alcançar -40 °C em poucos minutos.
- Graças às pequenas dimensões (658 L x 630P x 420 A mm) pode ser colocado em qualquer lugar.
- O painel de controlo digital permite definir vários parâmetros a fim de satisfazer qualquer pedido. O núcleo da sonda está incluído.
- A sua capacidade é de 3 grelhas ou tabuleiros com medidas padrão GN 2/3 (354x325 mm).



DIGITAL		ATT02
Dim. Câmara (LxPxA)	mm	340X363X270
Dim. Externas (LxPxA)	mm	660X640X420
Tabuleiros	nº	3x GN2/3 (354X325mm)
Dist. entre Tabuleiros	mm	80
Abatimento +3°C	Kg	9
Congelação -18°C	Kg	7
Dados de teste	°C/RH	+30°C / 60%
Potência Arranque	W / A	550 / 3,5
Potência Estável	W / A	330 / 2,6
Alimentação	V-Hz	220/240-1-50
Peso Líquido / Bruto	Kg	45 / 56

TABULEIROS E GRELHAS NÃO INCLuíDOS





MATERIAIS DE ALTA QUALIDADE, ATENÇÃO AOS DETALHES, DESIGN

Criados especificamente para gastronomia, restauração, pastelaria, gelados, carnes, peixe e farmacêuticas

série ARMÁRIOS REFRIGERADOS EKO



Características Gerais:

- Interior e exterior em aço inox. Aço galvanizado exterior na base, topo e costas
- Cantos internos arredondados
- Poliuretano injetado a alta pressão, sem o uso de CFC perigosos
- Espessura do isolamento 60mm
- Porta de fecho automático magnéticas
- Painel de controlo eletrónico frontal com 1 sonda NTC nos modelos TN e 2 sondas NTC nos modelos BT
- Unidade de refrigeração tropicalizada standard com monobloco removível (+40°C temp. ambiente, 60% humidade relativa) utilizando gás R452A
- Descongelamento automático e evaporação da condensação
- Pés em aço inox ajustáveis (110-190mm)
- Pronto a utilizar



Cantos internos arredondados



Pés em aço inox ajustáveis em altura (110-190 A mm)



Ventoinha



Controlo eletrónico

Vídeos de funcionamento dos kits



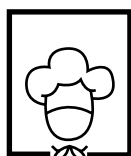
<https://bit.ly/3cKJRYD>



Versatilidade de utilização dos armários

- Ganchos de plástico resistentes capazes de suportar pesos até 300 kgs
- Este sistema inclui uma vasta gama de acessórios opcionais para uma total versatilidade na organização interna dos armários de forma a satisfazer as necessidades de cada cliente.

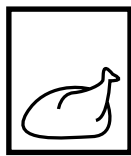
O KIT DEFINE O USO DE ACORDO COM AS SUAS NECESSIDADES



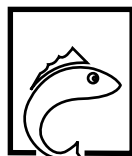
KIT GASTRONOMIA



KIT PASTELARIA



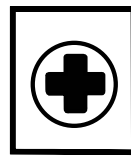
KIT CARNE



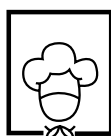
KIT PEIXE



KIT FRUTAS E VEGETAIS



KIT FARMÁCIA



KIT GASTRONOMIA - PREÇO SOB CONSULTA

INCLUI: GN Rack Kit (4 (700) 8 (1400) racks com 31 furos + 12 (700) 24 (1400) Ganchos) + 2 Guias GN "C"



KIT PASTELARIA - PREÇO SOB CONSULTA

INCLUI: Past Rack Kit (4 (700) 8 (1400) racks com 21 furos + 12 (700) 24 (1400) Ganchos) + 2 Guias PS "L"



KIT CARNE - PREÇO SOB CONSULTA

INCLUI:
Kit de Ganchos para Armários L



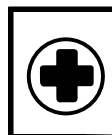
KIT PEIXE - PREÇO SOB CONSULTA

INCLUI: Container GN 1/1 100mm + GN Rack Kit (4 (700) 8 (1400) racks com 31 furos + 12 (700) 24 (1400) Ganchos) + 2 Guias GN "C"



KIT FRUTA E VEGETAIS - PREÇO SOB CONSULTA

INCLUI: Kit Gaveta (1 gaveta + 2 sliders com ganchos)



KIT FARMÁCIA - PREÇO SOB CONSULTA

INCLUI: Kit Gaveta (1 gaveta + 2 sliders com ganchos)

**EKO
700
(GN 2/1)**

Equipamento de série

- 3 grelhas plastificadas GN 2/1
- 3 kits de ganchos
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod. congelação)

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF07EKOMTN	AF07EKOMBT	AF07EKOMTNPV	AF07EKOMBTNPV
Características		Conservação Porta Inox	Congelação Porta Inox	Conservação Porta Vidro	Congelação Porta Vidro
Dimensões (LxPxAl)	mm	710x800x2030/2100	710x800x2030/2100	710x800x2030/2100	710x800x2030/2100
Temperatura	°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	700	700	700	700
Potência	W	385	650	385	650
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	110	122	132	144



EKO 700 (GN 2/1)

Armários de 2 zonas / misto

TN Temperatura Normal 0°C / +10°C

BT Baixa Temperatura -18°C / -22°C

Equipamento de série

- 4 grelhas plastificadas GN 2/1
- 4 kits de ganchos
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod. congelação)

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		A207EKOPP	A207EKONN	A207EKOPN
Características		Conservação 2 Portas Inox	Congelação 2 Portas Inox	Congelação + Conservação 2 Portas inox
Dimensões (LxPxA)	mm	710x800x2030/2100	710x800x2030/2100	710x800x2030/2100
Temperatura	°C	0°C / +10°C (TN) 0°C / +10°C (TN)	-18°C / -22°C (BT) -18°C / -22°C (BT)	0°C / +10°C (TN) -18°C / -22°C (BT)
Capacidade	L	700	700	700
Potência	W	385 + 385	650 + 650	385 + 650
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	150	150	150

ACESSÓRIOS PARA EKO 700 E 1400



Conjunto de 4 rodas com travão

RUOAF



Luz interna neon

LUXN07



Luz interna

LUX07



Fechadura com chave para uma porta

SER07

EKO 1400 (GN 2/1)

Equipamento de série

- 6 grelhas plastificadas GN 2/1
- 6 kits de ganchos
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod. congelção)

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF14EKOMTN	AF14EKOMBT	AF14EKOMTNPV	AF14EKOMBTPV
Características		Conservação 2 Portas Inox	Congelação 2 Portas Inox	Conservação 2 Portas Vidro	Congelação 2 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100
Temperatura	°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	1400	1400	1400	1400
Potência	W	570	700	570	700
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	150	159	190	199

EKO 1400 (GN 2/1)

Equipamento de série

- 7 grelhas plastificadas GN 2/1 (versões 3 portas)
- 7 kits de gancho (versões 3 portas)
- 8 grelhas plastificadas GN 2/1 (versões 4 portas)
- 8 kits de gancho (versões 4 portas)
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod.congelção)

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		A314EKOMTN	A314EKOMBT	A414EKOMTN	A414EKOMBT
Características		Conservação 3 Portas Inox	Congelação 3 Portas Inox	Conservação 4 Portas Inox	Congelação 4 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100
Temperatura	°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	1400	1400	1400	1400
Potência	W	570	700	570	700
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	153	162	156	165

**Equipamento de série**

- 6 grelhas plastificadas GN 2/1
- 6 kits de ganchos
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod. congelação)

Armários de 2 zonas / misto

- TN** Temperatura Normal 0°C / +10°C
- BT** Baixa Temperatura -18°C / -22°C

EKO
1400
(GN 2/1)

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF14EKOPP	AF14EKONN	AF14EKOPN
Características		Conservação 2 Portas Inox	Congelação 2 Portas Inox	Congelação + Conservação 2 Portas inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100	1420x800x2030/2100
Temperatura	°C	0°C / +10°C (TN) 0°C / +10°C (TN)	-18°C / -22°C (BT) -18°C / -22°C (BT)	0°C / +10°C (TN) -18°C / -22°C (BT)
Capacidade	L	1380	1380	1380
Potência	W	385 + 385	650 + 650	385 + 650
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	150	150	150

EKO
400

Equipamento de série

- 3 grelhas plastificadas 500x440mm
- 3 kits de ganchos
- Paragem do ventilador
- Microswitch na porta (mod. congelação)

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF04EKOTN	AF04EKOBT	AF04EKOTNPV	AF04EKOBTPV
Características		Conservação Porta Inox	Congelação Porta Inox	Conservação Porta Vidro	Congelação Porta Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	600x620x1900/2080	600x620x1900/2080	600x620x1900/2080	600x620x1900/2080
Temperatura	°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C	0°C / +10°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	400	400	400	400
Potência	W	385	650	385	650
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	68	80	78	90

Equipamento de série

- 5 grelhas plastificadas 600x800
- 5 pares de guias "C"
- Microswitch nas portas

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)

BIG
900 | 1800
(600x800)



Capacidade de couvetes: 42 unidades

Dimensões (LxPxA) (mm): 165x360x150

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF10BIGBT	AF10BIGTNPS	AF10BIGBTICE	AF10BIGTPS
Características		Congelação Porta Inox	Conservação Porta Inox	Congelação Porta Inox	Congelação Porta Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	800x1020x2030/2100	800x1020x2030/2100	800x1020x2030/2100	800x1020x2030/2100
Temperatura	°C	-18°C / -22°C	-2°C / +10°C	-18°C / -25°C	-18°C / -22°C
Capacidade	L	900	900	900	900
Potência	W	1160	470	1500	1160
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	171	153	179	158

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		AF10BIG80PP	AF10BIG80PN	AF10BIG80NNICE	AF10BIG80NN
Características		Conservação 2 Portas Inox	Conservação + Congelação 2 Portas Inox	Congelação 2 Portas Inox	Congelação 2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1600x1045x2030/2100	1600x1045x2030/2100	1600x1045x2030/2100	1600x1045x2030/2100
Temperatura	°C	-2°C / +10°C (TN) -2°C / +10°C (TN)	-2°C / +10°C (TN) -18°C / -22°C (BT)	-18°C / -25°C (BT) -18°C / -25°C (BT)	-18°C / -22°C (BT) -18°C / -22°C (BT)
Capacidade	L	1800	1800	1800	1800
Potência	W	470 + 470	470 + 1160	1500 + 1500	1160 + 1160
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	261	279	313	297



07 LEONARD



DIN 13221 + DIN 58345
CEI 61010-1
CLASSE I REG. 2017/748 DISP MÉDICO

VERSÕES DISPONÍVEIS

- Aço inoxidável
- Porta de vidro (PV)
- Painel de controlo eletrónico com ecrã gráfico tátil de vidro capacitivo de 5". completo com bateria de 12v e porta USB
- Painel de controlo digital eletrónico (EW974)
- Gás R452A (Código AM1)
- Gás R455A (Código AM2)
- Gás R290 (Código AM3)

TEMPERATURA DE EXERCÍCIO (° C)

-2 °C

+8 °C

TN
TEMPERATURA NORMAL

-18 °C

-22 °C

BT
BAIXA TEMPERATURA

Dados de teste: temperatura +30 °C / Humidade 60%

MODELOS DISPONÍVEIS

* A pedido: Espessura do isolamento 80 mm



07 LEONARD (700 Lt) **TN**
(Temperatura normal)

07 LEONARD (700 Lt) **BT**
(Baixa Temperatura)



07 LEONARD (700 Lt) **PV** (Porta de vidro)
TN (Temperatura normal)

07 LEONARD (700 Lt) **PV** (Porta de vidro)
BT (Baixa Temperatura)

DISPONÍVEL NAS SEGUINTE MEDIDAS

Larg.: 710 mm | Prof.: 795 mm | Alt.: 2050 / 2120 mm



Equipado com **DOM SYSTEM**.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

07 LEONARD

- Tecnologia, design e produção "Made in Italy";
- Interior e exterior em aço inoxidável, exceto fundo, teto e parte traseira exterior em aço galvanizado;
- Cantos internos arredondados;
- Isolamento de poliuretano isento de CFCs injetados em alta pressão (densidade 40 Kg/m³);
- Espessura do isolamento: 60 mm (a pedido 80 mm);
- Porta de fecho automático com junta magnética;
- Pannel de controlo electrónico com display gráfico TFT touch-screen capacitivo de vidro de 5 polegadas, completo com bateria de 12 V e porta USB;
- Unidade de refrigeração monobloco removível (temperatura ambiente +30°C e umidade relativa 60%) de fácil acesso para limpeza e manutenção padrão;
- Pannel frontal com fechadura;
- Furo para passagem de sonda (lado esquerdo, vista frontal);
- Evaporação da água de condensação totalmente automática;
- Evaporador com tratamento de cataforese anticorrosão;
- Descongelação eléctrica para a versão TN (temperatura normal) e BT (baixa temperatura) com gás R452A e R455A;
- Descongelação a gás quente para a versão **R290**
- Kit de 4 pés ajustáveis em aço inoxidável (altura: 110/180 mm)

TIPO DE REFRIGERAÇÃO

- VENTILADO (V)

ACESSÓRIOS



CÓDIGO: **AMKGGGA**
KIT GANCHO "DOM SYSTEM"
PARA GRELHAS
(2 GANCHO + 2 ANTI-INCLINAÇÃO)



CÓDIGO: **AMKCA07EMO**
KIT DE GAVETA PARA BANCO
DE SANGUE COM FRENTE EM
PLEXIGLASS - PARA ARMÁRIO DE 700 Lts



CÓDIGO: **AMKCG**
KIT DE COBERTURA DE
GANCHO "DOM SYSTEM"
(4 PEÇAS)



CÓDIGO: **AMRUOAF**
KIT DE 4 RODAS
(2 COM TRAVÃO + 2 SEM TRAVÃO)



CÓDIGO: **AMGRPL700**
GRELHA PLASTIFICADA GN 2/1
DIMENSÕES 530L X 650P mm



CÓDIGO: **AMSER07**
1 FECHADURA DE PORTA COM CHAVE



CÓDIGO: **AMPFAFGN**
PRATELEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL
PERFURADA GN 2/1
DIMENSÕES 530L X 650P mm



CÓDIGO: **AMDISP7**
DISPLAY DE 7" COMPLETO COM
CARREGADOR DE BATERIA
E 4 SONDAS



CÓDIGO: **AMKCA07**
KIT DE GAVETA COM FRENTE EM
AÇO INOXIDÁVEL PARA ARMÁRIO
DE 700 Lts



CÓDIGO: **AMSCARHACCP**
PAINEL DE CONTROLO HACCP (EW974)



CÓDIGO: **AMKCA07-P**
KIT DE GAVETA COM FRENTE EM
PLEXIGLASS PARA ARMÁRIO
DE 700 Lts

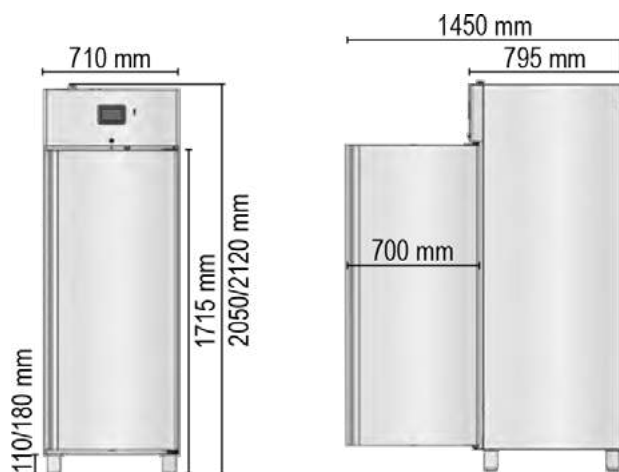
TOMADA NÃO STANDARD

* SOB PEDIDO:
KIT DE GAVETA PARA NARCÓTICOS COM CADEADO



DESENHO TÉCNICO

07 LEONARD



ARMÁRIO REFRIGERADO MÉDICO 07 LEONARD

TN Temperatura normal - 2 °C / +8 °C

BT Baixa temperatura - 18 °C / -22 °C

DESCRIÇÃO

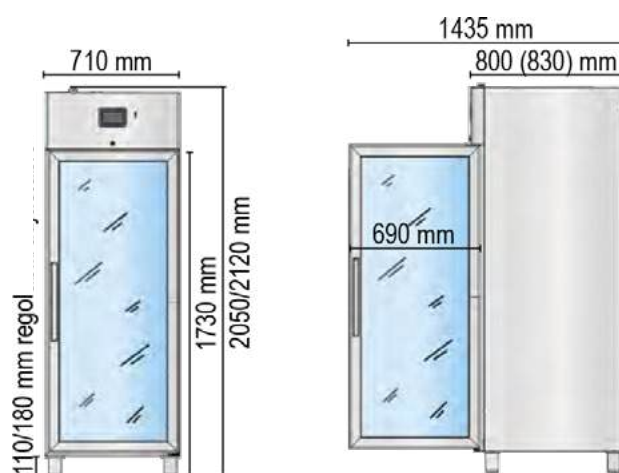
Armário refrigerado médico 07 LEONARD em aço inoxidável, monobloco, temperatura normal ou baixa, com unidade incorporada.

DESCRIÇÃO PORTA DE VIDRO (PV)

Armário refrigerado médico 07 LEONARD em aço inoxidável com porta em vidro, monobloco, temperatura normal ou baixa, com unidade incorporada.

EQUIPAMENTO DE SÉRIE DOM SYSTEM

- 4 grelhas plastificadas GN 2/1
- 4 kits de gancho
- Luz LED
- Paragem do ventilador
- Resistência no rebordo da porta para as versões TN e BT
- Embalagem tipo: palete + cartão + protetores de pés em plástico



ARMÁRIO REFRIGERADO MÉDICO 07 LEONARD

PV T Porta de vidro

TN Temperatura normal - 2 °C / +8 °C

BT Baixa temperatura - 18 °C / -22 °C

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		LEONARD 07	
Dimensões (LxPxA)	mm	710 x 795 x 2050 / 2120	
Dimensões Câmara Interna (LxPxA)	mm	590 x 670 x 1510	
Espessura Isolamento	mm	60	
Espessura Porta	mm	50	
Volume Líquido / Útil Máximo	Lt	433 / 470	
Tipo de Descongelamento		Elétrico (para Gás R452A / R455A)	Gás Quente (para Gás R290)
Consumo iluminação (standard)	W / lm	4 W / 275 lm	
Consumo arranque	W / A	TN (temperatura normal) 320 W / 1,85 A	BT (baixa temperatura) 780 W / 4,5 A
Consumo em trabalho	W / A	TN (temperatura normal) 280 W / 1,7 A	BT (baixa temperatura) 650 W / 4,2 A
Consumo arranque - Gás R290	W / A	TN (temperatura normal) 320 W / 2,1 A	BT (baixa temperatura) 549 W / 3,87 A
Consumo em trabalho - Gás R290	W / A	TN (temperatura normal) 300 W / 2,05 A	BT (baixa temperatura) 489 W / 3,24 A
Temperatura de Trabalho	°C	TN (temperatura normal) -2 °C / +8 °C	BT (baixa temperatura) -18 °C / -22 °C
Gás Refrigerante		R452A - R455A - R290	
Classe Climática - Dados de Teste	°C / HR	4 - Temperatura + 30 °C / Humidade Relativa 60%	
Alimentação	V-Hz	220 / 240 V - 1 Fase - 50 Hz	



CÓDIGO	DESCRIÇÃO	PREÇO (€)		
TN -2 °C / +8 °C TEMPERATURA NORMAL	ARMÁRIO MÉDICO REFRIGERADO 07 LEONARD, TEMPERATURA NORMAL	GÁS R452A (COD. AM01)	GÁS R455A (COD. AM02)	GÁS R290 (COD. AM03)
AM1L03T02A01P01X01 (R452A) AM2L03T02A01P01X01 (R455A) AM3L03T02A01P01X01 (R290)	SET-UP PADRÃO - VERSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL (TN -2 °C/+8 °C)			
AM1L03T02A01P01X05 (R452A) AM2L03T02A01P01X05 (R455A) AM3L03T02A01P01X05 (R290)	SET-UP PADRÃO - VERSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL (TN -2 °C/+8 °C) (DOBRADIÇAS NO LADO ESQUERDO)			
AM1L03T02A01P02X01 (R452A) AM2L03T02A01P02X01 (R455A) AM3L03T02A01P02X01 (R290)	SET-UP PADRÃO - VERSÃO PORTA DE VIDRO (TN -2 °C/+8 °C)			
AM1L03T02A01P02X05 (R452A) AM2L03T02A01P02X05 (R455A) AM3L03T02A01P02X05 (R290)	SET-UP PADRÃO - VERSÃO PORTA EM VIDRO (TN -2 °C/+8 °C) (DOBRADIÇAS NO LADO ESQUERDO)			
BT -18 °C / -22 °C BAIXA TEMPERATURA	ARMÁRIO MÉDICO REFRIGERADO 07 LEONARD, BAIXA TEMPERATURA	GÁS R452A (COD. AM01)	GÁS R455A (COD. AM02)	GÁS R290 (COD. AM03)
AM1L03T06A01P01X01 (R452A) AM2L03T06A01P01X01 (R455A) AM3L03T06A01P01X01 (R290)	SET-UP PADRÃO - VERSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL (BT -18 °C/-22 °C)			
AM1L03T06A01P01X05 (R452A) AM2L03T06A01P01X05 (R455A) AM3L03T06A01P01X05 (R290)	SET-UP PADRÃO - VERSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL (BT -18 °C/-22 °C) (DOBRADIÇAS NO LADO ESQUERDO)			
AM1L03T06A01P02X01 (R452A) AM2L03T06A01P02X01 (R455A) AM3L03T06A01P02X01 (R290)	SET-UP PADRÃO - VERSÃO PORTA DE VIDRO (BT -18 °C/-22 °C)			
AM1L03T06A01P02X05 (R452A) AM2L03T06A01P02X05 (R455A) AM3L03T06A01P02X05 (R290)	SET-UP PADRÃO - VERSÃO PORTA EM VIDRO (BT -18 °C/-22 °C) (DOBRADIÇAS NO LADO ESQUERDO)			
ACESSÓRIOS				
AMKGGGA	KIT GANCHO "DOM SYSTEM" PARA GRELHAS (2 GANCHOS NORMAIS + 2 ANTI-INCLINAÇÃO)			
AMKCG	KIT DE COBERTURA DE GANCHO "DOM SYSTEM" (4 PEÇAS)			
AMGRPL700	GRELHA PLASTIFICADA GN 2/1 DIMENSÕES 530L X 650P mm			
AMPFAFGN	PRATELEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL PERFURADA GN 2/1 DIMENSÕES 530L X 650P mm			
AMKCA07	KIT DE GAVETA COM FRENTE EM AÇO INOXIDÁVEL PARA ARMÁRIO DE 700 Lts			
AMKCA07-P	KIT DE GAVETA COM FRENTE EM PLEXIGLASS PARA ARMÁRIO DE 700 Lts			
AMKCA07EMO	KIT DE GAVETA PARA BANCO DE SANGUE COM FRENTE EM PLEXIGLASS - PARA ARMÁRIO DE 700 Lts			
AMRUOAF	KIT DE 4 RODAS (2 COM TRAVÃO + 2 SEM TRAVÃO)			
AMSER07	1 FECHADURA DE PORTA COM CHAVE			
AMDISP7	DISPLAY DE 7" COMPLETO COM CARREGADOR DE BATERIA E 4 SONDAS			
AMSCARHACCP	PAINEL DE CONTROLO HACCP (EW974)			
	TOMADA NÃO STANDARD			
	KIT DE GAVETA PARA NARCÓTICOS COM CADEADO			



Características gerais

- Interior e exterior em aço inox. Aço galvanizado exterior na base.
- Cantos internos arredondados ■ Espessura do isolamento 40mm
- Isolamento em Poliuretano injectado a alta pressão, sem o uso de CFC perigosos
- Porta de fecho automático magnéticas
- Pannel de controlo eletrónico frontal com sonda NTC
- Unidade de refrigeração tropicalizada standard com monobloco removível (+30°C temp. ambiente, 60% humidade relativa)
- Descongelamento e evaporação da condensação automático
- Pés em aço inox ajustáveis ■ Refrigeração ventilada ■ Gás R452A - R455A | (R290 a pedido)

**série
600
(2 portas)**

TF02MID60 - Com bancada de trabalho

TF02MID60AL - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm

TF02MID60SP - Sem bancada de trabalho



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF02MID60	TF02MID60AL	TF02MID60SP
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1460x600x860/930	1460x600x960/1030	1460x590x820/890
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	354 / 200	354 / 200	354 / 200
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	83	84	81

TF02MID60 - Com bancada de trabalho

TF02MID60AL - Com bancada de trabalho
de topo traseiro com 100mm

TF02MID60SP - Sem bancada de trabalho



**série
600
(3 portas)**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MID60	TF03MID60AL	TF03MID60SP
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1910x600x860/930	1910x600x960/1030	1910x590x820/890
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	514 / 300	514 / 300	514 / 300
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	100	101	98

TF04MID60 - Com bancada de trabalho
TF04MID60AL - Com bancada de trabalho
 de topo traseiro com 100mm
TF04MID60SP - Sem bancada de trabalho

**série
600
(4 portas)**



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MID60	TF04MID60AL	TF04MID60SP
Características		4 Portas Inox	4 Portas Inox	4 Portas Inox
Dimensões (LxPxAl)	mm	2360x600x860/930	2360x600x960/1030	2360x590x820/890
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	724 / 400	724 / 400	724 / 400
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	116	118	113

ACESSÓRIOS



Conjunto de gavetas 1/3 + 2/3

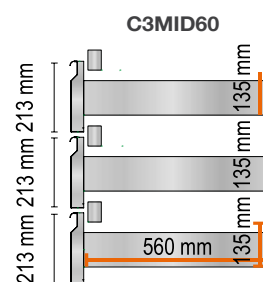
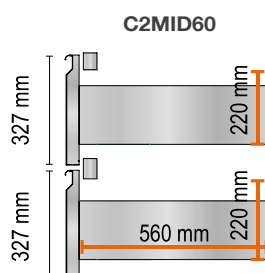
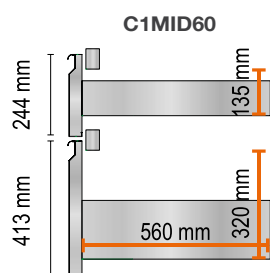
C1MID60

Conjunto de gavetas 2 x 1/2

C2MID60

Conjunto de gavetas 3 x 1/3

C3MID60





236

BANCADAS REFRIGERADAS

100% Italiano

TECNODOM^{spa}**TF02MIDGN** - Com bancada de trabalho**TF02MIDGNAL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm**TF02MIDSP** - Sem bancada de trabalho

Também disponível com motor à esquerda (série SX) e à distância

série
700
(GN 1/1)
(2 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		TF02MIDGN	TF02MIDGNAL	TF02MIDSP
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxAl)	mm	1420x700x840/910	1420x700x940/1010	1420x700x800/870
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	302 / 210	302 / 210	302 / 210
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	86	87	82

TF02MIDGNL - Com bancada de trabalho e 1 lavatório**TF02MIDGNGRA** - Com bancada de trabalho em granito**TF02MIDGNLAL** - Com bancada de trabalho de topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

série
700
(GN 1/1)
(2 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		TF02MIDGNL	TF02MIDGNGRA	TF02MIDGNLAL
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxAl)	mm	1420x700x1150/1200	1430x700x830/900	1420x700x1150/1200
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	302 / 210	302 / 210	302 / 210
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	87	177	88

TF02MIDPV - Com bancada de trabalho

TF02MIDPVAL - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm

TF02MIDPVSP - Sem bancada de trabalho

Também disponível com motor à esquerda e à distância

■ Com luz neon interna



série
700
(GN 1/1)
(2 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF02MIDPV	TF02MIDPVAL	TF02MIDPVSP
Características		2 Portas Vidro	2 Portas Vidro	2 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x700x840/910	1420x700x940/1010	1420x700x800/870
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	302 / 210	302 / 210	302 / 210
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	115	118	111

TF02MIDPVL - Com bancada de trabalho e 1 lavatório

TF02MIDPVGRA - Com bancada de trabalho em granito

TF02MIDPVLAL - Com bancada de trabalho de

topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

Também disponível com motor à esquerda e à distância

■ Com luz neon interna



série
700
(GN 1/1)
(2 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF02MIDPVL	TF02MIDPVGRA	TF02MIDPVLAL
Características		2 Portas Vidro	2 Portas Vidro	2 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x700x1150/1200	1430x700x830/900	1420x700x1150/1200
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	302 / 210	302 / 210	302 / 210
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	117	187	118



TF03MIDGN - Com bancada de trabalho

TF03MIDGNAL - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm

TF03MIDSP - Sem bancada de trabalho

Também disponível com motor à esquerda e à distância

série
700
(GN 1/1)
(3 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MIDGN	TF03MIDGNAL	TF03MIDSP
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1870x700x840/910	1870x700x940/1010	1870x700x800/870
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	455 / 315	455 / 315	455 / 315
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	102	104	96

TF03MIDGNL - Com bancada de trabalho e 1 lavatório

TF03MIDGNGRA - Com bancada de trabalho em granito

TF03MIDGNLAL - Com bancada de trabalho de topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

série
700
(GN 1/1)
(3 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MIDGNL	TF03MIDGNGRA	TF03MIDGNLAL
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1870x700x1150/1200	1880x700x830/900	1870x700x1150/1200
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	455 / 315	455 / 315	455 / 315
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	104	225	108

TF03MIDPV - Com bancada de trabalho
TF03MIDPVAL - Com bancada de trabalho
 com topo traseiro com 100mm
TF03MIDPVSP - Sem bancada de trabalho

**Também disponível com motor
 à esquerda e à distância**

■ Com luz neon interna



**série
 700**
 (GN 1/1)
 (3 portas)

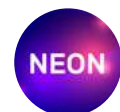


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MIDPV	TF03MIDPVAL	TF03MIDPVSP
Características		3 Portas Vidro	3 Portas Vidro	3 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	1870x700x840/910	1870x700x940/1010	1870x700x800/870
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	455 / 315	455 / 315	455 / 315
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	138	142	132

TF03MIDPVL - Com bancada de trabalho e 1 lavatório
TF03MIDPVGRA - Com bancada de trabalho em granito
TF03MIDPVLAL - Com bancada de trabalho de
 topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

**Também disponível com motor
 à esquerda e à distância**

■ Com luz neon interna



**série
 700**
 (GN 1/1)
 (3 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MIDPVL	TF03MIDPVGRA	TF03MIDPVLAL
Características		3 Portas Vidro	3 Portas Vidro	3 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	1870x700x1150/1200	1880x700x830/900	1870x700x1150/1200
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	455 / 315	455 / 315	455 / 315
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	140	240	144



240

BANCADAS REFRIGERADAS

100% Italiano

TECNODOM^{spa}**TF04MIDGN** - Com bancada de trabalho**TF04MIDGNAL** - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm**TF04MIDSP** - Sem bancada de trabalho

Também disponível com motor à esquerda e à distância

série
700
(GN 1/1)
(4 portas)



TF04MIDGNAL



TF04MIDGN



TF04MIDSP

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MIDGN	TF04MIDGNAL	TF04MIDSP
Características		4 Portas Inox	4 Portas Inox	4 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	2320x700x840/910	2320x700x940/1010	2320x700x800/870
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	608 / 420	608 / 420	608 / 420
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	118	123	117

TF04MIDGNL - Com bancada de trabalho e 1 lavatório**TF04MIDGNGRA** - Com bancada de trabalho em granito**TF04MIDGNLAL** - Com bancada de trabalho de topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

série
700
(GN 1/1)
(4 portas)



TF04MIDGNGRA



TF04MIDGNL



TF04MIDGNLAL

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MIDGNL	TF04MIDGNGRA	TF04MIDGNLAL
Características		4 Portas Inox	4 Portas Inox	4 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	2320x700x1150/1200	2330x700x830/900	2320x700x1150/1200
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	608 / 420	608 / 420	608 / 420
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	120	256	125

TF04MIDPV - Com bancada de trabalho
TF04MIDPVAL - Com bancada de trabalho
 com topo traseiro com 100mm
TF04MIDPVSP - Sem bancada de trabalho

**Também disponível com motor
 à esquerda e à distância**

■ Com luz neon interna



**série
 700**
 (GN 1/1)
 (4 portas)

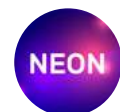


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MIDPV	TF04MIDPVAL	TF04MIDPVSP
Características		4 Portas Vidro	4 Portas Vidro	4 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	2320x700x840/910	2320x700x940/1010	2320x700x800/870
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	608 / 420	608 / 420	608 / 420
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	164	168	157

TF04MIDPVL - Com bancada de trabalho e 1 lavatório
TF04MIDPVGRA - Com bancada de trabalho em granito
TF04MIDPVLAL - Com bancada de trabalho de
 topo traseiro com 100mm e 1 lavatório

**Também disponível com motor
 à esquerda e à distância**

■ Com luz neon interna



**série
 700**
 (GN 1/1)
 (4 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MIDPVL	TF04MIDPVGRA	TF04MIDPVLAL
Características		4 Portas Vidro	4 Portas Vidro	4 Portas Vidro
Dimensões (LxPxA)	mm	2320x700x1150/1200	2330x700x830/900	2320x700x1150/1200
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	608 / 420	608 / 420	608 / 420
Potência	W	400	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	166	276	171



TF02/03MIDBT - Com bancada de trabalho

TF02/03MIDBTAL - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm

TF02/03MIDBTSP - Sem bancada de trabalho

TF02/03MIDBTGRA - Com bancada de trabalho em granito

Também disponível com motor à esquerda e à distância

**série
700**
(congelção)
(GN 1/1)
(2 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF02MIDBT	TF02MIDBTAL	TF02MIDBTSP	TF02MIDBTGRA
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1420x700x840/910	1420x700x940/1010	1420x700x800/870	1430x700x830/900
Temperatura	°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Volume Interno / Útil	L	302 / 210	302 / 210	302 / 210	302 / 210
Potência	W	550	550	550	550
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	99	100	95	171

**série
700**
(congelção)
(GN 1/1)
(3 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF03MIDBT	TF03MIDBTAL	TF03MIDBTSP	TF03MIDBTGRA
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1870x700x840/910	1870x700x940/1010	1870x700x800/870	1880x700x830/900
Temperatura	°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Volume Interno / Útil	L	455 / 315	455 / 315	455 / 315	455 / 315
Potência	W	550	550	550	550
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	122	127	115	234

TF04MIDBT - Com bancada de trabalho

TF04MIDBTAL - Com bancada de trabalho com topo traseiro com 100mm

TF04MIDBTSP - Sem bancada de trabalho

TF04MIDBTGRA - Com bancada de trabalho em granito

Também disponível com motor à esquerda e à distância

**série
700**
(congelção)
(GN 1/1)
(4 portas)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TF04MIDBT	TF04MIDBTAL	TF04MIDBTSP	TF04MIDBTGRA
Características		4 Portas Inox	4 Portas Inox	4 Portas Inox	4 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	2320x700x840/910	2320x700x940/1010	2320x700x800/870	2330x700x830/900
Temperatura	°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C	-18°C / -22°C
Volume Interno / Útil	L	608 / 420	608 / 420	608 / 420	608 / 420
Potência	W	550	550	550	550
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	147	152	140	259

ACESSÓRIOS



Conjunto de gavetas 1/3 + 2/3

C1MIDGN

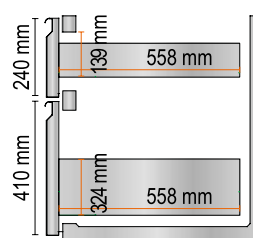
Conjunto de gavetas 2 x 1/2

C2MIDGN

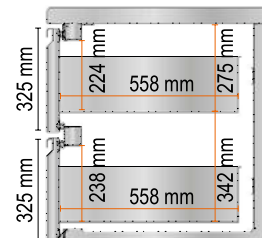
Conjunto de gavetas 3 x 1/3

C3MIDGN

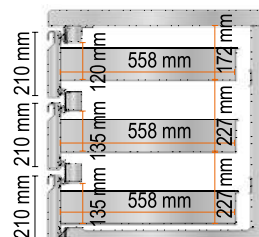
C1MIDGN



C2MIDGN



C3MIDGN



Fechadura para duas portas (não porta de vidro)

SERE2



Fechadura para três portas (não porta de vidro)

SERE3



Fechadura para quatro portas (não porta de vidro)

SERE4



Kit de 4 rodas (2 com travão) (Altura 80 mm)

RUOTV



Bonitas bancadas refrigeradas, ideal para garrafas, latas e snacks. Gás refrigerante R600a /CFC free.

- Portas com fechadura e vidros duplos
- Grelhas ajustáveis em aço inox
- Interior com revestimentos de alumínio
- Sistema de arrefecimento com ventilador
- Descongelamento automático
- Iluminação LED no interior
- Controlador de temperatura digital Dixell
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		BC1	BC2	BC3
Dimensões externas (LxPxA)	mm	600x515x850	920x515x850	1350x515x850
Dimensões internas (LxPxA)	mm	536x433x660	856x433x660	1286x433x660
Temperatura	°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C
Capacidade	L	142	227	341
Potência	W	174	200	250
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	50	70	90

VERSÃO COM PORTAS DE CORRER



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		BCS 2	BCS 3
Dimensões externas (LxPxA)	mm	920x515x850	1350x515x850
Dimensões internas (LxPxA)	mm	856x433x660	1286x433x660
Temperatura	°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C
Capacidade	L	227	341
Potência	W	200	250
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	70	90

PARA A DISTRIBUIÇÃO E PREPARAÇÃO RÁPIDA DE SALADAS, LEGUMES, APERITIVOS E PRATOS FRIOS EM GERAL OU PARA PIZZA

Preparado para qualquer uso de gastronomia, pizza,
snacks, carnes curadas, frios e laticínios



série SALADETES

Características Gerais:

- Interior e exterior em aço inox.
- Aço galvanizado exterior na base,
- Cantos internos arredondados
- Poliuretano injetado a alta pressão, sem o uso de CFC perigosos
- Espessura do isolamento 40mm
- Porta de fecho automático magnéticas
- Painel de controlo eletrónico frontal com sonda NTC
- Unidade de refrigeração removível e tropicalizada standard (+30°C temp. ambiente, 60% humidade relativa) utilizando gás R452A/R445A ou **R290** (a pedido)
- Refrigeração ventilada
- Descongelamento automático e evaporação da condensação
- Pés em aço inox ajustáveis (80-10mm)
- Pronto a utilizar

Equipamento de série

- 1 grelha plastificada GN 1/1 por porta
- 2 guias em "L" em aço inox por porta



Tampo abre para
colocar Containers

SLV02EKO - Com tampo no topo, pré-preparado para 2

containers GN 1/1 e 2 containers GN 1/4

SLV02NX - Com bancada de trabalho

SLV02AL - Com bancada de trabalho com topo traseiro

2 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SLV02EKO	SLV02NX	SLV02AL
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	900x700x880	904x700x880	904x700x980
Temperatura	°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C
Volume Interno / Útil	L	148 / 53	210 / 73	210 / 73
Potência	W	250	250	250
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	60	65	65

**SLV02GR** - Com bancada em granito**SLV02VD** - Com vidro temperado direito, pré-preparado para 10 containers GN 1/6 (containers e tampas não incluídos)**2 Portas**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SLV02GR	SLV02VD
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	904x700x870	900x700x1058
Temperatura	°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C
Volume Interno / Útil	L	210 / 73	148 / 53
Potência	W	250	250
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	100	63

SLV02AI - Com bancada em granito, pré-preparado para 5 containers GN 1/6 (containers e tampas não incluídos)**SLV02C6** - Com bancada de trabalho e traseira em granito e 6 gavetas**SLV02C6 + VR4140VD** - Com bancada de trabalho e traseira em granito, 6 gavetas e expositor refrigerado (containers e tampas não incluídos)**2 Portas**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SLV02AI	SLV02C6	SLV02C6 + VR4140VD
Características		2 Portas Inox	2 Portas Inox + 6 Gavetas	2 Portas Inox + 6 Gavetas + Expositor
Dimensões (LxPxA)	mm	900x700x1080	1410x700x1070	1410x700x1525
Temperatura	°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C
Capacidade	L	148 / 53	210 / 73 *	210 / 73 *
Potência	W	250	250	250 Saladete 220 Expositor
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	96	216	245

* O volume não inclui a cómoda de 6 gavetas

SLV03EKO - Com tampo no topo, pré-preparado para 4 containers GN 1/1

SLV03NX - Com bancada de trabalho

SLV03AL - Com bancada de trabalho com topo traseiro

3 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SLV03EKO	SLV03NX	SLV03AL
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1380x700x880	1384x700x880	1384x700x980
Temperatura	°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C
Volume Interno / Útil	L	229 / 106	330 / 146	330 / 146
Potência	W	250	250	250
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	85	89	107

SLV03GR - Com bancada em granito

SLV03VD - Com vidro temperado direito, pré-preparado para 16 containers GN 1/6 (containers e tampas não incluídos)

3 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SLV03GR	SLV03VD
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1384x700x870	1380x700x1058
Temperatura	°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C
Volume Interno / Útil	L	330 / 146	229 / 106
Potência	W	250	250
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	157	91



SLV03AI - Com bancada em granito, pré-preparado para 8 containers GN 1/6 (containers e tampas não incluídos)

SLV03PZ - Com bancada de trabalho e traseira em granito

SLV03PZ + VR4140VD - Com bancada de trabalho e traseira em granito, expositor refrigerado (containers e tampas não incluídos)

3 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SLV03AI	SLV03PZ	SLV03PZ + VR4140VD
Características		3 Portas Inox	3 Portas Inox	3 Portas Inox
Dimensões (LxPxA)	mm	1380x700x1080	1410x700x1070	1410x700x1525
Temperatura	°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C
Volume Interno / Útil	L	229 / 106	350 / 250	350 / 250
Potência	W	250	250	250 Saladete 220 Expositor
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	140	186	215

SLV03C6 - Com bancada de trabalho e traseira em granito e 6 gavetas

SLV03C6 + VR190VD - Com bancada de trabalho e traseira em granito, 6 gavetas e expositor refrigerado (containers e tampas não incluídos)

3 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SLV03C6	SLV03C6 + VR190VD
Características		3 Portas Inox + 6 Gavetas	3 Portas Inox + 6 Gavetas + Expositor
Dimensões (LxPxA)	mm	1900x700x1070	1900x700x1525
Temperatura	°C	+4°C / +6°C	+4°C / +6°C
Volume Interno / Útil	L	330 / 146 *	330 / 146 *
Potência	W	250	250 Saladete 220 Expositor
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	227	350

* O volume não inclui a cómoda de 6 gavetas



ACESSÓRIOS



Conjunto de 2 gavetas posicionadas no lado esquerdo

C2SLSX *

Conjunto de 2 gavetas posicionadas ao meio (apenas p/ SLV03)

C2SLCE *

Conjunto de 2 gavetas posicionadas no lado direito

C2SLDX *

* Não disponível para modelos EKO / VD / AI



Kit de 4 rodas giratórias

RUOSL

BANCADAS DE PIZZA

BANCADAS DE PIZZA FEITAS PELOS VERDADEIROS ESPECIALISTAS. "MADE IN ITALY"

Preparado para tudo o que precisa de guardar e armazenar
para fazer as pizzas mais deliciosas.

série BANCADAS DE PIZZA



Características Gerais:

- Interior e exterior em aço inox.
- Aço galvanizado exterior na base,
- Cantos internos arredondados
- Poliuretano injetado a alta pressão, sem o uso de CFC perigosos
- Espessura do isolamento 50mm
- Porta de fecho automático magnéticas
- Pannel de controlo eletrónico frontal com sonda NTC
- Unidade de refrigeração removível e tropicalizada standard (+30°C temp. ambiente, 60% humidade relativa) utilizando gás R452A/R455A ou **R290** (a pedido)
- Refrigeração ventilada
- Descongelamento automático e evaporação da condensação
- Pés em aço inox ajustáveis (110-180mm)
- Pronto a utilizar

Equipamento de série

- 1 grelha plastificada GN 1/1 por porta
- 2 guias em "L" em aço inox por porta



250

BANCADAS DE PIZZA

100% Italiano

TECNODOM^{spa}**PZ02EKOgn** - Com bancada em granito**PZ02EKOc3** - Com bancada em granito e 3 gavetas neutras**VR3160VD** - vitrina superior refrigerada 6 x GN 1/3**VR4160VD** - vitrina superior refrigerada 7 x GN 1/4

2 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PZ02EKOgn	PZ02EKOc3
Características		2 Portas Inox GN 1/1	2 Portas Inox GN 1/1 + 3 Gavetas
Dimensões (LxPxAl)	mm	1610x750x1030/110	1610x750x1030/1100
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	302 / 210	302 / 210
Potência	W	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	83	86
BANCADA			
BANCADA + VR3160VD			
BANCADA + VR4160VD			

PZ02EKOc6 - Com bancada em granito e 6 gavetas neutras**PZ03EKOc6** - Com bancada em granito e 6 gavetas neutras**VR3150VD** - vitrina superior refrigerada 5 x GN 1/3**VR4150VD** - vitrina superior refrigerada 6 x GN 1/4**VR3200VD** - vitrina superior refrigerada 8 x GN 1/3**VR4200VD** - vitrina superior refrigerada 9 x GN 1/4

1 e 2 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PZ02EKOc6	PZ03EKOc6
Características		1 Porta Inox GN 1/1 + 6 Gavetas	2 Portas Inox GN 1/1 + 6 Gavetas
Dimensões (LxPxAl)	mm	1520x750x1030/1100	2000x750x1030/1100
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	149 / 105 *	302 / 210 *
Potência	W	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	240	296
BANCADA			
BANCADA + VITRINE			
BANCADA + VITRINE			

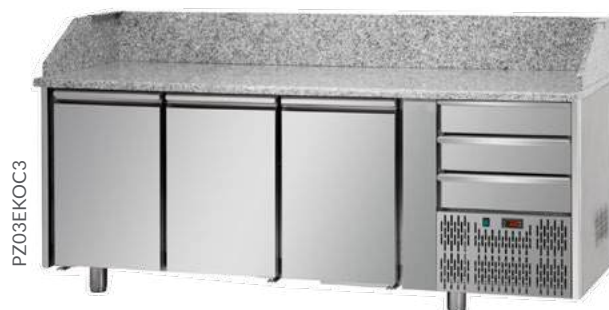
* O volume não inclui a cómoda de 6 gavetas

PZ03EKOgn - Com bancada em granito
PZ03EKOc3 - Com bancada em granito e 3 gavetas neutras

VR3203VD - vitrina superior refrigerada 8 x GN 1/3

VR4203VD - vitrina superior refrigerada 9 x GN 1/4

3 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PZ03EKOgn	PZ03EKOc3
Características		3 Portas Inox GN 1/1	3 Portas Inox GN 1/1 + 3 Gavetas
Dimensões (LxPxAl)	mm	2060x750x1030/1100	2060x750x1030/1100
Temperatura	°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	455 / 315	455 / 315
Potência	W	400	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50	230-1-50
Peso	Kg	108	110
BANCADA			
BANCADA + VR3203VD			
BANCADA + VR4203VD			

PZ04EKOc6 - Com bancada em granito e 6 gavetas neutras

VR3240VD - vitrina superior refrigerada 10 x GN 1/3

VR4240VD - vitrina superior refrigerada 12 x GN 1/4

3 Portas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PZ04EKOc6
Características		3 Portas Inox GN 1/1 + 6 Gavetas
Dimensões (LxPxAl)	mm	2420x750x1030/1100
Temperatura	°C	+2°C / +8°C
Volume Interno / Útil	L	455 / 315
Potência	W	400
Voltagem	V-Hz	230-1-50
Peso	Kg	340
BANCADA		
BANCADA + VR3240VD		
BANCADA + VR4240VD		



VITRINAS REFRIGERADAS PARA INGREDIENTES GN 1/4



VITRINA COM VIDROS DIREITOS (Cod. VR4160VD) (Frio tropicalizado)

Capacidade	GN	7 x GN 1/4
Temperatura	°C	+3°C / +5°C
Potência	W	220
Voltagem	V-Hz	230-1-50
Medidas	mm	1600 x 329 x 457



VITRINA COM VIDROS DIREITOS (Cod. VR4215VD) (Frio tropicalizado)

Capacidade	GN	10 x GN 1/4
Temperatura	°C	+3°C / +5°C
Potência	W	220
Voltagem	V-Hz	230-1-50
Medidas	mm	2150 x 329 x 457

CONTAINERS E TAMPAS NÃO INCLUÍDOS

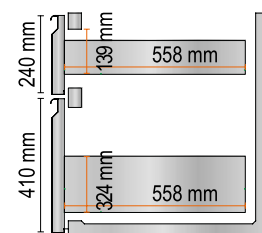
OUTRAS MEDIDAS DISPONÍVEIS SOB CONSULTA

ACESSÓRIOS



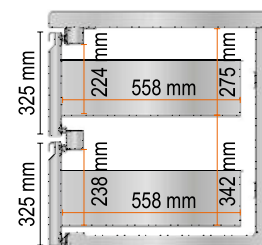
Conjunto de 1/3 + 2/3 gavetas (Cod. C1EKOPZ)

PREÇO Euros



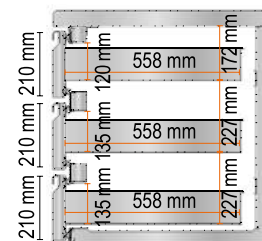
Conjunto de 2 x 1/2 gavetas (Cod. C2EKOPZ)

PREÇO Euros



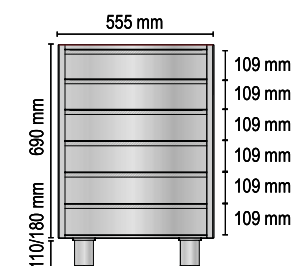
Conjunto de 3 x 1/3 gavetas (Cod. C3EKOPZ)

PREÇO Euros



Conjunto de 6 gavetas (Cod. C6PZGN)

PREÇO Euros



Kit de 4 rodas (2 com travão) (Altura 80 mm)

RUOTV

Expositor com design bonito, elegante e vidro duplo nos 4 lados. CFC free.

- Equipado com grelhas revestidas
- Equipado com fechadura
- Com ventilador de refrigeração
- Sistema de arrefecimento com ventilador
- Descongelamento automático
- Controlador de temperatura digital Dixell
- Iluminação LED no interior
- Pés fixos

Disponível
em
branco



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		58L	78L	98L	235L
Dimensões (LxPxA)	mm	428x386x810	428x386x960	428x386x1110	515x485x1690
Temperatura	°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C	0°C / +12°C
Capacidade	L	58	78	98	235
Potência	W	180	180	180	250
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	30	34	38	76



ARMÁRIOS VERTICAIS DE CONSERVAÇÃO

- Equipado com 5 prateleiras ajustáveis
- Interior com design especialmente concebido para obter grande capacidade
- Luz interna LED para melhor visibilidade do produto
- Descongelamento automática
- Portas com sistema de auto-fecho
- Termómetro digital de série
- Modelos "L" com display iluminado
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		USS 374 DTK BK	USS 374 DTK	USS 374 DTK Black
Dimensões externas (LxPxA)	mm	595x640x1840	595x640x1840	595x640x1840
Dimensões internas (LxPxA)	mm	505x462x1555	505x462x1555	505x462x1555
Dimensões embalagem (LxPxA)	mm	610x660x1920	610x660x1920	610x660x1920
Temperatura	°C	+1°C / +10°C	+1°C / +10°C	+1°C / +10°C
Volume Líquido / Bruto	L	345 / 372	345 / 372	345 / 372
Latas (330ml) / Garrafas (500ml)	nº	471 / 238	471 / 238	471 / 238
Gás refrigerante		R600a	R600a	R600a
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido / Bruto	Kg	64 / 70	74 / 81	79 / 86

- Equipado com 10 prateleiras ajustáveis
- Interior com design especialmente concebido para obter grande capacidade
- Luz interna LED para melhor visibilidade do produto
- Descongelamento automática
- Portas reversíveis com sistema de auto-fecho
- Termómetro digital de série
- Modelos "L" com display iluminado
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		USS 748 D2KL (2 portas) (10 prateleiras)	USS 1100 DSCL (2 portas deslizantes) (4 prateleiras + 1 prateleira de baixo)
Dimensões externas (LxPxA)	mm	1190x640x1980	1110x822x2000
Dimensões internas (LxPxA)	mm	(2x505)x462x1555	1000x750x1533
Dimensões embalagem (LxPxA)	mm	1270x720x2080	1170x920x2160
Temperatura	°C	+1°C / +10°C	+1°C / +10°C
Volume Líquido / Bruto	L	690 / 744	686 / 988,5
Latas (330ml) / Garrafas (500ml)	nº	399x2 / 259x2	1190 / 833
Gás refrigerante		R600a	R600a
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido / Bruto	Kg	154 / 166	171 / 186

ARMÁRIOS VERTICAIS DE CONGELAÇÃO

- Temperatura entre -12°C e -22°C
- Frio estático e descongelamento automática
- Iluminação interior LED
- Vidro de portas temperado
- Grande espaço interior entre as prateleiras para poder colocar volumes maiores



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		UDD 370 DTK BK	UDD 370 DTK
Dimensões externas (LxPxAl)	mm	595x640x1840	595x600x1840
Dimensões internas (LxPxAl)	mm	475x440x1550	475x440x1550
Dimensões embalagem (LxPxAl)	mm	680x710x1950	665x685x1950
Temperatura	°C	-12°C / -22°C	-12°C / -22°C
Volume Líquido / Bruto	L	270 / 300	270 / 300
Latas (330ml) / Garrafas (500ml)	n°	399 / 259	399 / 259
Gás refrigerante		R290	R290
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido / Bruto	Kg	70 / 80	92,5 / 102



ARMÁRIOS MINI DE CONSERVAÇÃO

- Tamanho ideal para promoções
- Baixo custo energético
- Capacidades: 20, 50 e 70 Lts
- Termostato mecânico
- Com iluminação LED
- Classe climática 4



ACTI 20 FL



ACTI 50 FL



ACTI 50 FL



ACTI 70 FL



Descontinuado

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACTI 20 FL	ACTI 50 FL	ACTI 70 FL
Dimensões (LxPxAl)	mm	330x396x472	435x486x500	435x486x685
Temperatura	°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C	+2°C / +10°C
Gás refrigerante		R600a	R600a	R600a
Capacidade	L	20	50	70
Potência Frigorífica	W	76	80	80
Estantes	nº	1	1	2
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50

Descontinuado

ARMÁRIO MINI DE CONGELAÇÃO

- Tamanho ideal para promoções
- Baixo custo energético
- Capacidade: 55 Lts
- Termostato mecânico
- Com iluminação LED
- Classe climática 4



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACTI 55 FL W
Dimensões (LxPxAl)	mm	595x545x616
Temperatura	°C	-18°C / -20°C
Gás refrigerante		R290
Capacidade	L	55
Potência Frigorífica	W	155
Estantes	nº	2
Voltagem	V-Hz	230-50

Refrigerador de vinho, ventilado, com porta de vidro

- Tamanho compacto
- Grande impacto visual
- Distância entre as estantes de 80 mm
- Capacidade: Até 36 garrafas 0,75 Lts
- Termostato digital
- Com iluminação LED
- Classe climática 4

+2 °C

+20 °C

NOVA
ENTRADA


BLACK



GREEN



PLATINUM



WHITE



ORANGE



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACTI VINUM
Dimensões (LxPxAl)	mm	540x550x830
Temperatura	°C	+2°C / +20°C
Gás refrigerante		R600a
Capacidade	L	121
Potência Frigorífica	W	75
Estantes	nº	4
Voltagem	V-Hz	230-50



LINHA IMPERIAL

- Termodinâmica R290 de alta eficiência
- 4 lados de vidro para uma superfície de exposição máxima
- Estrutura em alumínio
- Monobloco colocado na parte superior
- Porta com vidro estrutural de baixa emissividade, com vidros exteriores temperados e serigrafados
- Interior em aço inoxidável AISI 304
- Possibilidade de ter 4 tipos de prateleiras diferentes
- Iluminação de 4 LEDs específicos para vinho de 1.800K
- Controlador de ecrã tátil com retroiluminação de alto contraste
- Puxador oculto amplo, integrado em toda a altura da porta
- Pés reguláveis e fechadura de série

EXPO

Exposição frontal de garrafas inclinadas em 2 níveis



DIAGONAL

Exposição de garrafas inclinadas em ambos os lados



VERTICAL

Exposição vertical de garrafas



LINEAR

Exposição horizontal de garrafas



Fornecido sem prateleiras

ACESSÓRIOS IMPERIAL 22.1 FG		ACESSÓRIOS IMPERIAL 26.1 FG	
Kit de prateleiras EXPO (3 prat. / 48 garrafas Ø 75 mm)		Kit de prateleiras EXPO (4 prat. / 64 garrafas Ø 75 mm)	
Kit de prateleiras DIAGONAL (3 prat. / 48 garrafas Ø 75 mm)		Kit de prateleiras DIAGONAL (4 prat. / 64 garrafas Ø 75 mm)	
Kit de prateleiras VERTICAL (3 prat. / 120 garrafas Ø 75 mm)		Kit de prateleiras VERTICAL (4 prat. / 160 garrafas Ø 75 mm)	
Kit de prateleiras LINEAR (8 prat. / 80 garrafas Ø 75 mm)		Kit de prateleiras LINEAR (11 prat. / 110 garrafas Ø 75 mm)	

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IMPERIAL 22.1 FG	IMPERIAL 26.1 FG
Dimensões (LxPxxA)	mm	810x645x2190	810x645x2590
Temperatura	°C	+4°C / +8°C	+4°C / +18°C
Capacidade	L	565	710
Potência	W	190	190
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R290	Ventilada / R290
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	193	225

LINHA WINE

- LED de série: topo
- Controlo eletrónico da temperatura
- Ecrã digital de temperatura
- Filtro de carvão vegetal
- Proteção contra congelamento: todas as unidades têm um termostato de proteção contra congelamento, que corta o sistema em caso de este atingir 0° C.
- Resistências incorporadas: sistema de aquecimento que permite colocar a unidade mesmo a uma temperatura ambiente de 10 graus e atingir uma temperatura interna de 18 graus
- Compressor de baixa vibração
- Porta de vidro fumado com filtro UV
- Puxador de alumínio elegante
- Prateleiras em madeira
- Porta reversível

WINE 32 - Armário sob bancada

WINE 32/1 - Armário sob bancada

WINE 32 - 2 temperaturas

WINE 32/1 - 1 temperatura



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		WINE 32	WINE 32/1
Dimensões (LxPxAl)	mm	493x625x840	493x625x840
Temperatura	°C	Superior: +5°C / +10°C Inferior: +10°C / +18°C	+2°C / +10°C
Capacidade	L	106	106
Potência	W	100	100
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R600A	Ventilada / R600A
Prateleiras	n° - mm	4 - 413x423 + 1 - 413x290 (38 garrafas 75 mm)	2 - 418x426 + 1 - 413x288 (45 garrafas 75 mm)
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	40	44

WINE 38 - Armário sob bancada

WINE 38 - Duplo com 2 portas



WINE 185 NERO - Armário vertical

WINE 185 NERO - 2 temperaturas

WINE 185 NERO - livre instalação

WINE 185 NERO - Inverter



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		WINE 38	WINE 185 NERO
Dimensões (LxPxAl)	mm	600x610x820	600x670x1860
Temperatura	°C	+5°C / +18°C	+8°C / +20°C +5°C / +20°C
Capacidade	L	140	368
Potência	W	210	210
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R600A	Ventilada / R600A
Prateleiras	n° - mm	10 - 520x440 + 2 - 204x300 (45 garrafas Ø 75 mm)	4 - 520x440 + 1 - 520x360 + 1 - 520x230 (45 garrafas Ø 75 mm)
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	53	84



260

ARMÁRIOS DE VINHOS



LINHA SOMMELIER

- LED de série: topo
- Porta de vidro fumado com filtro UV
- Puxador externo
- Painel de controlo digital

51 PLUS FG - 1 temperatura

52 PLUS FG - 2 temperaturas



Armários sob bancada

Porta e moldura em vidro

Encastre

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		51 PLUS FG	52 PLUS FG
Dimensões (LxPxA)	mm	592x555x885	592x555x885
Temperatura	°C	+5°C / +20°C	+5°C / +20°C +5°C / +20°C
Capacidade	L	108	100
Potência	W	110	110
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R600A	Ventilada / R600A
Prateleiras	n° - mm	6 - 452x305 (48 garrafas Ø 75 mm)	5 - 452x305 (42 garrafas Ø 75 mm)
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	47	47

401 PLUS FG - 1 temperatura

402 PLUS FG - 2 temperaturas

403 PLUS FG - 3 temperaturas



Armários Verticais

Livre instalação

Encastre

Inverter

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		401 PLUS FG	402 PLUS FG	403 PLUS FG
Dimensões (LxPxA)	mm	595x710x1720	595x710x1720	595x710x1720
Temperatura	°C	+5°C / +20°C	+5°C / +20°C +5°C / +20°C	+5°C / +20°C +5°C / +20°C +5°C / +12°C
Capacidade	L	403	387	368
Potência	W	180	180	180
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R600A	Ventilada / R600A	Ventilada / R600A
Prateleiras	n° - mm	15 - 481x585 (163 garrafas Ø 75 mm)	13 - 481x585 (154 garrafas Ø 75 mm)	11 - 481x585 (145 garrafas Ø 75 mm)
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	92	94	96

LINHA SOMMELIER

Armários Verticais

Livre instalação

LED superior
por compartimento

OPCIONAIS

Prateleira extraível com guias

Prateleira grande telescópica em madeira para suporte de garrafas inclinadas (max. 7) (altura máxima das garrafas 30 cm)



481 FG - 1 temperatura



482 FG - 2 temperaturas

482 FG - 2 compartimentos



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		481 FG	482 FG
Dimensões (LxPxAl)	mm	595x680x1840	595x680x1840
Temperatura	°C	+5°C / +20°C	+5°C / +12°C +12°C / +20°C
Capacidade	L	480	480
Potência	W	170	170
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R600A	Ventilada / R600A
Prateleiras	nº - mm	7 - 503x530 + 1 - 503x420 (168 garrafas Ø 75 mm)	7 - 503x530 + 1 - 503x420 (163 garrafas Ø 75 mm)
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	90	90

LINHA VKG BLACK

- LED de série: topo
- Termômetro externo mecânico
- Grelhas em madeira
- Porta de vidro fumado com filtro UV
- 3 prateleiras de poliestireno para colocar as garrafas na posição vertical, de série

OPCIONAIS

Prateleira extra em madeira

Termômetro digital p/ colocar nas prateleiras de madeira



Armário Vertical

1 Temperatura

Livre instalação

Encastre

Descontinuado



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		VKG 580 BLACK
Dimensões (LxPxAl)	mm	600x640x1860
Temperatura	°C	+4°C / +16°C
Capacidade	L	355
Potência	W	
Refrigeração / Gás refrigerante		Estático / Compressor / R600A
Prateleiras de vidro	nº - mm	6 - 503x530 + 1 - 503x420 (116 garrafa Ø 75 mm)
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso Líquido	Kg	74

Descontinuado



LINHA MARILYN

- Termodinâmica R290 de alta eficiência
- Caixilharia em alumínio anodizado
- Porta com vidro estrutural de baixa emissividade, com vidros exteriores temperados e serigrafados
- Interior totalmente em aço inoxidável AISI 304, isento de corrosão, cortado a laser e acabamento polido.
- Controlador de ecrã tátil com retroiluminação de alto contraste, funções de regulação do termómetro, controlo da iluminação e modo ECO integrado
- Puxador oculto amplo, integrado em toda a altura da porta
- Rodas giratórias em aço inoxidável cromado com e sem travão
- Pés reguláveis e fechadura de série
- Versão de cor standard: preto (cores branca e cinzenta opcionais consoante os modelos)

Marilyn-S:
Evaporador situado na parte inferior do expositor



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		451 BTQ-S BIS	451 GBT (frio estático)	651 BTQ-S BIS	651 GBT (frio estático)
Dimensões (LxPxA)	mm	710x710x1910	710x710x1910	910x710x1910	910x710x1910
Temperatura	°C	+5°C / -20°C	-10°C / -19°C	+5°C / -20°C	-10°C / -19°C
Capacidade	L	450	450	650	650
Potência	W	450	510	480	460
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R290	Estática / R290	Ventilada / R290	Estática / R290
Prateleiras de vidro	nº - mm	5 - 545x425	6 - 545x425	5 - 745x425	6 - 745x425
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	196	204	228	230
cor preta					
cor branca					

LINHA SNELLE

- Termodinâmica R290 ■ Novo design 2024
- Escolha da temperatura da cor do LED: 3.000K ou 6.500K
- Unidade de controlo de toque suave com comandos incorporados
- Estrutura totalmente em alumínio
- Novas cores cinzento claro ou cinzento antracite
- Grelhas de ventilação em aço inoxidável
- 5 ou 7 prateleiras standard por compartimento (variável consoante o modelo e a temperatura; duplas nas versões 2 portas)
- Vidros triplos, com isolamento a gás, de série, em cada lado
- Isolamento térmico em poliuretano de alta densidade
- Rodas giratórias com e sem travão, de série
- Amplo puxador em aço inoxidável a todo o comprimento da porta
- Iluminação LED de dupla fileira com elevada eficiência luminosa e poupança de energia.



Snelle:
Evaporador situado na parte inferior do expositor

Snelle-BTQ-S:
Prateleira inferior opaca

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		360 BTQ-S BIS	360 BTQ-S BIS	360 GBT	360 GS
Dimensões (LxPxA)	mm	595x640x1890	595x640x1890	595x640x1890	595x640x1890
Temperatura	°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	-10°C / -19°C	+4°C / +10°C
Capacidade	L	360	360	360	360
Potência	W	500	500	370	360
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R290	Ventilada / R290	Estática / R290	Estática / R290
Prateleiras de vidro	nº - mm	5 - 450x420	5 - 450x420	6 - 470x470	5 - 450x420
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	144	144	140	137

LINHA SNELLE



Snelle:

Evaporador situado na parte inferior do expositor

Snelle-BTQ-S:

Prateleira inferior opaca

Snelle-RTB-S:

Prateleiras redondas Ø 535 mm

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		525 BTQ-S BIS	525 RBT-S BIS	525 GBT	525 GS
Dimensões (LxPxAl)	mm	700x750x1890	700x750x1890	700x750x1890	700x750x1890
Temperatura	°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	-10°C / -19°C	+4°C / +10°C
Capacidade	L	525	525	525	525
Potência	W	600	500	470	440
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R290	Ventilada / R290	Estática / R290	Estática / R290
Prateleiras de vidro	nº - mm	5 - 550x500	7 - Ø 535	6 - 555x560	5 - 555x495
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	177	160	176	173

LINHA SNELLE

720 BTQ-S-BIS



Snelle:

Evaporador situado na parte inferior do expositor

Snelle-BTQ-S:

Prateleira inferior opaca

651 BTV



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		720 BTQ-S BIS	720 BTV-S BIS	651 BTV	651 BTV BIS
Dimensões (LxPxAl)	mm	1140x640x1890	1140x640x1890	900x680x1875	900x680x1875
Temperatura	°C	+5°C / -20°C	+5°C / -20°C	-15°C / -21°C	+5°C / -20°C
Capacidade	L	720	720	650	650
Potência	W	700	700	500	500
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R290	Ventilada / R290	Ventilada / R290	Ventilada / R290
Prateleiras de vidro	nº - mm	10 - 470x450	10 - 470x450	5 - 750x450	5 - 750x450
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	207	207	225	225



LINHA PRISMA

- Termodinâmica R290
- Unidade de controlo eletrónico
- Estrutura exterior em alumínio
- 5 prateleiras standard por compartimento (variável consoante o modelo e a temperatura; duplas nas versões 2 portas)
- Vidros triplos, com isolamento a gás, de série, em cada lado
- Isolamento térmico da cuba com poliuretano
- Rodas giratórias com e sem travão
- Puxador frontal na porta
- Iluminação LED em fila dupla

TNV-PF - Prateleiras Metálicas

TNV-PG - Prateleiras Vidro Redondas

TNV-PQ - Prateleiras de Vidro

TBS-PF - Evaporador estático com prateleiras fixas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		400 TNV-PF	400 TNV-PG	400 TNV-PQ	400 TBS-PF	400 COMBI-PF	400 COMBI-PG
Dimensões (LxPxAl)	mm	680x690x1795	680x690x1795	680x690x1795	680x690x1795	680x690x1795	680x690x1795
Temperatura	°C	+4°C / -10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	-10°C / -19°C	+5°C / -18°C	+5°C / -18°C
Capacidade	L	400	400	400	400	400	400
Potência	W	410	450	400	430	550	500
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R290	Ventilada / R290	Ventilada / R290	Estática / R290	Ventilada / R290	Ventilada / R290
Prateleiras	nº - mm	5 - 505x435	5 - Ø 465	5 - 500x430	5 - 503x460	5 - 505x435	5 - Ø 465
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	154	161	160	159	170	180

TNV-PF - Prateleiras Metálicas

TNV-PG - Prateleiras Vidro Redondas

TNV-PQ - Prateleiras de Vidro

TBS-PF - Evaporador estático com prateleiras fixas



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		800 TNV-PF	800 TNV-PQ	800 TNV-PF/TBS	800 TNV-PQ/TBS	800 TBS-PF
Dimensões (LxPxAl)	mm	1270x690x1795	1270x690x1795	1270x670x1795	1270x670x1795	1270x690x1795
Temperatura	°C	+4°C / -10°C	+4°C / +10°C	-10°C / -19°C +4°C / +10°C	-10°C / -19°C +4°C / +10°C	-10°C / -19°C
Capacidade	L	800	800	800	800	800
Potência	W	590	600	840	840	900
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R290	Ventilada / R290	Vent./Estática / R290	Vent./Estática / R290	Estática / R290
Prateleiras	nº - mm	10 - 505x435	10 - 500x430	5 - 503x460 5 - 505x435	5 - 503x460 5 - 500x430	10 - 503x460
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	232	232	260	260	238

LINHA LINDA

- Estrutura monobloco com isolamento da cuba em poliuretano em LP
- Iluminação LED
- Refrigeração ventilada
- Elevador de vidro aquecido anti-condensação com sistema de abertura para baixo e fecho lateral do operador com portas de correr pexiglass
- Descongelação automática em ciclo inverso
- Unidade de controlo eletrónico

Modelos SP
Vidro Frontal Fixo

Containers não incluídos
(360x 165 x 120A mm)

LINDA 18



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		12	12 SP	18	18 SP
Dimensões (LxPxAl)	mm	1134x1034x1283	1134x1034x1283	1637x1034x1283	1637x1034x1283
Temperatura	°C	-15°C / -18°C	-15°C / -18°C	-15°C / -18°C	-15°C / -18°C
Potência	W	1270	1270	2030	2030
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R290	Ventilada / R290	Ventilada / R290	Ventilada / R290
Containers	nº - L	12 - 5 L	12 - 5 L	18 - 5 L	18 - 5 L
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	240	240	225	225

LINHA PRIMERA

- Revestimento interior em aço galvanizado pintado de branco
- Placa perfurada para uma melhor distribuição do frio
- Refrigeração estática
- Cobertura com vidros de correr
- Rodas giratórias com e sem travão
- Vidro frontal serigrafado a preto

5 Lts - 360x165x120A

7 Lts - 360x165x150A

9 Lts - 360x165x180A

Containers não incluídos

OPCIONAIS	
Porta cones Middle X18005	
Kit suporte porta cones	

OPCIONAL:
Porta Cones



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		3	5	7	8
Dimensões (LxPxAl)	mm	719x615x1296	1009x615x1296	1298x615x1296	1548x615x1296
Temperatura	°C	-12°C / -22°C	-12°C / -22°C	-12°C / -22°C	-12°C / -22°C
Potência	W	190	220	300	400
Refrigeração / Gás refrigerante		Estática / R600A	Estática / R290	Estática / R290	Estática / R290
Containers	nº - L	3 - 5 / 7 / 9 L	5 - 5 / 7 / 9 L	7 - 5 / 7 / 9 L	8 - 5 / 7 / 9 L
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	62	71	85	103



LINHA MICROGEL

- Filtro do condensador amovível
- Alarme de limpeza do filtro do condensador
- Estrutura em aço inoxidável com laterais PMMA e tampa de abertura superior
- Grelhas de ventilação em aço inoxidável, integradas na estrutura
- Tampa em acrílico com pegas cromadas, abertura do lado do operador
- Predisposto com barras de aço inoxidável para containers de gelados em aço inoxidável
- Iluminação LED com elevada eficiência luminosa e poupança de energia
- Unidade de comando eletrônica com display e painel de controlo integrado
- Pés de série



Containers não incluídos

5 Lts - 360x165x120A

7 Lts - 360x165x150A

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		2	3	4
Dimensões (LxPxAl)	mm	725x560x470	900x560x470	1075x560x470
Temperatura	°C	-15°C / -18°C	-15°C / -18°C	-15°C / -18°C
Potência	W	190	190	190
Refrigeração / Gás refrigerante		Estática / R290	Estática / R290	Estática / R290
Containers	nº - L	2 - 5 / 7 L	3 - 5 / 7 L	5 - 5 / 7 L
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	30	33	36

LINHA ICE POINT

- Vidro plano superior de baixa emissividade com rebordo e pega em serigrafia branca
- Termostato / Termómetro digital para regulação da temperatura
- Luz LED dupla em ambos os lados
- De série: suporte para containers 2,5 Lts

ICE POINT 2.0



ICE POINT 3.0



ICE POINT 4.0



Containers não incluídos

2,5 Lts - 180x165x120A

5 Lts - 360x165x120A

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		2.0	3.0	4.0
Dimensões (LxPxAl)	mm	475x716x355	647x715x355	850x810x373
Temperatura	°C	-10°C / -22°C	-10°C / -22°C	-10°C / -22°C
Potência	W	180	180	110
Refrigeração / Gás refrigerante		Estática / R600A	Estática / R600A	Estática / R600A
Containers	nº - L	2 - 5 L	3 - 5 L	4 - 5 L
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	25	32	40

LINHA DROP-IN GELATISSIMO 4

- Splitter anti-condensação em acrílico
- Acesso fácil de ambos os lados



Containers não incluídos



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		GELATISSIMO 4
Dimensões (LxPxAl)	mm	945x580x820
Temperatura	°C	-12°C / -14°C
Potência	W	300
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R290
Containers	nº - L	4 - 5 L
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso Líquido	Kg	50



EXPOSITOR DE ENCHIDOS / CARNES CURADAS / QUEIJOS

LINHA FG VFS

- Display vertical "Full-Glass"
- LED de série: no topo e nos lados
- Equipamento interior:
 - 5 grelhas 514 x 402mm
 - 3 barras com 5 ganchos
 - (carga máxima por barra 30 kg)



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		VFS 360 FG
Dimensões (LxPxAl)	mm	595x602x1858
Temperatura	°C	+4°C / +10°C
Capacidade	L	368
Refrigeração / Gás refrigerante		Estática com ventilador / R290
Grelhas	nº - mm	5 - 514 x 402
Potência / Voltagem	W/V	220W / 230V-50Hz
Peso Líquido	Kg	81



LINHA MEAT DA

- Termodinâmica R290 de alta eficiência
- Unidade de controlo soft-touch
- Estrutura em alumínio, cor prata
- Grelhas de ventilação em aço inoxidável
- Vidros duplos três vidros de cada lado, emoldurados e selados, com isolamento de ar seco, para um desempenho ótimo de isolamento
- Rodízios giratórios em aço, de série
- LED UV com filtro cerâmico
- Prateleiras de arame em aço inoxidável com altura regulável
- Invólucro do evaporador em aço inoxidável, com acabamento polido espelhado

DA - Dry Aged

Específico para as carne maturadas (humidade regulável de 50 a 80% por sonda RH e ciclos de humidificação e desumidificação)

MEAT 302 DA



MEAT 552 DA



MEAT 360 DA FG



MEAT 1152 DA



OPCIONAIS

Luz LED rosa para
MEAT 302DA/360DA/552DA

Luz LED rosa para MEAT 1152DA

Cor preta opcional para
MEAT 302DA/552DA/1152DA

LUZ LED ROSA



OPCIONAL

OPCIONAL COR PRETA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		302 DA	552 DA	1152 DA (2 portas)	360 DA FG
Dimensões (LxPxX)	mm	729x623x2010	794x528x2010	1540x758x2010	595x602x1858
Temperatura	°C	+1°C / +2°C	+1°C / +2°C	+1°C / +2°C	+1°C / +2°C
Potência	W	380	500	900	350
Refrigeração / Gás refrigerante		Ventilada / R290	Ventilada / R290	Ventilada / R290	Ventilada / R290
Grelhas (carga máx. 30kg/cada)	nº - L	3 - 572x402 + 2 barras - 5 ganchos	3 - 555x650 + 2 barras - 5 ganchos	6 - 555x650 + 4 barras - 10 ganchos	2 - 514x402 + 3 barras - 5 ganchos
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	180	206	319	83

LINHA PEGASO FISH

- Abertura deslizante da cúpula
- Evaporador com tratamento anti-corrosão
- Cuba de aço inoxidável AISI 316 resistente ao sal
- Microacabamento de aço inoxidável
- A temperatura de entrada da água (máx. + 20°C) afeta a quantidade de gelo produzido.
- É recomendado a utilização de um descalcificador de água.

SAÍDA DE GELO



Com produtor de gelo incluído



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		PEGASO FISH
Dimensões (LxPxAl)	mm	1423x750x1268
Temperatura		GELO
Potência	W	500
Refrigeração / Gás refrigerante		Estática / R290
Cuba	nº - mm	1 - 1290L x 580P x 110A
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso Líquido	Kg	127

LINHA DELIZIE ATOLLO M

- Mecanismo de abertura automático
- Evaporador incorporado no poliuretano do reservatório
- Cuba de aço inoxidável AISI 316 resistente ao sal
- Saída de água Ø 20 mm

Plano refrigerante - 1305Lx585P mm

ELEVÇÃO AUTOMÁTICA DA CÚPULA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		DELIZIE ATOLLO M
Dimensões (LxPxAl)	mm	1423x750x1478
Temperatura	°C	-1°C / 0°C
Potência	W	230
Refrigeração / Gás refrigerante		Estática / R290
Cuba	nº - mm	1 - 1300x580
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso Líquido	Kg	95



LINHA CARRELLINO FISH

- Cuba de aço inoxidável AISI 316 resistente ao sal
- Grelhas de ventilação em aço inoxidável
- Evaporador incorporado no poliuretano do reservatório



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CARRELLINO FISH
Dimensões (LxPxA)	mm	1008x555x1066
Temperatura	°C	-1°C / 0°C
Potência	W	230
Refrigeração / Gás refrigerante		Estática / R290
Tabuleiro refrigerado	n° - mm	1 - 780L x 410P x 110A
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso Líquido	Kg	64

LINHA DROP-IN ARMONIA 4

- Cuba de aço inoxidável AISI 316 resistente ao sal
- **Armonia 4 Fishing:**
A temperatura de entrada da água (máx. + 20°C) afeta a quantidade de gelo produzido.
É recomendado a utilização de um descalcificador de água.

ARMONIA 4 FISHING
Com produtor de gelo incluído

SAÍDA DE GELO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		BAHIA	FISHING
Dimensões (LxPxA)	mm	1422x750x562	1422x750x605
Temperatura	°C	-1°C / 0°C	GELO
Potência	W	380	500
Refrigeração / Gás refrigerante		Estática / R290	Estática / R290
Cuba	n° - mm	1 - 1300x580	1 - 1290 x 580P x 110A
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	73	95

LINHA GAZEBO M

- Cúpula motorizada
- Tanque em aço inoxidável AISI 304
- Rodas giratórias revestidas a latão

Containers GN 1/1 (não incluídos)
Alt. mín. 100 mm | Alt. máx. 150 mm

LINHA CARRELLO

Containers GN 1/3 (não incluídos)
Alt. máx. 100 mm



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		GAZEBO M	CARRELLO
Dimensões (LxPxAl)	mm	1400x1400x1650	1100x545x1072
Temperatura	°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
Potência	W	210	210
Refrigeração / Gás refrigerante		Estática / R290	Estática / R290
Containers	nº - mm	8 - GN 1/1 Alt. Máx. 150 mm	10 - GN 1/3 Alt. Máx. 100 mm
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	152	48

LINHA DELIZIE

- Pegas em aço inoxidável para elevação manual da cúpula
- Grande prateleira de serviço na parte inferior

Containers GN 1/1 (não incluídos)
Alt. mín. 100 mm | Alt. máx. 150 mm

LINHA DELIZIE BM

- Pegas em aço inoxidável para elevação manual da cúpula
- Grande prateleira de serviço na parte inferior

Containers GN 1/1 (não incluídos)
Apenas 150 mm

LINHA DELIZIE SS

- Abertura manual da cúpula
- Grande prateleira de serviço na parte inferior

Containers GN 1/1 (não incluídos)
Alt. mín. 100 mm | Alt. máx. 150 mm



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		DELIZIE	DELIZIE BM	DELIZIE SS
Dimensões (LxPxAl)	mm	1423x750x1478	1423x750x1478	1423x750x1184
Temperatura	°C	+4°C / +10°C	+30°C / +99°C	+4°C / +10°C
Potência	W	200	2400	180
Refrigeração / Gás refrigerante		Estática / R290	-	Estática / R290
Containers	nº - mm	4 - GN 1/1 Alt. Max. 150 mm	4 - GN 1/1 Apenas Alt. 150 mm	4 - GN 1/1 Alt. Max. 150 mm
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso Líquido	Kg	83	70	95



INTEGRA LINE

Projetado para fácil integração em qualquer espaço e para qualquer produto

- Visibilidade sempre perfeita, com vidro de alta qualidade
- Construção sem hardware, para uma maior visibilidade
- LED duplo a cada altura para uma iluminação perfeita
- Grandes prateleiras de vidro temperado ajustáveis
- Dispositivo compacto pronto a ser usado
- Equipado com potentes unidades de refrigeração
- Bases personalizáveis em altura, cores e acabamentos
- Possibilidade de self-service ou com a opção Grab & Go
- Termostato touchscreen intuitivo e tecnologia de ponta, com conectividade para tarefas de supervisão

Prateleiras neutras



IN60/80-115A

IN60/80-115



IN60/50-85



INTEGRA COMPACTA 60

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN60/50-85	IN60/80-115	IN60/80-115A
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x800	600x600x1100	600x600x1100
Estantes Reguláveis	nº	2	3	3
Acesso frontal	✓/x	x	x	✓
Acesso traseiro	✓/x	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+6°C / +10°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Rodas	✓/x	x	x	x
Duplo LED Estantes	✓/x	✓	✓	✓
Peso	Kg	70	85	87
PREÇO	Euros	3.925,00€	4.538,00€	4.696,00€

INTEGRA LINE

IN60/80-140H



IN60/50-110



IN60/50-140



IN60/80-140H



Cores dos Móveis

BLACK **WHITE**

INTEGRA COM BASE 60

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN60/50-110	IN60/50-110G	IN60/50-140	IN60/50-140G	IN60/80-140	IN60/80-140A	IN60/80-140G
Dimensões (LxPxAl)	mm	600x600x1100	600x600x1100	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	515	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	Grab&Go	✗	Grab&Go	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	90	92	105	107	112	112	112
Humidade (40/80%)								

IN100/50-140



IN100/80-140



IN120/80-140



IN120/80-140



IN100/50-110



Cores dos Móveis

BLACK **WHITE**

INTEGRA COM BASE 100

INTEGRA COM BASE 120

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN100/50-110	IN100/50-140	IN100/80-140	IN100/80-140A	IN120/50-110	IN120/80-140	IN120/80-140A	IN120/80-140S
Dimensões (LxPxAl)	mm	1000x600x1100	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400	1200x600x1100	1200x600x1400	1200x600x1400	1200x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	815	815	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	3	3	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✓	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	135	135	150	150	150	180	180	180
Hum. (40/80%)									

**PAK LINE****Expositores espetaculares, de linha recta ou curva que vão aumentar as suas vendas**

- Visibilidade total: com área de exibição maximizada para os produtos
- Iluminação total: cada prateleira com iluminação dupla
- Economia total: isolamento até 22mm garantem máximo desempenho com o mínimo consumo
- Otimização total: prateleiras removíveis e ajustáveis de alta capacidade com iluminação integrada sem fios
- Reclame total: iluminação integrada na parte frontal e lateral (RGB opcional controlada à distância para obter o maior impacto possível)
- Modular: Possibilidade de criar uma grande linha de exposição

**LEDs RGB**
(opcional)**Prateleiras neutras**

		LINHA RETA			LINHA CURVA		
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		RAA	RCA	RAC	CAA	CCA	CAC
Dimensões (LxPxAl)	mm	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x1240
Estantes reguláveis	nº	3	3	3	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✓	✓	✗	✓	✓	✗
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✗	✓	✓	✗	✓
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
LED frontal	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
LED estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	185	185	185	180	180	180

COMPAK E WINE LINE

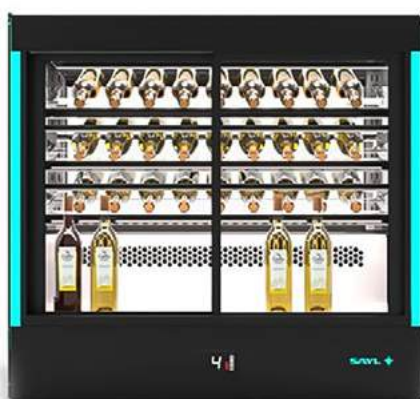
Perfeito para usar como expositor de parede ou integrado no balcão, com superfície superior plana

- Grande acessibilidade com portas dianteira e traseiras
- Estantes iluminadas de grande capacidade
- Máximo aproveitamento da área de exibição
- Portas de vidro duplo e auto-fechamento
- Sistema de refrigeração ventilado de alta performance
- Possibilidade de combinar estantes de vidro e de garrafas



Display tátil de tamanho grande e muito intuitivo

Prateleiras neutras



		COMPAK		WINE PAK & COMPAK				
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CPAK-RAA	CPAK-RAC	PAK-RAA-W	PAK-RCA-W	PAK-RAC-W	CPAK-RAA-W	CPAK-RAC-W
Dimensões (LxPxA)	mm	1015x620x950	1015x620x950	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x1240	1015x620x950	1015x620x950
Estantes	nº	2	2	3	3	3	2	2
Acesso frontal	✓/x	✓	x	✓	✓	x	✓	x
Acesso traseiro	✓/x	✓	✓	✓	x	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
LED frontal	✓/x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
LED estantes	✓/x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	150	150	150	150	150	150	150



TOWER LINE

Expositor de linhas retas de grande capacidade, ideal para estar embutido ou sobre o balcão

- Construção sólida em aço inox e vidro temperado
- Três grandes prateleiras de vidro ajustáveis
- Dois níveis de exposição na base
- Topo plano com 700x300mm
- LEDs de última geração de consumo muito baixo
- Iluminação interior em cada prateleira



Prateleiras neutras



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TW
Dimensões (LxPxAl)	mm	710x535x900
Estantes (LxP) (x3)	mm	650x250
Temperatura	°C	+4°C / +8°C
Com humidade	✓/✗	✗
Power LED	✓/✗	✓
Peso	Kg	82

VELA LINE

Design espetacular que oferece uma experiência visual única de grande impacto

- Construção sólida em aço inox e vidro temperado
- Três grandes prateleiras de vidro ajustáveis
- Dois níveis de exposição na base
- Topo plano com 700x300mm
- LEDs de última geração de consumo muito baixo
- Iluminação interior em cada prateleira



Prateleiras neutras

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VV
Dimensões (LxPxAl)	mm	800x700x740
Estantes (LxP) (x2)	mm	700x250
Temperatura	°C	+2°C / +6°C
Estantes reguláveis	✓/✗	✓
Power LED	✓/✗	✓
Peso	Kg	90

XL LINE

Expositor com design muito atrativo de duplo acesso para a exposição de peixe, saladas, sobremesas e alimentos frescos em geral

- Equipado com uma bandeja fria e um evaporador estático para garantir frescura na "zona alimentar" sem secar o produto
- Espaço de motor oculto ao cliente
- Ampla visão panorâmica com vidros deslizantes temperados
- High Power LEDs de última geração
- Modelo compacto que não precisa de instalação



CORES DISPONÍVEIS



**Aço inoxidável
AISI 316
apropriado para
ambientes salinos
(peixe, mariscos ...)**



Acessórios (Opcional)	
Carro em aço inox com rodas	
(MXI-2)	(MXI-3)
Móvel completo com armazenamento	
(MXC-2)	(MXC-3)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VX2-N (Preto) VX2-P (Azul)	VX3-N (Preto) VX3-P (Azul)
Dimensões (LxPxAl)	mm	680x882x400	1030x882x400
Temperatura	°C	+0°C / +4°C	+0°C / +4°C
Tabuleiros GN	nº	2 GN 1/1 x 65mm	3 GN 1/1 x 65mm
Power LED	✓/x	✓	✓
Peso	Kg	50	70


LOMA LINE

Expositor versátil para todo o tipo de frescos, peixe, marisco, sushi, carne, saladas e sobremesas em estabelecimentos self-services

- Dupla potência frigorífica; Placa fria e evaporador de alto rendimento
- Plano superior plano com viseira de proteção
- Espaço de motor oculto ao cliente ■ Termostato eletrónico regulável
- 3 tabuleiros GN 1/1x65 incluídos (pode combinar c/ GN 1/3x65 e 1/6x65)
- Vidros temperados ■ LED duplo em cada altura
- Cubas em aço inox AISI 316
- **Versão de balcão**
 - Com instalação livre sobre uma superfície plana
- **Versão sobre móvel**
 - Com armazenamento inferior total
 - Com rodas com travão incluídas

Prateleiras neutras


**Aço inoxidável
 AISI 316**
**apropriado para
 ambientes salinos
 (peixe, mariscos ...)**




ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		LM10P (sobre móvel)	LM10 (versão balcão)
Dimensões (LxPxAl)	mm	1030 x 882 x 1200	1030 x 882 x 500
Dimensões Estante (LxP)	mm	990 x 195	990 x 195
Temperatura (zona alimentos)	°C	+0°C / +4°C	+0°C / +4°C
Tabuleiros GN (incluídos)	n°	3 GN 1/1 x 65mm	3 GN 1/1 x 65mm
LED Duplo	✓/x	✓	✓

TAPAS



4B



6B



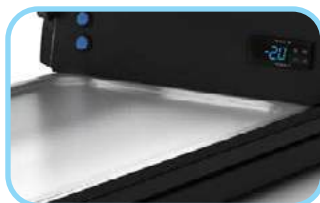
8B



10B



Cuba embutida em aço inox
AISI304 sem ângulos



Possibilidade de cuba plana



Pés reguláveis



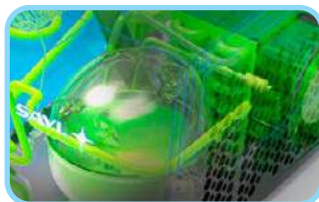
Termostato eletrônico
regulável "SAYL-BLUE"



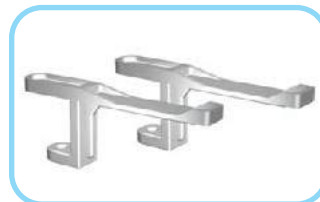
Zona de motor protegida



Superfície superior plana



Componentes de
máxima qualidade



Opcional: Conjunto de suportes
Cantilever compatíveis



LOGIC PLUS



LOGIC TRIPLE



SLIM



KUBE



SHARK 2P



CLASSIC 2P



LOGIC SUSHI



SELF-SERVICE



CLASSIC



SHARK 1P



LOGIC



MINIMAL

**SPLENDID LINE**

Expositor de grande capacidade, elegante e resistente, para tabuleiros GN 1/1

- Construído em aço inox AISI 316 e vidros temperados
- Estante intermédia de vidro temperado para aumentar a capacidade
- Sem necessidade de instalação e com pés reguláveis
- High Power LEDs de última geração
- Drenagem incorporada de fácil limpeza

Prateleiras neutras

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

			VS3
Dimensões (LxPxAl)	mm		1210x650x420
Estantes Neutra (LxP)	mm		1000x195
Temperatura	°C		+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº		3 GN 1/1 x 65mm
Power LED	✓/✗		✓
Peso	Kg		70

KUBE LINE

Expositor com espetacular design em "Kube" com uma visibilidade incrível de 360° e espaço interior maximizado

- Tripla exposição no mesmo espaço
- Construído em aço inox e prateleira intermédia em vidro
- LEDs de alta qualidade com dissipador de temperatura regulável em alumínio e protetor em policarbonato extraível
- Plano superior plano e iluminação em cada nível



Prateleiras neutras

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

		VCKB4	VCKB6	VCKB8	VCKB4P	VCKB6P	VCKB8P
Dimensões (LxPxAl)	mm	970x395x360	1320x395x360	1680x395x360	970x395x360	1320x395x360	1680x395x360
Estantes Neutra (LxP)	mm	950x195	1300x195	1660x195	950x195	1300x195	1660x195
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	Cuba Plana	Cuba Plana	Cuba Plana
LED Duplo	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	37	47	57	37	47	57

LOGIC PLUS + LINE

Novo formato! Totalmente refrigerado! O expositor plug & play + versátil do mercado

- Máxima visibilidade mesmo em condições de humidade desfavoráveis
- Amplo e fácil acesso traseiro para um trabalho exigente e contínuo
- Concebido para conservar todos os tipos de produto a uma temperatura ótima de 0°C a 4°C
- Fluxo de ar super lento para evitar secar os produtos
- Iluminação dupla em cada nível de exposição, com LED duplo
- O grupo motor mais reduzido do mercado
- Zona frontal totalmente em vidro
- Lados em câmara de vidro
- Estantes e pés ajustáveis



Prateleiras refrigeradas

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VTLG6PS	VTLG6PSP
Dimensões (LxPxA)	mm	1320x380x460	1320x380x460
Temperatura	°C	+0°C / +4°C	+0°C / +4°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	6 GN 1/3 x 40mm	Cuba Plana
LED	✓/✗	✓	✓
Vidros duplos e temperados	✓/✗	✓	✓

**LOGIC LINE**

Expositor com todos os vidros duplos, que une a simplicidade e elegância para a melhor exposição

- Ampla superfície superior plana
- Vidro frontal completo e todos os vidros são duplos e temperados
- O grupo motor compacto, mais reduzido do mercado
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Componentes de máxima qualidade
- Perfil de proteção de vidros
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Drenagem incorporada de fácil limpeza
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VTLG4	VTLG6	VTLG8	VTLG4P	VTLG6P	VTLG8P
Dimensões (LxPxA)	mm	970x380x225	1320x380x225	1680x380x225	970x380x225	1320x380x225	1680x380x225
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	Cuba Plana	Cuba Plana	Cuba Plana
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	35	45	55	35	45	55

LOGIC TRIPLE LINE

Expositores até 3 níveis e superfície superior plana, com versões de cuba plana ou tabuleiros GN

- Construído em aço inox e vidro temperado
- Termostato eletrónico ajustável com leitura digital constante
- Sensores eletrónicos ocultos sem possibilidade de manuseio
- Cuba prensada com drenagem, sem ângulos para facilitar a limpeza
- Portas de correr fáceis de extrair e limpar
- Tampa de vidro vitrificado resistente a choques, fricção, ácidos e detergentes
- Compressor silencioso Danfoss de alta qualidade à prova de água
- Modelos compactos, projetados para uso em bancada
- Não precisa de instalação e com pés ajustáveis



Prateleiras neutras

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VTLG24	VTLG26	VTLG28	VTLG24P	VTLG26P	VTLG28P
Dimensões (LxPxA)	mm	970x380x460	1320x380x460	1680x380x460	970x380x460	1320x380x460	1680x380x460
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	Cuba Plana	Cuba Plana	Cuba Plana
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	35	45	55	35	45	55
1 estante							
2 estantes							

**SHARK 1P LINE**

Expositor com espetacular design e uma tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia

- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Sensores eletrónicos ocultos de possíveis manipulações
- Porta de correr de fácil extração e limpeza
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Topo em vidro serigrafado resistente a golpes, fricção e ácidos
- Compressor hermético silenciado com duplo condensador turbo ventilado de alta qualidade Danfoss
- Modelos compactos de balcão sem necessidade de instalação
- Zona de serviço
- Pés ajustáveis

**CUBA GN****SK6** | **SK8****CUBA PLANA****SK6P** | **SK8P**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SK6	SK8	SK6P	SK8P
Dimensões (LxPxX)	mm	1320x395x270	1680x395x270	1320x395x270	1680x395x270
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm profundidade)	s/ tabuleiros (15mm profundidade)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	45	65	45	65

SHARK 2P LINE

Com prateleira intermédia em vidro



Prateleiras neutras

CUBA GN

SK26

SK28

CUBA PLANA

SK26P

SK28P

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SK26	SK28	SK26P	SK28P
Dimensões (LxPxAl)	mm	1320x395x340	1680x395x340	1320x395x340	1680x395x340
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm profundidade)	s/ tabuleiros (15mm profundidade)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	50	70	50	70

SELF-SERVICE LINE

Expositor com design original e dinâmico que permite adaptar o seu uso de acordo com as necessidades

- Frente rebatível e portas traseiras para facilitar a função self-service
- Portas de fácil extração e limpeza
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Cuba embutida em aço inox com drenagem, sem ângulos que facilitam a limpeza
- High Power LEDs de última geração e consumo mínimo
- Compressor hermético silenciado com duplo condensador turbo ventilado de alta qualidade Danfoss



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		S4N	S6N	S8N	S4NP	S6NP	S8NP
Dimensões (LxPxAl)	mm	970x395x245	1320x395x245	1680x395x245	970x395x245	1320x395x245	1680x395x245
Portas Dianteiras/Traseiras	nº	2/2	3/3	4/4	2/2	3/3	4/4
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	40	45	50	40	45	50

**SLIM LINE**

O expositor mais estreito do mercado, com detalhes que fazem a diferença.

- Estante de vidro intermédia
- High Power LEDs de última geração de mínimo consumo
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Vidro temperado



Prateleiras neutras

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VSL7
Dimensões (LxPxAl)	mm	1350x260x400
Estantes Neutra (LxP)	mm	1130x150
Temperatura	°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	°C	7 GN 1/6 x 40mm
Power LED	n°	✓
Peso	Kg	35

MAXISELF LINE

Expositor que oferece uma vista panorâmica dos produtos apresentados

- Acesso frontal e traseiro, ideal para self-service
- Grande capacidade para tabuleiros GN 1/1 x 65mm
- Construído em aço inox e vidros temperados
- High Power LEDs de última geração
- Modelos compactos de balcão sem necessidade de instalação
- Drenagem incorporada de fácil limpeza
- Pés ajustáveis



VMX3E + BUN-W



Estante em vidro

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VMX3E	BUN
Dimensões (LxPxAl)	mm	1210x650x320	
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	
Tabuleiros GN (incluídos)	n°	3 GN 1/1 x 65mm	
Power LED	✓/✗	✓	
Peso	Kg	75	

ACESSÓRIO
PARA VMX3E
(com espaço
para pratos)

CLASSIC LINE

Expositor líder com tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia

- Superfície superior plana ■ Dobradiça frontal invisível
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Cuba embutida em aço inox com drenagem, sem ângulos que facilitam a limpeza
- High Power LEDs de última geração e consumo mínimo
- Compressor hermético turbo silencioso, de qualidade de topo "Secop"
- Design pensado para evitar que o ar quente seja expulso na direção do cliente
- Vidro rebatível para facilitar a sua limpeza



						
GN	V4E	V4A	V4R	V4N	V4NI	V4B
	V6E	V6A	V6R	V6N	V6NI	V6B
	V8E	V8A	V8R	V8N	V8NI	V8B
CP	V4EP	V4AP	V4RP	V4NP	V4NPI	V4BP
	V6EP	V6AP	V6RP	V6NP	V6NPI	V6BP
	V8EP	V8AP	V8RP	V8NP	V8NPI	V8BP

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		V4	V6	V8	V4P	V6P	V8P
Dimensões (LxPxA)	mm	1085x395x245	1438x395x245	1788x395x245	1085x395x245	1438x395x245	1788x395x245
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	40	45	50	40	45	50

CLASSIC 2P LINE

O expositor de dois níveis com prateleira neutra, que permite um maior número de exposição e acesso

- Portas de correr para fácil extração e limpeza
- High Power LEDs de última geração de mínimo consumo
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Compressor hermético turbo silencioso, de qualidade de topo "Secop"

						
GN	V24E	V24A	V24R	V24N	V24NI	V24B
	V26E	V26A	V26R	V26N	V26NI	V26B
	V28E	V28A	V28R	V28N	V28NI	V28B
CP	V24EP	V24AP	V24RP	V24NP	V24NPI	V24BP
	V26EP	V26AP	V26RP	V26NP	V26NPI	V26BP
	V28EP	V28AP	V28RP	V28NP	V28NPI	V28BP



Prateleiras neutras

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		V24	V26	V28	V24P	V26P	V28P
Dimensões (LxPxA)	mm	1085x395x360	1438x395x360	1788x395x360	1085x395x360	1438x395x360	1788x395x360
Estantes Neutra (LxP)	mm	720x195	1075x195	1425x195	720x195	1075x195	1425x195
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	45	50	70	45	50	70



TAPAS MINIMAL LINE

CUBAS DROP-IN SEM VITRINE SUPERIOR

- Máxima integração com qualidade e fiabilidade industrial
- Transparência completas, sem perfis ou ligações na frente
- Amplo e fácil acesso traseiro para um trabalho exigente e contínuo
- Superfície apta para apoiar pratos

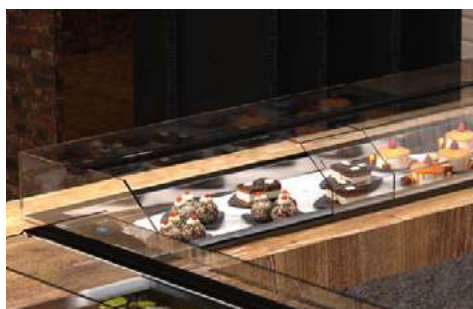


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		D-6	D-8
Dimensões Cuba (LxPxA)	mm	1170x375x251	1520x375x251
Dimensões Encastre (LxP)	mm	1140x350	1490x350
Dimensões máxima sobre	mm	90	90
Tabuleiros GN	nº	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm
Profundidade Cuba	mm	40	40
Temperatura	°C	+2C / +6°C	+2C / +6°C

TAPAS MINIMAL LINE

CUBAS DROP-IN COM VITRINE SUPERIOR

- Máxima integração com qualidade e fiabilidade industrial
- Transparência completas, sem perfis ou ligações na frente
- Amplo e fácil acesso traseiro para um trabalho exigente e contínuo
- Superfície apta para apoiar pratos
- Prateleiras reguláveis com LED Duplo



Prateleiras neutras



Os modelos incluem iluminação LED

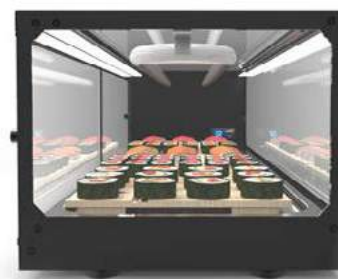
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MI-6	MI-8
Dimensões Totais (LxPxAl)	mm	1190x410x380	1540x410x380
Dimensões Encastre (LxP)	mm	1140x350	1490x350
Dimensões máxima sobre	mm	90	90
Tabuleiros GN	nº	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm
Profundidade Cuba	mm	40	40
Temperatura	°C	+2C / +6°C	+2C / +6°C



LOGIC SHUSHI LINE

Expositor com todos os vidros duplos, que une a simplicidade e elegância para a melhor exposição

- Ampla superfície superior plana
- Perfil de proteção de vidros
- Vidro frontal completo e todos os vidros são duplos e temperados
- O grupo motor compacto, mais reduzido do mercado
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Componentes de máxima qualidade
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Drenagem incorporada de fácil limpeza
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VTLG6S	VTLG8S	VTLG6SP	VTLG8SP
Dimensões (LxPxA)	mm	1320x380x300	1680x380x300	1320x380x300	1680x380x300
Temperatura	°C	+0°C / +4°C	+0°C / +4°C	+0°C / +4°C	+0°C / +4°C
Tabuleiros GN (incluídos)	n°	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	Cuba Plana (15mm)	Cuba Plana (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	65	75	65	75

SLIM SHUSHI LINE

O expositor mais estreito do mercado, com detalhes que fazem a diferença.

- Estante de vidro intermédia refrigerada
- High Power LEDs de última geração de mínimo consumo
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Vidros temperado



Prateleira refrigerada

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VSL7S
Dimensões (LxPxA)	mm	1350x260x400
Prateleira (LxP) / (°C)	mm	1130x150 +8°C/+12°C
Temperatura	°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	n°	7 GN 1/6 x 40mm
Power LED	✓/✗	✓
Peso	Kg	35

SHARK SUSHI 1P LINE

Expositor com espetacular design e uma tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia

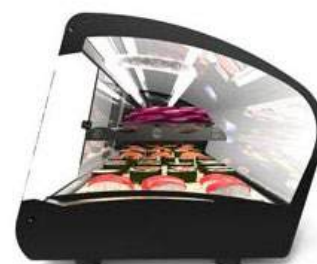
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Sensores eletrónicos ocultos de possíveis manipulações
- Porta de correr de fácil extração e limpeza
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Topo em vidro serigrafado resistente a golpes, fricção e ácidos
- Compressor hermético silenciado com duplo condensador turbo ventilado de alta qualidade Danfoss
- Modelos compactos de balcão sem necessidade de instalação
- Zona de serviço ■ Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SK6S	SK8S	SK6SP	SK8SP
Dimensões (LxPxA)	mm	1320x395x270	1680x395x270	1320x395x270	1680x395x270
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	50	70	50	70

SHARK SUSHI 2P LINE

Com estante intermédia em vidro refrigerada +8°C/+12°C



Prateleiras refrigeradas

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SK26S	SK28S	SK26SP	SK28SP
Dimensões (LxPxA)	mm	1320x395x340	1680x395x340	1320x395x340	1680x395x340
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	55	75	55	75



CLASSIC SUSHI LINE

Expositor líder com tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia

- Superfície superior plana ■ Dobradiça frontal invisível
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Cuba embutida em aço inox com drenagem, sem ângulos que facilitam a limpeza
- High Power LEDs de última geração e consumo mínimo
- Compressor hermético turbo silencioso, de qualidade de topo "Secop"
- Design pensado para evitar que o ar quente seja expulso na direção do cliente
- Vidro rebatível para facilitar a sua limpeza



						
GN	VS4E	VS4A	VS4R	VS4N	VS4NI	VS4B
	VS6E	VS6A	VS6R	VS6N	VS6NI	VS6B
	VS8E	VS8A	VS8R	VS8N	VS8NI	VS8B
GP	VS4EP	VS4AP	VS4RP	VS4NP	VS4NPI	VS4BP
	VS6EP	VS6AP	VS6RP	VS6NP	VS6NPI	VS6BP
	VS8EP	VS8AP	VS8RP	VS8NP	VS8NPI	VS8BP

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VS4	VS6	VS8	VS4P	VS6P	VS8P
Dimensões (LxPxX)	mm	1085x395x245	1438x395x245	1788x395x245	1085x395x245	1438x395x245	1788x395x245
Temperatura	°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C	+2°C / +6°C
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	8 GN 1/3 x 40mm	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)	s/ tabuleiros (15mm)
Power LED	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	45	50	55	45	50	55

INTEGRA LINE

Projetado para fácil integração em qualquer espaço e para qualquer produto

- Visibilidade sempre perfeita, com vidro de alta qualidade
- Construção sem hardware, para uma maior visibilidade
- LED duplo a cada altura para uma iluminação perfeita
- Grandes prateleiras de vidro temperado ajustáveis
- Dispositivo compacto pronto a ser usado
- Equipado com potentes unidades para top performance
- Bases personalizáveis em altura, cores e acabamentos
- Possibilidade de self-service ou com a opção Grab & Go
- Termostato touchscreen intuitivo e tecnologia de ponta, com conectividade para tarefas de supervisão



IN-60-90CG

IN-60-90CA

IN-60-90C

IN-60-60C



INTEGRA COMPACTA 60

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN-60-60CG	IN-60-60C	IN-60-90C	IN-60-90CA	IN-60-90CG
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x650	600x600x650	600x600x950	600x600x950	600x600x950
Estantes Reguláveis	nº	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	Grab&Go	✗	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C
Rodas	✓/✗	✗	✗	✗	✗	✗
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	62	60	80	82	75


INTEGRA LINE


IN-120-90CS



IN-100-90C



		INTEGRA COMPACTA 100				INTEGRA COMPACTA 120			
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN-100-60C	IN-100-90CG	IN-100-90C	IN-100-90CA	IN-120-60C	IN-120-90C	IN-120-90CA	IN-120-90CS
Dimensões (LxPxAl)	mm	1000x600x650	1000x600x950	1000x600x950	1000x600x950	1200x600x650	1200x600x950	1200x600x950	1200x600x950
Estantes Reguláveis	nº	2	3	3	3	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	Grab&Go	✗	✓	✗	✗	✓	Portas
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C
Rodas	✓/✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	82	105	110	114	110	130	135	135

IN60/80-140



IN60/50-110



IN60/50-140



IN60/80-140



Cores dos Móveis

BLACK **WHITE**

INTEGRA COM BASE 60

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN60/50-110C	IN60/50-110CG	IN60/50-140C	IN60/50-140CG	IN60/80-140C	IN60/80-140CA	IN60/80-140CG
Dimensões (LxPxAl)	mm	600x600x1100	600x600x1100	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	515	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	Grab&Go	✗	Grab&Go	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	90	85	105	107	112	112	112

INTEGRA LINE



		INTEGRA COM BASE 100					
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN100/50-110C	IN100/50-140C	IN100/50-140CG	IN100/80-140C	IN100/80-140CA	IN100/80-140CG
Dimensões (LxPxAl)	mm	1000x600x1100	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	Grab&Go	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	130	150	145	150	150	150



Cores dos Móveis

BLACK **WHITE**

		INTEGRA COM BASE 120				
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN120/20-115C	IN120/50-110C	IN120/80-140C	IN120/80-140CA	IN120/80-140CS
Dimensões (LxPxAl)	mm	1200x600x1150	1200x600x1100	1200x600x1400	1200x600x1400	1200x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	265	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	0	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	✗	✓	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	120	140	180	180	180

**HONDA LINE**

Um expositor cativante que eleva a temperatura no interior para manter os seus produtos quentes

- Construído em aço inox e vidros temperados rebatíveis
- High Power LEDs de última geração em ambos os pisos
- Interior removível para fácil limpeza
- Máxima versatilidade com vista panorâmica
- Tabuleiro com água para prevenir que os alimentos sequem
- Temperatura regulável ■ Zona de serviço

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

		HONDA
Dimensões (LxPxA)	mm	1100x510x635
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	6 GN 2/3 x 20mm
Temperatura	°C	+30°C / +80°C
LED	✓/✗	✓
Potência	W	1.650
Peso	Kg	60

INTEGRA T LINE

**Eleva a exposição para outro nível.
Converte as tua elaborações em verdadeiras joias**

**TAMBÉM DISPONÍVEL EM**

Versão Refrigerada (+2/+6°C)	Versão Neutra
IN120/20-120T	IN120/20-120TN

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		IN120/20-120TC
Dimensões (LxPxA)	mm	1200x600x1200
Altura Zona de Vidro	mm	265
Temperatura	°C	+70°C
Duplo LED	✓/✗	✓
Acesso Frontal / Traseiro	✓/✗	✓/✗

MAXISELF LINE

SAHARA

Expositor que oferece uma vista panorâmica dos produtos apresentados

- Construído em aço inox e vidros temperados
- Acesso frontal e traseiro, ideal para self-service
- Com estante superior para aumentar a capacidade
- High Power LEDs de última geração
- Modelos compactos de balcão sem necessidade de instalação
- Interior removível para uma fácil limpeza
- Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CSMX2E	BUN70	CSMX3E	BUN100
Dimensões (LxPxAl)	mm	690x650x320		1020x650x320	
Temperatura	°C	+70°C		+70°C	
Potência	W	1.210	ACESSÓRIO PARA CSMX2E (sem espaço para pratos)	1.810	ACESSÓRIO PARA CSMX3E (com espaço para pratos)
LED	✓/✗	✓		✓	
Peso	Kg	45		55	

BANHO MARIA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CMX2E	BUN70	CMX3E	BUN100
Dimensões (LxPxAl)	mm	690x650x320		1020x650x320	
Tabuleiros GN (incluídos)	Nº	2 GN 1/1 x 65mm		3 GN 1/1 x 65mm	
Temperatura	°C	+80°C		+80°C	
Potência	W	1.210	ACESSÓRIO PARA CSMX2E (sem espaço para pratos)	1.210	ACESSÓRIO PARA CSMX3E (com espaço para pratos)
LED	✓/✗	✓		✓	
Peso	Kg	40		50	

**LOGIC 1P LINE****SAHARA**

Expositor com todos os vidros duplos, que une a simplicidade e elegância para a melhor exposição

- Ampla superfície superior plana ■ Perfil de proteção de vidros
- Vidro frontal completo e todos os vidros são duplos e temperados
- O grupo motor compacto, mais reduzido do mercado
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Componentes de máxima qualidade
- Termóstato eletrónico regulável "Sayl-Blue"
- Drenagem incorporada de fácil limpeza ■ Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CLO4SL	CLO6SL
Dimensões (LxPxAl)	mm	840x395x225	1190x395x225
Temperatura (Máx.)	°C	+70°C	+70°C
Potência	W	720	1.040
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	20	30

BANHO MARIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CLO4BL	CLO6BL
Dimensões (LxPxAl)	mm	840x395x225	1190x395x225
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+80°C	+80°C
Potência	W	720	1.040
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	20	30

LOGIC TRIPLE LINE

SAHARA

Expositores de 3 níveis e superfície superior plana,

- Construído em aço inox e vidro temperado
- Termostato eletrónico ajustável com leitura digital constante
- Sensores eletrónicos ocultos sem possibilidade de manuseio
- Cuba prensada com drenagem, sem ângulos para facilitar a limpeza
- Portas de correr fáceis de extrair e limpar
- Tampa de vidro vitrificado resistente a choques, fricção, ácidos e detergentes
- Compressor silencioso Danfoss de alta qualidade à prova de água
- Modelos compactos, projetados para uso em bancada
- Não precisa de instalação e com pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CLO24S-2	CLO26S-2
Dimensões Total Estante (LxPxX)	mm	840x395x460 820x160	1190x395x460 1170x160
Temperatura (Máx.)	°C	+70°C	+70°C
Potência	W	720	1.040
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	35	40

BANHO MARIA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CLO24B-2	CLO26B-2
Dimensões Total Estante (LxPxX)	mm	840x395x460 820x160	1190x395x460 1170x160
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+80°C	+80°C
Potência	W	720	1.040
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	35	40



300

EXPOSITORES DE BALCÃO QUENTES

SAYL
BARCELONA**SPLENDID LINE****SAHARA****Expositor de grande capacidade, elegante e resistente, para tabuleiros GN 1/1**

- Construído em aço inox AISI 304 e vidros temperados
- Estante intermédia de vidro temperado para aumentar a capacidade
- Sem necessidade de instalação e com pés reguláveis
- High Power LEDs de última geração
- Drenagem incorporada de fácil limpeza



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CS2S	BUN70	CS3S	BUN100
Dimensões (LxPxAl)	mm	690x650x420		1020x650x420	
Estantes (LxP)	mm	670x195		1000x195	
Temperatura	°C	+70°C	ACESSÓRIO PARA CS2S (sem espaço para pratos)	+70°C	ACESSÓRIO PARA CS3S (com espaço para pratos)
Potência	W	1.210		1.810	
LED	✓/✗	✓		✓	
Peso	Kg	35		45	

BANHO MARIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CS2	BUN70	CS3	BUN100
Dimensões (LxPxAl)	mm	690x650x420		1020x650x420	
Estantes (LxP)	mm	670x195		1000x195	
Tabuleiros GN (incluídos)	GN	2 GN 1/1 x 65mm	ACESSÓRIO PARA CS2 (sem espaço para pratos)	3 GN 1/1 x 65mm	ACESSÓRIO PARA CS3 (com espaço para pratos)
Temperatura	°C	+80°C		+80°C	
Potência	W	1.210		1.810	
LED	✓/✗	✓		✓	
Peso	Kg	35		45	

SELF-SERVICE LINE

SAHARA

Expositor com design original e dinâmico que permite adaptar o seu uso de acordo com as necessidades

- Frente rebatível e portas traseiras para facilitar a função self-service
- Portas de fácil extração e limpeza
- Controlo digital regulável da temperatura, exceto mod. SHM
- Cuba embutida em aço inox com drenagem, sem ângulos que facilitam a limpeza
- High Power LEDs de última geração e consumo mínimo



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SHM	SHS4L	SHS6L
Dimensões (LxPxX)	mm	500x350x230	840x395x245	1190x395x245
Portas Dianteiras/Traseiras	nº	1/1	2/2	3/3
Temperatura (Máx.)	°C	+70°C	+70°C	+70°C
Potência	W	400	720	1.040
LED	✓/✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	20	25	35



BANHO MARIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CSS4L	CSS6L
Dimensões (LxPxX)	mm	840x395x245	1190x395x245
Portas Dianteiras/Traseiras	nº	2/2	3/3
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura	°C	+80°C	+80°C
Potência	W	720	1.040
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	25	35

**SHARK 1P LINE****SAHARA**

Expositor com espetacular design e uma tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia

- Controlo digital regulável da temperatura
- Porta de correr de fácil extração e limpeza
- Cuba embutida em aço inox, sem ângulos que facilitam a limpeza
- Topo em vidro serigrafado resistente a golpes, fricção e ácidos
- Superfície apta para apoiar pratos
- Modelos compactos de balcão sem necessidade de instalação
- Zona de serviço ■ Pés ajustáveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SHK4L	SHK6L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x270	1190x395x270
Temperatura (Máx.)	°C	+70°C	+70°C
Potência	W	720	1.040
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	25	35

BANHO MARIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		CK4L	CK6L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x270	1190x395x270
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+80°C	+80°C
Potência	W	720	1.040
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	25	35

SHARK 2P LINE

SAHARA

Com estante intermédia em vidro



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		SHK24L	SHK26L
Dimensões Total Estante (LxPxAl)	mm	840x395x340 820x160	1190x395x340 1170x160
Temperatura (Máx.)	°C	+70°C	+70°C
Potência	W	720	1.040
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	30	40

BANHO MARIA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		CK24L	CK26L
Dimensões Total Estante (LxPxAl)	mm	840x395x340 820x160	1190x395x340 1170x160
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+80°C	+80°C
Potência	W	720	1.040
LED	✓/✗	✓	✓
Peso	Kg	30	40

**CLASSIC 1P LINE****SAHARA**

Expositor líder com tecnologia de baixo consumo que poupa até 50% de energia

- Superfície superior plana ■ Dobradiça frontal invisível
- Controlo digital regulável da temperatura
- Tabuleiro de migalhas removível
- High Power LEDs de última geração e consumo mínimo
- Interior desmontável e vidro rebatível para fácil limpeza



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SH4	SH6	SH4L	SH6L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x245	1190x395x245	840x395x245	1190x395x245
Temperatura	°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C
Potência	W	700	1.000	720	1.020
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	20	30	20	30

BANHO MARIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		C4	C6	C4L	C6L
Dimensões (LxPxA)	mm	840x395x245	1190x395x245	840x395x245	1190x395x245
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+80°C	+80°C	+80°C	+80°C
Potência	W	700	1.000	720	1.020
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	20	30	20	30

CLASSIC 2P LINE

SAHARA

O expositor de dois níveis com estante neutra, que permite um maior número de exposição e acesso

- Portas de correr para fácil extração e limpeza
- High Power LEDs de última geração de mínimo consumo
- Controlo digital regulável da temperatura
- Interior desmontável e vidro rebatível para fácil limpeza



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SH24	SH26	SH24L	SH26L
Dimensões (LxPxAl)	mm	840x395x360	1190x395x360	840x395x360	1190x395x360
Temperatura	°C	+70°C	+70°C	+70°C	+70°C
Potência	W	700	1.000	720	1.020
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	25	35	25	35

BANHO MARIA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		C24	C26	C24L	C26L
Dimensões (LxPxAl)	mm	840x395x360	1190x395x360	840x395x360	1190x395x360
Tabuleiros GN (incluídos)	nº	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm	4 GN 1/3 x 40mm	6 GN 1/3 x 40mm
Temperatura (Máx.)	°C	+80°C	+80°C	+80°C	+80°C
Potência	W	700	1.000	720	1.020
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	25	35	25	35



306

EXPOSITORES DE BALCÃO NEUTROS

SAYL
BARCELONA**INTEGRA** LINE

Projetado para fácil integração em qualquer espaço e para qualquer produto

- Visibilidade sempre perfeita, com vidro de alta qualidade
- Construção sem hardware, para uma maior visibilidade
- LED duplo a cada altura para uma iluminação perfeita
- Grandes prateleiras de vidro temperado ajustáveis
- Dispositivo compacto pronto a ser usado
- Bases personalizáveis em altura, cores e acabamentos
- Possibilidade de self-service ou com a opção Grab & Go



IN-60-80NA

IN-60-80N

IN-100-80NA

IN-60-50N



		INTEGRA COMPACTA 60			INTEGRA COMPACTA 100		
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN-60-50N	IN-60-80N	IN-60-80NA	IN-100-50N	IN-100-80N	IN-100-80NA
Dimensões (LxPxAl)	mm	600x600x515	600x600x815	600x600x815	1000x600x515	1000x600x815	1000x600x815
Estantes Reguláveis	nº	2	3	3	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	✓	✗	✗	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra
Rodas	✓/✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	50	70	72	100	100	104

IN-120-50N



INTEGRA COMPACTA 120

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN-120-20N	IN-120-50N	IN-120-80N	IN-120-80NA
Dimensões (LxPxAl)	mm	1200x600x265	1200x600x515	1200x600x815	1200x600x815
Estantes Reguláveis	nº	0	2	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	✗	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra
Rodas	✓/✗	✗	✗	✗	✗
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	70	90	110	135

IN60/80-140



IN60/50-140



IN60/80-140



IN60/50-110



Cores dos Móveis

BLACK

WHITE

INTEGRA COM BASE 60

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN60/50-110N	IN60/50-110NG	IN60/50-140N	IN60/50-140NG	IN60/80-140N	IN60/80-140NA	IN60/80-140NG
Dimensões (LxPxAl)	mm	600x600x1100	600x600x1100	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400	600x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	515	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	Grab&Go	✗	Grab&Go	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	90	85	105	107	112	112	112



INTEGRA LINE

IN100/50-140

IN100/80-140

IN100/50-110



Cores dos Móveis

BLACK

WHITE

INTEGRA COM BASE 100

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN100/50-110N	IN100/50-140N	IN100/50-140NG	IN100/80-140N	IN100/80-140NA	IN100/80-140NG
Dimensões (LxPxAl)	mm	1000x600x1100	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400	1000x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	515	515	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	2	2	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	Grab&Go	✗	✓	Grab&Go
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	130	150	145	150	150	150

IN120/80-140

IN120/80-140

IN120/50-110

IN120/20-115



Cores dos Móveis

BLACK

WHITE

INTEGRA COM BASE 120

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		IN120/20-115N	IN120/50-110N	IN120/80-140N	IN120/80-140NA	IN120/80-140NS
Dimensões (LxPxAl)	mm	1200x600x1150	1200x600x1100	1200x600x1400	1200x600x1400	1200x600x1400
Altura Zona de Vidro	mm	265	515	815	815	815
Estantes Reguláveis	nº	0	2	3	3	3
Acesso frontal	✓/✗	✗	✗	✗	✓	✓
Acesso traseiro	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Temperatura	°C	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra	Neutra
Rodas	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Duplo LED Estantes	✓/✗	✓	✓	✓	✓	✓
Peso	Kg	120	140	180	180	180

VISION LINE

Expositores com máxima transparência, com estantes reguláveis e duplo LED em cada altura

- Totalmente em vidro temperado
- Sem estrutura que prejudique a visualização do produto, para uma máxima visibilidade sem interferências
- Estantes reguláveis para máxima optimização do espaço
- O produto é iluminado por duas linhas de luz para alcançar uma iluminação perfeita sem sombras indesejáveis
- É aberta por baixo sem base



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EPV60	EPV100
Dimensões (LxPxA)	mm	600x600x515	1000x600x515
Estantes (LxP)	mm	500x360	900x360
Vidro temperado	✓/x	✓	✓
Portas de vidro	✓/x	✓	✓
Duplo LED	✓/x	✓	✓
Peso	Kg	15	20



PITAGORAS LINE

Linha triangular com grande exposição

- Totalmente em vidro temperado
- Sem estrutura que prejudique a visualização do produto, para uma máxima visibilidade sem interferências
- É aberta por baixo sem base



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ESR36-S	ESR36-M	ESR36-S
Dimensões (LxPxA)	mm	555x340x240	920x340x240	555x340x240
Portas traseiras	✓/✗	✗	✗	✗
LED	✓/✗	✗	✗	✗
Peso	Kg	8	10	12

ZEPPELIN LINE

Opcional: Porta dupla de self-service

Expositores neutros com estante e passa pratos

- Base em vidro temperado
- Perfil protetor de vidro
- Zona livre com 260mm de altura



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EP36ZS	EP36ZSL	EP36ZM	EP36ZML
Dimensões (LxPxA)	mm	555x390x635	555x390x635	920x390x635	920x390x635
Estantes (LxP)	mm	300x535	300x535	300x900	300x900
Vidro temperado	✓/✗	✓	✓	✓	✓
Portas traseiras	✓/✗	✓	✓	✓	✓
LED	✓/✗	✗	✓	✗	✓
Peso	Kg	15	15	20	20

NEUTRAL 1P LINE

CURVO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		E4	E6	E4L	E6L
Dimensões (LxPxAl)	mm	840x380x170	1190x380x170	840x395x170	1190x380x170
Portas traseiras	✓/✗	✓	✓	✓	✓
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	15	18	15	18

NEUTRAL 2P LINE

CURVO

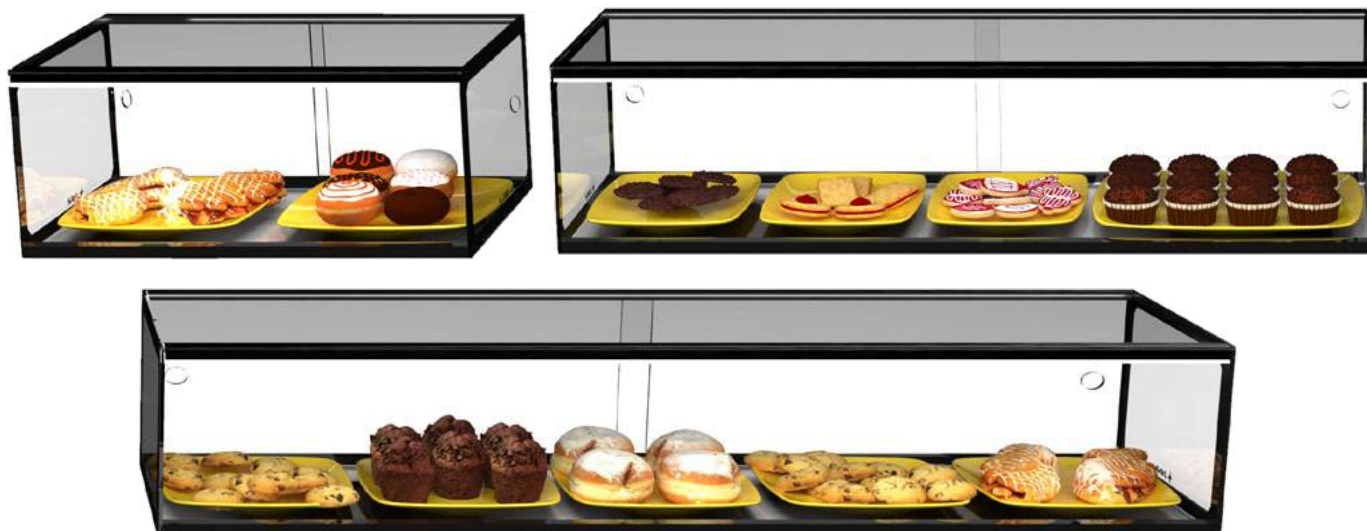


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		E24	E26	E24L	E26L
Dimensões (LxPxAl)	mm	840x380x290	1190x380x290	840x380x290	1190x380x290
Estantes (LxP)	mm	825x195	1175x195	825x195	1175x195
Portas traseiras	✓/✗	✓	✓	✓	✓
LED	✓/✗	✗	✗	✓	✓
Peso	Kg	20	24	20	24



312

EXPOSITORES DE BALCÃO NEUTROS

SAYL
BARCELONA**NEUTRAL 1P** LINE**PLANO**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EP20S	EP20SL	EP20M	EP20ML	EP20B	EP20BL
Dimensões (LxPxP)	mm	555x330x215	555x330x215	920x330x215	920x330x215	1200x330x215	1200x330x215
Estantes (LxP)	mm	×	×	×	×	×	×
Portas Traseiras	✓/×	✓	✓	✓	✓	✓	✓
LED	✓/×	×	✓	×	✓	×	✓
Peso	Kg	15	15	20	20	25	25

NEUTRAL 2P LINE**PLANO**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		EP36S	EP36SL	EP30M	EP30ML	EP36M	EP36ML	EP36B	EP36BL
Dimensões (LxPxP)	mm	555x390x375	555x390x375	920x330x315	920x330x315	920x390x375	920x390x375	1200x390x375	1200x390x375
Estantes (LxP)	mm	535x300	535x300	900x300	900x300	900x300	900x300	1180x300	1180x300
Portas traseiras	✓/×	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
LED	✓/×	×	✓	×	✓	×	✓	×	✓
Peso	Kg	20	20	25	25	30	30	35	35



Expositores de pastelaria em aço inox com acabamento Scotch Bryte, 8mm de lado e portas em acrílico transparentes nos dois lados mais compridos

- Disponível em 1, 2 ou 3 prateleiras e dois comprimentos
- Prateleira do meio e de baixo são removíveis para mais fácil limpeza

NEUTROS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VEN 510 INOX	VEN 520 INOX	VEN 810 INOX	VEN 820 INOX
Dimensões (LxPxA)	mm	500x350x200	500x350x340	800x350x200	800x350x340
Nº de Pisos	nº	1	2	1	2
Peso	Kg	5,6	8,5	8,6	12,2

- Termóstato de ajuste de temperatura de 30° a 90°C
- Com interruptor luminoso, luz de aviso de funcionamento e dispositivo de humidificação
- Gaveta para colocação de água

QUENTES

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VEC 510 INOX	VEC 520 INOX	VEC 810 INOX	VEC 820 INOX
Dimensões (LxPxA)	mm	500x350x200	500x350x340	800x350x200	800x350x340
Nº de Pisos	nº	1	2	1	2
Potência	W	450	450	700	700
Voltagem	V	230	230	230	230
Peso	Kg	9,8	12,6	13,6	18,2

**Instalação simples e imediata. Gás R290****Características gerais**

- Ideal para colocação em qualquer local
- Área ocupada reduzida (profundidade de 890mm)
- Tecnologia, design e produção italiana
- Baixo consumo de energia e baixo impacto ambiental
- Tanque em chapa pré-pintado de branco (adequado para alimentos) com isolamento em poliuretano sem uso de CFC
- Com grupo incorporado (CG)
- Abertura de vidro frontal

Equipamento opcional

- Portas traseiras de correr em Plexiglass
- Kit de 4 Rodas

Versões disponíveis

- Com vidros curvos temperados (VC)
- Com vidros direitos temperados (VD)

Tipo de Refrigeração

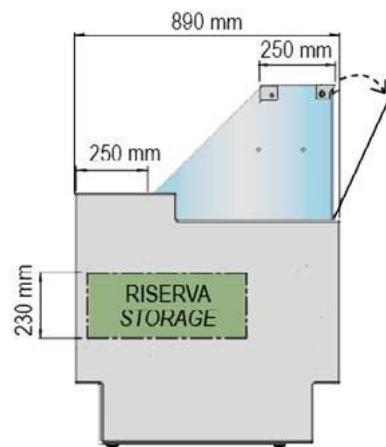
- Semi-Ventilado (SV)

Cores RAL standard**Frente**

1018	1028	2008	3020
5013	5024	6019	
6026	9005	9010	

Laterais standard

WHITE
GREY
BLACK

**Equipamento de série**

- Paredes laterais termoformadas e isoladas (espessura de 40mm cada)
- Vidros laterais temperados
- Prateleira intermédia em vidro temperado com suportes
- Pannel de controlo eletrónico
- Armazenamento refrigerado com portas
- Iluminação LED superior
- Superfície de exposição em aço inox
- Sistema automático da evaporação da condensação
- Descongelação fora do ciclo

VIGO 90

+ 2°C

+ 5°C

Dados de teste: +25°C | 60% HR



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		100	150	200	250	300
Largura total com laterais incluídas (40mm/cada)	mm	1040	1520	2000	2480	2960
Potência total (versão standard) com unidade frigorífica interna	W/A	255 / 1,16	393 / 2,4	535 / 3,10	685 / 4,8	885 / 5,54
Dimensão da superfície de exposição	m²	1,83	2m46	3,13	3,74	4,39
Iluminação Standard	LED	1x 12W	1x 14W	1x 16W	1x 10W 1x 13W	2x 14W
Nº de portas da zona de armazenamento (dimensão 240x440mm)	nº	1	2	2	3	4
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
(VC)	Euros					
(VD)						
Portas de Correr Plexiglass						
Iluminação Rosa LED Superior						
Iluminação Branca LED Prateleira Interm.						
Iluminação Rosa LED Prateleira Interm.						



Excelente visibilidade dos produtos expostos

Características gerais

- Bandejas de exposição fáceis de remover para garantir uma limpeza fácil do visor e equipadas com um canal de recolha de migalhas ou líquidos
- Os acabamentos frontais e laterais podem ser facilmente desmontados e personalizados
- Compartimentos abertos
- Vidro com sistema anti-embaciamento com ar quente

Versões disponíveis

- Com vidros direitos temperados (VD)
- Com vidros direitos temperados + 1 prateleira
- Com vidros direitos temperados + 2 prateleiras

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)

Cores RAL standard

Frente

1018

1028

2008

3020

5013

5024

6019

6026

9005

9010

Equipamento de série

- Luzes LED
- Bancada de trabalho em aço inox
- 2 prateleiras traseiras (operador)
- Bandeja de evaporação da condensação com resistência PTC

Modelos Disponíveis

- PK3R - PK4R - PK5R

série
PUNTOK

+ 2°C

+ 6°C

+ 65°C



https://youtu.be/t_RfuOoUvB0

**TOTALMENTE
CUSTOMIZÁVEL**

Consulte-nos para mais
informações





Adequado para qualquer estação de self-service

Características gerais

- Ampla área de exposição com prateleiras refrigeradas e iluminadas
- Iluminação standard LED em todas as prateleiras
- Abertura do vidro frontal
- Portas de correr de vidro duplo com fecho vertical
- Prateleiras inferiores amovíveis
- Evaporação automática da condensação
- Sistema anti-embaciamento por ar quente

Equipamento de série

- 3 prateleiras de vidro ajustáveis em altura
- Pannel de controlo eletrónico
- Iluminação superior
- Descongelação fora do ciclo
- Embalagem em caixa de madeira

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)
- Neutro (N)

série
EVOLUX

+ 2°C

+ 4°C

Cores RAL standard

Base

9005

Topo e estruturas

9005

Frente

1018

1028

2008

3020

5013

5024

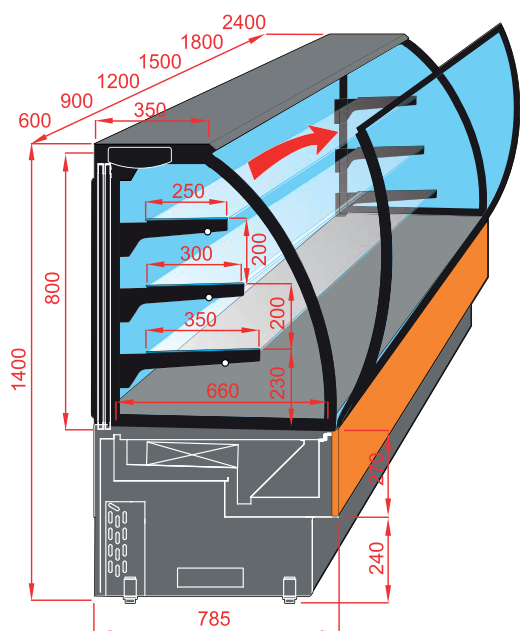
6019

6026

9005

9010

Também disponível em aço inox



Kit de 4 rodas com travão

RUOEVO

Preço: 161,00€

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		60	90	120	150	180	240
Largura	mm	600	900	1200	1500	1800	2400
Potência total (versão standard) com unidade frigorífica interna	W/A	737 / 2.9	921 / 3.7	944 / 3.8	1404 / 5.8	1358 / 5.6	1890 / 7.2
Dimensão da superfície de exposição	m²	0,99	1,41	1,88	2,34	2,81	3,76
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso (com embalagem standard)	Kg	115	135	155	170	220	310
(unidade frigorífica interna)							
(Neutro)							



Murais com vidro direito: apresenta-se no seu melhor

Características gerais

- Ampla área de exposição com prateleiras refrigeradas e iluminadas
- Iluminação standard LED em todas as prateleiras
- Abertura do vidro frontal
- Portas de correr de vidro duplo com fecho vertical
- Prateleiras inferiores amovíveis
- Evaporação automática da condensação
- Sistema anti-embaciamento por ar quente

Equipamento de série

- 3 prateleiras de vidro ajustáveis em altura
- Painel de controlo eletrónico
- Iluminação superior
- Descongelação fora do ciclo
- Embalagem em caixa de madeira

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)
- Neutro (N)

série
EVOKLUX

+ 2°C

+ 8°C

Cores RAL standard

Base e bordas do vidro

9005

Topo e estruturas

9005

Frente

1018

1028

2008

3020

5013

5024

6019

6026

9005

9010

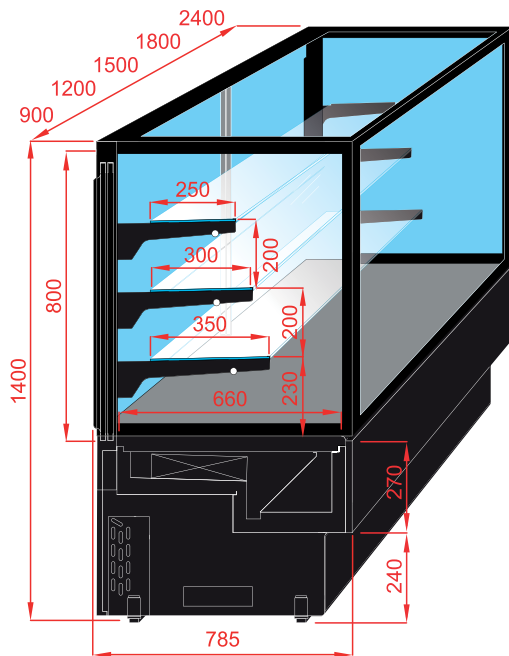
Também disponível em aço inox



Kit de 4 rodas com travão

RUOEVO

Preço: 161,00€



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		90	120	150	180	240
Largura	mm	900	1200	1500	1800	2400
Potência total (versão standard) com unidade frigorífica interna	W/A	921 / 3.7	944 / 3.8	1404 / 5.8	1358 / 5.6	1890 / 7.2
Dimensão da superfície de exposição	m²	1,41	1,88	2,34	2,81	3,76
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso (com embalagem standard)	Kg	135	155	170	220	310
(unidade frigorífica interna)						
(Neutro)						

Adequado para qualquer estação de self-service

Características gerais

- Sistema de refrigeração eficiente e fiável
- Design elegante adequado para qualquer tipo de mobiliário
- Costas internas e externas, e prateleiras standard em aço inoxidável
- Costas interiores perfuradas e topo para uma melhor circulação de ar
- Isolamento de poliuretano de alta densidade de CFC
- Prateleiras inferiores amovíveis

Equipamento de série

- Paredes laterais de vidro duplo temperado
- 3 prateleiras em aço inox
- Painel de controlo eletrónico
- Iluminação superior
- Deflector em vidro temperado
- Descongelação fora do ciclo
- Embalagem em caixa de madeira

série
EVOSELF

+ 3°C

+ 5°C

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)

Cores RAL standard

Base e bordas do vidro

9005

Topo e estruturas

9005

Frente

1018

1028

2008

3020

5013

5024

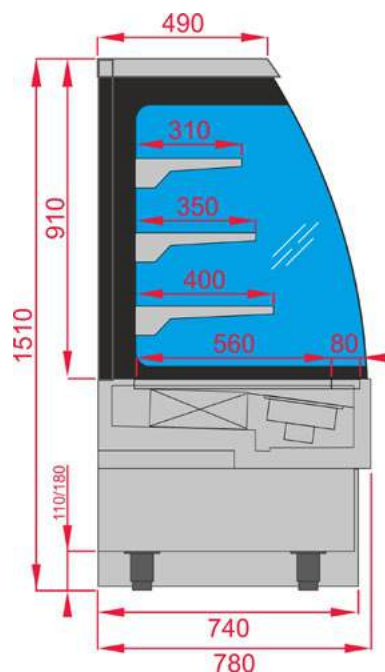
6019

6026

9005

9010

Também disponível em aço inox e aço inox preto



Kit de 4 rodas com travão

RUOEVO

Preço: 161,00€

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		90	120	150	180	240
Largura	mm	900	1200	1500	1800	2400
Potência total (versão standard) com unidade frigorífica interna	W/A	1266 / 5.2	1151 / 4.7	1496 / 6.2	1588 / 6.6	2669 / 11.3
Dimensão da superfície de exposição	m²	1,41	1,94	2,43	2,91	3,84
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso (com embalagem standard)	Kg	135	155	170	220	310
(unidade frigorífica interna)						



320

MURAI REFRIGERADOS

100% Italiano

TECNODOM^{spa}

Compacto mas com uma ampla área de exposição

Características gerais

- Adequado para pequenos, médios e grandes pontos de venda
- Tecnologia, design e produção italiana
- Fácil instalação
- Sistema de limpeza otimizado
- Baixo consumo de energia e baixo impacto ambiental
- Tanque construído sem o uso de CFC

Equipamento de série

- Paredes laterais termoformadas e isoladas com painéis laterais de vidro temperado (espessura de 40mm cada)
- Pannel de controlo eletrónico
- Armazenamento refrigerado com portas
- Iluminação LED superior
- Cortina noturna manual
- Descongelação fora do ciclo

série
VULCANO
60

+ 3°C

+ 5°C

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)

Cores RAL standard

Frente

1018

1028

2008

3020

5013

5024

6019

6026

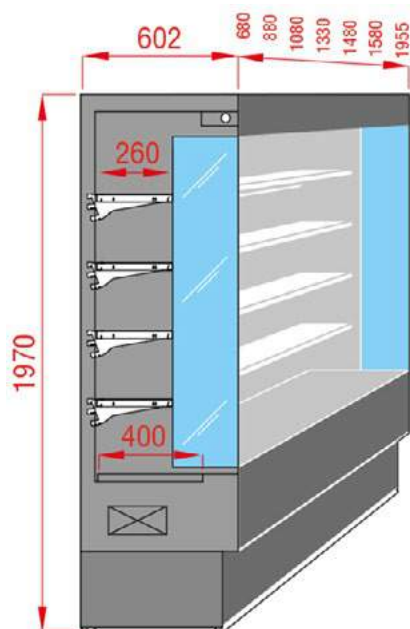
9005

9010

Também disponível em aço inox



Possível colocar portas nos murais
a partir de 133cm de largura



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		60	80	100	125	140	150	187
Largura	mm	680	880	1080	1330	1480	1580	1955
Potência total (versão standard) com unidade frigorífica interna	W/A	1243 / 5.1	1243 / 5.1	1450 / 6.0	1450 / 6.0	1496 / 6.2	1496 / 6.2	2370 / 10
Dimensão da superfície de exposição	m²	0,93	1,25	1,57	1,95	2,19	2,35	2,94
Volume	L	390	530	670	840	1080	1080	1080
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Peso (com embalagem standard)	Kg	100	120	140	170	200	225	255
(INOX)								

Compacto mas com uma ampla área de exposição

Características gerais

- Adequado para pequenos, médios e grandes pontos de venda
- Tecnologia, design e produção italiana
- Fácil instalação
- Sistema de limpeza otimizado
- Baixo consumo de energia e baixo impacto ambiental
- Tanque construído sem o uso de CFC

Equipamento de série

- Paredes laterais termoformadas e isoladas com painéis laterais de vidro temperado (espessura de 40mm cada)
- Painel de controlo eletrónico
- Armazenamento refrigerado com portas
- Iluminação LED superior
- Cortina noturna manual
- Descongelação fora do ciclo

série
VULCANO
80

+ 3°C

+ 5°C

SL

SL - Charcutaria e Laticínios

+ 6°C

+ 8°C

FV

FV - Fruta e Verduras

0°C

+ 2°C

C

C - Carne pré-embalada

Tipo de Refrigeração

- Ventilado (V)

Cores RAL standard

Frente

1018

1028

2008

3020

5013

5024

6019

6026

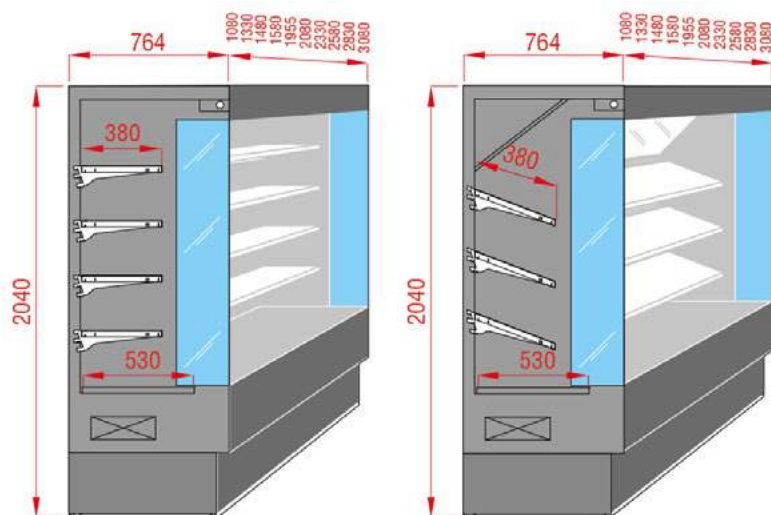
9005

9010

Também disponível em aço inox



Possível colocar portas nos murais a partir de 133cm de largura

[illegible]

**Características gerais**

- A Minicella 100 é projetada para satisfazer todos os tipos de necessidade de conservação
- As suas dimensões de 100x100x212cm fazem com que seja fácil de instalar mesmo em espaços curtos
- As diversas possibilidades de construção do interior facilitam a carga e a utilização diária em qualquer função
- A câmara é composta por chão em aço inox, porta com autofecho, monobloco fixado no painel do teto, com evaporador automático da água por condensação
- A Minicella 100 é fornecida de série montada e pronto para instalação, mas pode vir desmontada e fornecida numa paleta embalada
- Unidade remota como opção

**MINICELLA
100**

0°C + 8°C TN

-18°C -20°C BT



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		TN	BT
Dimensões com o grupo (LxPxA)	mm	1000x1000x2120	1000x1000x2120
Dimensões sem o grupo (LxPxA)	mm	1000x1000x2120	1000x1000x2120
Dimensões da embalagem (LxPxA)	mm	1120x1190x2300	1120x1190x2300
Peso	Kg	190	190
Espessura do painel	mm	60	60
Capacidade	L	1400	1400
Abertura da porta (LxPxA)	mm	700x1860	1400
Temperatura	°C	0°C/+8°C	-18°C/-20°C
Condições ambientais	°C/RH	+43°C / 65%	+43°C / 65%
Potência	W	570	700
Alimentação	V-Hz	230-1-50	230-1-50
(Minicella Branca)			
(Minicella Inox)			

Câmaras Frigoríficas com painéis modulares com diferentes dimensões

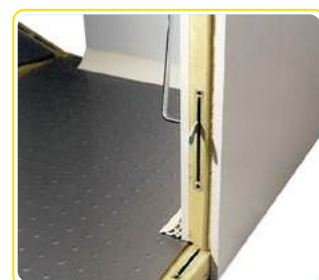
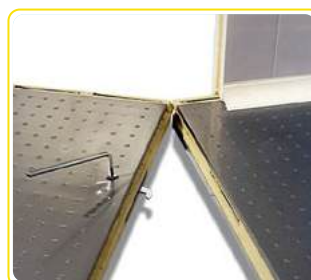
Características gerais

- Câmaras com ou sem piso
- Porta standard com L 600/700/800/900 x A 1850 mm
- Fornecido desmontado em embalagem de palete
- Dobradiças facilmente ajustáveis em 3 direções ou com corredeiras
- Manipulo com fechadura com chave e abertura de segurança interna
- Chão standard (não roll-in) com cobertura em aço inox antiderrapante com reforço interno
- Instalação rápida e fácil do piso e painéis por meio de fixação
- Motores na câmara ou à distância

SUPEREKO
70/100/130
(espessura isolamento)



Adequado para a conservação de:



Consulte-nos para mais informações



**SÉRIE SS****Gelo de Cubo Cheio****Cubos de gelo gourmet grandes e compactos**

A série **ICETECH SS** é composta por uma gama de máquinas de cubo cheio especialmente projetadas para a indústria hoteleira. O cubo de gelo Gourmet é o cubo mais desejado tanto por profissionais como por consumidores e pode ser usado com refrigerantes ou bebidas espirituosas.

Todas as peças em contacto com a água foram concebidas de modo a minimizar o seu atrito e para garantir a tensão máxima de superfície, reduzindo substancialmente o nível sonoro.

Este cubo derrete lentamente permitindo que os clientes desfrutem de bebidas refrigeradas durante mais tempo.

Simple, fáceis de operar e de prático acesso para manutenção. São altamente fiáveis e têm custo de manutenção muito baixo.

Na sua construção utilizam poliuretano livre de HCFC o que permite um isolamento excelente, o que se traduz em economia energética e numa melhor preservação do gelo produzido.

**Especificações Técnicas**

Cubo de Gelo	SS25: 14 gr. Restante gama SS: 22gr., 40 gr. (opcional)
Corpo da máquina	Aço Inox AISI304
Sistema Spray	O sistema de spray especial patenteado ICETECH tem bicos de pulverização flexíveis projetados para evitar o acumular de calcário
Controlo electromecânico	SS135, SS150
Controlo eletrónico	SS25, SS35, SS45, SS60, SS80, SS400
Interruptor Exterior	On/Off
Máquinas tropicalizadas	Classe T
Gama	Temp. do ar: 5-43°C Temp. da água: 5-35°C Pressão: 1-6 bar
Produção de gelo (Kg/24h)	Em temperatura ambiente de 21°C, temperatura da água 15°C
Certificação	ISO 9001, CE
Outros	Refrigerante: R290 Entrada água Ø: 3/4" Ligação esgoto Ø: 20mm Potência Monofásica: 220V-50Hz

S | 14 gr.

M | 22 gr.



L | 40 gr.



MODELO	Sistema Condensação	Cubo (grs)	Produção (Kg/24h)	Capacidade Contendor (Kg)	Potência Máxima (W)	Dimensões (LxPxA) (mm)	Peso (Kg)	
SS 25 R290	Ar** Água	14	22 24	6	260	350x475x590	32	
SS 35 R290	Ar** Água	22 40 22 40	33 34	15	337 225	435x605x695*	41	
SS 45 R290	Ar** Água	22 40 22 40	43 45	15	424 374	435x605x695*	44	
SS 75 R290	Ar** Água	22 40 22 40	58 65	30	540	515x645x840*	54	
SS 95 R290	Ar** Água	22 40 22 40	79 81	40	720	645x645x870*	62	
SS 135 R290	Ar** Água	22 40 22 40	134 136	60	1150	930x565x915*	83	
SS 150 R290	Ar Água	22 40 22 40	150 150	Modular	1200	775x625x805	102	
SS 400 (trif) R290 (mono)	Ar Água	22 40 22 40	381 381	Modular	3350 3350	1321x638x978	165	

SÉRIE CD

A solução ideal para uma frescura de longa duração

As máquinas **ICETECH CD** fabricam gelo granulado para uma ampla variedade de produtos e aplicações.

Para displays com alimentos frescos nos supermercados, restaurantes de serviço rápido, restaurantes de peixe, conservação de peixe e cocktails. Estes são apenas alguns exemplos do dia-a-dia.

São igualmente usados em laboratórios, cuidados de saúde, indústria e muitos outros ambientes científicos.

Gelo em forma natural

O gelo em flocos permite que vários sectores mantenham as temperaturas controladas, e, dessa forma asseguram a segurança dos alimentos, comercial, científico e industrial.

Alta qualidade do aço inox utilizado e a superior densidade do isolamento, asseguram uma optimização do consumo de energia.



Especificações Técnicas

Cubo de Gelo	Gelo "pérola seco", suave e de longa duração. Grau Hum.: 20% (±2%)
Corpo da máquina	Aço Inox AISI304
Sistema de evaporador cilíndrico vertical	Possui um evaporador vertical bastante resistente no topo. O gelo "diamante" é feito pela compressão dos flocos de gelo.
Controlo electromecânico	As máquinas são controladas por temporizador e termóstato. Fáceis de utilizar e de manutenção fácil, muito fiáveis e com baixo custo de manutenção.
Interruptor Exterior	On/Off
Máquinas tropicalizadas	Classe T
Gama	Temp. do ar: 5-40°C Temp. da água: 5-35°C Pressão: 0,7-6 bar
Produção de gelo (Kg/24h)	Em temperatura ambiente de 21°C, temperatura da água 15°C
Certificação	ISO 9001, CE
Outros	Refrigerante: R290 Entrada água Ø: 3/4" Ligação esgoto Ø: 20mm Potência Monofásica: 220V-50Hz



MODELO	Sistema Condensação	Gelo	Produção (Kg/24h)	Capacidade Contendor (Kg)	Potência Máxima (W)	Dimensões (LxPxAl) (mm)	Peso (Kg)	
CD 55C R290	Ar Água	Granulado Seco	55 58	20	421	465x595x790*	58	
CD 95C R290	Ar Água	Granulado Seco	94 88	20	470	465x595x790*	58	

*Pés +105 - 155mm



SÉRIE GR

Gelo em forma natural

A solução ideal para uma frescura de longa duração

As máquinas **ICETECH GR** fabricam gelo granulado para uma ampla variedade de produtos e aplicações.

Para displays com alimentos frescos nos supermercados, restaurantes de serviço rápido, restaurantes de peixe, conservação de peixe e cocktails. Estes são apenas alguns exemplos do dia-a-dia.

São igualmente usados em laboratórios, cuidados de saúde, indústria e muitos outros ambientes científicos.

O gelo em flocos permite que vários sectores mantenham as temperaturas controladas, e, dessa forma asseguram a segurança dos alimentos, comercial, científico e industrial.

Alta qualidade do aço inox utilizado e a superior densidade do isolamento, asseguram uma optimização do consumo de energia.



Especificações Técnicas

Cubo de Gelo	Floco de gelo húmido, ideal para balcões de peixe, buffet de saladas, expositor de frutas e refrigerantes. Grau Hum.: 25% (±2%)
Corpo da máquina	Aço Inox AISI304
Sistema de evaporador cilíndrico vertical	A caixa de engrenagens, a proteção do motor e os rolamentos foram desenvolvidos pela ICETECH para serem bastante fiáveis e duradouros por um período de vida bastante dilatado.
Interruptor Exterior	On/Off
Acessórios	As máquinas vêm com colher, distribuidor para contentor e filtro de água.
Gama	Temp. do ar: 5-40°C Temp. da água: 5-35°C Pressão: 0,7-6 bar
Produção de gelo (Kg/24h)	Em temperatura ambiente de 21°C, temperatura da água 15°C
Certificação	ISO 9001, CE
Outros	Refrigerante: R290 Entrada água Ø: 3/4" Ligação esgoto Ø: 20mm Potência Monofásica: 220V-50Hz Potência Trifásica: 380V-50Hz (560)



MODELO	Sistema Condensação	Gelo	Produção (Kg/24h)	Capacidade Contentor (Kg)	Potência Máxima (W)	Dimensões (LxPxA) (mm)	Peso (Kg)	
GR 185C R290	Ar Água	Granulado Húmido	182 178	64	700 540	515x550x1355	75	
GR 235 R290	Ar Água	Granulado Húmido	230 234	Modular	780 780	515x550x486	52	
GR 455 R290	Ar Água	Granulado Húmido	482 502	Modular	1350 1300	675x550x655	82	
GR 655 R290	Ar Água	Granulado Húmido	655 632	Modular	1850 1490	675x550x800	105	
GR 560 SPLIT	-	Granulado Húmido	565	Modular	600	525x410x815	70	
GR 850 CO2 SPLIT	-	Granulado Húmido	850	Modular	600	525x410x815	88	
GR 1100	Ar Água	Granulado Húmido	1125 1130	Modular	3700 3900	1335x610x815	210	
GR 1100 SPLIT	-	Granulado Húmido	1121	Modular	1200	790x505x815	120	

SÉRIE GRN

NOVA
ENTRADA

Gelo em forma nugget

A solução ideal para uma frescura de longa duração

As máquinas **ICETECH GRN** fabricam gelo em formato nugget, perfeito para bebidas mistas, uma vez que mistura suavemente os sabores da bebida sem a diluir e o seu baixo teor de humidade (10%) e textura compacta permitem-lhe manter as bebidas frias durante mais tempo.

A sua principal característica é a sua forma, a meio caminho entre um cubo de gelo e o gelo picado, embora seja regularmente picado. É duro no interior e macio no exterior e é muito utilizado para arrefecer, por exemplo, sumos de fruta ou iogurtes em feiras alimentares.

Esta máquina de fazer gelo proporcionará um arrefecimento ótimo para uma vasta gama de produtos e aplicações.

Só para mencionar alguns exemplos da sua utilização diária: expositores de alimentos frescos em supermercados, restaurantes que servem alimentos prontos a comer, conservação de marisco, cocktails. Estão igualmente difundidas e são utilizadas em laboratórios, no sector da saúde e em ambientes industriais e científicos muito diferentes.



Especificações Técnicas

Cubo de Gelo	Gelo nugget. 90% DRY (±2%)
Corpo da máquina	Aço Inox AISI304
Sistema de evaporador cilíndrico vertical	Possui um evaporador vertical e uma rosca de alto desempenho na parte superior. A caixa de velocidades, o dispositivo de proteção do motor e o rolamento foram concebidos pela ICE TECH para garantir uma fiabilidade total e um longo ciclo de vida do produto.
Interruptor Exterior	On/Off
Gama	Temp. do ar: 10-43°C Temp. da água: 5-38°C Pressão: 0,7-6 bar
Produção de gelo (Kg/24h)	Em temperatura ambiente de 21°C, temperatura da água 15°C
Certificação	ISO 9001, CE
Outros	Refrigerante: R290 Entrada água Ø: 3/4" Ligação esgoto Ø: 20mm Potência Monofásica: 220V-50Hz



MODELO	Sistema Condensação	Gelo	Produção (Kg/24h)	Capacidade Contendor (Kg)	Potência Máxima (W)	Dimensões (LxPxA) (mm)	Peso (Kg)	
GRN 240 R290	Ar	Nugget	240	55	1000	715x700x1044*	101	
GRN 310 R290	Ar	Nugget	330	Modular	1316	559x622x712	84	
GRN 510 R290	Ar	Nugget	490	Modular	1590	559x622x712	97	

*Com pés 1149 - 1199mm



SÉRIE SC / SC Split

Gelo em flocos

Flocos de gelo plano, muito frios e secos

O gelo tem uma aparência muito agradável, em escamas planas que deslizam uns sobre os outros e com uma grande capacidade de refrigeração por longo tempo.

As suas aplicações são muito diversas: indústria de pesca, portos, mercados de peixe, supermercados, peixarias, indústrias de carne, padarias, pastelarias, distribuição vegetal, construção...

São máquinas compactas, com gerador e unidade de condensação na mesma bancada, só para colocar corretamente, ligá-lo e começar a fazer gelo.

O gerador pode ser fornecido em uma bancada e da unidade de condensação em outra para ser conectado remotamente.

SC 400 / SC 600

SC 1TN / SC 1,5TN / SC 2TN /
SC 3TN / SC 5TN / SC 10TN

SC SPLIT



Especificações Técnicas

Cubo de Gelo	Gelo plano, muito frio e seco em escamas, com uma média de -7°C, com uma espessura de 1,5-3 mm. Grau Hum.: 2% (±2%)
Sistema de evaporador cilíndrico vertical	Evaporador cilíndrico vertical feito em aço e com isolamento para impedir perda de rendimento. A face interna é chapeada em níquel. Um eixo interno em rotação livre corta a fina camada de gelo formada na parede do evaporador.
Ecológico	100% da água é usada para a produção de gelo. A água não congelada é recolhida e recircula de volta para o começo da distribuição.
Gama	Temp. do ar: 5-40°C Temp. da água: 5-35°C Pressão: 1,5-5 bar
Produção de gelo (Kg/24h)	Em temperatura ambiente de 21°C, temperatura da água 15°C
Certificação	ISO 9001, CE
Outros	Refrigerante: R449A Temp. de evaporação: -22°C Entrada água Ø: 3/4" Ligação esgoto Ø: 21 mm & 8 mm Potência Trifásica: 380V-50Hz



MODELO	Produção (Kg/24h)	Potência Máxima (W)	Ø Medida Gelo (mm)	Dimensões (LxPxA) (mm)	Peso (Kg)	
SC 400	400	1600	326	1100x700x760	180	
SC 600	600	3300	326	1255x755x835	197	
SC 1TN	1000	3400	480	1360x1050x1000	249	
SC 1,5TN	1500	6640	480	1405x1645x1447	508	
SC 2TN	2000	7500	480	1405x1613x1600	513	
SC 3TN	3000	10500	480	2600x1150x1300	550	
SC 5TN	5000	20000	900	3900x1220x1550	1450	
SC 10TN	10000	32000	900	6200x1400x1940	1950	
SC 400 SPLIT	400	190	480	1090x700x720	94	
SC 600 SPLIT	600	190	326	1250x750x835	120	
SC 1 TN SPLIT	1000	200	480	1050x750x870	170	
SC 1,5 TN SPLIT	1500	200	480	1050x750x1050	200	
SC 2 TN SPLIT	2000	200	480	1050x750x1040	182	
SC 3 TN SPLIT	3000	200	480	1050x750x1300	280	
SC 5 TN SPLIT	5000	435	900	1850x1150x1300	800	
SC 10 TN SPLIT	10000	435	900	1850x1150x1830	950	

SÉRIE BIN

Contentores para o gelo

Sistema de armazenamento

Sistema de armazenamento **ICETECH BIN** para grandes quantidades de gelo num curto período de tempo.
Uma comprovada e otimizada solução para um correto armazenamento de gelo.
O adequado para todas as formas de gelo. Uma forma fácil e prática de extrair o gelo.
Com todas as garantias higiénicas e sanitárias necessárias.

Contentores com inclinação frontal



Contentores combinado



Especificações Técnicas

Gelo	Todas as formas de gelo
Corpo da máquina	Aço Inox AISI304
Certificação	ISO 9001, CE

Contentores combinado



MODELO	Capacidade Contentor (Kg)	Volume (m ³)	Dimensões (LxPxA) (mm)	Peso (Kg)	
B 135	160	0,33	762x819x740	52	
B 175	181	0,37	559x872x1122	54	
B 210	225	0,48	762x819x1071	56	
B 340	350	0,70	1067x819x1071	69	
B 400	400	0,81	1219x819x1071	75	
B 500	480	0,99	1321x872x1122	94	
BCS 150	137	0,29	762x1016x1320	75	
BCS 300	300	0,62	762x1016x1865	95	
BCD 400	413	0,85	1524x1016x1520	140	
BCD 600	617	1,28	1524x1016x1820	160	
BCD 800	812	1,68	1524x1016x2084	175	
C 100 / Cestas	109 / 70	-	622x1054x722/887	35 / 8	



330

MÁQUINAS DE GELO


ICETECH
ICE MAKERS

COMBINAÇÕES | BIN + MÁQUINA



RECOMENDADO

POSSÍVEL
(NÃO RECOMENDADO)

EMPILHADO



LADO A LADO

CONTENTORES

CONTENTORES COMBINADO



B175



B210



B340



B400



B500



BCS150



BCS300



BCD400



BCD600



BCD800

N° MÁQUINAS	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
 SS 150																				
 SS 400																				
 GR 235																				
 GRN 310/510																				
 GR 455																				
 GR 655																				
 GR 1100																				
 GR 560 SPLIT																				
 GR 850 CO ² SPLIT																				
 SC 400 SC 400 SPLIT																				
 SC 600 SC 600 SPLIT																				
 SC 1T																				
 SC 1T / 1,5T / 2T / 3T SPLIT																				

TORNEIRA DE BANCADA DE COTOVELOLO



Características Técnicas

Peso	
Máxima capacidade 3 bar	
Furos de fixação: min. - max.	
Máxima pressão de trabalho	

Código 155202

Kg	2
L/min	17
Ø (mm)	30 - 32
bar	5

TORNEIRA MISTURADORA COM CHUVEIRO COMPRIDO



Sem Bica
Cod. 958401



Com Bica
Cod. 958407



Características Técnicas

Peso	
Altura	
Máxima capacidade 3 bar	
Máxima pressão de trabalho	

(Cod. 958401)

(Cod. 958407)

Kg	6
mm	1200
L/min	17
bar	5

TORNEIRA MISTURADORA COM CHUVEIRO CURTO



Sem Bica
Cod. 958516



Com Bica
Cod. 958518



Características Técnicas

Peso	
Altura	
Máxima capacidade 3 bar	
Máxima pressão de trabalho	

(Cod. 958516)

(Cod. 958518)

Kg	4
mm	600
L/min	17
bar	5



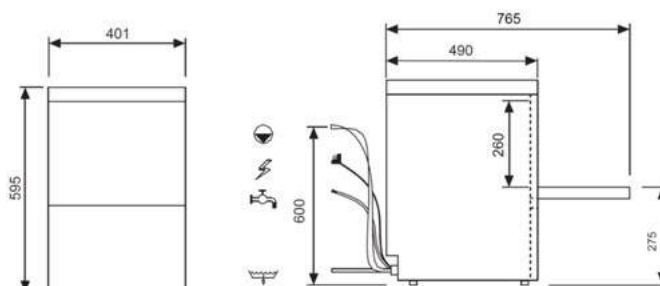
ACTI35DIG

Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- A ACTI35 tem como particularidade a porta alta permitindo a **lavagem de copos altos**.
- Com braço de lavagem click clack de última geração (de fácil encaixe sem porcas nem anilhas).
- Com duplo filtro na cuba



Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999354	Cesto quadrado para copos	2
Kit doseador de detergente	999347	Cesto para talheres	1
		Suporte para pires	1

Características Técnicas			ACTI35DIG		
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	401x490(765*)x595	Potência da resistência da cuba	kW	0,6
Abertura da porta	mm	260	Potência da resistência da caldeira	kW	2,6
Altura máxima dos copos	mm	250	Potência da bomba	kW	0,15
Altura máxima dos pratos	mm	250	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	90-120-150	Temperatura de lavagem	°C	60
Dimensão do cesto	mm	350x350	Temperatura de enxaguamento	°C	65
Produção teórica máxima	cestos/h	40	Consumo de água	lts/Ciclo	1,5
Capacidade da cuba	lts	7	Voltagem	V/Hz/N	230 / 50 / 1
Capacidade da caldeira	lts	2,6	Potência	Amp/kW	16 / 3,5

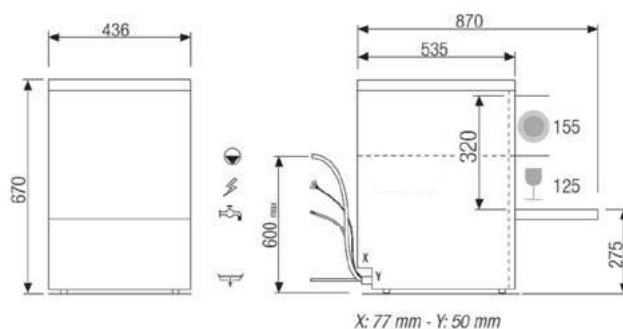
ACTI40DIG

Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
 - Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.
 - Com braços de lavagem click clack de última geração (de fácil encaixe sem porcas nem anilhas).
 - Com braço de lavagem superior.



Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999354	Cesto quadrado para copos	2
Kit doseador de detergente	999347	Cesto para talheres	1
		Suporte para pratos	1

Características Técnicas			ACTI40DIG		
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	436x535(870*)x670	Potência da resistência da cuba	kW	0,6
Abertura da porta	mm	320	Potência da resistência da caldeira	kW	2,6
Altura máxima dos copos	mm	300	Potência da bomba	kW	0,2
Altura máxima dos pratos	mm	300	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	90-120-150	Temperatura de lavagem	°C	60
Dimensão do cesto	mm	390x390	Temperatura de enxaguamento	°C	65
Produção teórica máxima	cestos/h	40	Consumo de água	lts/Ciclo	1,5
Capacidade da cuba	lts	8	Voltagem	V/Hz/N	230 / 50 / 1
Capacidade da caldeira	lts	2,6	Potência	Amp/kW	16 / 3,5



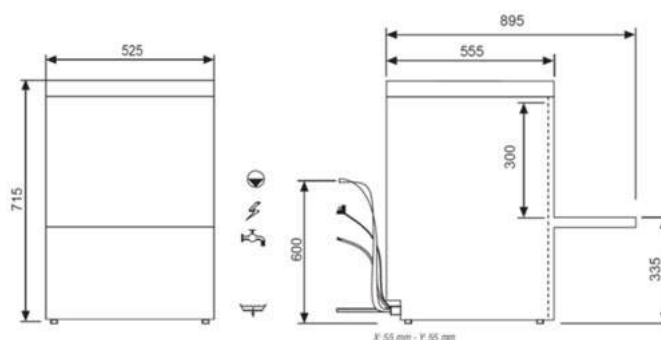
ACTI45DIG

Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.
- Com braço de lavagem click clack de última geração (de fácil encaixe sem porcas nem anilhas).



Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999357	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	999347	Cesto quadrado para copos	1
		Cesto para talheres	1

Características Técnicas			ACTI45DIG		
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	525x555(895*)x715	Potência da resistência da cuba	kW	1,4
Abertura da porta	mm	300	Potência da resistência da caldeira	kW	2,9
Altura máxima dos copos	mm	280	Potência da bomba	kW	0,2
Altura máxima dos pratos	mm	280	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	90-120-150	Temperatura de lavagem	°C	60
Dimensão do cesto	mm	450x450	Temperatura de enxaguamento	°C	65
Produção teórica máxima	cestos/h	40	Consumo de água	lts/Ciclo	1,8
Capacidade da cuba	lts	14	Voltagem	V/Hz/N	230 / 50 / 1
Capacidade da caldeira	lts	2,6	Potência	Amp/kW	16 / 3,5

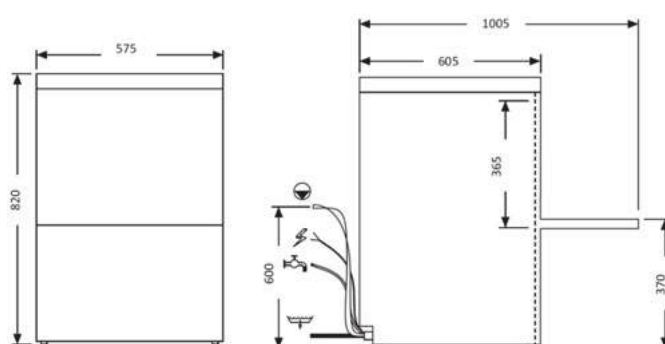
ACTI50DIG

Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
 - Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.
 - Com braços de lavagem click clack de última geração (de fácil encaixe sem porcas nem anilhas).
 - Com cuba estampada, dupla parece parcial.



Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999342	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	999347	Cesto quadrado para copos	1
 Base elevatória em aço inox fechado cm (57,5 L x 56,6 P x (38,9 a 45,4 A))	798006	Cesto para talheres	1

Características Técnicas		ACTI50DIG			
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	575x605(1005*)x820	Potência da resistência da cuba	kW	2,1 (ACTI50)
Abertura da porta	mm	365	Potência da resistência da caldeira	kW	3,0 (ACTI50)
Altura máxima dos copos	mm	325	Potência da bomba	kW	0,47
Altura máxima dos pratos	mm	325	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	60 - 90 - 180	Temperatura de lavagem	°C	60 (45-->70)
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	80 (60-->88)
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	2,0
Capacidade da cuba	lts	20	Voltagem	V/Hz/N	230 / 50 / 1 (ACTI50)
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	16 / 3,5 (ACTI50)



ACTI51DIG | ACTI51PRO

Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descuidar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.
- Com braços de lavagem click clack de última geração (de fácil encaixe sem porcas nem anilhas).
- Com cuba estampada, dupla parece parcial.

Sistema de Filtragem por Osmose Inversa
Pag. 349



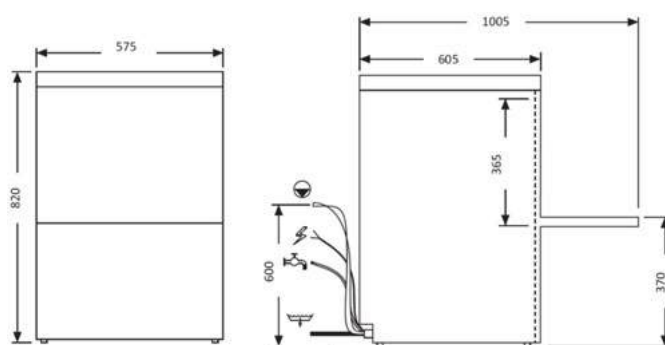
Principais Características PRO

- Caldeira atmosférica
- Bomba enxaguamento
- Bomba de esgoto parcial
- Doseador de detergentes
- Compatível c/ Sist. de Filtragem por Osmose Inversa

Vantagens

Independente da pressão de alimentação da água a pressão e temperatura são constantes. Drenagem pelo fundo antes do enxaguamento. A máquina está equipada com ciclo de autolimpeza.

Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999342	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	999347	Cesto quadrado para copos	1
 Base elevatória em aço inox fechado cm (57,5 L x 56,6 P x (38,9 a 45,4 A)	798006	Cesto para talheres	1

Características Técnicas		ACTI51DIG ACTI51PRO			
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	575x605(1005*)x820	Potência da resistência da cuba	kW	1,4 (51DIG) 1,4 (51PRO)
Abertura da porta	mm	365	Potência da resistência da caldeira	kW	4,9 (51DIG) 4,9 (51PRO)
Altura máxima dos copos	mm	325	Potência da bomba	kW	0,47
Altura máxima dos pratos	mm	325	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração cliço de lavagem	seg.	60 - 90 - 180	Temperatura de lavagem	°C	60 (45-->70)
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	80 (60-->88)
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	2,0
Capacidade da cuba	lts	20	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	16 / 6,8

ACTI61DIG

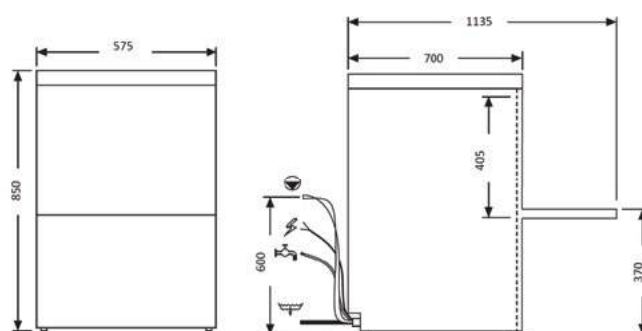
Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descuidar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.
- Potência elevada de lavagem.
- Cesto 60x50



* Cesto da imagem opcional (712028)

Esquema de Instalação



Acti61DIG

On/Off

SP

door

P

START



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999342	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	999347	Cesto quadrado para copos	1
Cesto em aço inox para 5 tabuleiros (com 6,5 cm de prof.)	712028 *		

Características Técnicas			ACTI61DIG		
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	575x700(1135*)x850	Potência da resistência da cuba	kW	2,1
Abertura da porta	mm	405	Potência da resistência da caldeira	kW	7,0
Altura máxima dos copos	mm	380	Potência da bomba	kW	0,7
Altura máxima dos pratos	mm	380	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	60-90-150	Temperatura de lavagem	°C	60 (45-->65)
Dimensão do cesto	mm	500x600	Temperatura de enxaguamento	°C	80 (67-->85)
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	2
Capacidade da cuba	lts	23	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	7	Potência	Amp/kW	16 / 9,8



ACTI71DIG

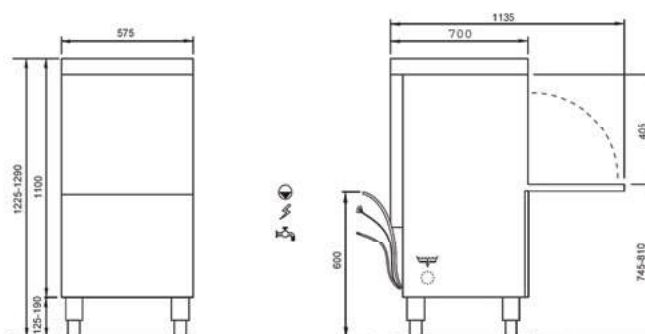
Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.



* Cesto da imagem opcional (712028)

Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	999342	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	999347	Cesto quadrado para copos	1
Cesto em aço inox para 5 tabuleiros (com 6,5 cm de prof.)	712028 *		

Características Técnicas			ACTI71DIG		
Dimensões (LxPxA) *aberto	mm	575x700(1135*)x1228	Potência da resistência da cuba	kW	2,1
Abertura da porta	mm	405	Potência da resistência da caldeira	kW	7,0
Altura máxima dos copos	mm	380	Potência da bomba	kW	0,7
Altura máxima dos pratos	mm	380	Pressão da alimentação	bar	2 - 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	60-90-150	Temperatura de lavagem	°C	60 (45-->65)
Dimensão do cesto	mm	500x600	Temperatura de enxaguamento	°C	80 (67-->85)
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	2
Capacidade da cuba	lts	23	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	7	Potência	Amp/kW	16 / 9,8

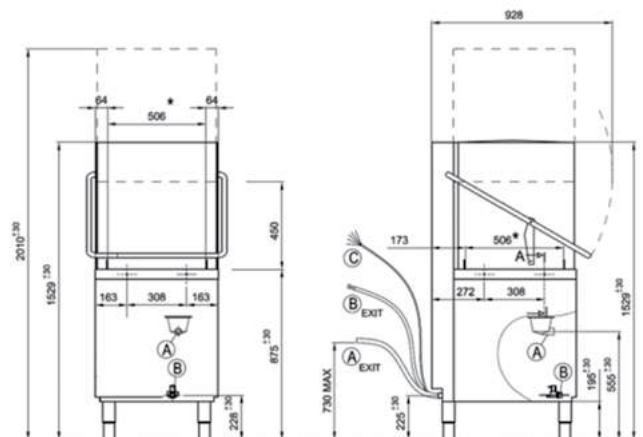
ACTI80DIG

Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.



Esquema de Instalação


Acti80DIG


Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	70810	Cesto quadrado para pratos	1
Kit doseador de detergente	67954	Cesto quadrado para copos	1
		Cesto para talheres	1

Características Técnicas			ACTI80DIG		
Dimensões (LxPxA)	mm	724x818x1529(2010*)	Potência da resistência da cuba	kW	2,1
Abertura da porta	mm	450	Potência da resistência da caldeira	kW	7,0
Altura máxima dos copos	mm	425	Potência da bomba	kW	0,47
Altura máxima dos pratos	mm	425	Pressão da alimentação	bar	2 → 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	60 - 90 - 180	Temperatura de lavagem	°C	60 (45-->72)
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	80 (60-->88)
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	2,0
Capacidade da cuba	lts	15	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	16 / 9,6



ACTI80PRO

Máquinas de lavar muito fiáveis e com preço muito competitivo

- São a solução para quem procura um preço mais baixo sem descurar a qualidade de lavagem e a fiabilidade dos componentes utilizados.
- Máquinas com braços de lavagem rotativos o que permite uma eficiente lavagem, não só de copos mas também de pratos.

Sistema de Filtragem por Osmose Inversa
Pag. 349

Principais Características PRO

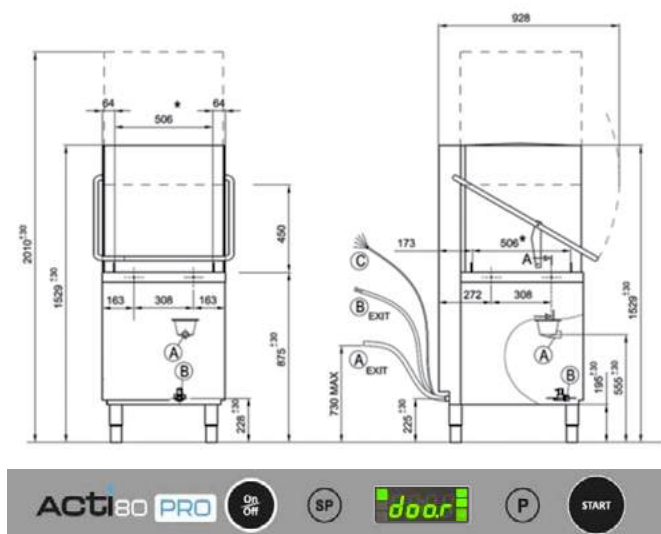
- Caldeira atmosférica
- Bomba enxaguamento
- Bomba de esgoto parcial
- Doseador de detergentes
- Compatível c/ Sist. de Filtragem por Osmose Inversa

Vantagens

Independente da pressão de alimentação da água a pressão e temperatura são constantes. Drenagem pelo fundo antes do enxaguamento. A máquina está equipada com ciclo de autolimpeza.



Esquema de Instalação



Equipamento de série	Quantidade
Cesto quadrado para pratos	1
Cesto quadrado para copos	1
Cesto para talheres	1

Características Técnicas			ACTI80DIG		
Dimensões (LxPxA)	mm	724x818x1529(2010*)	Potência da resistência da cuba	kW	2,1
Abertura da porta	mm	450	Potência da resistência da caldeira	kW	7,0
Altura máxima dos copos	mm	425	Potência da bomba	kW	0,47
Altura máxima dos pratos	mm	425	Pressão da alimentação	bar	2 → 4
Duração ciclo de lavagem	seg.	60 - 90 - 180	Temperatura de lavagem	°C	60 (45→72)
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	80 (60→88)
Produção teórica máxima	cestos/h	60	Consumo de água	lts/Ciclo	2,0
Capacidade da cuba	lts	15	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	12	Potência	Amp/kW	16 / 9,6



TOPTECH 38-20 D TOPTECH 38-23 D

Construção

Construção completa em parede dupla, capota com isolamento térmico-acústico. A capota levanta de forma suave e fácil, diminuindo assim a fadiga do utilizador. A abertura da capota é de 46,5 cm, que é das maiores neste segmento de mercado. A cuba é uma peça única moldada sem soldaduras e sem pontas afiadas. É equipado com um completo filtro de superfície integral que devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. O suporte é articulado ao painel traseiro para facilitar a limpeza.

Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

Sistema de Filtragem por Osmose Inversa
Pag. 349

TOPTECH 38-20 D

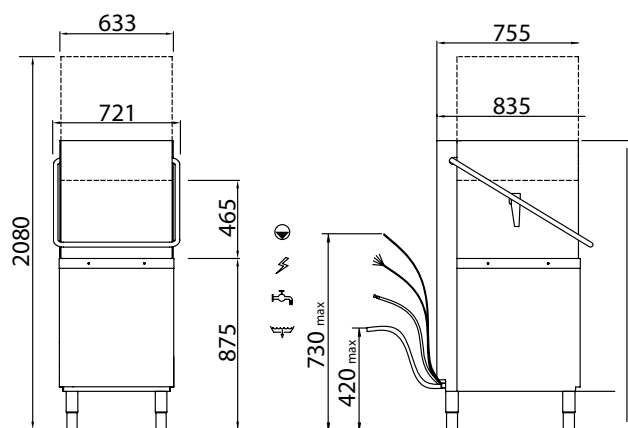
Com doseador de detergente e abrillantador.

TOPTECH 38-23 D

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga, caldeira atmosférica e bomba de enxaguamento.

Compatível com Sistema de Filtragem por Osmose Inversa

Esquema de Instalação



Pés ajustáveis em altura +/- 3 cm



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	70810	Cesto quadrado para copos	1
Kit sensor de nível eletrónico	999257	Cesto quadrado para pratos	1
		Cesto para talheres	1

Características Técnicas		TOPTECH 38-20 D (Cod. TT3820DD) / 38-23 D (Cod. TT3823D)			
Dimensões (LxPxAl)	mm	633x755x1565	Potência da resistência da cuba	kW	2,5
Abertura da porta	mm	-	Potência da resistência da caldeira	kW	7,0
Altura máxima dos copos	mm	450	Potência da bomba	kW	0,70
Altura máxima dos pratos	mm	450	Pressão da alimentação	bar	2 → 4 (38-20D) 1 → 4 (38-23D)
Duração ciclo de lavagem	seg.	-	Temperatura de lavagem	°C	-
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	-
Produção teórica máxima	cestos/h	65	Consumo de água	lts/Ciclo	-
Capacidade da cuba	lts	22	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6 (20) / 12 (23)	Potência	Amp/kW	16 / 10,2



TOPTECH 38-23 D NRG

TOPTECH 38-23 D NRG

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento. Sistema de recuperador de calor.



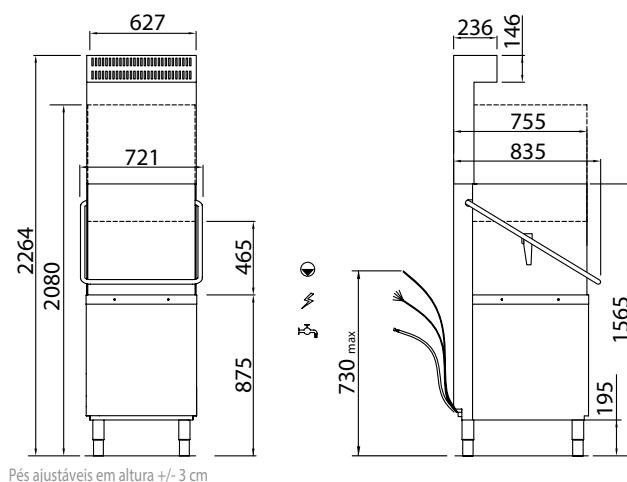
Construção

Construção completa em parede dupla, capota com isolamento térmico-acústico. A capota levanta de forma suave e fácil, diminuindo assim a fadiga do utilizador. A abertura da capota é de 46,5 cm, que é das maiores neste segmento de mercado. A cuba é uma peça única moldada sem soldaduras e sem pontas afiadas. É equipado com um completo filtro de superfície integral que devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. O suporte é articulado ao painel traseiro para facilitar a limpeza.

Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

Esquema de Instalação



Pés ajustáveis em altura +/- 3 cm



Opcionais	Código	Equipamento de série	Quantidade
Kit bomba de descarga	70810	Cesto quadrado para copos	1
Kit sensor de nível eletrónico	999257	Cesto quadrado para pratos	1
		Cesto para talheres	1

Características Técnicas			TOPTECH 38-23 D NRG (Cod. TT3823RDD+RC)		
Dimensões (LxPxX)	mm	633x755x2264	Potência da resistência da cuba	kW	1,4
Abertura da porta	mm	-	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Altura máxima dos copos	mm	450	Potência da bomba	kW	0,47
Altura máxima dos pratos	mm	450	Pressão da alimentação	bar	2 → 4 (36-20D)
Duração ciclo de lavagem	seg.	-	Temperatura de lavagem	°C	-
Dimensão do cesto	mm	500x500	Temperatura de enxaguamento	°C	-
Produção teórica máxima	cestos/h	65	Consumo de água	lts/Ciclo	-
Capacidade da cuba	lts	22	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	12	Potência	Amp/kW	16 / 7,9

ISYTECH 32-10 D.4 ISYTECH 32-11 D.4

ISYTECH 32-10 D.4

Com doseador de detergente e abrillantador.

ISYTECH 32-11 D.4

Com doseador de detergente e abrillantador, drenagem parcial com bomba.

Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 56x63cm

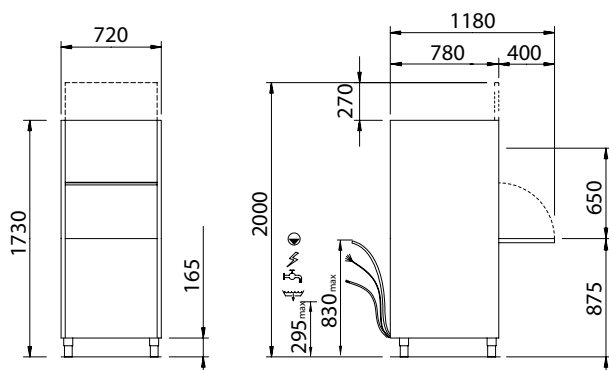
Construção

Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD de 4 caracteres com duas barras laterais indicadoras localizadas na parte inferior. Uma cuidadosa escolha da combinação de cores e símbolos gráficos fornecem uma indicação clara do estado e progresso do ciclo de lavagem com um simples relance. As temperaturas do tanque e da caldeira podem ser ajustadas, assim como as unidades de dosagem peristálticas para o abrillantador e o detergente (se presente).

Esquema de Instalação



Height-adjustable feet +/- 3 cm



Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit bomba de descarga	67610	Suporte em aço inox externo 56x63cm - interno 54x60,5cm	41305	1

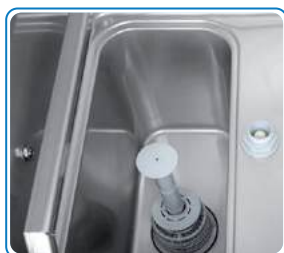
Características Técnicas		ISYTECH 32-10 D.4 (Cod. LP410CDDD) / 32-11 D.4 (Cod. LP411CDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	720x780x1730	Potência da resistência da cuba	kW	3,0
Abertura da porta	mm	650	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Altura máxima dos copos	mm	-	Potência da bomba	kW	1,5
Altura máxima dos pratos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	2 → 4
Duração ciclos de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de lavagem	°C	45-65
Dimensão do cesto	mm	560x630	Temperatura de enxaguamento	°C	80-85
Produção teórica	cestos/h	30	Consumo de água	lts/Ciclo	3,5
Capacidade da cuba	lts	37	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	20 / 10,5

ISYTECH 32-10 D.5

Com doseador de detergente e abrilhantador.

ISYTECH 32-11 D.5

Com doseador de detergente e abrillantador,
drenagem parcial com bomba.



ISYTECH 32-10 D.5
ISYTECH 32-11 D.5

Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 56x63cm

Construção

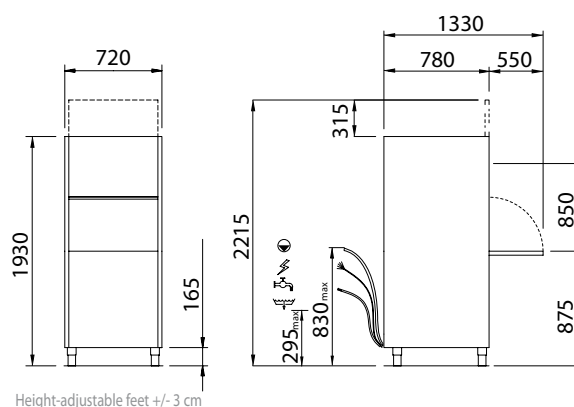
Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD de 4 caracteres com duas barras laterais indicadoras localizadas na parte inferior, Uma cuidadosa escolha da combinação de cores e símbolos gráficos fornecem uma indicação clara do estado e progresso do ciclo de lavagem com um simples relance.

As temperaturas do tanque e da caldeira podem ser ajustadas, assim como as unidades de dosagem peristálticas para o abrillantador e o detergente (se presente)

Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit bomba de descarga	67610	Suporte em aço inox externo 56x63cm - interno 54x60,5cm	41305	1

Características Técnicas		ISYTECH 32-10 D.5 (Cod. LP510CDDD) / 32-11 D.5 (Cod. LP511CDDD)			
Dimensões (LxPxX)	mm	720x780x1930	Potência da resistência da cuba	kW	3,0
Abertura da porta	mm	850	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Altura máxima dos copos	mm	-	Potência da bomba	kW	1,5
Altura máxima dos pratos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	2 → 4
Duração cliques de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de lavagem	°C	45-65
Dimensão do cesto	mm	560x630	Temperatura de enxaguamento	°C	80-85
Produção teórica	cestos/h	30	Consumo de água	lts/Ciclo	3,5
Capacidade da cuba	lts	37	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da caldeira	lts	6	Potência	Amp/kW	20 / 10,5

TOPTECH 32-23 D.4

TOPTECH 32-23 D.4 NRG

Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 56x63cm

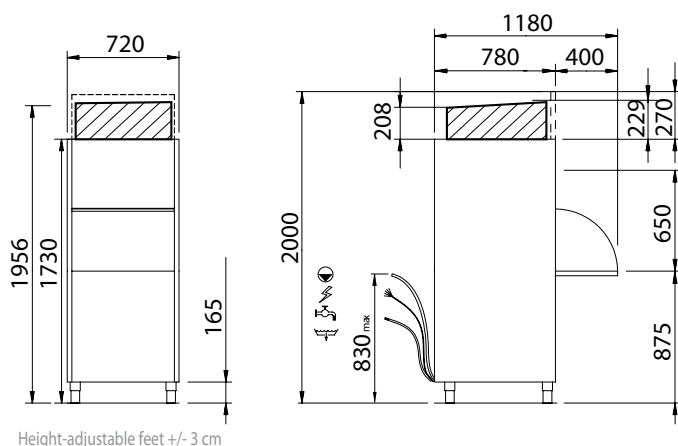
Construção

Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit sensor de nível eletrónico (1 unid)	999257	Suporte em aço inox externo 56x63cm - interno 54x60,5cm	41305	1

Características Técnicas		TOPTECH 32-23 D.4 (Cod. LP423CDDD) / 32.23 D.4 NRG (Cod. LP423RCDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	720x780x1730	Potência da resistência da cuba	kW	3,0
Dimensões (LxPxA) (NRG)	mm	720x780x1960	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Abertura da porta	mm	650	Potência da bomba	kW	1,5
Altura máxima dos copos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	1 → 6
Altura máxima dos pratos	mm.	-	Temperatura de lavagem	°C	45 - 65
Duração cliço de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de enxaguamento	°C	80 - 85
Dimensão do cesto	mm	560x630	Consumo de água	lts/Ciclo	3,5
Produção teórica	cestos/h	30	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da cuba	lts	37	Potência	Amp/kW	20 / 10,5
Capacidade da caldeira	lts	12			

**TOPTECH 32-23 D.5**

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento.

TOPTECH 32-23 D.5 NRG

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento. Sistema de recuperador de calor.



TOPTECH 32-23 D.5

TOPTECH 32-23 D.5 NRG

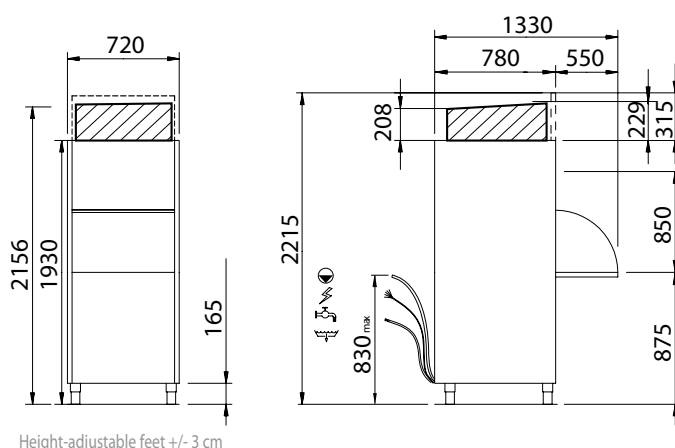
Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 56x63cm

Construção

Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

Esquema de Instalação

Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit sensor de nível eletrónico (1 unid)	999257	Suporte em aço inox externo 56x63cm - interno 54x60,5cm	41305	1

Características Técnicas		TOPTECH 32-23 D.5 (Cod. LP523CDDD) / 32.23 D.5 NRG (Cod. LP523RCDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	720x780x1930	Potência da resistência da cuba	kW	3,0
Dimensões (LxPxA) (NRG)	mm	720x780x2150	Potência da resistência da caldeira	kW	6,0
Abertura da porta	mm	850	Potência da bomba	kW	1,5
Altura máxima dos copos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	1 → 6
Altura máxima dos pratos	mm	-	Temperatura de lavagem	°C	45 - 65
Duração ciclo de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de enxaguamento	°C	80 - 85
Dimensão do cesto	mm	560x630	Consumo de água	lts/Ciclo	3,5
Produção teórica	cestos/h	30	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da cuba	lts	37	Potência	Amp/kW	20 / 10,5
Capacidade da caldeira	lts	12			



TOPTECH 32-23 D.6

TOPTECH 32-23 D.6 NRG

Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 70x70cm

Construção

Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

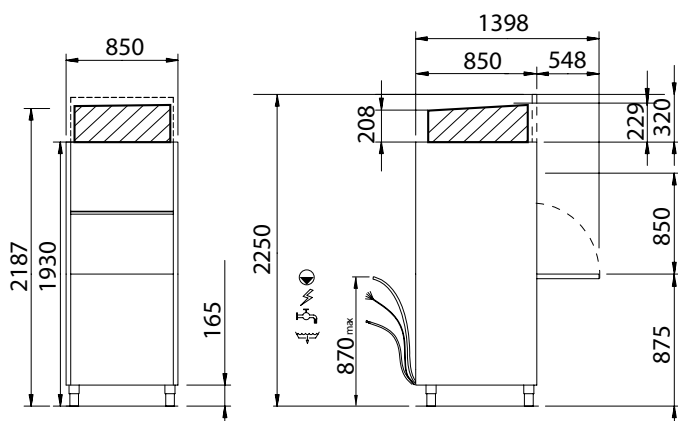
TOPTECH 32-23 D.6

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento.

TOPTECH 32-23 D.6 NRG

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento. Sistema de recuperador de calor.

Esquema de Instalação



Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit sensor de nível eletrónico (1 unid)	999257	Suporte em aço inox externo 70x70cm - interno 67x67cm	42305	1

Características Técnicas		TOPTECH 32-23 D.6 (Cod. LP623CDDD) / 32.23 D.6 NRG (Cod. LP623RCDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	850x850x1960	Potência da resistência da cuba	kW	8,0
Dimensões (LxPxA) (NRG)	mm	850x850x2190	Potência da resistência da caldeira	kW	8,0
Abertura da porta	mm	850	Potência da bomba	kW	2,7
Altura máxima dos copos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	1 → 6
Altura máxima dos pratos	mm	-	Temperatura de lavagem	°C	45 - 65
Duração ciclo de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de enxaguamento	°C	80 - 85
Dimensão do cesto	mm	700x700	Consumo de água	lts/Ciclo	6,0
Produção teórica	cestos/h	30	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da cuba	lts	68	Potência	Amp/kW	32 / 18,7
Capacidade da caldeira	lts	12			

**TOPTECH 32-23 D.7**

Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento.

TOPTECH 32-23 D.7 NRG

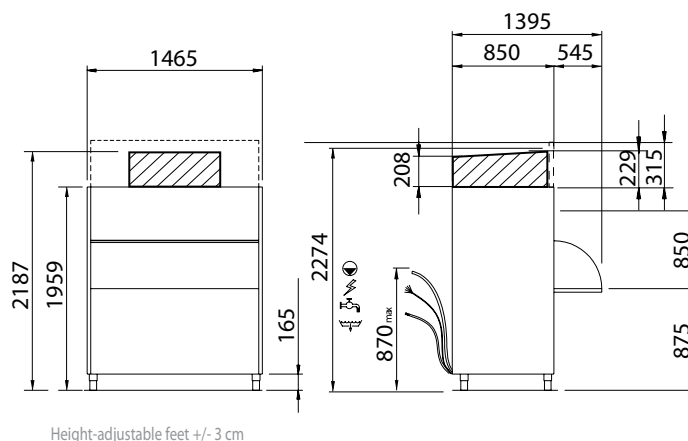
Com doseador de detergente e abrillantador, bomba de descarga parcial, caldeira atmosférica com bomba de enxaguamento. Sistema de recuperador de calor.

**Máquinas de lavar utensílios com cesto de aço inox 131x70cm****Construção**

Construção completa em parede dupla, porta contrabalançada com isolamento térmico-acústico. O tanque é totalmente moldado por prensa e está equipado com um filtro de superfície integral a toda a largura, este, devido ao seu grande tamanho de entrada é virtualmente impossível de entupir. A câmara de lavagem não tem tubos ou cantos pontiagudos. A máquina também está equipada com um spray rotativo superior e inferior de 3 braços.

Interface do utilizador

Fácil de usar, fiável e completo, com quatro teclas de toque suave e um display LCD, grande, policromático retroiluminado. Não é apenas um botão, como outras máquinas do mercado, todo o mostrador muda de cor, consoante o estado da operação e a etapa do ciclo de lavagem. Isto torna fácil de ler e interpretar mesmo à distância. Além dos parâmetros da operação, como a temperatura da cuba e da caldeira ou o número de ciclos completos, também exibe as indicações fornecidas pelo sistema de diagnóstico automático. A informação é exibida sob a forma de texto e ícones claros. É possível ajustar a temperatura da cuba e da caldeira, a dosagem do detergente e do abrillantador, enquanto os instaladores especializados podem modificar todos os parâmetros de funcionamento da máquina.

Esquema de Instalação

Opcionais	Código	Equipamento de série	Código	Quantidade
Kit sensor de nível eletrónico (1 unid)	999257	Suporte em aço inox externo 131x70cm - interno 127,5x67cm	43305	1

Características Técnicas		TOPTECH 32-23 D.7 (Cod. LP723CDDD) / 32.23 D.7 NRG (Cod. LP723RCDDD)			
Dimensões (LxPxA)	mm	1470x850x1960	Potência da resistência da cuba	kW	10,5
Dimensões (LxPxA) (NRG)	mm	1470x850x2190	Potência da resistência da caldeira	kW	10,5
Abertura da porta	mm	850	Potência da bomba	kW	2 x 2,7
Altura máxima dos copos	mm	-	Pressão da alimentação	bar	1 → 4
Altura máxima dos pratos	mm	-	Temperatura de lavagem	°C	45 - 65
Duração cliço de lavagem	seg.	de 120 a 720	Temperatura de enxaguamento	°C	80 - 85
Dimensão do cesto	mm	131x70	Consumo de água	lts/Ciclo	8,0
Produção teórica	cestos/h	30	Voltagem	V/Hz/N	400 / 50 / 3
Capacidade da cuba	lts	131	Potência	Amp/kW	320 / 15,9
Capacidade da caldeira	lts	12			

SISTEMA DE FILTRAGEM POR OSMOSE INVERSA

WS140
REVERSE OSMOSIS DEVICE



Características e Vantagens

O dispositivo de osmose inversa pode ser considerado a opção de tratamento de água mais eficiente disponível no mercado. O dispositivo **WS140** foi concebido para máquinas de lavar loiça industriais: é compacto, tem uma capacidade horária de 120 l/h e também possui pré-filtragem externa.

É extremamente eficaz na eliminação do cloro, das impurezas e dos sais minerais contidos na água de entrada. A sua reduzida área de implantação facilita também a instalação horizontal. A sua manutenção regular é muito simples e económica.

Benefícios deste sistema

Um sistema de osmose inversa numa máquina de lavar loiça industrial melhora significativamente a qualidade da lavagem.

Elimina manchas e resíduos, **reduz ou dispensa** o uso de abrillantador, **prolonga** a vida útil do equipamento, **diminui o consumo** de detergentes e garante resultados consistentes.

Além disso, **melhora a apresentação da loiça e a satisfação do cliente**, especialmente em locais com água dura.

Compatível com os equipamentos

- Actiwash 51 PRO
- Actiwash 80 PRO
- TopTech 38-23 D
- Máquinas de túnel com bomba de enxaguamento
- Consulte-nos para outros modelos

Possibilidade de instalação na horizontal

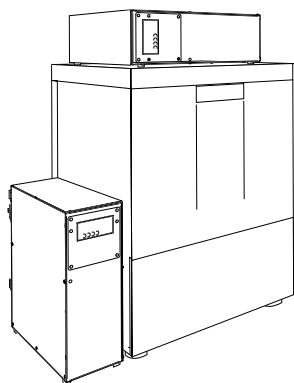
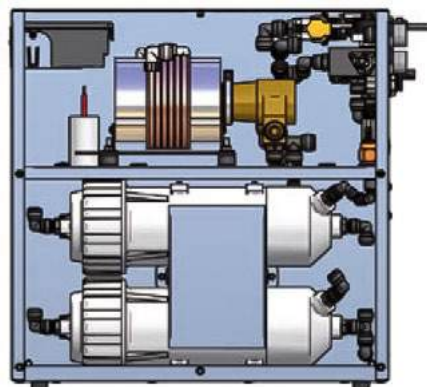


Diagrama interior



Filtros de Carbono

Código

Pack de 6 Unidades

448121

Características Técnicas

WS140 REVERSE OSMOSIS DEVICE (CODE OWS140)

Dimensões vertical (LxPxA)	mm	150x450x450	Tipo de água		Potável
Dimensões horizontal (LxPxA)	mm	440x450x160	Temperatura mín. de entrada de água	°C	5
Membrana (nº. 2)		3012 300GPD	Temperatura max. de entrada de água	°C	30
Máx. capacidade água a 15°C	lts/h	120	Cap. min. de pressão da água de entrada	lts/h	400
Máx. cap. água a 15°C com 3 bar pressão	lts/h	90	Pressão máx. de entrada de água	bar	3
Recuperação de água	%	50	Pressão mín. de entrada de água	bar	1,5
Vida útil do filtro	lts	10.600	Voltagem	V/Hz/N	230 / 50 / 1
Quantidade de água de osmose	lts/h	140	Potência	Amp/kW	3 / 0,2



350

MÁQUINAS DE LAVAR LOIÇA

COLGED
useful innovation

ACESSÓRIOS - SUPORTES EM AÇO INOX

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código		
Suporte em aço inox para 8 tabuleiros (com 4 cm de profundidade)	50x50		H.324660		
Suporte em aço inox para 5 tabuleiros (com 6,5 cm de profundidade)	50x50		712028		
Recipiente Inox com tampa (excepto modelos D.1 e D.2)	externo 53x59x25		67905		
	interno 52x57x21				
Suporte em aço inox - para IsyTech: 32-10D.1, 32-10D.2, 32-11D.1, 32-11D.2 - para TopTech: 32-23D.1, 32-23D.2	externo 50x60		706129		
	interno 47x57				
Suporte em aço inox - para IsyTech: 32-10D.4, 32-11D.4, 32-10D.5, 32-11D.5 - para TopTech: 32-23D.4, 32-23D.5	externo 56x63		41305		
	interno 54x60,5				
Suporte em aço inox - para TopTech: 32-23D.6	externo 70x70		42305		
	interno 67x67				
Suporte em aço inox - para TopTech: 32-23D.7	externo 131x70		43305		
	interno 127,5x67				
Grelha para suportes - para IsyTech: 32-10D.1, 32-10D.2, 32-11D.1, 32-11D.2 - para TopTech: 32-23D.1, 32-23D.2			433032		
Suporte em aço inox para funil e bolsa	Ø 17		706128		
Cesto em aço inox para talheres e utensílios	15x15		433032		
Suporte em aço inox para GN 1/1 (53x32) 10-15-20 cm de profundidade (excepto modelos D.1 e D.2)			67906		
Suporte em aço inox para GN 1/1 (53x32) 10 cm de profundidade (excepto modelos D.1 e D.2)			67906		
Suporte para container de gelados (VG33 - VG36) (modelos D.1 e D.2 excluídos)			67909		
VG33168 (330X165X80A) 3,5 L VG331612 (330X165X120A) 5,5 L VG331615 (330X165X150A) 6,5 L VG36168 (360X165X80A) 3,8 L VG361612 (360X165X120A) 5,4 L VG361615 (360X165X150A) 7,1 L			n.6		
VG36258 (360X250X80A) 5,0 L VG362512 (360X250X80A) 8,0 L			n.4		

ACESSÓRIOS - SUPORTES

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código		
Suporte quadrado para copos	35x35x15		983063		
	38,5x38,5x10		983055		
	38,5x38,5x15		983056		
	40x40x10		983061		
	40x40x15		983062		
	45x45x10		983068		
	50x50x15		983032		
Suporte quadrado com 3 filas inclinadas	38,5x38,5x17		983041		Copos máx. Ø 11 cm
	40x40x17		983081		
Suporte quadrado para copos com 4 filas inclinadas	38,5x38,5x17		983038		Copos máx. Ø 8,5 cm
	40x40x17		983066		
Suporte quadrado para copos com 4 filas inclinadas	50x50x17		983083		Copos máx. Ø 11 cm
Suporte quadrado para copos com 5 filas inclinadas	50x50x17		983082		Copos máx. Ø 8 cm
Suporte quadrado com tampa para copos de plástico	50x50x25		983084		Máx. 25 copos Ø 8 cm
Suporte quadrado para pratos	45x45		983067		n. 14 pratos Ø 24 cm
Suporte Pratos Suporte Pratos Pizza Suporte Tabuleiros	50x50		983027		n. 18 pratos Ø 24 cm n. 8 pratos Ø 33 cm n. 8 tabuleiros 48x37 cm
Suporte quadrado para pratos	50x50		983033		



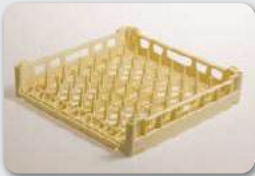
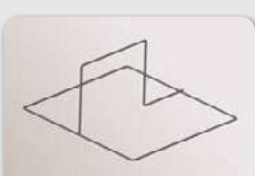
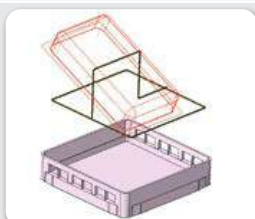
ACESSÓRIOS - SUPORTES EM POLIPROPILENO

			 13cm	 16,5 cm	 21 cm
Suporte de fundo plano com separadores 50x50 cm	Ø 11,3 cm	n. 16	 Cod. 780089	 Cod. 780093	 Cod. 780097
Suporte de fundo plano com separadores 50x50 cm	Ø 9 cm	n. 25	 Cod. 780090	 Cod. 780094	 Cod. 780098
Suporte de fundo plano com separadores 50x50 cm	Ø 7,3 cm	n. 36	 Cod. 780091	 Cod. 780095	 Cod. 780099
Suporte de fundo plano com separadores 50x50 cm	Ø 6,3 cm	n. 49	 Cod. 780092	 Cod. 780096	 Cod. 780100

			 16,5 cm	 21 cm
Suporte inclinado com separadores 50x50 cm	Ø 11,3 cm	n. 16	 Cod. 780101	 Cod. 780103
Suporte inclinado com separadores 50x50 cm	Ø 9 cm	n. 25	 Cod. 780102	 Cod. 780104



ACESSÓRIOS - SUPORTES EM POLIPROPILENO

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código		
Suporte quadrado de fundo plano para copos	35x35x12		780138		Para SteelTech - IsyTech 33
	39x39x15		780133		Para SteelTech - IsyTech 34
	40x40x15		780134		Para TopTech 34
Suporte quadrado de fundo plano para copos	45x45x10,6		780128		
Suporte quadrado para pratos	45x45x10,6		780129		n. 12 pratos Ø 24 cm
Suporte quadrado para pratos	50x50x10		780072		n. 18 pratos Ø 24 cm
Suporte quadrado para pratos	50x50x12,5		780073		n. 15 pratos Ø 28 cm
Suporte quadrado para pratos de pizza	50x50x10		780074		n. 9 pratos Ø 38 cm
Suporte quadrado para tabuleiros	50x50x12,5		780106		n. 6 tabuleiros 53x37 cm
Suporte quadrado para tabuleiros	50x50x20,5		780077		n. 4 tabuleiros 53x37 cm
Suporte em aço inox para GN 1/1 (53x32) 10 cm de profundidade (para suporte transporte)			67908		
Suporte em aço inox para GN 1/1 (53x32) 15-20 cm de profundidade (para suporte transporte)			67910		



ACESSÓRIOS - SUPORTES EM POLIPROPILENO

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código		
Suporte quadrado para talheres	50x50x10		780080		
Suporte universal de rede larga	50x50x17,5		780135		
Suporte quadrado para pratos	50x50x10		780131		n. 16 pratos Ø 24 cm
Suporte quadrado plano para copos	50x50x10		780132		
Suporte quadrado para pratos	50x60x11,5		70180		22 pratos de jantar Ø 140-290 mm 22 pratos de sopa Ø 140-270 mm 11 pratos de sopa Ø 275-320 mm
Suporte quadrado plano para copos	50x60x11,5		70181		
Suporte tabuleiro para trabuleiros	50x60x11,5		70182		n. 10 tabuleiros 53x37 cm



ACESSÓRIOS - KITS

Acessório		Código		
Kit de suporte de grelha dupla n. 1 grelha (901059), n. 2 suporte (983055) n. 1 encaixe (712020), n. 1 encaixe (780140)		901054		Para SteelTech 34 e IsyTech 34
Kit de suporte de grelha dupla n. 1 grelha (901060), n. 2 suporte (983061) n. 1 encaixe (712020), n. 1 encaixe (780140)		901055		Para TopTech 34

ACESSÓRIOS - ENCAIXES E GRELHAS

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código		
Encaixe inclinado para suporte 780135			780136		
Encaixe para pratos para suportes 780133, 780134			780140		
Suporte grelha dupla			901059		Para Steeltech 34 - IsyTech 34 (para uso com suporte cod. 983055)
			901060		Para TopTech 34 (para uso com suporte cod. 983061)
Cesto de talheres	11x11x14		780139		
Cesto de talheres com 4 divisões	21,7x21,7x13,4		780081		
Encaixe inclinado para pratos	30,5x9x7,5 n. 13 pires		712020		
Encaixe inclinado de copos para suporte 780135			780082		



ISYTECH

Modelo	Código	
31-10.1 Lavagem - Enxaguamento	T101CD	
31-10.2 Pré-Lavagem - Lavagem - Enxaguamento	T102CD	
31-11.1 Lavagem - Enxaguamento	T111CDTJ	
31-11.2 Pré-Lavagem - Lavagem - Enxaguamento	T112CDTJ	

Eficiência e rapidez

Máquinas de lavar de túnel de uma geração inovadora, que são uma referência do sector pelas suas vantagens para os utilizadores e um perfeito rácio preço vs desempenho.

Estão disponíveis em dois níveis de instalação:

A versão de entrada **31-10** com um notável desempenho e consumo de apenas 1,3l por cesto.

A versão **31-11** com um mais completo equipamento, inclui bomba de enxaguamento, consome 1,2l por cesto. Tem uma grande versatilidade de uso e alta produção, graças a um sistema de enxaguamento adaptativo muito avançado.

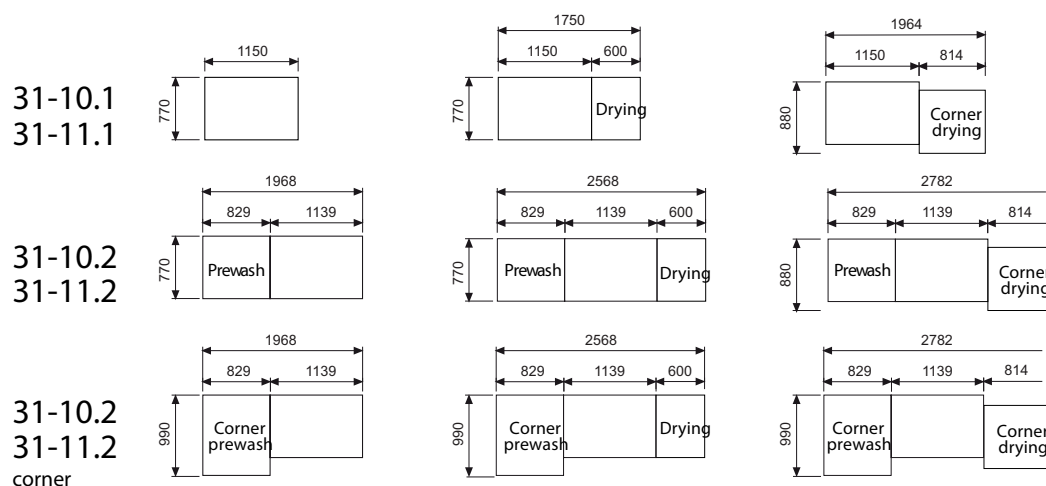
Uma gama compacta mas perfeitamente articulável como as **isytech**, permite que os utilizadores encontrem a sua máquina ideal para uma máxima eficiência de lavagem com a maior rapidez possível e com custos reduzidos de instalação e operação.

Principais Benefícios

- Alto desempenho e excelentes resultados
- Uso versátil e flexível
- Intuitivo e fácil de utilizar
- Reduzidos custos de operação
- Conectividade garantida por ligação USB no dispositivo de controlo
- Ergonómico e de fácil limpeza
- Segurança e qualidade

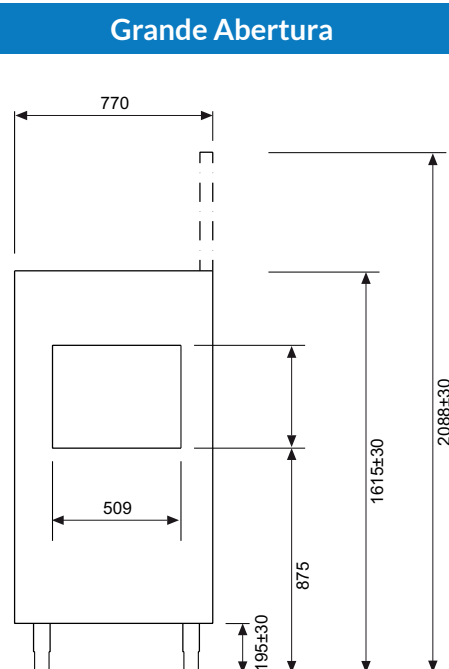
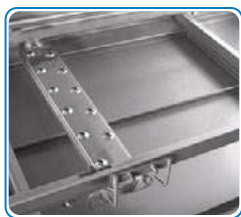


Dimensões Gerais





Equipamento de série	Código	Quantidade
Cesto quadrado para copos	780072	1
Cesto quadrado para pratos	780135	1
Cesto para talheres	780139	1



Características Técnicas						Potência		
	Temp. de Lavagem	Tempe. Enxaguamento	Capacidade	Consumo Enxaguamento	Consumo Enxaguamento	Potência Total	Potência Total	Potência Total
	°C	°C	Cestos/hora	litros/hora	litros/cesto	Alimentação Água Quente (40-60 °C) kW	Alimentação Água Fria (15-40°C) Recuperador Calor kW	Alimentação Água Fria (15-40 °C) kW

isytech 31-10.1

400 V - 50 Hz - 3N

Max. Capacidade	60	82	120	160	1,3	22,0	24,7	28,5
Contacto Prolongado*	60	82	60	160	2,7	22,0	24,7	28,5

isytech 31-10.2

400 V - 50 Hz - 3N

Max. Capacidade	60	82	200	270	1,4	29,5	34,2	41,0
Contacto Prolongado*	60	82	110	270	2,5	29,5	34,2	41,0

isytech 31-11.1

400 V - 50 Hz - 3N

Alta Capacidade	63	82	160	200	1,2	22,2	24,9	31,7
Propósito Geral	60	82	120	140	1,2	22,2	24,9	31,7
Contacto Prolongado*	63	82	60	140	2,3	22,2	24,9	31,7
Copos	60	65	60	200	2,5	22,2	24,9	31,7

isytech 31-11.2

400 V - 50 Hz - 3N

Alta Capacidade	63	82	270	320	1,2	29,7	34,4	41,2
Propósito Geral	60	82	200	240	1,2	29,7	34,4	41,2
Contacto Prolongado*	63	82	110	240	2,2	29,7	34,4	41,2
Copos (sem pré-lavagem)	60	65	135	320	2,5	29,7	34,4	41,2

* 2' acc. DIN specc 10534



PROTECH

Modelo	Código	
31-20.1 Lavagem - Múltiplo Enxaguamento (DuoRinse)	T211CDT	
31-21.1 Lavagem - Múltiplo Enxaguamento (UltraRinse)	T221CDT	
31-20.2 Pré-Lavagem - Lavagem - Múltiplo Enxaguamento (DuoRinse)	T212CDT	
31-21.2 Pré-Lavagem - Lavagem - Múltiplo Enxaguamento (UltraRinse)	T222CDT	
31-20.3 Pré-Lavagem - Lavagem 1 - Lavagem 2 - Múltiplo Enxaguamento (DuoRinse)	T213CDT	
31-21.3 Pré-Lavagem - Lavagem 1 - Lavagem 2 - Múltiplo Enxaguamento (UltraRinse)	T223CDT	

Eficiência e rapidez

Máquinas de lavar de túnel com enxaguamentos múltiplos e de alto desempenho, designadas em duas classificações diferentes:

31-20 O sistema de enxaguamento sequencial DuoRinse para uso particularmente intensivo com talheres muito sujos em todos os ciclos.

31-21 O UltraRinse triplo, capaz de combinar alta produtividade e baixo consumo de água, energia e detergente.

Uma gama compacta mas perfeitamente articulável como as **isytech**, permite que os utilizadores encontrem a sua máquina ideal para uma máxima eficiência de lavagem com a maior rapidez possível e com custos reduzidos de instalação e operação.

Foi dada a máxima atenção à facilidade de limpeza e manutenção. Por exemplo o módulo de enxaguamento vem agora equipado com uma ampla abertura de porta que oferece acessibilidade ideal sem diminuir a facilidade de uso garantida pelo painel de controlo com interface LED intuitivo.

Principais Benefícios

- Alto desempenho e excelentes resultados
- Uso versátil e flexível
- Intuitivo e fácil de utilizar
- Reduzidos custos de operação
- Conectividade garantida por ligação USB no dispositivo de controlo
- Ergonómico e de fácil limpeza
- Segurança e qualidade



Dimensões Gerais

31-20.1			
31-21.1			
31-20.2			
31-21.2			
31-20.2			
31-21.2			
corner			
31-20.3			
31-21.3			
31-20.3			
31-21.3			
corner			



Equipamento de série	Código	Quantidade
Cesto quadrado para copos	780072	1
Cesto quadrado para pratos	780135	1
Cesto para talheres	780139	1



Características Técnicas						Potência			
	Temp. de Lavagem	Tempe. Enxaguamento	Capacidade	Consumo Enxaguamento	Consumo Enxaguamento	Potência Total Alimentação Água Quente (40-60 °C)	Potência Total Alimentação Água Fria (15-40°C) Recuperador Calor kW		Potência Total Alimentação Água Fria (15-40 °C)
	°C	°C	Cestos/hora	litros/hora	litros/cesto	kW	ProHeat	ProHeat Plus	kW
protech 31-20.1						400 V - 50 Hz - 3N			
Max. Capacidade	60	80	200	300	1,5	26,9	35,6	34,1	40,9
Propósito Geral	60	80	150	300	1,5	26,9	35,6	34,1	40,9
protech 31-21.1						400 V - 50 Hz - 3N			
Max. Capacidade	63	85	200	160	0,8	21,0	25,1	23,6	29,0
Propósito Geral	60	85	150	130	0,9	21,0	25,1	23,6	29,0
Contacto Prolongado*	63	85	95	130	1,4	21,0	25,1	23,6	29,0
Copos (sem pré-lavagem)	60	65	95	160	1,7	21,0	25,1	23,6	29,0
protech 31-20.2						400 V - 50 Hz - 3N			
Alta Capacidade	60	80	270	400	1,5	30,9	40,6	39,1	46,4
Propósito Geral	60	80	270	400	1,5	30,9	40,6	39,1	46,4
protech 31-21.2						400 V - 50 Hz - 3N			
Alta Capacidade	63	85	270	220	0,8	25,0	28,6	27,1	34,4
Propósito Geral	60	85	200	160	0,8	25,0	28,6	27,1	34,4
Contacto Prolongado*	63	85	140	160	1,1	25,0	28,6	27,1	34,4
Copos	60	65	140	220	1,6	25,0	28,6	27,1	34,4
protech 31-20.3						400 V - 50 Hz - 3N			
Alta Capacidade	60	80	320	490	1,5	43,9	59,1	57,6	64,4
Propósito Geral	60	80	250	490	1,5	43,9	59,1	57,6	64,4
protech 31-21.3						400 V - 50 Hz - 3N			
Alta Capacidade	63	85	270	220	0,8	25,0	28,6	27,1	34,4
Propósito Geral	60	85	200	160	0,8	25,0	28,6	27,1	34,4
Contacto Prolongado*	63	85	140	160	1,1	25,0	28,6	27,1	34,4
Copos	60	65	140	220	1,6	25,0	28,6	27,1	34,4

* 2' acc. DIN specc 10534



TOPTECH

Modelo	Código	
31-22.1 Lavagem - Múltiplo Enxaguamento - Recuperador de calor - Secagem	T301CDJ	
31-22.2 Pré-Lavagem - Lavagem - Múltiplo Enxaguamento - Recuperador de calor - Secagem	T302CDJ	
31-22.3 Pré-Lavagem - Lavagem 1- Lavagem 2 - Múltiplo Enxaguamento - Recuperador de calor - Secagem	T303CDJ	

Eficiência e rapidez

Máquinas de lavar de túnel de uma geração inovadora, que são uma referência do sector pelas suas vantagens para os utilizadores e um perfeito rácio preço vs desempenho.

Uma gama compacta mas perfeitamente articulável como as toptech, permite que os utilizadores encontrem a sua máquina idela para uma máxima eficiência de lavagem com a maior rapidez possível e com custos reduzidos de instalação e operação.

As toptech de lavar loiça de túnel estão disponíveis em um nível de configuração: 31-22 que incluem um recuperador de calor e um túnel de secagem em linha, caracterizada pela sua tecnologia avançada e um consumo reduzido até 0,6 litros por cesto.

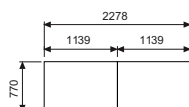
Principais Benefícios

- Alto desempenho e excelentes resultados
- Uso versátil e flexível
- Intuitivo e fácil de utilizar
- Reduzidos custos de operação
- Conectividade garantida por ligação USB no dispositivo de controlo
- Ergonómico e de fácil limpeza
- Segurança e qualidade
- Filtros metálicos de gaveta

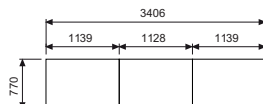
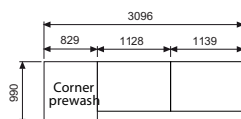


Dimensões Gerais

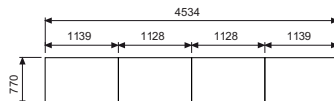
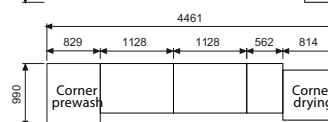
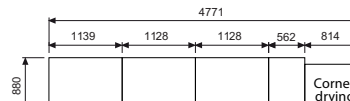
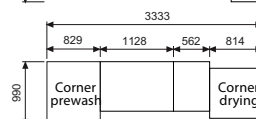
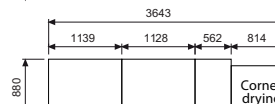
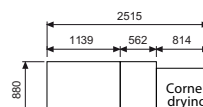
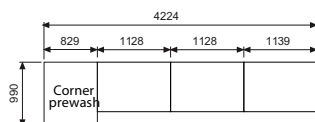
31-22.1



31-22.2

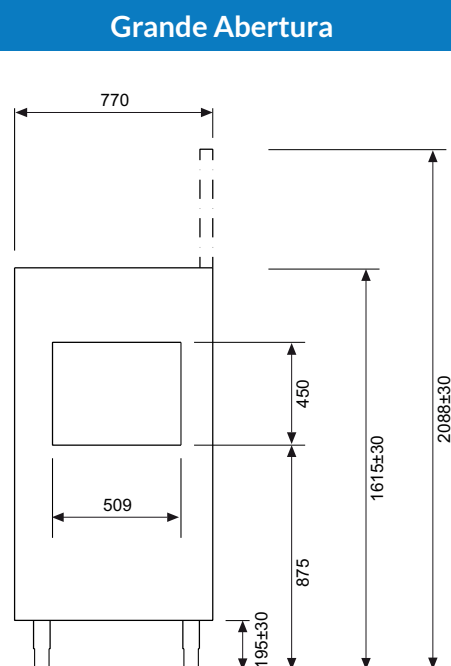
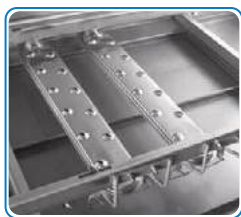
31-22.2
corner prewash

31-22.3

31-22.3
corner prewash



Equipamento de série	Código	Quantidade
Cesto quadrado para copos	780072	1
Cesto quadrado para pratos	780135	1
Cesto para talheres	780139	1



Características Técnicas							Potência
	Temp. de Lavagem	Tempe. Enxaguamento	Capacidade	Consumo Enxaguamento	Consumo Enxaguamento	Repartição Sup/Inf	Potência Total
	°C	°C	Cestos/hora	litros/hora	litros/cesto	%	Alimentação Água Fria (15-40 °C)
							kW

toptech 31-22.1

400 V - 50 Hz - 3N

Alta Capacidade	63	82	210	140	0,7	57/43	37,4
Propósito Geral	60	82	160	120	0,8	50/50	37,4
Contacto Prolongado*	60	82	95	120	1,3	50/50	37,4
Intensivo	63	82	120	160	1,3	50/50	37,4
Copos	60	65	120	140	1,2	43/57	37,4

toptech 31-22.2

400 V - 50 Hz - 3N

Alta Capacidade	63	82	270	170	0,6	59/41	44,1
Propósito Geral	60	82	210	150	0,7	53/47	44,1
Contacto Prolongado*	60	82	165	150	0,9	53/47	44,1
Intensivo	63	82	180	200	0,9	50/50	44,1
Copos (sem pré-lavagem)	60	65	160	180	1,1	44/56	44,1

toptech 31-22.3

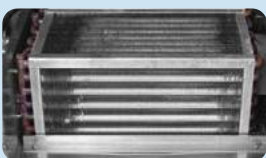
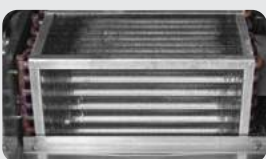
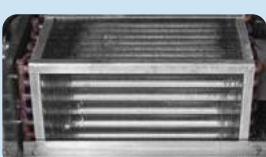
400 V - 50 Hz - 3N

Alta Capacidade	63	82	300	170	0,6	59/41	46,8
Propósito Geral	60	82	250	170	0,7	59/41	46,8
Contacto Prolongado*	60	82	230	150	0,7	53/47	46,8
Intensivo	63	82	210	200	0,9	50/50	46,8
Copos (sem pré-lavagem)	60	65	160	180	1,1	44/56	46,8

* 2' acc. DIN specc 10534

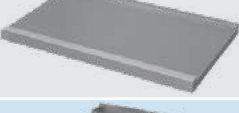


ACESSÓRIOS

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código		
Pré-Lavagem de Ângulo	99x82x156,5		P		
Unid. Secagem Reta para isytech e protech	60x77x177,5		A		1400 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N 6,0 kW + 0,55 kW (exaustor)
			L		1400 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N 9,0 kW + 0,55 kW (exaustor)
Unid. Secagem de Canto para isytech e protech	82x87,9x177,5		B		1400 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N 6,0 kW + 0,55 kW (exaustor)
			I		1400 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N 9,0 kW + 0,55 kW (exaustor)
Unid. Secagem de Canto para topotech 31-22.1, 31-22.2, 31-22.3	82x87,9x177,5		U		1400 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N 9,0 kW + 0,55 kW (exaustor)
Extrator de Vapor para isytech e protech	Ø 25 - Alt. 21		E		700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Recuperador de Calor para isytech e protech	Ø 25 - Alt. 21		R		700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Recuperador de Calor Plus para protech			RR		700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Recuperador de Calor para osmose inversa de água para isytech e protech	Ø 25 - Alt. 21		Z1		700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Recuperador de Calor para osmose inversa de água para protech			ZZ		700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Recuperador de Calor para osmose inversa de água para topotech	Ø 25 - Alt. 21		Z2		700 m³/h 400 V - 50 Hz - 3N ph 0,2 kW
Doseador de detergente e abrillantador			Y		
Alimentação de água fria para isytech e protech			W		+9,5 kW
Botão de emergência			X		



ACESSÓRIOS

Acessório	Dimensões (LxPxA) (cm)		Código		
Mesa de entrada ou saída com micro interruptor de fim de curso	70x70x85		75482		
	110x70x85		75483		
Mesa de saída com módulo de secagem com micro interruptor de limite	70x70x85		75484		
	110x70x85		75485		
Unidade de canto mecanizada para alimentação em rack para máquina de saída direita	60x65x85		75480		
Unidade de canto mecanizada para alimentação em rack para máquina de saída esquerda	60x65x85		75481		
Tabela de ligação	100x60		717099		
	100x60		717100		
Mesa de triagem com pia e proteção contra respingos para máquina de saída direita	120x70x85		75451		Dimensões da pia 50x40x25cm
	150x70x85		75452		
	180x70x85		75453		
Mesa de triagem com pia e proteção contra respingos para máquina de saída esquerda	120x70x85		75456		Dimensões da pia 50x40x25cm
	150x70x85		75457		
	180x70x85		75458		
Mesa de triagem com pia, furo de despejo e proteção contra respingos para máquina de saída direita	120x70x85		75446		Dimensões da pia 50x40x25cm
	150x70x85		75447		
	180x70x85		75448		
Mesa de triagem com pia, furo de despejo e proteção contra respingos para máquina de saída esquerda	120x70x85		75441		Dimensões da pia 50x40x25cm
	150x70x85		75442		
	180x70x85		75443		
Unidade de rolos reta com lavatórios e pernas interruptor de limite	110 (114,5)x63x87,5		717066		Com elemento de fechamento (A) + 4,5cm longer
	160 (164,5)x63x87,5		717067		
	210 (214,5)x63x87,5		717086		
	260 (264,5)x63x87,5		717087		
Unidade móvel de rolos com interruptor de limite defletor tipo E	114,5x64x87,5		717069		
	164,5x64x87,5		717070		
	214,5x64x87,5		717088		
Rolo de curva 90° com lavatório e pernas	110x110x87,5		717068		
Curva mecânica de 90° apenas para descarga Apenas para racks 780072, 780135 Não compatível com unid. sacagem de canto	80x80x87,5		75500		
Curva mecânica de 90° apenas para descarga para máquina de saída direita Apenas para racks 780072, 780135 Não compatível com unid. sacagem de canto	140x80x87,5		75660DX		
Curva mecânica de 90° apenas para descarga para máquina de saída esquerda Apenas para racks 780072, 780135 Não compatível com unid. sacagem de canto	140x80x87,5		75660SX		



Bases profissionais para fazer crepes. Design simples e robusto para tornar fácil a sua utilização.

- Construção geral em aço inox
- Poderoso dispositivo para confeccionar rapidamente
- Gaveta e tabuleiro de armazenamento em aço inox
- Base redonda com Ø 400 mm
- Placa de ferro fundido com revestimento antiaderente
- Distribuição do calor otimizado
- Termostato ajustável de 0°C a 300°C
- Luz indicadora de temperatura
- Suporte sobre quatro pés de borracha
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Simples	Dupla
Nº de Base	nº	1	2
Base (mm)	Ø	400	400 x2
Dimensões (LxPxAl)	mm	450x485x240	860x500x250
Potência	W	3000	2x 3000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	15	33

AQUECEDOR DE SALSICHAS

Aquecedor de salsichas profissional com aquecimento para o pão. O cesto resistente e o cilindro em vidro manterão as suas salsichas quentes e prontas para uso.

- Construção geral em aço inox
- Bandeja da água em alumínio
- Indicador de temperatura
- Cilindro em vidro: Ø 200 mm x A240 mm
- Termostato ajustável de 30°C a 100°C
- Placa de aquecimento: Ø 200 mm
- Protegido com interruptor On/Off
- Suporte sobre quatro pés de borracha e equipado com pegas
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ADS 2
Dimensões (LxPxAl)	mm	580x360x460
Potência	W	2x 800
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	9,96



- Construção geral em aço inox
- Depósito em alumínio para 2 ou 3 pacotes
- Resistência blindada
- Regulação de temperatura
- Pega em inox para pacotes de leite
- Interruptor On/Off


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		XDAL 2P	XDAL 3P
Dimensões (LxPxA)	mm	195x160x250	275x160x250
Potência	W	650	1050
Voltagem	V	230	230
Peso	Kg	5,8	7,7

TERMOS DE LEITE

- Aço inox de qualidade área alimentar
- Depósito de banho-maria em aço inox
- Depósito de leite em aço inox
- Resistência em aço inox
- Termostato de temperatura 0-85°C
- Torneira de saída do leite
- Aparadeira recolhe pingos em aço inox
- Pés antiderrapantes
- Fácil limpeza


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		5L	5L + 5L
Dimensões (LxPxA)	mm	280X310X520	540X310X520
Potência	W	1200	2400 (2x 1200)
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	8	16



Máquina de Pipocas profissional, indispensável para festas, feiras ou cinemas.

- Equipado com um tabuleiro para migalhas
- Forma para pipocas com capacidade para 150 gramas de grãos de milho de cada vez
- As portas de vidro evitam que as pipocas se espalhem
- A panela de pipocas pode ser rodada/inclinada

Também quer poder andar por todo o lado com a sua máquina de pipocas?

- Com duas rodas grandes e 2 rodas pequenas
- Travão nas rodas traseiras
- Fácil de montar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Máquina de Pipocas	Carrinho de Pipocas
Dimensões (LxPxA)	mm	560x420x760	940x370x820
Potência	W	1375	-
Voltagem	V-Hz	230-50	-
Peso	Kg	24	15



- Interior e exterior em aço inox
- Adequado para pratos com Ø 330 mm
- Capacidade 25 litros
- Temporizador até 30 minutos
- 6 níveis de potência
- Interior com luz


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
ACTI 25L

Dimensões (LxPxAl)	mm	483x420x281
Dimensões Câmara (LxPxAl)	mm	340x344x220
Potência	W	900
Peso	Kg	14



- Construção geral em aço inox
- Capacidade 25 litros
- Descongelação automática
- 5 níveis de potência
- Prato rotativo de Ø 315 mm
- Função Grill


ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
ACTI FD925

Dimensões (LxPxAl)	mm	513x424x307
Dimensões Câmara (LxPxAl)	mm	328x368x206
Potência	W	900
Peso	Kg	14,8



Micro-ondas profissional com capacidade de 25 litros e 1000W de potência, adequado para cozinha industrial e hoteleira. Com 20 programas pré-programados à escolha e a sua potência permitem uma utilização muito variada e capacidade de resposta.

- Exterior e interior em aço inoxidável
- Porta transparente sem fechadura, fácil de abrir e fechar, interior com iluminação
- Painel de controlo com temporizador digital
- Prato de cerâmica no fundo para melhor distribuição do calor
- 3 diferentes "níveis de potência":
Descongela = 30% | Medio = 50% | Alto = 100%
- Apropriado para pratos com um diâmetro de 320mm
- Adequado para tabuleiros (**Plásticos**) 1/2GN e mais pequenos



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACTI 1000
Dimensões (LxPxAl)	mm	520x435x312
Dimensões Câmara (LxPxAl)	mm	364x335x212
Potência	W	1000
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	18

PLACAS DE INDUÇÃO

Placas de indução 3,5kW com placas de vidro de alta qualidade. Pannel de controle por toque em material de vidro.

- Placa de indução de construção geral em aço inox
- Equipado com proteção elétrica para sobreaquecimento
- Temperatura pode ser definida em 10 passos
- Temporizador: Display LD (0-180 minutos)
- Temperatura ajustável de 60 a 240°C
- Fácil de limpar e manter a superfície lisa



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ACTI IND3500	ACTI IND3500XL	ACTI IND5000
Dimensões (LxPxAl)	mm	330x425x105	440x540x130	402x525x183
Dimensões da placa máxima	mm	Ø 240	Ø 280	Ø 320
Potência	W	3500	3500	5000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	400-50
Peso	Kg	5,2	8,9	10,3

Panela de sopa profissional. Muito bom equipamento.

- Taça e tampa em aço inox
- Tampa com alça e abertura para colher
- Construção com banho-maria
- Revestimento em pó durável
- Termostato regulável: 30°C a 90°C
- Indicador de temperatura
- Várias etiquetas incluídas
- Apoia-se em três pés de borracha
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		ACTI 10L
Dimensões (LxPxA)	mm	330x330x360
Capacidade	L	10
Potência	W	400
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	4,8

MÁQUINAS DE WAFFLES CLASSIC

Máquinas de alto desempenho com um poderoso elemento de aquecimento que prepara o molde rapidamente e o mantém quente.

- Estrutura em aço inox.
- Controle da temperatura de 0 - 300°C
- Placa em ferro fundido com revestimento antiaderente
- Superfície fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

		Simple	Dupla
Dimensões (LxPxA)	mm	300x380x270	630x380x270
Potência	W	1600	2x 1000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	10	18



370

TRITURADORES DE GELO

TECNOINOX

Produção de granulado seco, ideal para cocktails, bandejas de apresentação/conservação de peixe, etc

- Fácil regulação das dimensões do granulado por regulação mecânica
- Superprodução: 6 Kg/minuto (360 Kg/h)
- Robusto: construído em aço inox de alta qualidade
- Com microinterruptores na tampa e na porta
- O gelo é recolhido numa bandeja, de série, GN 1/3 com 150mm de altura.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

030020 -IR/O

Capacidade do tanque	Kg	3-3,5
Dimensões (LxPxAl)	mm	240x430x490
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	9,96



Precisa de pouco espaço e rapidamente transforma cubos de gelo em perfeito gelo triturado

- Estrutura em aço inox
- De fácil limpeza garante a higiene
- Custos de energia reduzido



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TR3 INOX

Capacidade do tanque	Kg	3
Dimensões (LxPxAl)	mm	180x330x320
Depósito	Kg	1
Peso	Kg	10



LAMINADOR DE GELO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1332380777

Capacidade	Kg/h	65
Dimensões (LxPxAl)	mm	210X420X430
Potência	W	250
Peso	Kg	12



Perfeitos para a preparação de cocktails, drinks e outros.
Vai permitir uma considerável expansão da oferta

- Copos em plástico (P100 e P100D) e aço inox (P103)
- Fácil e prático de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		P100	P103	P100D
Dimensões (LxPxAl)	mm	200x200x460	230x230x520	350x200x460
Copo Capacidade	L	Plástico (1,5)	Aço inox (3,0)	Plástico (2x 1,5)
Motor 2 Velocidades	rpm	I 10000 (50Hz)	I 12000 (50Hz)	I 10000 (50Hz)
		II 15000 (50Hz)	II 22000 (50Hz)	II 15000 (50Hz)
Potência	W	400	1000	800
Peso	Kg	4,0	5,5	8,0

Blender de desempenho máximo com um copo grande de 2,5L.
O potente motor de 2HP atinge as 28.000 rpm. Lâminas fortes
em aço inox AISI 304. O copo é 100% BFA Free.

- Adequado para cargas intensivas por longos períodos
- Equipado com função pulse
- Conjunto de 6 lâminas desmontável
- Abertura na tampa para recarga
- Proteção termal
- Fácil de desmontar e limpar



BLENDERS



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Extreme Power Blender XL	
Dimensões (LxPxAl)	mm	260x253x566	
Copo	L	2,5	
Produção dia (Copos)	nº	75	
Potência	W	1800	
Voltagem	V-Hz	230-50	
Peso	Kg	5,5	



Espremedores de citrinos profissionais em aço inox, robustos e duradouros para todo o tipo de estabelecimentos.

- Produção 200 laranjas/hora
- Versão de pressão manual (ECM)
- Versão de pressão por alavanca (ECP)
- Fácil de limpar e usar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		ECP	ECM
Dimensões (LxPxA)	mm	200x300x370	200x280x340
Potência	W	130	130
Nível de ruído (1 m.)	dB(A)	60	60
Ruído de fundo	dB(A)	25	25
Peso	Kg	8	7

Espremedores de citrinos de qualidade de topo para gastronomia. Perfeito para qualquer cozinha.



- Design de luxo em alumínio com tampa em ABS preto
- Anti-corrosão e resistente a riscos
- Partes plásticas duráveis e filtro removível
- Motor silencioso e poderoso de 1/4 HP
- Proteção termal e botões resistentes à água
- Fácil de limpar e peças laváveis em máquina



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		32LH	32LH XL Automática
Dimensões (LxPxA)	mm	220x310x360	210x475x336
Potência	W	180	230
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Velocidade	rpm	1800	1800
Peso	Kg	4,5	8

Máquina de sumos automática muito robusta com construção base, depósito e cesto superior em aço inox. É um modelo de mesa compacto e faz o seu trabalho rápido e bem.

- Motor forte e sistema de sumo com engrenagens de metal
- Altura máxima do copo / garrafa 16cm
- Peças de prensa anticorrosivas
- Múltiplos interruptores de segurança
- Interruptor on/off no lado
- Uma grande vantagem é a facilidade de limpeza



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MAJ-25
Capacidade (Ø 60-80mm)	nº	18-25 unid./min.
Capacidade de carga	kg	8
Dimensões (LxPxA)	mm	450x360x775
Potência	W	20
Voltagem	V-Hz	230-50
Peso	Kg	41

DISPENSADORES DE SUMOS

Design moderno e elegante, com regulação de temperatura automático. Arrefece rapidamente e funciona silenciosamente. 100% BFA Free

- Estrutura em aço inox.
- Recipientes fortes em polycarbonato
- Equipado com bandeja para escoamento
- Termostato variável de 7°C a 12°C
- Fácil de limpar



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		DP1-18	DP2-18
Capacidade Cuba	L	18	2x 18
Dimensões (LxPxA)	mm	340x450x700	490x450x700
Potência	W	151	244
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	25	32



- Design colorido e compacto
- Sistema de mistura de pá
- Fácil enchimento da cuba
- Bandeja removível
- Fácil de utilizar

- Limpeza fácil de todos os componentes
- Muito baixo consumo de energia
- Temperatura de bebida ajustável
- Versão especial iogurte disponível por encomenda
- Versão VL preparada para sumos com polpa



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VL 112	VL 125	VL 223
Capacidade Cuba	L	12	25	2x 12
Dimensões (LxPxA)	mm	180x460x670	335x460x670	335x460x670
Potência Compressor	Hp	1/8	1/6	1/6
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Gás refrigerante		R134a	R134a	R134a
Peso	Kg	18	28	28



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		VL 250	VL 334	VL 446
Capacidade Cuba	L	2x 25	3x 12	4x 12
Dimensões (LxPxA)	mm	655x460x670	500x460x670	655x460x670
Potência Compressor	Hp	1/3	1/4	1/3
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Gás refrigerante		R134a	R134a	R134a
Peso	Kg	43	36	43

Modelos em Sílica

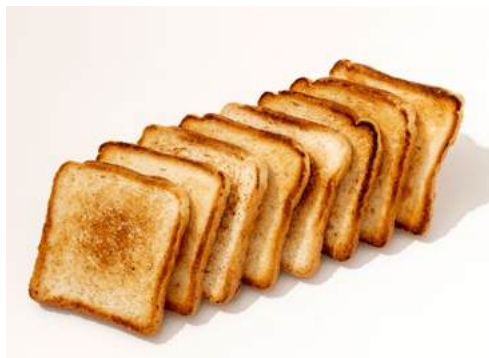
- Construção em aço inox
- Interruptores ON/OFF com seleção independente por rampa
- Grelhas de proteção das resistências
- Grelha amovível com pega
- Tabuleiro recolha de migalhas
- Com temporizador



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDT 1TI (Simple)	XDT 2TI (Dupla)
Dimensões (LxPxAl)	mm	532x270x280	532x270x370
Capacidade Fatias	nº	6	2x 6
Potência	W	2000	3000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	7,7	9,4

Modelos em Cromoníquel

- Construção em aço inox
- Interruptores ON/OFF com seleção independente por rampa
- Grelha amovível com pega
- Tabuleiro recolha de migalhas
- Com temporizador



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDTB 1TI (Simple)	XDTB 2TI (Dupla)
Dimensões (LxPxAl)	mm	535x270x280	535x270x370
Capacidade Fatias	nº	6	2x 6
Potência	W	2200	3300
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	7	9,1



Torradeiras de resistência sílica verticais. Ideal para hotelaria, este equipamento é aquecido por resistências cerâmicas (2 por nível). Cada nível é controlado de forma independente pelos interruptores localizados na parte inferior do aparelho.

- Construção em aço inox
- Interruptores ON/OFF com seleção independente por rampa
- Grelhas de proteção das resistências
- Grelha amovível com pega
- Tabuleiro recolha de migalhas
- Com temporizador



XDTE 2TI



XDTE 3TI



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDTE 2TI	XDTE 3TI
Dimensões (LxPxA)	mm	355x270x370	355x270x465
Nº de pisos	nº	2	3
Potência	W	1800	2400
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	6,5	8,9

TORRADEIRAS DE BUFFET



Torradeiras de de buffet, com bandeja superior para manter os alimentos quentes.

- Construção em aço inox
- Controlos de potência independentes
- Interruptor ON/OFF
- Regulação de velocidade do tapete
- Tapete em aço inoxidável
- Pés reguláveis



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		XDTV 210	XDTV 280	XDTV 375
Dimensões (LxPxA)	mm	430x570x450	500x570x450	595x570x450
Dimensões interior (LxA)	mm	210x75	280x75	375x75
Potência	W	2600	3000	4000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	20,6	24,8	30

Grelhadores de prensa profissionais com grelhas pesadas de ferro fundido. Inclui uma escova de limpeza, que facilita e ajuda bastante, a manter o grelhador limpo.

- Estrutura e pega em aço inox
- Distribuição de calor otimizada
- Ambos os lados nervurados
- Indicador de temperatura luminoso
- Termostato variável de 0°C a 300°C
- Equipado com tabuleiro coletor
- Ideal para diversas preparações



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		MCG GR	MCG BIG GR	MCG Panini
Dimensões (LxPxA)	mm	290x305x210	570x305x210	410x305x210
Placa Superior (LxP)	mm	214x214	2x 214x214	335x220
Placa Inferior (LxP)	mm	220x235	2x 220x235	335x220
Potência	W	1800	2x 1800	2200
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	17,5	24	20



Grelhadores de contacto, com placas lisas ou nervuradas de bastante fácil utilização e excelentes resultados.

Uma ferramenta valiosa na cozinha

- A possibilidade de chegar aos 400°C oferece uma grande versatilidade
- Redução do tempo em 60% resulta em alta poupança energética
- Distribuição uniforme do calor
- De fácil limpeza e manutenção. Sempre pronto de usar

Tipo de Placa	Superior / Inferior
P	Lisa / Lisa
PR	Nervurada / Lisa



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		SP010P	SP010PR	SP015PR	SP020P	SP020PR
Tipo de Controlo		Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Dimensões (LxPxAl)	mm	331x458x176	331x458x176	481x457x182	617x459x176	619x458x176
Dimensões Placa (LxP)	mm	250x250	250x250	400x300	2x 250x250	2x 250x250
Potência	W	1500	1500	3000	3000	3000
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50	230-50	230-50	230-50
Peso	Kg	10	10	13	17	17

Modelos de alta qualidade e luxuosos. Perfeita moagem para os seus grãos de café frescos

- Produção: 500 gr em 5 minutos
- Motor com proteção térmica
- Container de plástico transparente
- Moinhos de aço temperado Ø 60 mm
- Grau da moagem ajustável
- Dosagem ajustável de grãos de café moídos
- Temporizador para a moagem dos grãos
- Alavanca do dispensador: esquerda ou direita



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		Automática 2000 gr	Digital 2000 gr - Silenciosa (<45 dB)
Dimensões (LxPxAl)	mm	210x380x600	210x380x600
Potência	W	356	356
Voltagem	V-Hz	230-50	230-50
Peso	Kg	9	9
PREÇO	Euros	586,00€	1.068,00€

Modelos disponíveis de 1 a 3 grupos com design muito elegante devido à caixa de metal revestida a preto

- Fácil de utilizar com práticos botões táteis
- Filtro de gotejamento cromado e tabuleiro espaçoso em aço inox
- Injeção direta de água da caldeira para o café
- Com válvula de sobrepressão e caldeira com válvula anti-vácuo
- Assenta em 4 pés de borracha ajustáveis em altura
- Com programa de limpeza automática

MÁQUINAS DE CAFÉ

4 opções de dose de café

- Expresso
- Café Grande
- 2 Expressos
- 2 Cafés Grandes

Incluído

- Mangueira de drenagem com uma curva
- 1x pistão simples
- 1x pistão duplo (1 Grupo) ou 2x pistão duplo (2 Grupo) ou 3x pistão duplo (3 Grupo)
- Filtro cego
- Escova de limpeza



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		1 Grupo	2 Grupos Compacta	2 Grupos	3 Grupos
Dimensões (LxPxAl)	mm	380x450x470	500x480x520	670x500x520	880x510x520
Produção chávenas expresso/hora	nº	180	360	360	540
Capacidade da caldeira	L	3	6,5	11	18
Pressão da bomba	bar	1	1	1	1
Potência	W	1800	2700	3700	5200
Voltagem	V-Hz	230-50-1	230-50-1	230-50-1	230-50-1
Peso	Kg	30	51	66	80



380

LAVANDARIA

Speed Queen®

MÁQUINAS LAVAR ROUPA (ALTA CENTRIFUGAÇÃO COMERCIAL) SECADORES COMERCIAIS

SF/SD
LINHA

SC70	SF	SFC	STW	STWC
DAM7	SD	SDC	STD	STDC



SD

SF

TECNOLOGIA DE BALANCEAMENTO DE PONTA

A suspensão atualizada e as novas tecnologias de detecção na linha SF redistribuem as cargas e mantêm os tempos de ciclo - resultando em menos custos com serviços públicos, menos vibração e uma redução significativa do ruído.

FORÇA G INCOMPARÁVEL

A velocidade de rotação final de 1200 RPM na linha SF (1400 RPM na SC65) remove mais água, reduz os tempos de secagem e diminui o consumo de energia.

CARACTERÍSTICAS DA MÁQUINAS DE LAVAR

- Tambor em aço inox no interior e exterior
- Totalmente independente: pode ser instalado em qualquer piso e qualquer nível
- Suspensão melhorada com nova programação em caso de desbalanceamento
- Compartimento de detergente com 4 divisões
- Abertura de porta de 180° para fácil carga e descarga
- Cofres e mecanismos de moedas opcionais
- Bomba de drenagem de série, válvula de drenagem opcional
- Painéis superior, frontal e lateral padrão disponíveis em cinzento antracite
- Aquecimento elétrico ou fonte externa de água quente
- 6 programas de lavagem
- Possibilidade de alterar os programas existentes » Adicionar pré-lavagem » Tempo de lavagem » enxaguamento adicional
- Indicação LED do estado do programa
- Contagem decrescente do tempo restante

CARACTERÍSTICAS DOS SECADORES

- Cilindro de aço galvanizado
- Filtro de fibras superdimensionado localizado na parte frontal para fácil limpeza
- Potentes sopradores-exaustores garantem tempos curtos de secagem e baixos custos operacionais
- Abertura de porta de 180° para fácil carga e descarga
- Cofres e mecanismos de moedas opcionais
- Painéis superior, frontal e lateral padrão disponíveis em cinzento antracite
- Aquecimento a gás ou elétrico
- 4 programas de secagem
- Indicação LED do estado do programa
- Contagem decrescente do tempo restante

DAM7/
DAMC7

SC70

SF

SFC

STW/D (C)

SD

SDC



		SC70		SF	SFC
TIPO					
CAPACIDADE	kg	7		9,5 (1/10)	9,5 (1/10)
VOLUME DO TAMBOR	l	60		96,8	96,8
MOTOR					
Frequência controlada	kW	-		0,67	0,67
CENTRIFUGAÇÃO	rpm	1400		1200	1200
FACTOR G		530		440	440
LIGAÇÃO ELÉTRICA		3x400V 50Hz		1x220-240V 50Hz 3x380-415V+N 50 Hz	1x220-240V 50/60Hz 3x380-415V+N 50 Hz
AQUECIMENTO ELÉTRICO	kW	3,2		4,8	4,8
DRENAGEM					
Bomba		padrão		padrão	padrão
Válvula drenagem		opcional		opcional	opcional
DIMENSÕES					
AxLxP	mm	850x595x591		1027x683x704	1126x683x704
Peso Líquido	kg	77		113	119
DADOS TRANSPORTE					
Volume (embalado)	m³	0,39		0,71	0,77
Embalado AxLxP	mm	920x640x661		1150x760x860	1150x760x860
Peso Bruto	kg	80		122	128
(Aquec. Elétrico)					
Com bomba de esgoto					
Sem bomba de esgoto (com válvula)					

		DAM7	DAMC7 (Condensação) DAM7 HP (Bomba de Calor)	SD (230V/400V)	SDC (230V/400V)
TIPO					
CAPACIDADE	kg	6,5	6,5	8,2	8,2
VOLUME DO TAMBOR	l	117	117	198	198
LIGAÇÃO ELÉTRICA	kW	3x380-415V+N 50Hz	3x380-415V+N 50 Hz	1x220-240V 50/60Hz 3x380-415V+N 50 Hz	1x220-240V 50/60Hz 3x380-415V+N 50 Hz
AQUECIMENTO ELÉTRICO	kW	3	2,5	5,2 (230V) 5,3 (400V)	5,3 (400V)
AQUECIMENTO A GÁS	kW	N/A	N/A	7,3	7,3
POTÊNCIA DO MOTOR	kW	-	-	0,25	0,25
DIMENSÕES					
AxLxP	mm	850x595x654	850x595x654	1027x683x711	1126x683x711
Peso Líquido	kg	40	45	68	74
DADOS TRANSPORTE					
Volume (embalado)	m³	0,43	0,43	0,71	0,77
Embalado AxLxP	mm	920x640x723	920x640x723	1150x760x860	1150x760x860
Peso Bruto	kg	45	50	73	79
Aquecimento Elétrico					
Aquecimento Gás Secador					

		STW	STWC	STD	STDC
TIPO					
MODELO		lavadora/secador		secador/secador	
UTILIZAÇÃO	l	OPL	MOEDA	OPL	MOEDA
DIMENSÕES AxLxP	mm	1986x683x704		1986x683x737	
Peso Líquido	kg	177		120 (el.) /125 (gás)	
DADOS DE TRANSPORTE					
Volume (embalado)	m³	1,25		1,30	
Embalado AxLxP	mm	2032x760x860		2032x760x860	
Peso Bruto	kg	193		127 (el.) /132 (gás)	
Aquecimento Elétrico					
Aquecimento Gás Secador					

Ⓜ Máquinas com Moedeiro

* Ao preço apresentado deve-se acrescentar o preço do moedeiro escolhido, por exemplo SFC com moedeiro simples: **sob consulta**

OPCIONAIS

- Moedeiro simples:
- Moedeiro duplo:
- Moedeiro electrónico:



MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA (MÉDIA CENTRIFUGAÇÃO INDUSTRIAL) FIXAÇÃO AO SOLO

RX
LINHA

RX80

RX105

RX135

RX180

RX240

RX280

RX350

RX520

8KG

11KG

14KG

18KG

24KG

28KG

33KG

52KG



CARACTERÍSTICAS

- Montagem rígida, rotação normal,
 - até fator 200G (RX80, RX105 e RX135)
 - fator 150G (RX350)
 - fator 100G (RX180, RX240, RX280 e RX520)
- Tambor e tanque em aço inoxidável
- Dispensador de detergente patenteado
- Fácil acesso a todas as peças vitais pela frente
- Ampla abertura da porta para facilitar a carga e descarga
- Válvula de drenagem grande (Ø 76 mm)
- Válvula de drenagem grande (2x Ø 76 mm) (RX350/520)
- Entrada de água de grande capacidade (RX350, RX520)

OPÇÕES

- Execução fator 200G (RX180, RX240 e RX280)
- Funcionamento com moedas
- Painéis frontais e laterais em aço inoxidável
- Ligação e bombas para detergente líquido
- Versão com aquecimento a vapor
- Versão ECO: Menor potência em kW a pedido (exceto RX350 e RX520)
- 3ª entrada de água
- Entrada de água de grande capacidade (RX180 e RX240)

CONTROLO

- XControl - totalmente programável com 20 programas pré-difinidos e até 99 programas de memória
- XTronic - programável com 6 programas (+2 modificadores de ciclo e detecção de desequilíbrio)



TECNOLOGIA CASCADE DRUM

Ação mecânica suplementar graças à sua forma em cascata da superfície.



ENTRADA DE ÁGUA DE GRANDE CAPACIDADE

Para ciclos de lavagem mais curtos.



ABERTURA EXTRA GRANDE DA PORTA

Para fácil carga e descarga



MAIOR DURABILIDADE

Para a sua paz de espírito.



RX80



RX105



RX135



RX180



RX240



RX280



RX350



RX520



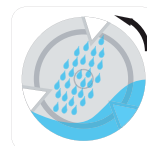
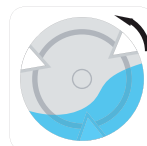
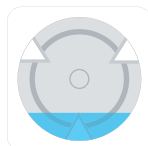
TIPO		RX80	RX105	RX135	RX180	RX240	RX280	RX350	RX520
TAMBOR INTERNO									
Capacidade máxima 1:09	kg	8	12	15	20	27	31	37	58
Capacidade 1:10	kg	7,5	10,5	13,5	18	24	28	33	52
Volume	l	75	105	135	180	240	280	332	520
Diâmetro	mm	Ø 530	Ø 620	Ø 620	Ø 750	Ø 750	Ø 750	Ø 914	Ø 914
VELOCIDADE DO TAMBOR									
Lavagem	rpm	50	46	46	42	42	42	38	38
Centrifugação	rpm	820	760	760	490 (690)*	490 (690)*	490 (690)*	540	440
FACTOR G									
		200	200	200	100 (padrão)	100 (padrão)	100 (padrão)	150	100
AQUECIMENTO									
Electricidade (padrão)	kW	3 - 7	3 - 7	3 - 7	12 - 18	18	21,9	27	40,6
Vapor	bar	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8
Água quente	°C	80	80	80	80	80	80	80	80
Nível de ruído	dB (A)	< 65	< 65	< 65	< 65	< 65	< 65	< 65	< 65
Ligação para válvulas de água	BSP	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	1"
Pressão da água	kPa	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800
Rec. pressão de água	kPa	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500
Entrada de água	l/min	20	20	20	20	20	20	66-188	183-518
Válvula de drenagem	ext. Ø mm	76	76	76	76	76	76	2x76	2x76
Volume do fluxo com válvula de drenagem	l/min	210	210	210	210	210	210	2x210	2x210
Ligação válvula vapor	BSP	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"
Pressão de vapor	kPa	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800
DIMENSÕES									
A×L×P	mm	1115	1225	1225	1410	1410	1410	1500	1500
	mm	660	750	750	890	890	890	1060	1060
	mm	785	785	900	915	1060	1135	1030	1315
Peso Líquido	kg	135	170	190	255 (315)*	275 (330)*	290 (355)*	410	520
DADOS DE TRANSPORTE									
Embalado A×L×P	mm	1245	1355	1355	1550	1550	1550	1625	1625
	mm	710	800	800	925	925	925	1088	1088
	mm	835	835	950	970	1130	1190	1060	1345
Peso Bruto	kg	145	185	200	270 (335)*	290 (355)*	305 (385)*	425	535
(OPL)									
Aquecimento Elétrico									
Aquecimento Vapor									
Aquecimento Água Quente									
(Vending)									
Sist. ligação de doseadores de detergente com 8 sinais "Easy soap"									
Abertura automática porta em caso de quebra de energia									
Motor com 200G (de série na RX80/105/135) RX180/240	Euros								
Moedeiro Simples									
Moedeiro Duplo									
Moedeiro Eletrónico									
Preparação para ligação a central de pagamentos									
Painéis em Inox									
Proteção do óculo porta Plexi glass (1)									

* Centrifugação 200 Factor G

(1) Proteção do óculo da porta Plexi glass para poder obter a certificação IEC e poder fazer programas com 90°C

POWERWASH

Estrutura de elevação perfurada resulta num efeito de enxaguamento adicional, resultando em um menor consumo de água e melhores resultados de lavagem.





MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA (ALTA CENTRIFUGAÇÃO INDUSTRIAL)

FX
LINHA

FX65	FX80	FX105	FX135	FX180	FX240	FX280
7KG	8KG	11KG	14KG	18KG	24KG	28KG



CARACTERÍSTICAS

- Painel superior em aço inox e painéis frontal e lateral em cinzento antracite
- Tambor e tanque em aço inoxidável
- Dispensador de detergente patenteado
- Fácil acesso a todas as peças vitais pela frente
- Ampla abertura da porta para facilitar a carga e descarga
- Cascade Drum - Tambor patenteado
- Válvula de drenagem grande (Ø 76 mm) (FX180, FX240 e FX280)

OPÇÕES

- Funcionamento com moedas
- Armário em aço inoxidável
- Ligação e bombas para detergente líquido
- Kit de recuperação de água
- Versão com aquecimento a vapor
- 3ª entrada de água
- Sistema de pesagem (FX180, FX240 e FX280)

CONTROLO

- XControl FLEX PLUS - totalmente programável e ciclos customizáveis em touch screen 7"
 - Ecrã de fácil utilização com instruções de funcionamento integradas no controlo
 - Conteúdo completo do controlo em 34 idiomas
- XControl - totalmente programável com 20 programas pré-definidos e até 99 programas de memória
- XTronic - programável com 6 programas (+2 modificadores de ciclo e deteção de desequilíbrio)



TOUCH CONTROL DISPONÍVEL

Ecrã touch control de 7", user friendly e multilíngue.



VELOCIDADE CENTRIFUGAÇÃO 500G

Menos humidade para uma maior eficiência no processo de secagem.



MAIOR DURABILIDADE

Para a sua paz de espírito.



PLATAFORMA BASEADA NA CLOUD

Fácil monitoramento da sua lavandaria em todo o lado e em qualquer altura.



TECNOLOGIA CASCADE DRUM

Ação mecânica suplementar graças à sua forma em cascata da superfície.



FX65



FX80



FX105



FX135



FX180



FX240



FX280



TYPE		FX65	FX80	FX105	FX135	FX180	FX240	FX280
TAMBOR INTERNO								
Capacidade máxima 1:09	kg	7	8,5	12	15	20	27	31
Capacidade 1:10	kg	6,5	7,5	10,5	13,5	18	24	28
Volume	l	65	75	105	135	180	240	280
Diâmetro	mm	Ø 530	Ø 530	Ø 620	Ø 620	Ø 750	Ø 750	Ø 750
VELOCIDADE DO TAMBOR								
Lavagem	rpm	49	49	49	49	42	42	42
Centrifugação	rpm	1298	1298	1200	1151	1047	1035	975
FACTOR G								
		500	500	500	460	460	450	400
AQUECIMENTO								
Electricidade (padrão)	kW	3 - 7	3 - 7	3 - 7	3 - 9	12 - 18	12 - 18	21,9
Vapor	bar	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8	1-8	1-8	1-8
Água quente	°C	80	80	80	80	80	80	80
Nível de ruído	dB (A)	< 65	< 65	< 65	< 65	<65	<65	<65
Ligação para válvulas de água	BSP	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Pressão da água	kPa	100-600	100-600	100-600	100-600	100-800	100-800	100-800
Rec. pressão de água	kPa	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500	300-500
Entrada de água	l/min	20	20	20	20	20	20	20-50
Válvula de drenagem	outer Ø mm	76	76	76	76	76	76	76
Volume do fluxo com válvula de drenagem	l/min	210	210	210	210	210	210	210
Ligação válvula vapor	BSP	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Pressão de vapor	kPa	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800	100-800
DIMENSÕES								
A×L×P	mm	1135	1135	1245	1245	1430	1430	1430
	mm	710	710	795	795	970	970	970
	mm	740	790	795	945	970	1105	1185
Peso Líquido	kg	170	185	210	255	380	430	495
DADOS DE TRANSPORTE								
Embalado A×L×P	mm	1245	1245	1345	1345	1550	1550	1550
	mm	750	750	835	835	1025	1025	1025
	mm	840	840	840	985	1015	1150	1225
Peso Bruto	kg	180	200	235	275	395	450	515
Aquecimento Elétrico								
Aquecimento Vapor								
Aquecimento Água Quente								
Painel XControl +								
Painel XControl Flex Plus								
Ligação traseira USB+RS485								
Painéis laterais e frontal aço inox								
Sist. ligação de doseadores de detergente com 8 sinais "Easy soap"								
Abertura automática porta em caso de perda de energia								
Bomba de esgoto								
Ciclo Lavagem Mopas (apenas com XControl +)								
Moedeiro Simples								
Moedeiro Duplo								
Moedeiro Eletrónico								
Preparação para ligação a central de pagamentos								
Entrada de água extra								
Entrada de água com maior caudal (3/4)								
Proteção do óculo porta Plexi glass (1)								

1) Proteção do óculo da porta Plexi glass para poder obter a certificação IEC e poder fazer programas com 90°C

PRIMUS apresenta o exclusivo tambor CASCADE™

- Mesmo com a centrifugação de água 400 G, as roupas não se agarram ao cesto, o que facilita a descarga.
- Graças ao conceito CASCADE™, há mais perfurações no cesto na mesma superfície, assim a centrifugação da água é mais eficiente.
- O desenho das elevações faz com que mais água seja centrifugada, assim a percentagem de humidade após a centrifugação é extremamente baixa.
- O formato CASCADE™ dos furos do tambor proporcionam uma ação mecânica adicional, o que resulta numa lavagem ainda melhor.

VEJA O VÍDEO FX



www.bit.ly/videoefx



MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA (ALTA CENTRIFUGAÇÃO INDUSTRIAL)

FX
LINHA

FX350

FX450

FX600

35KG

45KG

60KG

FS
LINHA

FS800

FS1000

FS1200

80KG

100KG

120KG



CARACTERÍSTICAS

- Tambor e tanque (FX) e armário (FS) em aço inoxidável
- Dispensador de detergente patenteado
- Easy Soap™ - ligação detergente líquido
- Fácil acesso a todas as peças vitais pela frente
- Ampla abertura da porta para facilitar a carga e descarga
- Válvula de drenagem grande (2x Ø 76 mm) (FX)
- Altura ergonômica da porta e posição de controle para uma operação fácil (FX)
- Para-choques (proteção lateral frontal) (FX)
- Válvula de drenagem grande (2x Ø 103 mm) (FS)
- Ficha USB situada na placa principal (FS)
- Motor com controle de frequência (FS)

OPÇÕES

- Ligação e bombas para detergente líquido
- Kit de recuperação de água (FX)
- Versão com aquecimento a vapor (FX)
- 3ª entrada de água
- Válvula de drenagem de reciclagem
- Isolamento para redução de energia, calor e ruído
- Sinalização extra (luz laranja + som) (FX)
- Entrada de água operada por ar (FX)
- Sistema de pesagem automática através de 4 células de pesagem
- Sistema de inclinação: ajuda os operadores durante a carga e descarga

CONTROLO

- XControl FLEX PLUS - totalmente programável e ciclos customizáveis em touch screen 7"
 - Ecrã de fácil utilização com instruções de funcionamento integradas no controlo
 - Conteúdo completo do controlo em 34 idiomas
- XControl - totalmente programável com 20 programas pré-definidos e até 99 programas de memória



TOUCH CONTROL DISPONÍVEL

Ecrã touch control de 7", user friendly e multilíngue.



PLATAFORMA BASEADA NA CLOUD

Fácil monitoramento da sua lavandaria em todo o lado e em qualquer altura.



MAIOR DURABILIDADE

Para a sua paz de espírito.



SISTEMA AUTOMÁTICO PESAGEM

Adapta automaticamente a quantidade de água e detergente baseado na carga de lavagem.



ENTRADA DE ÁGUA OPERADA POR AR PADRÃO (FS)

Para ciclos de lavagem mais curtos.



TECNOLOGIA CASCADE DRUM (FX)

Ação mecânica suplentar graças à sua forma em cascata da superfície.



FX350



FX450



FX600



FS800



FS1000



FS1200



TIPO		FX350	FX450	FX600	FS800	FS1000	FS1200
TAMBOR INTERNO							
Capacidade máxima 1:09	kg	39	50	67	89	108	128
Capacidade 1:10	kg	35	45	60	80	97	115
Volume	l	351	452	601	807	972	1154
Diâmetro do tambor	mm	Ø 914	Ø 914	Ø 1035	Ø 1110	Ø 1200	Ø 1300
VELOCIDADE DO TAMBOR							
Lavagem	rpm	38	38	36	36	33	32
Centrifugação	rpm	839	839	788	750	720	695
FACTOR G		360	360	360	350	350	350
AQUECIMENTO							
Elétricas	kW	24	36	54	67,5	-	-
Vapor	bar	3-8	3-8	3-8	3-8	3-8	3-8
	psi	-	-	-	44 - 116	44 - 116	44 - 116
Água quente	°C	90	90	90	194	194	194
Nível de ruído	dB (A)	< 75	< 75	< 75	< 71	< 72	< 72
Ligação para válvulas de água	BSP	1"	1"	1"	1 1/2"	1 1/2"	1 1/2"
Pressão da água	kPa	100 - 800	100 - 800	100 - 800	-	-	-
Rec. pressão de água	kPa	300 - 500	300 - 500	300 - 500	-	-	-
Entrada de água	l/min	518	518	518	3x1 1/2"	3x1 1/2"	3x1 1/2"
Entrada Vapor	BSP	-	-	-	1"	1"	1"
Entrada ar comprimido (Diam.)	mm	-	-	-	Ø 8	Ø 8	Ø 8
Drenagem	mm	-	-	-	2x103 2x4"	2x103 2x4"	2x103 2x4"
Válvula de drenagem	outer Ø mm	2x76	2x76	2x76	-	-	-
Volume do fluxo com válvula de drenagem	l/min	2x210	2x210	2x210	-	-	-
Ligação válvula vapor	BSP	3/4"	3/4"	3/4"	-	-	-
Pressão de vapor	kPa	300 - 800	300 - 800	300 - 800	-	-	-
DIMENSÕES							
A x L x P	mm	1925	1925	1925	2059	2060	2093
	mm	1315	1315	1315	1495	1790	1855
	mm	1270	1502	1502	1925	2024	2111
Peso líquido	kg	1010	1350	1500	2640	3170	3480
DADOS DE TRANSPORTE							
Embalado A x L x P	mm	2125	2125	2125	2425	2425	2425
	mm	1425	1425	1425	1780	2080	2105
	mm	1470	1700	1700	2150	2350	2350
Peso Bruto	kg	1170	1490	1640	2830	3410	3710
Aq. Água Quente - Padrão							
Aquecimento Elétrico							
Aquecimento Vapor (Válvula incluída)							
Aquecimento Elétrico e a Vapor							
Terceira entrada de água							
Torneira de água traseira							
Painel frontal em aço inox							
Sistema de pesagem (células) apenas com control avançado							
Sistema de inclinação para a frente pneumático							
Sistema de inclinação para a frente/trás (não compatível com sistema de pesagem e torneira de água traseira)							
Isolamento extra térmico e de ruído							

OPTILOAD®

Ao carregar a sua máquina, o **XCONTROL+** e **GRAPHITRONIC®** exibe o peso da carga de lavagem. A máquina vai ajustar o consumo de água e energia adequado à carga. Desta forma, vai garantir um resultado de lavagem e um menor consumo de energia, enquanto otimiza a produtividade e controla os seus custos operacionais.





MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA (BARREIRA SANITÁRIA INDUSTRIAL)

FXB
LINHA

FXB180

18KG

FXB240

24KG

FXB280

28KG

MXB
LINHA

MXB 360

36KG

MXB 500

50KG

MXB 700

70KG



CONTROLO

- XControl FLEX PLUS - totalmente programável e ciclos customizáveis em touch screen 7".
 - Ecrã de fácil utilização com instruções de funcionamento integradas no controlo
 - Conteúdo completo do controlo em 34 idiomas
- XControl - totalmente programável com 20 programas pré-definidos e até 99 programas de memória

CARACTERÍSTICAS

- Independente, alta rotação
- Armário, tambor e tanque em aço inox (FXB)
- Painel superior, tambor e tanque em aço inox e painéis frontal e lateral em cinzento antracite (MXB)
- Dispensador de detergente patenteado
- Fácil acesso a todas as peças importantes
- Ampla abertura da porta para facilitar a carga e descarga
- Válvula de drenagem grande (Ø 76 mm) (FXB)
- Válvulas de drenagem grandes (2x Ø 76 mm) (MXB)
- Golden Lock - mecanismo patenteado de fecho da porta interior
- Posicionamento automático da porta (FXB)
- Motor com controlo de frequência (MXB)
- Laterais de elevação perfuradas: maior ação mecânica, menor consumo de água (MXB)

OPÇÕES

- Ligação e bombas para detergente líquido
- Kit de recuperação de água e torneira de recolha de amostras
- Segundo ecrã do lado limpo
- Versão com aquecimento a vapor
- Sistema de inclinação: ajuda os operadores durante a carga e descarga

(FXB)

- Sinalização extra de fim de ciclo (luz semáforo + sirene)
- Drenagem lateral
- 3ª entrada de água

(MXB)

- Isolamento para redução de energia, calor e ruído
- Versão sem depósito de detergente
- Válvula de drenagem para reciclagem de água
- Entradas de água acionadas ar
- Sinalização extra de fim de ciclo (luz laranja + sinal)



FXB180



FXB240



FXB280



MXB360



MXB500



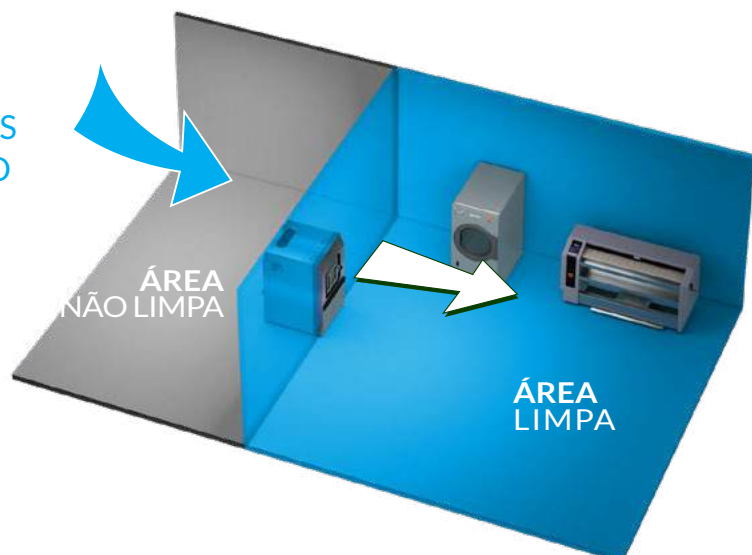
MXB700



TIPO		FXB180	FXB240	FXB280	MXB360	MXB500	MXB700
TAMBOR INTERNO							
Capacidade máxima 1:09	kg	20	27	31	40	55,5	78
Capacidade 1:10	kg	18	24	28	36	50	70
Volume	l	180	240	280	360	500	700
Diâmetro do tambor	mm	Ø 750	Ø 750	Ø 750	Ø 775	Ø 775	Ø 775
VELOCIDADE DO TAMBOR							
Lavagem	rpm	42	42	42	41	41	41
Max. Centrifugação	rpm	939	939	914	900	900	900
FACTOR G		370	370	350	350	350	350
AQUECIMENTO							
Elétrico	kW	12 - 18	18	21,9	36	48	60
Vapor	bar	3 - 8	3 - 8	3 - 8	1 - 8	1 - 8	1 - 8
Água quente	°C	90	90	90	90	90	90
Nível de ruído	dB (A)	< 67	< 68	< 70	< 68	< 69,9	< 69
Ligação para válvulas de água	BSP	3x 3/4"	3x 3/4"	3x 3/4"	3x 1"	3x 1"	3x 1"
Pressão da água	kPa	100 - 600	100 - 600	100 - 600	100 - 600	100 - 600	100 - 600
Rec. pressão de água	kPa	300 - 500	300 - 500	300 - 500	300 - 500	300 - 500	300 - 500
Entrada de água	l/m	20	20	20	20	20	20
Válvula de drenagem	outer Ø mm	76	76	76	76	76	76
Volume do fluxo com válvula de drenagem	l/m	210	210	210	2 x 210	2 x 210	2 x 210
Ligação válvula vapor	BSP	1/2"	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"	3/4"
Pressão de vapor	kPa	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800
DIMENSÕES							
A x L x P	mm	1455	1455	1455	1700	1700	1700
	mm	900	1020	1130	1270	1566	2032
	mm	1145	1145	1145	980	980	980
Peso Líquido	kg	430	460	490	960	1130	1310
DADOS DE TRANSPORTE							
Embalado A x L x P	mm	1610	1610	1610	2005	2005	2005
	mm	1010	1130	1240	1530	1830	2290
	mm	1235	1235	1235	1255	1255	1255
Peso Bruto	kg	485	515	550	1090	1280	1470
Aquecimento Elétrico							
Aquecimento Água Quente							
Sistema de pesagem							
Torneira de água traseira							
Painel de control Xcontrol Flex (painel a cores táctil)							

O SISTEMA DE HIGIENE PRIMUS PROPORCIONA UMA SOLUÇÃO COMPLETA PARA AJUDAR A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA.

A PRIMUS PODE SER CONSULTADA SOBRE TODO O PROCESSO.





390

LAVANDARIA

primus®

MÁQUINAS DE LAVAR ROUPA (BARREIRA SANITÁRIA INDUSTRIAL)

MB
LINHA

MB90

MB110

MB140

MB180

90KG

110KG

140KG

180KG



CARACTERÍSTICAS

- Independente, alta rotação
- Armário, tambor e tanque em aço inox
- Fácil acesso a todas as peças importantes
- Ampla abertura da porta para facilitar a carga e descarga
- Válvula de drenagem grande (Ø 126 mm)
- Laterais de elevação perfuradas: maior ação mecânica, menor consumo de água
- Tambor padrão Y-pocket (3 bolsos) nas MB110/140/180
- Tambor Pullman (2 bolsos) na MB90
- Distribuidor de detergente com 5 compartimentos amovíveis (10 na MB180)

OPÇÕES

- Ligação e bombas para detergente líquido
- Bombas para detergente líquido
- Tambor com 2 bolsas na MB110 e com 3 bolsos para MB90
- Torneira de recolha de amostras
- Sinalização de luz e som de fim de ciclo
- Segundo ecrã
- Isolamento para redução de energia, calor e ruído

CONTROLO

- XControl FLEX PLUS - totalmente programável e ciclos customizáveis em touch screen 7".
 - Ecrã de fácil utilização com instruções de funcionamento integradas no controlo
 - Conteúdo completo do controlo em 34 idiomas
- Graphitronic - ecrã gráfico programável livre multilíngue



TOUCH CONTROL DISPONÍVEL

Ecrã touch control de 7", user friendly e multilínguas.



ENTRADAS DE ÁGUA DE ELEVADA CAPACIDADE

Para ciclos de lavagem mais curtos.



PLATAFORMA BASEADA NA CLOUD

Fácil monitoramento da sua lavandaria em todo o lado e em qualquer altura.



SISTEMA AUTOMÁTICO PESAGEM

Adapta automaticamente a quantidade de água e detergente baseado na carga de lavagem.



MAIOR DURABILIDADE

Para a sua paz de espírito.



MB90



MB110



MB140



MB180



TIPO		MB90	MB110	MB140	MB180
TAMBOR INTERNO					
Capacidade 1:09	kg	100	122	155,5	200
Capacidade 1:10	kg	90	110	140	180
Volume do tambor	l	900	1100	1400	1800
Diâmetro do tambor	mm	Ø 1000	Ø 1100	Ø 1200	Ø 1300
BOLSAS					
		padrão 2 opcional 3	padrão 3 opcional 2	padrão 3 opcional 2	padrão -
VELOCIDADE DO TAMBOR					
Lavagem	rpm	36	35	33	36
Centrifugação	rpm	800	754	720	695
FACTOR G					
		360	350	350	350
AQUECIMENTO					
Elétrico	kW	54	72	72	-
Vapor	bar	6 - 8	6 - 8	6 - 8	6 - 8
Água quente	°C	90	90	90	90
Nível de ruído	dB (A)	< 77	< 84	< 80	< 81
Ligação para válvulas de água	BSP	3 x 1.5" / 1 x 3/4" 4 x 1.5" / 1 x 3/4"	3 x 1.5" / 1 x 3/4" 4 x 1.5" / 1 x 3/4"	3 x 1.5" / 1 x 3/4" 4 x 1.5" / 1 x 3/4"	3 x 1.5" / 1 x 1" 4 x 1.5" / 1 x 1"
Pressão da água	kPa	100 - 800	100 - 800	100 - 800	100 - 800
Rec. pressão de água	kPa	300 - 600	300 - 600	300 - 600	300 - 600
Válvula de drenagem	outer Ø mm	126	126	126	126
Volume do fluxo com válvula de drenagem	l/m	600	600	600	600
Ligação válvula vapor	BSP	1"	1"	1"	1"
Pressão de vapor	kPa	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800
DIMENSÕES					
AxLxP	mm	1830x2275x1605	1880x2325x1605	2100x2425x1805	2195x2585x1905
Peso Líquido	kg	2810	2990	3550	4990
DADOS DE TRANSPORTE					
Embalado AxLxP	mm	1985x2355x1740	2080x2400x1740	2250x2485x1940	2265x2665x2040
Peso Bruto	kg	2970	3150	3760	5310
Aquecimento Elétrico					
Aquecimento Vapor					
Aquecimento Elétrico e a Vapor					
2 válvulas de drenagem					
Sistema de recuperação de água (tanque com 2 compartimentos no topo da máquina+1 entrada de água extra+bomba c/filtro)					
Sistema de pesagem					
Torneira de água traseiras					

O software de gestão **TRACE-TECH®** fornece registo da carga de lavagem, o que permite assegurar conformidade com os padrões de higiene. Pode ser armazenado e recuperado sempre que necessário. Os parâmetros são continuamente controlados e armazenados para fornecer um relatório detalhado do processo de lavagem. Vai também informar se a máquina não conseguir concluir o processo requerido.





SECADORES DE ROUPA

TX
LINHATXHP
LINHA

TX9

9KG

TX9 HP

9KG

SECADORA
COM BOMBA
DE CALOR

BOMBA DE CALOR

ELÉTRICO



CARACTERÍSTICAS

- Tambor padrão em aço inox
- Cor cinzento andtracite
- Painel de topo em inox
- Ampla abertura da porta para facilitar a carga e descarga
- Bomba e calor facilmente acessível pela frente (TX9 HP)
- Sistema de filtragem triplo (TX9 HP)
- Colocação otimizada de 0,65m2 para instalar em qualquer lugar (TX9 HP)

OPÇÕES

- Versão operada por moedas
- Frente em aço inox
- Tambor reversível
- Controlo de humidade residual Sensodry® (TX9)
 - secagem segura de roupa delicada
 - deteção de humidade em %
- Potência de aquecimento de 6kW até 12 kW, para corresponder a vários requerimentos de instalação (TX9)

CONTROLO

- Microprocessador Easy - to - Use (ECT) - controlo intuitivo com seleção simples de 3 programas



FLUXO DE AR RADIAL E AXIAL

Para maximizar a transferência de calor, baixo consumo de energia e curtos tempos de secagem



VERSÃO ECO

Todos os secadores estão disponíveis com reduzido kW elementos de aquecimento



ABERTURA EXTRA GRANDE DA PORTA

Para fácil carga e descarga



TX9

TX9 HP



MAIOR DURABILIDADE

Para a sua paz de espírito.



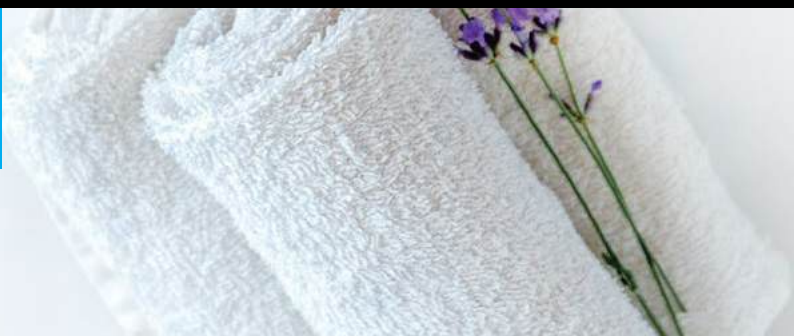
TIPO		TX9	TX9 HP
TAMBOR INTERNO			
Capacidade 1:18	kg	11	11
Capacidade 1:22	kg	9	9
Volume do tambor	l	195	195
Diâmetro do tambor	mm	Ø 670	Ø 670
Profundidade do tambor	mm	555	555
PORTA			
Abertura da porta	mm	Ø 500	Ø 500
Direção da abertura		Direita (reversível)	Direita (reversível)
Ângulo de abertura da porta		210°	210°
DESEMPENHO DA SECAGEM			
Tipo de fluxo de ar		Axial	Axial
Fluxo de ar	m ³ /h	300	-
AQUECIMENTO			
Tipo de aquecimento		Elétrico	Bomba de Calor
Potência de aquecimento	kW	6 / 9 / 12	1,5
Potência total alimentação	kW	6,4 / 9,4 / 12,4	2
Ligação Elétrica	bar	3x380 - 415V 50Hz	3x380 - 415V 50Hz
MOTOR			
Ventilador	kW	0,25	0,17
Acionamento	kW	0,25	0,25
LIGAÇÃO			
Exaustor	mm	150	-
Ligação válvula de água		-	2x¾"
Drenagem da condensação		-	16
RUÍDO			
Sequência de secage,	dB	55	55
DIMENSÕES			
AxLxP	mm	1150x710x942	1725x710x925
Peso Líquido	kg	125	193
DADOS DE TRANSPORTE			
Embalado AxLxP	mm	1253x752x970	1815x752x970
Peso Bruto	kg	180	208
Moedeiro simples			
Moedeiro duplo			
Moedeiro eletrônico			
Ligação a central de pagamentos			
Tambor em inox			
Tambor reversível			
Painel frontal em aço inox			
Sensor de humidade			



SECADORES DE ROUPA

T
LINHA

T9	T11	T13/13
9KG	11KG	2x13KG



CARACTERÍSTICAS

- Tambor galvanizado padrão de grande diâmetro
- Ampla abertura da porta para facilitar a carga e descarga
- Tela de auto limpeza de algodão (excepto T9)

OPÇÕES

- Versão operada por moedas
- Frente em aço inox
- Tambor reversível
- Porta com isolamento e vidro duplo
- Controlo de humidade residual Sensodry®
 - secagem segura de roupa delicada
 - deteção de humidade em %
 - ideal em combinação com SoftWash®
 - ideal para lavandarias e corporações de bombeiros
 - disponível no Easy e Full Control
- Kit Wi-Fi - encomenda por Acessórios

CONTROLO

- Microprocessador Easy - to - Use (ECT) - controlo intuitivo com seleção simples de 3 programas
- Programador de Controlo Total (FCT) - temporizador totalmente programável com possibilidade de controlo de humidade residual



FLUXO DE AR RADIAL E AXIAL

Para maximizar a transferência de calor, baixo consumo de energia e curtos tempos de secagem



ABERTURA EXTRA GRANDE DA PORTA

Para fácil carga e descarga



PLATAFORMA BASEADA NA CLOUD

Fácil monitoramento da sua lavandaria em todo o lado e em qualquer altura.



MAIOR DURABILIDADE

Para a sua paz de espírito.



VERSÃO ECO

Todos os secadores estão disponíveis com reduzido kW elementos de aquecimento



T9



T11



T13/13



TIPO		T9	T11	T13/13
TAMBOR INTERNO				
Capacidade 1:18	kg	9	12	2x16
Capacidade 1:22	kg	8	11	2x13
Volume do tambor	l	190	250	2x285
Diâmetro do tambor	mm	Ø 760	Ø 760	2x Ø 760
FLUXO DE AR	m³/h	350	520	1050
MÉDIA DE SECAGEM	l/min.	150	190	2x 225
MOTORES				
Ventilador	kW	0,37	0,55	2x 0,75
Acionamento	kW	0,18	0,25	2x 0,25
AQUECIMENTO GÁS				
Ligação gás	NPT	1/2"	1/2"	2x 1/2"
Ligação elétrica		1x220-240V 50Hz, 3x380-415V 50Hz		
Energia	kW	12,5	16,5	2x 19,5
	kBTU/h	42,7	56,3	2x 66,5
AQUECIMENTO A VAPOR				
Ligação vapor	NPT	-	3/4"	3/4"
Ligação elétrica		1x220-240V 50Hz, 3x380-415V 50Hz		
Saída vapor *	kW	-	16,5 - 22	2x 19,5 - 27
Pressão vapor	bar	-	3 - 6 / 7 - 10	3 - 6 / 7 - 10
AQUECIMENTO ELÉTRICO				
Ligação elétrica		3x380-415V 50Hz		
Energia	kW	9 / 12	13,5	2x 18,0
EXAUSTOR	mm	Ø 200	Ø 200	Ø 200
DIMENSÕES				
AxLxP	mm	1465x795x815	1680x795x1070	2030x795x1240
Peso líquido	kg	170	230	370
DADOS DE TRANSPORTE				
Embalado AxLxP	mm	1570x880x885	1785x855x1100	2120x880x1325
Peso Bruto	kg	180	240	385
Aquecimento Elétrico				
Aquecimento Gás				
Aquecimento Vapor				
Moedeiro simples				
Moedeiro duplo				
Moedeiro eletrônico				
Ligação a central de pagamentos				
Tambor Inox				
Tambor reversível				
Painel frontal em aço inox				
Inverter driver (apenas em monofásicos e com tambor reversível)				
Inverter drive				
Controlador Profissional FCT				

* A saída de vapor é flexível, dependendo da pressão do vapor. Os dados referentes às dimensões das máquinas incluem todas as peças estendidas



SECADORES DE ROUPA

T
LINHA

T13	T16	T25	T35
13KG	16KG	24KG	31KG



CARACTERÍSTICAS

- Tambor galvanizado padrão de grande diâmetro
- Ampla abertura da porta para facilitar a carga e descarga
- Tela de auto limpeza de algodão

OPÇÕES

- Versão operada por moedas
- Frente em aço inox
- Tambor reversível
- Fluxo Radial (T25 e T35)
- Porta com isolamento e vidro duplo
- Controlo de humidade residual Sensodry®
 - secagem segura de roupa delicada
 - deteção de humidade em %
 - ideal em combinação com SoftWash®
 - ideal para lavandarias e corporações de bombeiros
 - disponível no Easy e Full Control
- Kit Wi-Fi - encomenda por Acessórios

CONTROLO

- Microprocessador Easy - to - Use (ECT) - controlo intuitivo com seleção simples de 3 programas
- Programador de Controlo Total (FCT) - temporizador totalmente programável com possibilidade de controlo de humidade residual



VERSÃO ECO

Todos os secadores estão disponíveis com reduzido kW elementos de aquecimento



FLUXO DE AR RADIAL E AXIAL

Para maximizar a transferência de calor, baixo consumo de energia e curtos tempos de secagem



ABERTURA EXTRA GRANDE DA PORTA

Para fácil carga e descarga



PLATAFORMA BASEADA NA CLOUD

Fácil monitoramento da sua lavandaria em todo o lado e em qualquer altura.



MAIOR DURABILIDADE

Para a sua paz de espírito.



T13



T16



T25



T35



TIPO		T13	T16	T25	T35
TAMBOR INTERNO					
Capacidade 1:18	kg	16	19	25	38
Capacidade 1:22	kg	13	16	24	31
Volume do tambor	l	285	345	530	680
Diâmetro do tambor	mm	Ø 760	Ø 760	Ø 930	Ø 930
FLUXO DE AR	m ³ /h	550	600	950	1200
MÉDIA DE SECAGEM	l/min.	225	300	384	560
MOTORES					
Ventilador	kW	0,55	0,55	0,55	0,55
Acionamento	kW	0,25	0,25	0,25	0,25
AQUECIMENTO GÁS					
Ligação gás	NPT	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"
Ligação elétrica		1x220-240V 50Hz, 3x380-415V 50H			
Energia	kW	19,5	25	33/39	46/50
	kBTU/h	66,5	85,3	112,6/133,1	157,9/170,6
AQUECIMENTO A VAPOR					
Ligação vapor	NPT	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Ligação elétrica		1x220-240V 50Hz, 3x380-415V 50Hz		3x380V-415V 50Hz	
Saída vapor *	kW	19,5 - 27	22 - 32	27 - 36,2	39,3 - 52,7
Pressão vapor	bar	3 - 6/7 - 10	3 - 6/7 - 10	7 - 10	7 - 10
AQUECIMENTO ELÉTRICO					
Ligação elétrica		3x380-415V 50Hz			
Energia	kW	18,0	24,0	30 / 36	36 / 48
EXAUSTOR	mm	Ø 200	Ø 200	Ø 200	Ø 200
DIMENSÕES					
AxLxP	mm	1680x795x1160	1680x795x1280	1975x965x1270	1975x965x1490
Peso Líquido	kg	250	250	275	305
DADOS DE TRANSPORTE					
Embalado AxLxP	mm	1785x855x1190	1785x855x1310	2075x1040x1320	2075x1040x1540
Peso Bruto	kg	265	270	300	330
Aquecimento Elétrico					
Aquecimento Gás					
Aquecimento Vapor					
Moedeiro simples					
Moedeiro duplo					
Moedeiro eletrônico					
Ligação a central de pagamentos					
Tambor inox					
Tambor reversível					
Painel frontal em aço inox					
Inverter driver (apenas em monofásicos e com tambor reversível)					
Controlador Profissional FCT					

* A saída de vapor é flexível, dependendo da pressão do vapor. Os dados referentes às dimensões das máquinas incluem todas as peças estendidas



SECADORES DE ROUPA - MODELOS DX OPL

DX
LINHA

DX55

DX77

DX90

57KG

79KG

93KG



CARACTERÍSTICAS

- Tambor galvanizado padrão de grande diâmetro
- Ampla abertura da porta para facilitar a carga e descarga
- Tela de auto limpeza de algodão
- Sistema único de suporte do tambor
- Acionamento por inversor de frequência padrão
- Arranque/paragem suave
- Diminuição do ruído de funcionamento
- Aumento da vida útil da unidade
- Parte traseira fechada para fácil acesso a todas as peças montadas na parte traseira
- Fácil manutenção e diagnóstico
- Inversão: evita que o linho fique emaranhado

CONTROLO

- Microprocessador Easy - to - Use (ECT) - Controlo Dual digital ou OPL Micro



TECNOLOGIA SENSODRY+

Custos mais baixos de energia e serviços públicos, menores custos de substituição de roupa



ABERTURA EXTRA GRANDE DA PORTA

Para fácil carga e descarga



PLATAFORMA BASEADA NA CLOUD

Fácil monitoramento da sua lavandaria em todo o lado e em qualquer altura.



MAIOR DURABILIDADE

Para a sua paz de espírito.



SISTEMA DE SUPRESSÃO DE INCÊNDIOS SAFETECH

Para a máxima segurança das suas operações



DX55



DX77



DX90



TIPO		DX55	DX77	DX90
TAMBOR INTERNO				
Capacidade 1:18	kg	57	77	93
Capacidade 1:22	kg	47	65	76
Volume do tambor	l	1020	1410	1660
Diâmetro do tambor	mm	Ø 1120	Ø 1290	Ø 1290
FLUXO DE AR	l/s	600	1010	1010
MOTOR				
Ventilador	kW	1,1	1,1	1,1
Acionamento	kW	1,1	1,1	1,1
NÍVEL DE RUÍDO	dBA	60	69	69
AQUECIMENTO GÁS				
Ligação gás	NPT	1"	1"	1"
Ligação elétrica			3x380-415V/50Hz	
Energia	kW	79,3	116,4	125,4
Ligação Gás	kBTU/h	270	395	425
AQUECIMENTO VAPOR				
Ligação vapor	NPT	3/4"	3/4" (1" outlet)	3/4" (1" outlet)
Ligação elétrica			3x380-415V/50Hz	
Pressão vapor	bar	5,3 - 6,9	5,3 - 6,9	5,3 - 6,9
AQUECIMENTO ELÉTRICO				
Energia	kW	60	-	-
Ligação elétrica		3x380V/50Hz		
EXAUSTOR	Ø /mm	254	305	305
DIMENSÕES				
A×L×P	mm	2175×1180×1725	2390×1350×1775	2390×1350×1900
Peso líquido (E, G, V)	kg	555 - 605	635 - 705	705 - 770
DADOS DE TRANSPORTE				
Embalado (caixa) A×L×P	mm	2290×1220×1820	2510×1320×1870	2510×1320×2070
Peso bruto	kg	585 - 635	670 - 740	740 - 805
Aquecimento Elétrico				
Aquecimento Gás				
Aquecimento Vapor				
Microprocessador profissional				
Tambor inox				
Painel frontal inox				
Sensor de humidade				



400

LAVANDARIA

primus®

SECADORES DE ROUPA - MODELOS DX VENDING (LAVANDARIAS SELF-SERVICE)

DX
LINHA

DX13

DX16

DX24

DX34

DX1313

DX2020

13KG

16KG

24KG

29KG

2x14KG

2x20KG



CARACTERÍSTICAS

- Tambor galvanizado padrão
- Painel frontal em aço inox com porta pintada de preto
- Ampla abertura da porta para facilitar a carga e descarga
- Tela de auto limpeza de algodão
- Capacidade de secagem automática para OPL (DX13-16-24-34)

OPÇÕES

- Versão operada por moedas
- Tambor em aço inox
- Tambor reversível

CONTROLO

- XControl FLEX PLUS - totalmente programável e ciclos customizáveis em touch screen 7".
 - Ecrã de fácil utilização com instruções de funcionamento integradas no controlo
 - Conteúdo completo do controlo em 34 idiomas
- Microprocessador Easy - to - Use - Controlo Dual digital ou OPL Micro
- Funcionamento com moedas Easy - to - Use Microprocessador - XQ - Control (ECT)



SISTEMA DE SUPRESSÃO DE INCÊNDIOS SAFETECH
Para a máxima segurança das suas operações



TECNOLOGIA SENSODRY+
Custos mais baixos de energia e serviços públicos, menores custos de substituição de roupa



PLATAFORMA BASEADA NA CLOUD
Fácil monitoramento da sua lavandaria em todo o lado e em qualquer altura.



ABERTURA EXTRA GRANDE DA PORTA
Para fácil carga e descarga



FLUXO DE AR RADIAL E AXIAL
Para maximizar a transferência de calor, baixo consumo de energia e curtos tempos de secagem



MAIOR DURABILIDADE
Para a sua paz de espírito.



DX13

DX16

DX24

DX34

DX13/13

DX20/20



TIPO		DX13	DX16	DX24	DX34	DX13/13	DX20/20
TAMBOR INTERNO							
Capacidade 1:18	kg	15	19	27	35	2x17	2x24
Capacidade 1:22	kg	13	16	24	29	2x14	2x20
Volume do tambor	l	270	350	490	634	2x 300	2x420
Diâmetro do tambor	mm	Ø 673	Ø 762	Ø 838	Ø 940	Ø 762	Ø 838
FLUXO DE AR	l/s	240	260-280	330	380	310 - 380	570
MOTOR							
Ventilador	kW	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
Acionamento	kW	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
NÍVEL DE RUÍDO	dBA	59	61	61	60	63	65
AQUECIMENTO GÁS							
Ligação gás	NPT	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Ligação elétrica		1x200-240V/50Hz, 3x380-415V/50Hz				1-3x 200-240V/50Hz, 3x 380-415V/50Hz	
Energia por bolso	kW	16,1 - 21,4	18,8 - 26,4	30,8 - 32,8	35,8 - 48,4	16,1 - 77	23,4 - 100,2
	kBTU/h	55 - 73	64 - 90	105 - 112	150	55 - 73	80 - 95
AQUECIMENTO VAPOR							
Ligação vapor	NPT	-	-	3/4"	3/4"	-	-
Ligação elétrica		1x200-240V/50Hz, 3x380-415V/50Hz				-	-
Pressão Vapor	bar	-	-	5,5 - 8,6	5,3 - 6,9	-	-
AQUECIMENTO ELÉTRICO							
Energia	kW	12 - 21	9 - 24	18 - 27	21 - 36	12 - 21	-
Ligação elétrica		1x 230-240V/50Hz, 3x 380-415V/50Hz				3x 380-415V/50Hz	
EXAUSTOR	Ø /mm	150	150 - 200	200	200 - 250	150 - 200	250
DIMENSÕES							
A×L×P	mm	1625×710×1155	1625×800×1155	1700×870×1350	1960×980×1190	1940×800×1100	2065×875×1260
Peso líquido	kg	150 - 155	165 - 170	195 - 210	325 - 335	265 - 275	315
DADOS DE TRANSPORTE							
A×L×P	mm	1720×760×1240	1720×840×1240	1790×900×1450	2120×1050×1420	2030×830×1190	2160×900×1370
Peso bruto	kg	165 - 170	185	210 - 215	345 - 360	280 - 290	335
Aquecimento Elétrico	Euros						
Aquecimento Gás							
Aquecimento Vapor							
Moedeiro eletrônico	Euros						
Ligação a central de pagamentos							
Tambor em aço inox							
Controlador Xcontrol Flex (tem sempre de incluir painel frontal inox)							



ARMÁRIOS SECADORES

DC
LINHADC HP
LINHA

DC4

DC8

DC16

FDC6

4KG

8KG

16KG

20KG

DC8 HP

ARMÁRIO
COM BOMBA
DE CALOR

8KG



CARACTERÍSTICAS DC8, DC8 HP E DC16

- Dupla proteção contra sobreaquecimento para maior segurança (DC8, DC16)
- A parte superior é amovível para fácil manuseamento e instalação
- O programa de testes e os códigos de erro facilitam a manutenção
- A chapa metálica dupla nos lados e portas minimiza a perda de energia
- A estrutura de suspensão pode ser rodada 90° (DC16), 180° (DC8, DC8 HP).
- Três ventiladores (2x DC8) criam um equilíbrio perfeito entre o ar evacuado e o recirculado
- Menu de serviço com possibilidade de ajustar o funcionamento
- Abertura das portas a 190° (DC 8 HP)
- Iluminação inserida (DC 8 HP)
- Os pés são reguláveis a partir do interior do armário (DC 8 HP)

OPCIONAIS DC8, DC8 HP E DC16

- Suporte para ganchos, conjunto de três
- Calhas para pendurar
- Cabide de barra única



DC4

DC8

DC8 HP

DC16

FDC6



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		DC4	DC8	DC16	DC8 HP	FDC6
TIPO						
Capacidade de carga	kg	6	8	16	8	20
Capacidade de secagem	g/min	25	62	81	45	55
Comprimento de suspensão	m	16	16	32	16	-
FLUXO DE AR	m³/h	95	340	550	-	300
BOMBA CALOR (válvula drenagem)	mm	-	-	-	Ø 26	-
NÍVEL DE RUÍDO	dBA	n.d.	62	65	56	65
LIGAÇÕES ELÉTRICAS						
Ligação elétrica		1N, 230V 50Hz	3~N/400V/50Hz	3~N/400V/50Hz	3~N/400V/50Hz	3~N/400V/50Hz
Energia	kW/h	0,10 - 1,20 (kWh/kg)	3	6,4	1,7	6,8 - 19,6
Efeito total	kW	2,038	6,3	9,5	1,7	12,45
EXAUSTOR	mm	100	125	160	-	160
DIMENSÕES						
AxLxP	mm	1900x595x610	1870x1200x640	1955x1800x800	1995x1200x650	1955x1800x800
Peso líquido	kg	60	145	235	165	200
DADOS DE TRANSPORTE						
AxLxP	mm	n.d.	2050x1250x700	1060x1915x790	1800x1250x700	1060x1915x790
Peso bruto	kg	65	159	275	180	240
Aquecimento Elétrico	Euros					
Suporte para botas	Euros					
Suporte para luvas						
Barra de cabides única						

CARACTERÍSTICAS DC4

- Melhor fluxo de ar para tempos de secagem mais curtos
- A construção flexível permite ter barras para pendurar cabides, que deslizam facilmente para a frente para facilitar o acesso ao vestuário ou para baixo para obter mais espaço
- De fácil instalação; o canal de evacuação está ligado ao sistema de ventilação e o ar húmido é transportado para fora do armário
- Todos os componentes elétricos estão colocados no topo tornando fácil a manutenção
- Sistema de pendurar removível
- 3 temperaturas: ALTA, BAIXA, ECO +
- Proteção contra o sobreaquecimento

CARACTERÍSTICAS FDC6

- Processo de secagem a partir do exterior e do interior
- Programas reguláveis
- Capacidade de secagem de 6 fatos-macaco iguais a 20kg
- O processo de secagem endurece a impregnação
- Secagem suave sem fricção
- 3 programas automáticos + 1 programa para secagem temporizada
- Iluminação exterior
- Cabides e suportes amovíveis para facilitar o manuseamento do vestuário dos bombeiros
- Cabides e suportes amovíveis para facilitar o manuseamento da roupa
- Programa termina com o "arrefecimento" até à temperatura ambiente

OPCIONAIS FDC6

- Prateleiras para luvas e botas em aço inox
- Cabides opcionais para secar luvas e botas

MERCADOS

- Lavandarias, Laboratórios, Centros de Dia, Corporações de Bombeiros, Esquadras de Polícia, Exército, Aeroportos, Parques de Campismo, Clubes de golfe, Clubes de Futebol, Escolas de Mergulho, Teatros, Plataformas, Barcos



CALANDRAS PASSADORAS CALANDRAS SECADORAS PASSADORAS

125 I30
I33

I
LINHA

125

I30

I33

125 - 120, 140 cm

I30 - 160, 200 cm

I33 - 160, 200 cm

CARACTERÍSTICAS 125 E I30

- Design compacto com maior espaço para uma alimentação confortável da roupa
- Controlo por botões - simples, claro e fácil de utilizar
- Velocidade variável e ajuste na pressão para garantir uma melhor qualidade de engomar
- Proteção padrão dos dedos para uma maior segurança
- Quando não está a ser utilizada a máquina desliga-se
- Regulação controlada da temperatura, permite uma melhor distribuição da temperatura e menor consumo
- Elementos de aquecimento de longa duração
- Perfil de alumínio extrudido anodizado que evita a queda da temperatura
- A bacia traseira é isolada com lã cerâmica
- Número reduzido de peças mecânicas e móveis para um menor custo de manutenção
- Todos os componentes vitais são facilmente acessíveis
- Pedal de arranque/paragem para um funcionamento simples e suave

OPÇÕES I30

- Inversor de frequência permite uma velocidade de passar variável
- Exaustor que retira o ar húmido da calandra

CARACTERÍSTICAS I33

- Proteção dos dedos e botão de emergência para uma maior segurança
- Cintas de engomar Meta Aramida duráveis para uma maior resistência à temperatura
- Botão de emergência e interruptor principal num só
- Rolo de pressão extra pesado para uma engomagem de alta qualidade
- Sistema patenteado de transmissão direta - s/ manutenção
- Sistemas de aspiração central patenteado com funcionamento sem manutenção
- Arrefecimento automático
- Controlo de frequência do motor
- Indicação da velocidade e da temperatura do ferro
- Possibilidade de instalação contra a parede com economia de espaço: retorno frontal
- Saída de escape na parte de trás da máquina
- Aquecimento elétrico ou a gás
- Desenho ergonómico
- Queimador de pré-mistura de fibra metálica (apenas para gás)
- Sistema de controlo do sobreaquecimento (OCS) com 3 sensores de temperatura
- Válvula de escape regulável
- Saída de escape à direita

OPÇÕES I33

- Versão operada por moeda
- Versão operada por sistema de pagamento central (CPS)
- Cilindro cromado para uma melhor condução térmica e menos manutenção
- Pedal do sistema de paragem da mesa de inserção
- Conjunto de fixação para montagem no chão

CONTROLO

- MCX - Microprocessador fácil de utilizar



I25



I30



I33



TIPO		I25-120 VT*	I25-140 VT*	I25-140 AVT**	I30-160	I30-160 AV***	I30-200 AV***	I33-160 E	I33-200 E	I33-160 G	I33-200 G
DIÂMETRO DO ROLO	mm	250	250	250	290	290	290	320	320	320	320
COMPRIMENTO ÚTIL DO ROLO	mm	1200	1400	1400	1600	1600	2000	1664	2080	1664	2080
CAPACIDADE	kg/h	37	41	41	32-50	32-50	52-79	62	70	58	72
VELOCIDADE VARIÁVEL	m/min	1,6 - 3,6	1,6 - 3,6	1,6 - 3,6	3,9	2 - 4	2 - 4	1 - 6			
AQUECIMENTO											
Elétrico	kW	6	7	8,4	13,2	13,2	16,8	24.3	27.9	-	-
Gás	kW	-	-	-	-	-	-	-	-	25	30
MOTOR											
Motor do rolo	kW	0,16	0,16	0,25	0,48	0,67	0,67	0.18	0.18	0.18	0.18
Potência total instalada	kW	6,16	7,36	8,65	13,68	13,87	17,47	24,7	28,3	0,5	0,5
LIGAÇÃO ELÉTRICA		1x230V 50Hz 3x380-400V 50Hz			3x380-400V 50Hz			380-415V 3AC+N 50 Hz			
DIMENSÕES											
A x L x P	mm	1070	1070	1070	1100	1100	1100	1110	1110	1110	1110
	mm	1410	1610	1610	2200	2200	2600	2084	2500	2084	2500
	mm	450	450	450	500	500	500	755	755	755	755
Peso Líquido	kg	89	99	104	262	262	294	435	490	410	465
DADOS DE TRANSPORTE											
Embalado A x L x P	mm	1310	1310	1310	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260
	mm	1520	1720	1720	2280	2280	2690	2190	2610	2190	2610
	mm	530	530	530	590	590	590	800	800	800	800
Peso bruto	kg	106	119	124	300	300	350	485	560	465	540
Aquecimento Elétrico											
Aquecimento Gás											
Controlo de velocidade automático											
Cilindro cromado											
Pedal de controle											

*VT = Variador de velocidade e ajuste de pressão variável

**AVT = Ventilador de extração, variador de velocidade e ajuste de pressão variável

***AV = Variador de velocidade e ventilador de extração

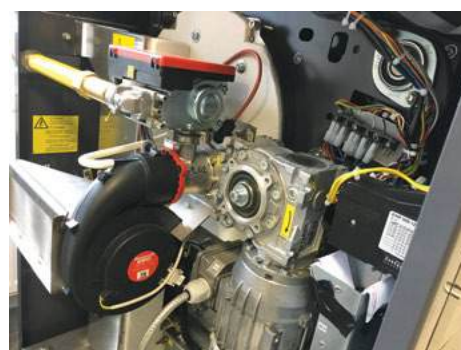
SENSOSPEED® é um sistema autónomo, combinado, de regulação eletrónica que previne o sobrequecimento das arestas do cilindro de engomar e regula a velocidade do cilindro..

Confiável queimador de sobrepresão a gás Premix, para baixo consumo de gás com alta eficiência.

Emissões extremamente baixas, com desempenho altamente estável..

Infra flame cobre toda a largura = rendimento máximo.

Sistema de exaustão externo patenteado. Sem manutenção.





CALANDRAS SECADORAS PASSADORAS

I50

IF50

IR50

IFF50

I50 - 160, 200, 250, 320 cm

IF/IR50 - 200, 250, 320 cm

IFF50 - 200, 250, 320 cm

I
LINHA

CARACTERÍSTICAS

- Grande superfície de contacto com a roupa em um ângulo de 300°
- Aço de alto polimento, cilindro fino
 - Preço competitivo
 - Resposta rápida à temperatura
 - Excelente condutividade térmica
- Microprocessador fácil de operar:
 - 20 programas pré-definidos de engomar
- Indicação da velocidade e da temperatura de engomar
- Possível em modo reverso (IR,IF,IFF)
- Motor controlado por frequência
- Filtros de fibra fáceis de retirar
- É possível a poupança de espaço na instalação contra o parede: retorno frontal (I50)
- Aquecimento elétrico, a gás ou vapor
- Sistema de verificação de sobreaquecimento (OCS) com 3 sensores de temperatura
- Desenho ergonómico

OPÇÕES

- Cilindro cromado para uma melhor condução térmica
- Pedal de sistema de stop da mesa de entrada
- Sensospeed - velocidade autoajustável de engomar

- I range - calandras secadoras passadoras
- IF range - calandras secadoras passadoras com dobragem longitudinal e saída frontal
- IR range - calandras secadoras passadoras com saída frontal e traseira
- IFF range - calandras secadoras passadoras com alimentador e dobradora



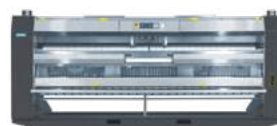
I50



IF50



IR50



IFF50



TIPO		150-200	150-250	150-320	IF/IR50-200	IF/IR50-250	IF/IR50-320	IFF50-200	IFF50-250	IFF50-320
ROLO										
DIÂMETRO	mm	500	500	500	500	500	500	500	500	500
COMPRIMENTO ÚTIL DO ROLO	mm	2000	2600	3200	2000	2500	3200	2000	2500	3200
AQUECIMENTO										
Elétrico	kW	37,2	54	64,8	38	55	65	38	54	65
Gás	kW	36	52	66	36	52	66	36	52	66
Vapor	kg/h	-	-	-	49	68	88	49	68	88
Ventilador extração	mm	1x150	2x150	2x150	1x150	2x150	2x150	1x150	2x150	2x150
CAPACIDADE DE ENGOMAR*										
Elétrico & Gás	kg/h	80	95	120	80	95	120	80	95	120
Vapor	kg/h	-	-	-	95	115	145	95	115	145
VELOCIDADE DO ROLO	m/min.	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8	1,5-8
LIGAÇÃO ELÉTRICA		380-415V 3AC+N 50 Hz			3x380-415V+N 50Hz					
DIMENSÕES	mm	1232	1232	1232	1568	1568	1568	1760	1760	1760
A×L×P	mm	2750	3350	3950	2750	3350	3950	2850	3450	4050
	mm	1052	1087	1087	1185	1185	1185	1320	1320	1320
	mm	1052	1087	1087	1185	1185	1185	1320	1320	1320
Peso Líquido	kg	1150	1290	1590	1290	1440	1680	1720	2180	2400
DADOS TRANSPORTE										
Volume (embalado)	m³	4,97	6,00	7,03	7,14	8,62	10,13	9,06	10,88	12,69
	mm	1550	1550	1550	1900	1900	1900	2090	2090	2090
Embalado A×L×P	mm	2890	3490	4090	2890	3490	4100	2990	3590	4190
	mm	1100	1100	1100	1300	1300	1300	1450	1450	1450
Peso Bruto	kg	1350	1500	1850	1520	1700	2000	1990	2460	2770
Aquecimento Elétrico										
Aquecimento Gás										
Aquecimento Vapor										
Controlo de velocidade automático										
Cilindro cromado										
Pedal de controlo										
Saída traseira da roupa										
Preparação para ligação de Crossfolder / Stacker										
Crossfolder / Stacker										

* Testado de acordo com ISO 9398-1. Os dados referentes às dimensões das máquinas incluem todas as peças estendidas.

Modelos maiores sob consulta

Opcionais (IFF50 e IFF80)



DOBRADOR



EMPILHADOR



CALANDRAS PASSADORAS GMP.20, GMP.25, GMP.30

GMP
LINHA

100.20 120.20 100.25 120.25 140.25 140.30 160.30 200.30

CARACTERÍSTICAS

- Calandras passadoras idealizadas para tratar roupa com humidade residual até 25%
- Dimensões compactas e entrada/retorno de roupa pela frente, que permite a instalação em espaços pequenos
- Fiáveis e de fácil utilização, mesmo por pessoal não especializado
- Controlo eletrónico da temperatura
- Rolo em aço cromado para maior durabilidade e excelente qualidade de passagem
- Mesa introdutora em alumínio
- Pedal Duplo

OPÇÕES

- Disponível versão para self-service com moedeiro
- Versão "maintenance free" disponível com instalação do revestimento TENAX. Este sistema permite tratar tecidos com maior humidade residual, não sofre deformações e reduz drasticamente os custos de manutenção e de funcionamento
- Disponível versão 2000 ie com revestimento lamelar TENAX, aspiração de vapores, velocidade variável, introdutores e expulsos de correias, com retorno frontal ou traseiro da roupa.



100.20 / 120.20



100.25 / 120.25



140.25



140.30VAR / 160.30VAR



200.30VAR

ESPECIFICAÇÕES		100.20 / 120.20	100.25 / 120.25	140.25	140.30VAR / 160.30VAR	200.30VAR
Diâmetro rolo	Ø mm	200	250	250	300	300
Comprimento rolo	mm	1000 / 1200	1000 / 1200	1400	1400 / 1600	2000
Aquecimento		elétrico	elétrico	elétrico	elétrico	elétrico
Motor	kW	0,18	0,18	0,18	max. 1,1	max. 1,1
Velocidade de passagem	m/min	3,3	3,8	3,8	2,7 - 4,3	2,7 - 4,3
Produção Horária	kg	20 / 25*	25 / 30**	35***	40 / 50****	60****
OPCIONAL						
Aspiração de vapor		-	-	-	Ø75 mm, 360 m³/h	Ø75 mm, 360 m³/h
Variador de velocidade		-	1 ÷ 5 m/min	1 ÷ 5 m/min	-	-
LIGAÇÃO ELÉTRICA						
Potência	kW	3,6 / 4	6 / 6,9	7,5	9,9 / 11,4	15
Alimentação		1x230V 50Hz (1: 17A) / 3x400V+N 50Hz (3: 6A)	3x400V+N 50Hz (3: 10A) / 3x400V+N 50Hz (3: 11A)	3x400V+N 50Hz (3: 12A)	3x400V+N 50Hz (3: 20A) / 3x400V+N 50Hz (3: 21,5A)	3x400V+N 50Hz (3: 26,5A)
DIMENSÕES						
AxLxP	mm	933x1305x420 / 933x1505x420	1003x1440x420 / 1003x1640x420	1003x1840x420	1073x1890x552 / 1073x2090x552	1073x2490x552
Peso líquido	kg	74 / 80,5	94 / 100	106	209 / 221	243
DADOS DE TRANSPORTE						
AxLxP	mm	1120x1450x550 / 1120x1650x550	1250x1690x590 / 1250x1890x590	1250x2090x590	1300x2134x690 / 1300x2340x690	1400x2740x730
Peso bruto	kg	85,5 / 93	130 / 136	146	253 / 268	296
Aquecimento Elétrico						
Velocidade variável						
Tenax						
220V/1/50Hz						
Meta Aramid 400g/m²						

*Humidade recomendada de 10-15%

**Humidade recomendada de 15-20%

***Humidade recomendada de 20-25%

****Humidade recomendada de 25%

CALANDRAS SECADORAS PASSADORAS G.line

14.25 18.35 21.35 26.35 32.35 21.50 26.50 32.50

G
LINHA

CARACTERÍSTICAS

- Extremamente fáveis e simples de utilizar
- Componentes de elevada qualidade, como o cilindro de aço cromado e um queimador inovador patenteado em aço titânio de alta eficiência
- Velocidade de passagem e temperatura reguladas de forma eletrônicas
- Consumo reduzido na secagem com passagem diretamente da máquina de lavar de alta centrifugação ou breve passagem por secador. No modelo G14.25 consome 1.05kg de gás para 25 kg/h
- Manutenção reduzida e elevada fiabilidade
- Modelos 35 e 50 com dispositivo de arrefecimento automático

G.25 - 145 cm | Ø 27 cm

G.35 - 180, 210, 258, 320 cm | Ø 32,5 cm

G.50 - 210, 258, 320 cm | Ø 50 cm



OPÇÕES

- Disponível versão para self-service com moedeiro



14.25



18.35



21.35 / 26.35



21.50 / 26.50



32.35 / 32.50

ESPECIFICAÇÕES		14.25	18.35	21.35 / 26.35	21.50 / 26.50	32.35 / 32.50
Diâmetro rolo	Ø mm	270	325	325	500	325 / 500
Comprimento rolo	mm	1450	1800	2100 / 2580	2100 / 2580	3200
Aquecimento		elétrico, gás	elétrico, gás, vapor	elétrico, gás, vapor	elétrico, gás, vapor	elétrico, gás, vapor
Motor	kW	0,27 (E/V) / 0,32 (G)	1 (E/V) / 1,2 (G)	1 (E/V) / 1,2 (G)	1,6 (E/V) / 2,7 (G)	1 (E/V) 1,2 (G) / 1,6 (E/V) 2,7 (G)
Produção Horária	kg	25*	50*	56 / 75*	75 (E) / 95 (E)* 85 (G) / 110 (G)* 95 (V) / 115 (V)*	80 (E) / 120 (E)* 80 (G) / 135 (G)* 80 (V) / 145 (V)*
LIGAÇÕES						
Potência	kW	13,8 (E) 13,6 (G)	24,3(E), 25,6(G)	27(E), 27(G) / 34,2(E), 33,5(G)	45(E), 54(G) / 57(E), 67(G)	39,6(E), 47,25(G) / 66(E), 95,2(G)
Elétrica		3x400V+N 50Hz (3: 17,8A)	3x400V+N 50Hz (3: 31,5A)	3x400V+N 50Hz (3: 38/43A)	3x400V+N 50Hz (62/77A)	3x400V+N 50Hz (94A)
Gás / Vapor		1x230V 50Hz (1: 2,2A)	1x230V 50Hz (1: 5A)	1x230V 50Hz (1: 5A)	3x400V+N 50Hz (5A)	1x230V / 3x400V+N 50Hz (5A)
DIMENSÕES						
AxLxP	mm	1080x2010x510	1100x2340x550	1100x2640x550 / 1150x3140x580	1290x2880x750 / 1290x3280x750	1140x3740x585 / 1290x3880x750
Peso líquido	kg	310	490	548 / 635	1200 / 1320	715 / 1700
DADOS TRANSPORTE						
AxLxP	mm	1300x2130x690	1560x2490x730	1560x2890x730 / 1560x3290x730	1600x2990x920 / 1600x3390x920	1560x3850x730 / 1600x4190x920
Peso bruto	kg	360	540	602 / 700	1288 / 1413	780 / 1800
Aquecimento Elétrico						
Aquecimento Gás						
Aquecimento Vapor						
Rolo cromado						
Opção rolo reversível						

*Humidade recomendada de 50%

TÁBUAS E FERROS DE ENGOMAR



BIEFFE BF091 - NEW JOLLY

- Tábua de passar universal aspirada e aquecida com temperatura do plano regulável por controle do termostato.



BIEFFE BF070BE - ASSE COM CALDEIRA DE 2LTS

- Tábua de passar profissional aspirada e aquecida com caldeira incorporada de 2Lt e ferro de passar profissional Bieffe.



BIEFFE BF100CE - FOREVER

- Tábua profissional aspirada, ventilada com caldeira de 3,5Lt e ferro de passar profissional Bieffe.



BIEFFE BF200CE - FOREVER

- Tábua profissional aspirada, ventilada e aquecida com uma caldeira de 2,8Lt com recarga de água automática, completa com ferro de passar profissional Bieffe e tanque de água de 10Lt.

Braços Opcionais
(ver em Acessórios)



ROTONDI PVT38

- Máquina de engomar com aspiração e prato universal, aquecimento elétrico com termostato, ferro de engomar electrovaporizante EC-11, caldeira incorporada de 8 litros, bomba automática de alimentação de água.

ESPECIFICAÇÕES		BF091	BF070BE	BF100CE	BF200CE	PVT38
Potência plano aquecido	W	700	700	700	700	-
Potência motor aspirante	W	150	150	150	150	350
Potência ferro elétrico	W	-	850	850	850	800
Potência caldeira	W	-	900	1300	900 + 900	4000
Potência motor ventilado	W	-	-	150	150	350
Caldeira	Lt	-	2	3,5	2,8	8
Pressão	Bar	-	3	-	-	3
Alimentação		230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	400V 50Hz
DIMENSÕES						
Tábua Completa (LxPxA)	mm	1390x420x850	1335x420x900	1270x420x900	1270x420x900	1500x550x910
Plano (LxPxA)	mm	1120x420	1120x420	1120x420	1120x420	1200x400
Peso	kg	17	23,5	34	34	86

FERROS DE ENGOMAR / VAPORETAS



BIEFFE BF054BE - STIR VAPOR

- Gerador de vapor pequeno, com 1,5 litros de caldeira com ferro de passar profissional Bieffe, de cor branca.



BIEFFE BF004CE - MAXI VAPOR

- Gerador de vapor, com 3,5 litros de caldeira com manipulador externo para regulação do fluxo de vapor, com ferro profissional pesado Bieffe, cor branca.



BIEFFE BF001BE - BABY VAPOR

- Gerador de vapor, com 2 litros de caldeira com ferro de passar profissional Bieffe, cor branca.



BIEFFE BF004PCE - MAXI VAPOR PLUS

- Gerador de vapor, com 5 litros de caldeira com manipulador externo para regulação do fluxo de vapor, com ferro profissional pesado Bieffe, cor branca. Possibilidade de inclusão de uma segunda eletroválvula para pistola de vapor ou para um segundo ferro

ESPECIFICAÇÕES		BF054BE	BF001BE	BF004CE	BF004PCE
Potência ferro elétrico	W	850	850	850	850
Potência caldeira	W	900	900	1300	1300 + 900
Caldeira	Lt	1,5	2	3,5	5
Pressão	Bar	2,8	2,8	2,8	2,8
Alimentação		230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
DIMENSÕES					
LxPxA	mm	245x365x185	245x365x220	250x400x340	245x365x430
Peso	kg	6	6	9,5	10

ACESSÓRIOS



AR115 - ESCOVA VAPOR RÁPIDA 500W



AR25 - PISTOLA DE VAPOR



BF011 - BRAÇO PASSA MANGAS



BF075 - BRAÇO ASPIRADO



BF074 - BRAÇO ASPIRADO AQUECIDO



FERRO ELÉTRICO 1,5KG



RSF3 (ROTONDI)
SUPORTE APL. BRAÇO Ø 85MM



RA5 (ROTONDI)
BRAÇO PASSA MANGAS (EM CONJ. RSF3)



RPV1 (ROTONDI)
PISTOLA VAPOR (MOD. PVT31 E PVT38)



RL1 (ROTONDI)
DISPOSITIVO ILUMINAÇÃO



CONJUNTO

TÁBUA NEW JOLLY + BABY VAPOR + PASSAMANGAS

- Tábua New Jolly Bieffe BF091
- Ferro de Engomar Baby Vapor BF001BE
- Braço Passa Mangas BF011



CONJUNTO

CARROS DE ROUPA

ACTIMAC CA1580

- Carro dobrável em aço plastificado branco com rodas direcionadas.
- Dimensões (LxPxA): 800x520x720mm (carro)
- (saco A521)



ACTIMAC CA1515

- Carro com estrutura em aço-inox, com saco em tecido hidrófugo, prateleiras laminadas e rodas direcionais.
- Dimensões (LxPxA): 1100x500x123mm (fechado)



ACTIMAC CA3203

- Carro dobrável com saco de pano e rodas direcionais.
- Dimensões (LxPxA): 620x640x1000mm



ACTIMAC CA1525

- Carro totalmente em aço-inox, com saco em tecido hidrófugo, com prateleira porta-sacos e prateleiras metálicas.
- Rodas direcionais.
- Dimensões (LxPxA): 820x500x1580mm





CENTRAIS DE PAGAMENTO

CENTRAL DE PAGAMENTO VEGA TOUCH 5"



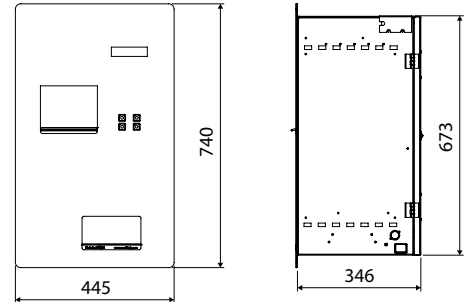
Central de pagamentos para encastrar com touch screen de 5" à prova de vandalismo com sensor de presença e de luz integrado. Com capacidade para controlar até 12 dispositivos. Inclui leitor de notas, leitor de moedas eletrônico, leitor de cartões e recuperador de moedas iluminado.

OPCIONAL

- Dispensador de cartões mod. 10 p/ cerca de 150 unid. ZR:
 - Impressora TG02 para dados de conta e recibos ZE1-2:
 - Leitor de cartões de crédito Nayax VPOS Touch:
 - Server para sistema Sherlock mod. 02 ZR: *
- * Valor de adesão ao sistema Sherlock não incluído.
Consultar condições de adesão ao sistema Sherlock no nosso site.

ACESSÓRIOS

- Estrutura para montagem na parede VEGA - ORION - GEMINI:
- Interface de ligação para 6 dispositivos I6 RS485, 24-220Vac/dc para CPU Zephyr:
- Interface de ligação para 8 dispositivos I8 RS485, 24-220Vac/dc para CPU Zephyr:



Alimentação: 230 V AC

Peso aprox (kg): 55

CENTRAL DE PAGAMENTO VEGA TOUCH 7"



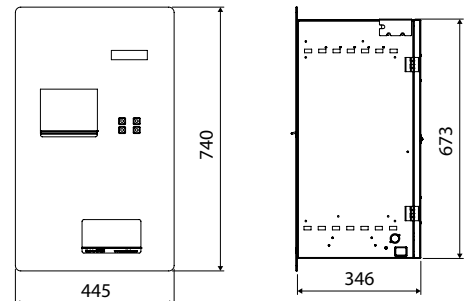
Central de pagamentos de encastrar com touch screen de 7" à prova de vandalismo com sensores de presença e de luz integrados. Com capacidade para controlar até 32 dispositivos. Inclui leitor de notas, leitor de moedas eletrônico, leitor de cartões e recuperador de moedas iluminado.

OPCIONAL

- NV22 Dispensador de troco de notas (notas múltiplas):
 - Dispensador de cartões mod. 10 p/ cerca de 150 unid. ZR:
 - Impressora TG02 para dados de conta e recibos ZE1-2:
 - Leitor de cartões de crédito Nayax VPOS Touch:
 - Server para sistema Sherlock mod. 02 ZR: *
- * Valor de adesão ao sistema Sherlock não incluído.
Consultar condições de adesão ao sistema Sherlock no nosso site.

ACESSÓRIOS

- Estrutura para montagem na parede VEGA - ORION - GEMINI:
- Interface de ligação para 6 dispositivos I6 RS485, 24-220Vac/dc para CPU Zephyr:
- Interface de ligação para 8 dispositivos I8 RS485, 24-220Vac/dc para CPU Zephyr:



Alimentação: 230 V AC

Peso aprox (kg): 33

CENTRAL DE PAGAMENTO MAYA | MAYA COM MF3*



* Versão com MF3 e Dispensador de Chaves/Cartões. Requer Box para dispensador de chaves ou cartões

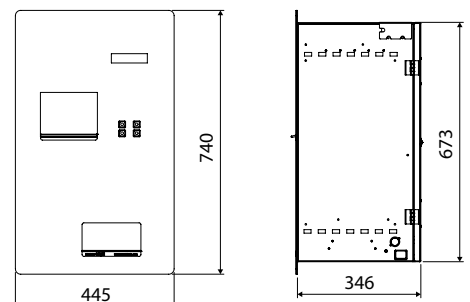
Central de pagamentos de encastrar com touch screen de 5" à prova de vandalismo com sensor de luz integrado. Com capacidade para controlar até 7 dispositivos. Inclui leitor de notas, seletor de moedas Hopper multicoïn e sistema MF3 Key/Card cashless.

OPCIONAL

- Cashless MF3 RFID Chave/Cartões App. Code 02, ID3 - ZR:
 - Leitor de cartões de crédito Nayax VPOS Touch:
 - Server para sistema Sherlock mod. 02 ZR: *
- * Valor de adesão ao sistema Sherlock não incluído.
Consultar condições de adesão ao sistema Sherlock no nosso site.

ACESSÓRIOS

- Contraplaca para montagem de painel MAYA:
- Interface de ligação para 6 dispositivos I6 RS485, 24-220Vac/dc para CPU Zephyr:
- Interface de ligação para 7 dispositivos I7 RS485, 24-220Vac/dc para CPU Zephyr:



Alimentação: 230 V AC

Peso aprox (kg): 33



TROCA NOTAS



TROCA NOTAS GEMINI TOUCH 5"

Troca notas de encastre armário em aço revestido e painel frontal em aço inoxidável de 3 mm. Equipada com um ecrã tátil de 5". Funil de retorno de moedas e ranhura de alimentação de notas iluminados com LEDs brancos. Podem ser instalados até dois funis ou distribuidores. Utiliza funis T3 com uma capacidade até 1500 fichas.

OPCIONAL

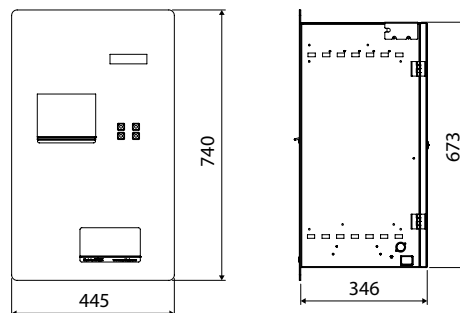
Leitor de cartões de crédito Nayax VPOS Touch:

ACESSÓRIOS

Estrutura para montagem na parede VEGA - ORION - GEMINI:

Alimentação: 230 V AC

Peso aprox (kg): 30



TROCA NOTAS GEMINI - E T3 M* | E T3 XL**

*T3 M: aceita diâm. 18-26, espessura 1,5-3,2 mm **T3 XL: aceita diâm. 24-29, espessura 1,5-3,2 mm

Capacidade para 1650 moedas ou tokens. Leitor de notas NV9.

Troca notas de encastre de pequenas dimensões. Painel frontal em chapa de aço de alta resistência. Ecrã de eletrônica básico, com botões de programação internos. Disponível versão waterproof, sujeita a disponibilidade de stock. Pode ser equipado com 2 distribuidores de moedas/fichas e um distribuidor de chaves/cartões (ou um terceiro distribuidor de moedas como alternativa), leitor de notas, seletor de moedas, leitor de chaves ou de cartões..

OPCIONAL

Segundo T3 M Reversa (fichas de 18 a 26 mm de diâmetro):

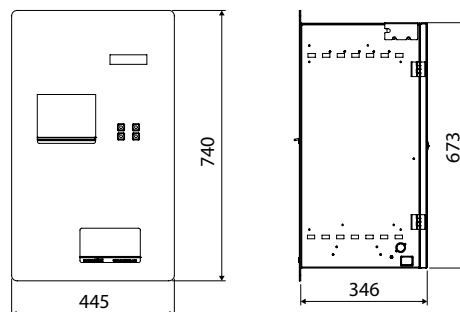
Segundo T3 XL Reversa (fichas de 24 a 29 mm de diâmetro):

ACESSÓRIOS

Estrutura para montagem na parede VEGA - ORION - GEMINI:

Alimentação: 230 V AC

Peso aprox (kg): 30



TROCA NOTAS W400 E

Troca notas de fixação à parede com abertura frontal. Disponível versão waterproof. Fornecida com um hopper (dispensador de moedas) mas pode ser configurado como opcional dois hoppers.

OPCIONAL

Segundo Hopper direita 12V W Series:

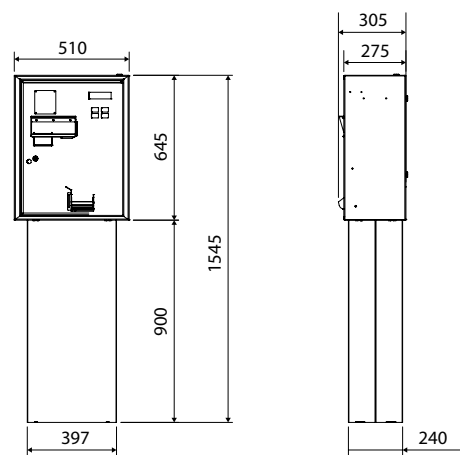
ACESSÓRIOS

Suporte padrão de fixação ao chão para W Series:

Alimentação: 230 V AC

Peso aprox (kg): 45

Peso suporte (kg): 24





LAVANDARIAS SELF-SERVICE

CASE STUDY

Com o crescimento que o mercado das lavandarias self-service continua a ter em Portugal, achamos importante apresentar um exemplo de configuração possível.

Estamos ao vosso dispor para esclarecer quaisquer dúvidas que tenham na orçamentação dum equipamento destes e daremos todo o apoio com a instalação e configuração destas máquinas.

O orçamento que apresentamos é composto por 1x máquina de 9kg, 1x máquina de 12kg, 1x máquina de 15kg, 2x secadores 13kg a gás, 1x secador de 16kg a gás, colocando como sistema de pagamento moedeiros duplos e 1x equipamento de troca notas.

EQUIPAMENTO - EXEMPLO 1	QUANTIDADE		
Máq.FX80 Aquecimento Água Quente+moedeiro duplo	1		
Máq.FX105 Aquecimento Água Quente +moedeiro duplo	1		
Máq.FX135 Aquecimento Água Quente +moedeiro duplo	1		
Secador a gás 13kg T13 + moedeiro duplo	2		
Secador a gás 16kg T16 + moedeiro duplo	1		
Troca notas GEMINI E T3	1		

CHAMAMOS TAMBÉM ATENÇÃO PARA ALGUNS PORMENORES IMPORTANTES:

- As máquinas de lavar, tanto da série RX ou FX, poderão vir com ligação monofásica. É aconselhável que neste caso as máquinas sejam alimentadas com água quente, pois desta forma reduz-se bastante o consumo energético.
- É muito importante ter em atenção a potência eléctrica instalada nos estabelecimentos onde se vão montar as lavandarias, sobretudo se não tiverem instalação de gás.
- É necessário deixar um espaço nunca inferior a 50cm na parte posterior das máquinas de modo a se proceder a trabalhos de manutenção técnica.
- Os doseadores automáticos de detergente são normalmente instalados pelos fornecedores de detergente, sendo muito importante trabalhar com empresas responsáveis que programem as máquinas para consumirem apenas o detergente necessário sob o risco de danificarem as máquinas. Detergente em excesso danifica as máquinas e reduz os intervalos de manutenção das mesmas. Em caso de necessidade podemos recomendar fornecedor de detergente especializado nesse mercado.
- É aconselhável limpar os filtros dos secadores com uma frequência não superior a semanal, sendo mesmo aconselhável a sua limpeza diária dependendo do maior ou menor funcionamento dos mesmos.
- É aconselhável que nos contactem para procedermos à orçamentação das centrais de pagamentos, pois existem várias opções para além das que apresentamos neste catálogo, por forma a ir de encontro às diferentes necessidades dos clientes.



[illegible]

[illegible]

CONDIÇÕES DE VENDA

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

Estas são as condições gerais de venda da ACTIPAGE. Quaisquer outras condições particulares terão de ser previamente acordadas por escrito. A ACTIPAGE reserva-se o direito de proceder a alterações destas condições sem aviso prévio. Estes preços e condições são válidos até informação contrária, salvo erro de impressão ou tipográfico. Para todas as questões legais emergentes da aplicação destas condições gerais de venda, o foro competente é o foro de Comarca da Moita, com expressa renúncia a qualquer outro.

PREÇOS

Os preços que constam desta tabela, são os preços aconselhados de venda ao público e são líquidos de impostos. Devem por isso acrescer a estes preços os respetivos impostos, nomeadamente IVA, quando aplicável.

A ACTIPAGE reserva-se ao direito de alterar os preços que constam nesta tabela. Os compradores serão informados por escrito, sempre que ocorram alterações de preços. Os novos preços serão válidos a partir da data definida pela ACTIPAGE e informada aos clientes, e serão válidos para todas as encomendas pendentes de entrega à data da alteração. O desconhecimento dos novos preços não pode ser motivo de anulação de encomendas.

ENCOMENDAS

Todas as encomendas deverão ser confirmadas por escrito, através de fax ou correio eletrónico (e-mail), tendo de referir obrigatoriamente o código do artigo e a sua designação. Encomendas feitas telefonicamente ou verbalmente terão sempre de ser confirmadas por escritos, mesmo que sejam feitas pessoalmente junto dos nossos comerciais. Quaisquer erros nas encomendas não confirmadas por escrito serão sempre da responsabilidade do cliente.

Os prazos de entrega são sempre indicados a título informativo e sem compromisso e poderão ser alterados, por motivos de força maior ou alheios à nossa vontade, não podendo o seu incumprimento constituir causa justificativa de anulação da encomenda, pedido de indemnização ou compensação por qualquer prejuízo.

ENTREGAS

A entrega das mercadorias no território continental é feita por nossa conta, por empresas transportadoras, até à porta do cliente. As mercadorias expedidas para os arquipélagos dos Açores e Madeira, são por nossa conta até ao armazém do transitário. O preço das mercadorias para exportação é *ex-works*, ou seja, a entrega é feita no nosso armazém, sendo todo o transporte da responsabilidade do cliente. A nossa responsabilidade sobre as mercadorias cessa a partir do momento em que as colocamos à disposição do cliente.

As mercadorias são entregues devidamente embaladas com as embalagens de fábrica. Quaisquer outras embalagens ou acondicionamentos adicionais devem ser previamente orçamentados e não fazem parte do preço apresentado nesta tabela. Os clientes devem sempre verificar a mercadoria na presença do transportador, antes de assinar a guia. O risco de quebras e danos durante o transporte não é suportado pela ACTIPAGE, mesmo que o transporte, sendo esse risco segurado pelo transportador. Se nada for referido na guia de transporte, o seguro do transportador não assume quaisquer quebras ou danos na mercadoria.

GARANTIA

A garantia é válida para os produtos comercializados pela ACTIPAGE, por um período de 12 meses e só abrange defeitos de fabrico.

Os nossos clientes devem estar habilitados a fazer assistência aos equipamentos fornecidos pela ACTIPAGE. Quaisquer dúvidas relacionadas com a montagem, utilização e manutenção dos equipamentos devem ser levantadas junto do nosso departamento técnico que providenciará toda a informação necessária. A garantia não cobre erros de montagem ou de má utilização dos equipamentos, nem defeitos provocados por forças da natureza nem problemas provocados por infraestruturas de eletricidade, águas ou gás. A garantia cobre apenas a substituição de acessórios e não inclui mão de obra, nem transporte de equipamentos. Para que a garantia seja aceite pela ACTIPAGE, defeito deve ser reconhecido pelo nosso departamento técnico, pelo que o cliente deve fazer chegar o equipamento às nossas instalações.

A garantia não cobre o seguinte: Peças elétricas ou eletrónicas, grelhas, vidros, lâmpadas, díodos, válvulas, plásticos, motores, resistências.

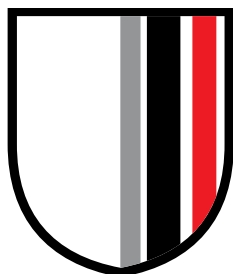
Todas as peças de substituição / reposição, mesmo em garantia, serão enviadas à cobrança, sendo posteriormente emitida uma Nota de Crédito, se o defeito for reconhecido pelo nosso departamento técnico.

DEVOLUÇÕES

Devoluções de máquinas só serão aceites se as máquinas estiverem devidamente embaladas e nunca tiverem sido usadas, e no prazo de 8 dias. **Não aceitamos devoluções de equipamentos específicos encomendados propositadamente para o cliente.** Não aceitamos devoluções de peças e acessórios, salvo autorização pontual da ACTIPAGE.

RESERVA DE PROPRIEDADE

Até ao integral pagamento do valor dos bens constantes das Faturas, a plena propriedade dos mesmos continuará na nossa titularidade exclusiva, transferindo-se para o Cliente somente com a efetividade de tal pagamento. Até ao integral pagamento, o cliente será detentor dos bens em causa com possuidor em nome alheio.



ActiPage

COMÉRCIO INTERNACIONAL LDA

Activamos o seu negócio!

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

tlf: +351 210 138 889 • geral@actipage.pt • www.actipage.pt



PME líder