



Olitrem

Mastering refrigeration



Mastering Refrigeration

Seis décadas...

Seis décadas de história...

Seis décadas de dedicação ao setor de refrigeração, marcadas por desafios superados, aprendizagem valiosa e, acima de tudo, pela confiança dos nossos parceiros.

Olhamos hoje para trás com gratidão pelos momentos de superação e crescimento que moldaram a nossa trajetória. Cada desafio enfrentado foi uma oportunidade para aprender, evoluir e aperfeiçoar a nossas capacidades.

Estamos particularmente orgulhosos de celebrar, não apenas os nossos 60 anos de existência, mas também a continuidade familiar que caracteriza a Olitrem. Com a terceira geração já ativamente envolvida na empresa, reforçamos o compromisso de manter viva a essência dos valores que nos trouxeram até aqui: qualidade, flexibilidade, inovação e proximidade ao cliente.

Ao longo destas seis décadas, a Olitrem não apenas forneceu soluções de refrigeração, mas construiu relacionamentos sólidos e duradouros. Agradecemos a cada cliente, parceiro e membro da nossa equipa que contribuiu para o nosso sucesso. É graças a todos que continuamos a crescer e a evoluir!

Continuaremos a investir em inovação e numa melhoria contínua dos nossos produtos e serviços, para dar resposta às necessidades de um mercado global.

Neste aniversário especial, reafirmamos o nosso compromisso com a excelência e satisfação dos nossos clientes. Agradecemos por fazerem parte desta jornada e esperamos continuar a construir em conjunto, muitos mais anos de sucesso e prosperidade.

60 anos são apenas o início, porque juntos somos COOLER THAN EVER!

Six decades...

Six decades of history...

Six decades of dedication to the refrigeration sector, marked by challenges overcome, valuable learning and, above all, the trust of our partners.

We look back today with gratitude for the moments of overcoming and growth that shaped our trajectory. Each challenge was an opportunity to learn, evolve and improve our capabilities.

We are particularly proud to celebrate not only our 60 years of existence, but also the family continuity that characterizes Olitrem. With the third generation already actively involved in the company, we reinforce our commitment to keeping alive the essence of the values that brought us here: quality, flexibility, innovation and proximity to the customer.

Over these six decades, Olitrem has not only provided refrigeration solutions, but has built solid and lasting relationships. We thank every customer, partner and member of our team who contributed to our success. It is thanks to everyone that we continue to grow and evolve!

We will continue to invest in innovation and continuous improvement of our products and services, to respond to the needs of a global market.

On this special anniversary, we reaffirm our commitment to excellence and customer satisfaction. We thank you for being part of this journey and we hope to continue building much more years of success and prosperity together.

60 years are just the beginning, because together we are COOLER THAN EVER!



230
Employees

25.000
Production Area (m²)

+30
Countries



Olitrem

A Olitrem é uma empresa familiar que surge como continuação de uma anterior empresa, a Marecos Lda, fundada no ano de 1964 na cidade de Luanda por Armando Marecos Ferreira. Os equipamentos frigoríficos da Marecos eram já nessa altura reconhecidos pela sua robustez, qualidade e durabilidade. Devido aos problemas socio-políticos ocorridos em Angola em 1974, a Marecos foi deslocalizada para Portugal e renomeada de Olitrem.

Com o passar dos anos, a Olitrem conquistou a lealdade de inúmeros distribuidores em Portugal e na Europa. A Olitrem é uma empresa familiar onde cada departamento é gerido pela segunda e terceira geração de membros da família.

Os clientes valorizam a capacidade de resposta que resulta de comunicações simplificadas e de poder falar diretamente com os decisores. Além disso, a equipa de pesquisa e desenvolvimento da Olitrem, juntamente com meticulosos chefes de produção, conseguem projetar e fabricar produtos de refrigeração de alta qualidade que são personalizados para as necessidades dos clientes leais à marca.

Olitrem is a family business that emerged as a continuation of a previous company, Marecos Lda, founded in 1964, in the city of Luanda by Armando Marecos Ferreira. Marecos refrigeration equipment was already recognised at that time for its robustness, quality and durability. Due to the socio-political problems that occurred in Angola in 1974, Marecos was relocated to Portugal and renamed Olitrem.

Over the years, Olitrem has earned the loyalty of numerous wholesalers and retailers in Portugal and across Europe. Olitrem is a family-run company where each department is managed by second and third generation family members.

Customers value the responsiveness that results from streamlined communications and from being able to speak directly to decision makers. In addition, Olitrem's R&D team, together with meticulous production managers, have been able to engineer and manufacture high-quality refrigeration products that are customised to the needs of loyal customers.



Our new visual identity and Olitrem family.

Temos o prazer em apresentar a nossa nova identidade visual e arquitectura de marca como parte da nossa ação contínua de rebranding.

Após estudar minuciosamente as opiniões dos nossos clientes, criámos uma imagem e uma declaração de marca que refletem os nossos valores e missão. Mais do que lançar uma nova imagem, com o nosso rebranding, damos vida a 60 anos da nossa herança.

We are happy to take this opportunity to present our new visual identity and brand architecture as part of our ongoing rebranding action.

After thoroughly studying our clients' opinions, we have created an image and claim that reflect both our values and mission. Rather than launching a new look, with our rebranding, we are bringing 60 years of our heritage to life.

Olitrem
Mastering
refrigeration

olitrem.com

Marecos
Cooler
than ever

marecos.com

Medgree
Design
for precision

medgree.com

Frigelo
Mozambique

Qualidade

Quality

A Olitrem tem como opção estratégica da sua atividade, garantir o desenvolvimento da organização e dos seus colaboradores envolvendo-os de forma ativa na realização de objetivos fundamentais da empresa, nomeadamente, na satisfação dos seus clientes e no estabelecimento de relações mutuamente vantajosas com os seus fornecedores. A fim de concretizar esta política, a Administração da Olitrem conta com colaboração dos seus colaboradores, fornecedores e clientes. Para o cumprimento dos objetivos da organização, investimos cada vez mais no desenvolvimento contínuo dos nossos equipamentos, através de:

- ✓ Investigação & desenvolvimento de produtos, com uma equipa multidisciplinar dedicada à otimização e melhoria;
- ✓ Realização de testes de funcionamento e segurança em linha de produção, em 100% dos equipamentos;
- ✓ Otimização e desenvolvimento de produtos com elaboração de testes em laboratório inovador;
- ✓ Rastreabilidade dos componentes utilizados em cada modelo produzido;
- ✓ Prestação de serviço pós-venda especializado e certificado.

Olitrem has the strategic option to ensure the development of the organization and its employees by actively involving them in the achievement of the company's fundamental objectives, namely, in the satisfaction of its customers and in the establishment of mutually advantageous relationships with its suppliers. In order to implement this policy, Olitrem's Management relies on the collaboration of its employees, suppliers and customers. In order to fulfill the organization's objectives, we invest continuously in the development of our equipment, through:

Product research & development, with a multidisciplinary team dedicated to optimization and improvement;

Performance and safety tests on the production line, on 100% of the equipment;

Optimization and development of products with preparation of tests in an innovative laboratory;

Traceability of the components used in each model produced;

Provision of specialized and certified after-sales service.



Certificados Certificates

A Olitrem possui um sistema de gestão da qualidade implementado e certificado, de acordo com a norma NP EN ISO 9001 desde 2000. Este sistema permite à organização a melhoria do seu desempenho global, operar com mais eficiência, alcançar novos mercados, identificar e solucionar riscos e ir ao encontro das necessidades e expectativas dos clientes e partes interessadas.

Os produtos da Olitrem cumprem com os requisitos e as exigências regulamentares, em todas as fases da sua conceção e fabrico.

Para fazer face às exigências dos nossos clientes e diferentes mercados, a Olitrem contém uma gama diversificada de produtos certificados que cumprem com a norma EN 60335-2-89.

De forma, a prestar o melhor serviço aos nossos clientes, o nosso serviço de Assistência técnica certificado, de acordo com legislação em vigor, é composto por técnicos com formação especializada que garantem um serviço de qualidade.

Olitrem has a quality management system implemented and certified, in accordance with the NP EN ISO 9001 standard since 2000. This system allows the organization to improve its overall performance, operate more efficiently, reach new markets, identify and solve risks and meet the needs and expectations of customers and stakeholders.

Olitrem's products comply with regulatory requirements and demands at all stages of their design and manufacture.

To meet the demands of our customers and different markets, Olitrem has a diverse range of certified products that comply with the EN 60335-2-89 standard.

In order to provide the best service to our customers, our certified Technical Assistance service, in accordance with current legislation, is made up of technicians with specialized training who guarantee a quality service.

Quality for those who seek peace of mind.





Working for a better tomorrow is our responsibility today.

O nosso Compromisso

Our Commitment

Na Olitrem, estamos sensibilizados para a crescente preocupação na sociedade, para a proteção das pessoas e do meio ambiente, por isso, além da preocupação diária com a satisfação do cliente, estamos empenhados em ser uma indústria sustentável.

At Olitrem, we are aware of the growing concern in society, for the protection of people and the environment, which is why, in addition to the daily concern for customer satisfaction, we are committed to being a sustainable industry.

Responsabilidade Ambiental

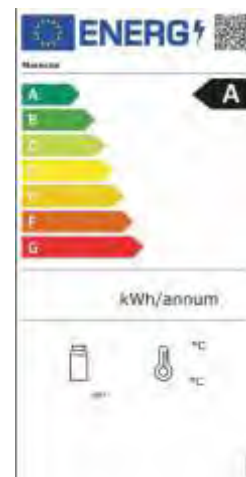
Environmental Responsibility

A escassez de matérias-primas, a problemática das alterações climáticas, a preservação da biodiversidade e a gestão responsável de resíduos são temas ambientais prioritários que a Olitrem tem em linha de conta na definição da sua estratégia. Princípios de atuação:

Utilização consciente dos recursos naturais e materiais;
Gestão adequada dos resíduos produzidos internamente;
Promoção da reciclagem e reutilização de materiais no processo produtivo;
Redução de materiais no interior das embalagens.

The scarcity of raw materials, the climate change concerns, the preservation of biodiversity and the responsible management of waste are priority environmental issues that Olitrem takes into account when defining its strategy. Operating principles:

*Conscientious use of natural and material resources;
Adequate management of waste produced internally;
Promotion of recycling and reuse of materials in the production process.
Reduction of materials inside the packages;*



Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos

Os Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (EEE) devem ser concebidos de forma a facilitar o seu desmantelamento, valorização e reutilização quando atingem o seu ciclo de fim de vida, incluindo também os seus componentes e materiais. Só assim poderá ser feita uma boa gestão dos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (REEE).

A Olitrem tem em linha de conta esta premissa, na conceção e fabrico dos seus produtos, por forma a facilitar e otimizar a posterior reutilização, desmantelamento e reciclagem dos mesmos.

Waste of Electrical and Electronics Equipment

Electrical and Electronic Equipment (EEE) must be designed in such a way as to facilitate its dismantling, recovery and reuse when it reaches its end-of-life cycle, also including its components and materials. This is the only way to ensure good management of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Olitrem takes this premise into account when designing and manufacturing its products, in order to facilitate and optimize their subsequent reuse, dismantling and recycling.

Eficiência energética . Sustentabilidade

Nos nossos catálogos podem ser identificadas as classes energéticas dos equipamentos que produzimos e que estão abrangidos para legislação em vigor.

Todos os nossos produtos são produzidos com gases R290 e R600a. Estes gases fazem parte do grupo de refrigerantes naturais, com zero potencial de degradação da camada do ozono. Para além das excelentes capacidades termodinâmicas, estes gases têm um potencial de aquecimento global (GWP) muito baixo, quando comparado com os gases R134a e R404a.

Energy Efficiency . Sustainability

In our catalogs can be identified the energy classes of the equipment we produce, and which are covered by current legislation.

All our products are produced with gas R290 or R600a. These gases are part of the group of natural refrigerants, with zero potential for degrading the ozone layer. Apart from the excellent thermodynamic capabilities, these gases have a very low global warming potential (GWP) when compared to R134a and R404a gases.



Modelos e Opcionais

Models and Optionals

Modelo Model

ACE | Armário Congelação Estático
Upright Static Freezer

AP | Armário de Pastelaria GN 2/1
Upright Freezer - Fridge GN 2/1

ARV | Armário Refrigerador Vertical
Upright Display Cooler

ATP | Armário Topo Pastelaria
Upright Pastry Cabinet

ATG | Armário Topo Gastronorm GN 2/1
Upright Fridge - Freezer

ASP | Armário Snack Profissional
Professional Snack Cabinet

AGP | Armário Gastronomia Profissional
Professional Gastronomy Cabinet

RCS | Bancada Refrigerada Snack
Snack Refrigerated Counter

RCG | Bancada Refrigerada Gastronomia
Gastronorm Refrigerated Counter

BRSB | Bancada Refrigerada Snack Baixa
Snack Counter Bases

BRGB | Bancada Refrigerada Gastronomia Baixa
Gastro Counter Bases

FCS | Bancada Negativa Snack
Snack Freezer Counter

FCG | Bancada Negativa Gastronomia
Gastronorm Freezer Counter

BPG | Bancada Preparação Gastronomia
Gastronorm Preparation Counter

CV | Cave de Vinho
Wine Cellar

FGB | Frigobar
Backbar Cooler

MM 5 | Móvel Marecos 500lts
Marecos Equipment 500lts

SoftLine | Armário Especial Linha Económica
Special Economic Cabinet Line

Exclusive | Linha Topo Caves de Vinho
Wine Cooler Top Range

TRCS | Gavetas Linha 600mm
Drawers Line 600mm

TRCG | Gavetas Linha 700mm
Drawers Line 700mm

TFGB | Gavetas Frigobares
Drawers Backbar Cooler

TBRBSB | Gavetas Linha 600mm Bancadas Baixas
Drawers Line 600mm Counter Bases

TBRGB | Gavetas Linha 700mm Bancadas Baixas
Drawers Line 700mm Counter Bases

↪ Opcionais Optional

A | Aço Inox
Stainless Steel

ALC | Alçado
Backsplash

TA | Total Aço Inox
Total Stainless Steel

2T | Duas Temperaturas
Two Temperatures

SC | Sem Canopy
Without Canopy

CN | Canopy Novo
New Canopy

CS | Comando Superior
Control on Top

LM | Lava-mãos
Sink

PO | Porta Opaca
Solid Door

PV | Porta Vidro
Glass Door

N | Negativo
Negative

SF | Super Frost
Super Frost

SD | Garrafas Laterais
Bottles Side Display

DIG | Termostato Digital
Digital Controller

FISH | Armário para Peixe
Fish Cabinet

Black | Interior e Exterior Preto
Black inside and outside

W x D x H | Largura x Profundidade x Altura
Width x Deep x Height

O Catálogo é um Documento Informativo Não Contratual | Sujeito a Erros de Impressão e a Modificações
This Catalog is an Informative No Contractual Document | Subject to Printing Errors and Changes

O Conteúdo desta Versão do Catálogo Prevalece sobre o Conteúdo de Versões Anteriores
The Content of this Catalog Version Prevails over the Content of Previous Versions

FRIO					016 261
- Linha Simplify	- Bancadas Refrigeradas	- Arcas Congeladoras	- Gelados	- Câmaras Frigoríficas	
- Caves de Vinho	- Armários Inox	- Expositores p/ Congelados	- Vitrines	- Estanteria Modular	
- Frigobares	- Abatedores de Temperatura	- Armários Carne Maturada	- Murais		
- Armários Profissionais	- Máquinas de Gelo	- Armários 4 Faces	- Self-Service		
MOBILIÁRIO NEUTRO					262 277
- Bancadas neutras	- Bar Station	- Carrinhos Aço Inox			
- Armários Inox	- Torneiras	- Hottes			
- Lavadouros	- Lava-mãos				
- Mesas de Cafetaria	- Baldes do Lixo				
PREPARAÇÃO					278 299
- Descascador de Batatas	- Esterilizador de Facas	- Máquina de Hamburgueses			
- Cortador de Legumes	- Triturador	- Serra Ossos			
- Cutter	- Fiambreiras	- Máquina de Selar			
- Ralador de Queijo	- Picador de Carne	- Máquina de Vácuo			
CONFEÇÃO					300 341
- Microondas	- Fritadeiras	- Trempes			
- Desidratador	- Grelhadores de placa	- Sous-vide			
- Fornos	- Salamandras	- Grelhadores			
- Estufas	- Placas de Indução				
QUEIMA					342 401
- Linha 600	- Linha 700	- Linha 900			
TECNOLOGIA DE AQUECIMENTO					402 417
- Banho Maria	- Panela de Sopa				
- Carros Banho Maria	- Cozedor de Arroz				
- Aquecedor de Alimentos	- Aquecedor de Pratos				
- Rechaud	- Buffets				
PIZZA					418 431
- Batedeiras	- Formador de Pizza				
- Amassadeiras					
- Fornos de Pizza					
- Câmara de Leveduras					
EQUIPAMENTO BAR E CAFETARIA					432 449
- Torradeiras	- Blenders	- Máquinas de Café	- Aquecedor de Salsichas		
- Grelhador de Contacto	- Grupos Multiplos	- Aquecedor de Chávenas	- Máquina de Crepes		
- Espremedor de Citrinos	- Dispensador de Bebidas	- Aquecedor Pacotes de Leite	- Máquina de Waffles		
- Triturador de Gelo	- Máquinas de Granizados	- Chocolateira			
LAVAGEM					450 461
- Máquinas de Lavar Loiça	- Cestos				
- Máquina de Polir Talheres	- Máquina Polir Copos				
ACESSÓRIOS DE COZINHA					462 467
- Suporte de Pedidos	- Termómetro	- Abre Latas	- Captador de Insetos	- Containers	
LINHA HOTEL					468 473
- Mini Bares	- Dispensador de Cereais	- Secador de Mãos	- Polidor de Sapatos	- Linha Exterior	



'''

Your
professional
partner for
Refrigeration



A close-up, high-angle photograph of a refrigerator door's top edge. The image shows the dark grey or black door panel and the metallic, possibly stainless steel, trim. A white, flexible door seal is visible, tucked into a channel. The lighting is soft, highlighting the textures of the materials.

**Cooler
than ever**

Marecos'''

A Marecos é a marca comercial registada da empresa Olitrem S.A. para equipamentos frigoríficos profissionais para a área de hotelaria e bebidas.

Com mais de 60 anos de experiência na indústria de refrigeração, na Marecos orgulhamo-nos de saber exatamente quais são as exigências das cozinhas profissionais. Ao longo dos anos, concentramo-nos não apenas na produção de produtos de confiança e de qualidade, como também em fornecer aos nossos parceiros globais o tipo de resposta que lhes permita prosperar nos seus mercados.

Os nossos parceiros valorizam a ampla variedade dos nossos produtos. De refrigeradores de vinho a frigoríficos de balcão e congeladores verticais, os nossos equipamentos preenchem todos os requisitos de um setor de serviços alimentares muito exigente.

Marecos is a registered trademark of the company Olitrem S.A. for professional refrigeration equipment for the hospitality and beverage industries.

With over 60 years' experience in the refrigeration industry, at Marecos we pride ourselves for knowing exactly what the demands of professional kitchens are. Over the years, we have focused not solely on producing quality and reliable products, but also on providing our global partners the type of responsiveness that lets them thrive in their markets.

Our partners value our wide range of products. From wine coolers to counter fridges and upright freezers, our equipment ticks all the right boxes of a very demanding food service sector.

They are durable, efficient and eco-friendly.





” Simplify line

Simplify line

Robusta e muito completa, a nossa **Linha Simplify** é ideal para qualquer bar, restaurante ou catering. Nesta linha completa de equipamentos de frio irá encontrar diferentes tamanhos, estilos e soluções, desde pequenos armários de balcão a armários duplos com porta em vidro.

Série 66 Pequeno armário de balcão.

Série 150 Equipamento compacto ideal para encastrar em balcões ou áreas de trabalho.

Série 430 Equipamento para reserva ou exposição de produtos em espaços mais pequenos.

Série AP 600 Equipamento utilizado maioritariamente como reserva, permite aplicação direta de container GN 2/1.

Série MM5 Equipamento versátil que permite aplicação em simultâneo de tabuleiros 600x400 e GN 2/1.

Série ATP 500 Ideal para área de pastelaria/padaria, permitindo aplicação direta de tabuleiros 600x400.

Série ATG 600 Linha para utilização em cozinhas profissionais, para conservação de alimentos refrigerados ou congelados, com aplicação direta de containers GN 2/1.

Série 800 Devido à grande área de exposição, é o equipamento ideal para supermercados, grandes superfícies ou estações de serviço.

*Diverse and robust, our **Simplify Line** is ideal for any catering, bar or restaurant business. In this full range line of cold equipment, you will find various sizes, styles and solutions - from countertops and undercounters to double door display cabinets.*

66 Series Small counter cabinet.

150 Series Compact Equipment ideal for embedding in counters or workareas.

430 Series Equipment to use as warehouse reserve or displaying products in smaller spaces.

AP 600 Series Equipment used mainly as a warehouse reserve, allows direct application of GN 2/1 container.

MM5 Series Versatile equipment that allows direct application simultaneously of 600x400 and GN 2/1 trays.

ATP 500 Series Ideal for pastry/ bakery area, allowing direct application of 600x400 trays.

ATG 600 Series Line for use in professional kitchens for storage of refrigerated or frozen foods, with direct application of GN 2/1 containers.

800 Series Due to the large exhibition area, it is the ideal equipment for supermarkets, hypermarkets and gas stations.

01 Comando Série ATP e ATG
Top of Series ATP and ATG

02 Séries 66 | 150 | 430 | AP600 | 800
com Fechadura de Série
*Series 66 | 150 | 430 | AP600 | 800
with Lock Included*

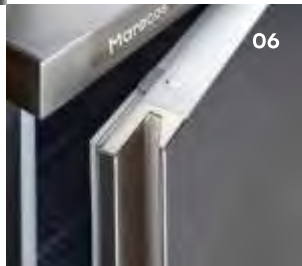
03 Porta reversível
Reversible door

04 Interior ATP 500
ATP 500 Interior

05 Iluminação Led
Led Lighting

06 Puxador de porta Ergonómico
Ergonomic Handle

07 Interior Série MM5
MM5 Serie Interior



Série 66

Armário Refrigeração | Congelador de Copos

Countertop Cooler | Countertop Glass Freezer

Características Técnicas

ARV 66 CS PV | ACE 66 CS A PV

- Dimensões Internas
- ARV 66 | W331 x D257 x H590mm
- ACE 66 | W331 x D300 x H590mm
- Interior PS Branco | Alumínio
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água | 60mm
- Iluminação LED
- Frio Ventilado | Frio Estático
- Descongelação Automática | Congelamento Manual
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
- ARV 66 | 1 x (346x203mm) + 1 x (346x150mm)
- ACE 66 | 1 x (309x275mm) + 2 x (309x150mm)
- Porta Vidro Reversível ARV 66
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Pés Niveladores

Technical Features

ARV 66 CS PV | ACE 66 CS A PV

- Internal Dimension
- ARV 66 | W331 x D257 x H590mm
- ACE 66 | W331 x D300 x H590mm
- Inside PS White | Aluminum
- Outside Surface White Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm | 60mm
- LED Lighting
- Ventilated Cold | Static Cold
- Automatic Defrost | Manual Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
- ARV 66 | 1 x (346x203mm) + 1 x (346x150mm)
- ACE 66 | 1 x (309x275mm) + 2 x (309x150mm)
- Reversible Glass Door ARV 66
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800924_300	ARV 66 CS PV	450mm	470mm	740mm	52 30	37 35	55W	230V - 50Hz	730 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 600a
800927_100	ACE 66 CS A PV	450mm	470mm	740mm	50 44	43 42	110W	230V - 50Hz	1066 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira ARV Shelf

Pequena | Cod. 007121

Grande | Cod. 007121_100

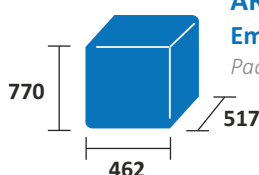
Prateleira Cinza ACE Grey Shelf

Pequena | Cod. 007124_008

Grande | Cod. 007124_108

Dentel (Suporte Prateleira) Shelf Holder

Cod. 004042_001

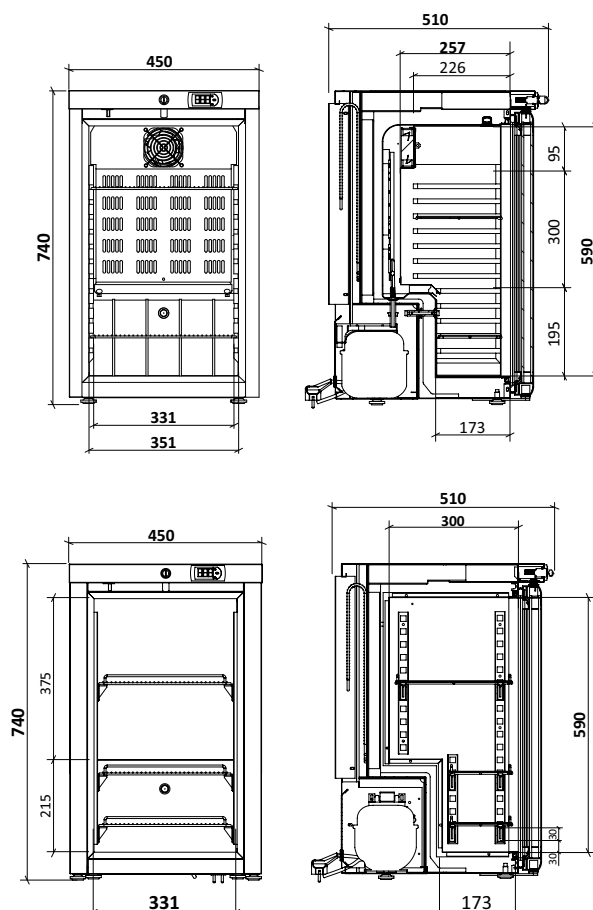
ARV 66 CS | ACE 66 CS
Embalagem (mm)

Package (mm)

Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
336	144	300




+1°C|+8°C
- 8°C|-12°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ARV 66 CS PV



ACE 66 CS A PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800924_300	ARV 66 CS PV	Skinplate	4	M2	
800927_100	ACE 66 CS A PV	Inox	4	L3	

Série 150

Armário Refrigeração

Undercounter Cooler

Características Técnicas

ARV 150 CS PO | ARV 150 CS TA PO

- Dimensões Interiores
ARV 150 | W480 x D410 x H690mm
- Interior Chapa Plástica (Skinplate) | Inox AISI 304
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plástico
1 x (475x385mm) + 1 x (475x245mm)
- Porta Opaca Reversível
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Pés Niveladores

Technical Features

ARV 150 CS PO | ARV 150 CS TA PO

- Internal Dimension
ARV 150 | W480 x D410 x H690mm
- Inside Surface White Coated Steel | Inox AISI 304
- Outside Surface White Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- LED Lighting
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastic Steel
1 x (475x385mm) + 1 x (475x245mm)
- Reversible Solid Door
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800824_700	ARV 150 CS PO	600mm	600mm	835mm	122 105	54 51	150W	230V - 50Hz	869 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 600a
800831_200	ARV 150 CS TA PO	600mm	600mm	835mm	122 105	54 51	150W	230V - 50Hz	869 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Branca White Shelf

Pequena | Cod. 007119

Grande | Cod. 007119_001

Prateleira Cinza Grey Shelf

Pequena | Cod. 007119_008

Grande | Cod. 007119_108

Dentel - Suporte Prateleira Shelf Holder

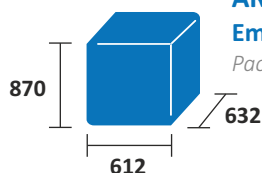
Branco | Cod. 004042_002

Preto | Cod. 004042_001

Kit Empilhamento Stacking Kit

Branco White | Cod. 129032_100

Inox | Cod. 129032_200

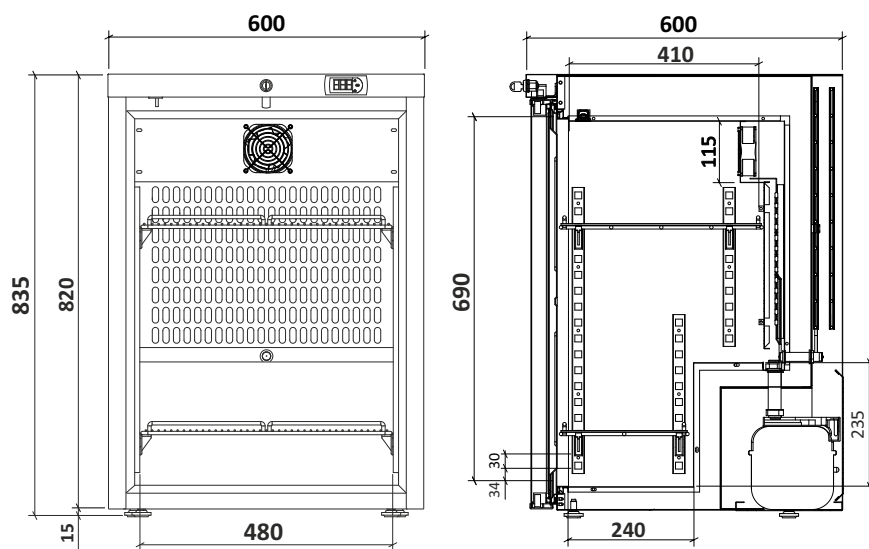
ARV 150 CS PO
Embalagem (mm)

Package (mm)

Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152





ARV 150 CS PO



ARV 150 CS TA PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800824_700	ARV 150 CS PO	Skinplate	4	M1	C
800831_200	ARV 150 CS TA PO	Inox	4	M1	C

Série 150

Armário Refrigeração

Undercounter Cooler

Características Técnicas

ARV 150 CS PV | ARV 150 CS TA PV

- Dimensões Internas
- ARV 150 | W480 x D410 x H690mm
- Interior Chapa Plástica (Skinplate) | Inox AISI 304
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plástico
- 1 x (475x385mm) + 1 x (475x245mm)
- Porta Vidro Reversível (sob pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Pés Niveladores

Technical Features

ARV 150 CS PV | ARV 150 CS TA PV

- Internal Dimension
- ARV 150 | W480 x D410 x H690mm
- Inside Surface White Coated Steel | Inox AISI 304
- Outside Surface White Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- LED Lighting
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastic Steel
- 1 x (475x385mm) + 1 x (475x245mm)
- Reversible Glass Door (under request)
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800825_400	ARV 150 CS PV	600mm	600mm	835mm	122 105	57 54	130W	230V - 50Hz	558 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 600a
800832_300	ARV 150 CS TA PV	600mm	600mm	835mm	122 105	57 54	130W	230V - 50Hz	558 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Branca White Shelf

Pequena | Cod. 007119

Grande | Cod. 007119_001

Prateleira Cinza Grey Shelf

Pequena | Cod. 007119_008

Grande | Cod. 007119_108

Dentel - Suporte Prateleira Shelf Holder

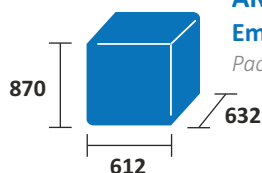
Branco | Cod. 004042_002

Preto | Cod. 004042_001

Kit Empilhamento Stacking Kit

Branco White | Cod. 129032_100

Inox | Cod. 129032_200

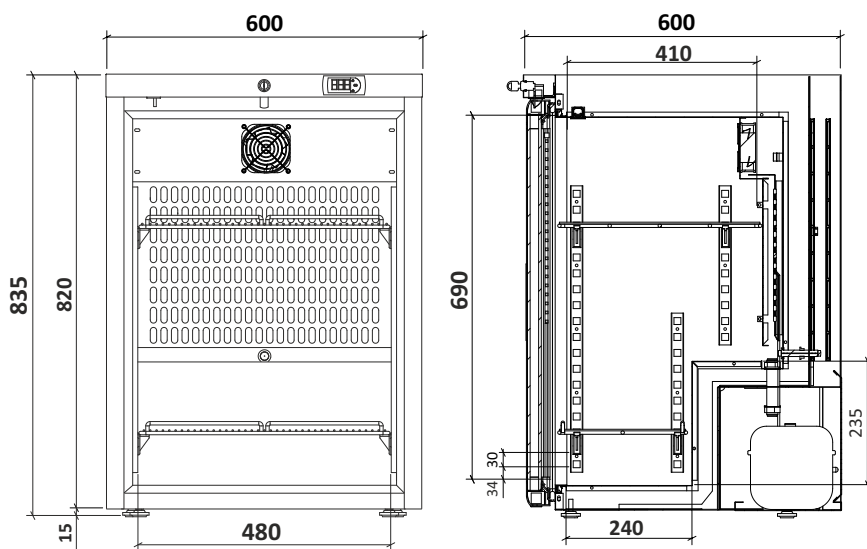
ARV 150 CS PV
Embalagem (mm)

Package (mm)

Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152





ARV 150 CS PV



ARV 150 CS TA PV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800825_400	ARV 150 CS PV	Skinplate	4	M2	A G B
800832_300	ARV 150 CS TA PV	Inox	4	M2	A G B

Série 150

Armário Conservação de Congelados

Undercounter Freezer

Características Técnicas

ACE 150 CS PO | ACE 150 CS A PO

- Dimensões Internas
- ACE 150 | W460 x D410 x H680mm
- Interior Alumínio
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Prateleiras Amovíveis Aço Plástico
- 1 x (457x407mm) + 1 (457x240mm)
- Porta Reversível
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Pés Niveladores

Technical Features

ACE 150 CS PO | ACE 150 CS A PO

- Internal Dimension
- ACE 150 | W460 x D410 x H680mm
- Inside Aluminum
- Outside Surface White Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- Removable Shelves in Plastic Steel
- 1 x (457x407mm) + 1 (457x240mm)
- Reversible Door
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800826_700	ACE 150 CS PO	600mm	600mm	835mm	115 108	51 45	110W	230V - 50Hz	953 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 600a
800833_400	ACE 150 CS A PO	600mm	600mm	835mm	115 108	51 45	110W	230V - 50Hz	953 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Branca White Shelf

Pequena | Cod. 007120

Grande | Cod. 007120_001

Prateleira Cinza Grey Shelf

Pequena | Cod. 007120_008

Grande | Cod. 007120_108

Dentel - Suporte Prateleira Shelf Holder

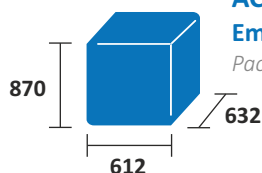
Branco | Cod. 004042_002

Preto | Cod. 004042_001

Kit Empilhamento Stacking Kit

Branco White | Cod. 129032_100

Inox | Cod. 129032_200

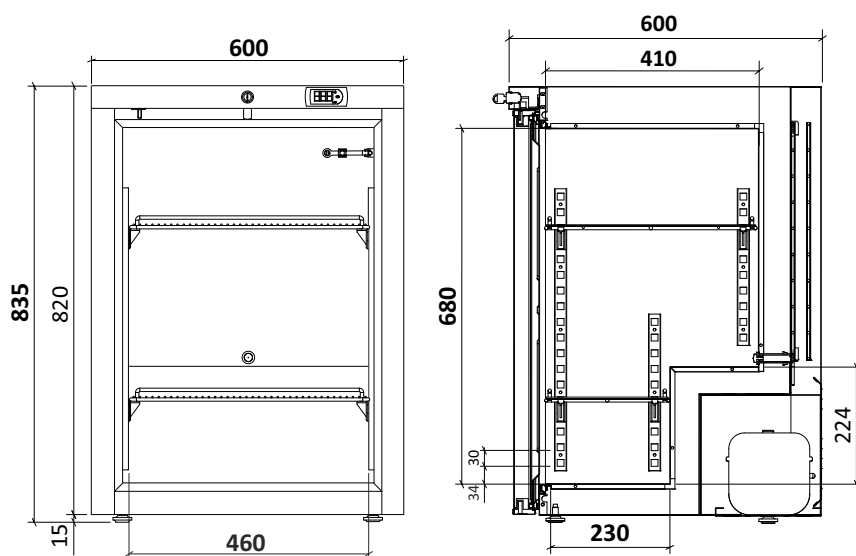
ACE 150 CS PO
Embalagem (mm)

Package (mm)

Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152





ACE 150 CS PO



ACE 150 CS A PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800826_700	ACE 150 CS PO	Skinplate	4	N.A.	N.A.
800833_400	ACE 150 CS A PO	Inox	4	N.A.	N.A.

Série 150

Armário Conservação de Congelados

Undercounter Freezer

Características Técnicas

ACE 150 CS PV | ACE 150 CS A PV

- Dimensões Internas
- ACE 150 | W460 x D410 x H680mm
- Interior Alumínio
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED
- Frio Estático
- Descongelamento Manual
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
- 1 x (457x407mm) + 1 (457x240mm)
- Porta Vidro Reversível (Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Pés Niveladores

Technical Features

ACE 150 CS PV | ACE 150 CS A PV

- Internal Dimension
- ACE 150 | W460 x D410 x H680mm
- Inside Aluminum
- Outside Surface White Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting
- Static Cold
- Manual Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
- 1 x (457x407mm) + 1 x (457x240mm)
- Reversible Glass Door (Under Request)
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800937_100	ACE 150 CS PV	600mm	600mm	835mm	115 108	60 57	155W	230V - 50Hz	1331 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 600a
800938_200	ACE 150 CS A PV	600mm	600mm	835mm	115 108	60 57	155W	230V - 50Hz	1331 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Branca White Shelf

Pequena | Cod. 007120

Grande | Cod. 007120_001

Prateleira Cinza Grey Shelf

Pequena | Cod. 007120_008

Grande | Cod. 007120_108

Dentel - Suporte Prateleira Shelf Holder

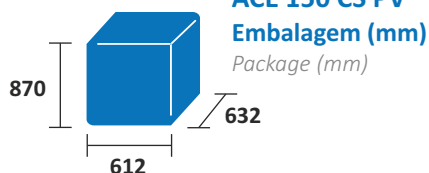
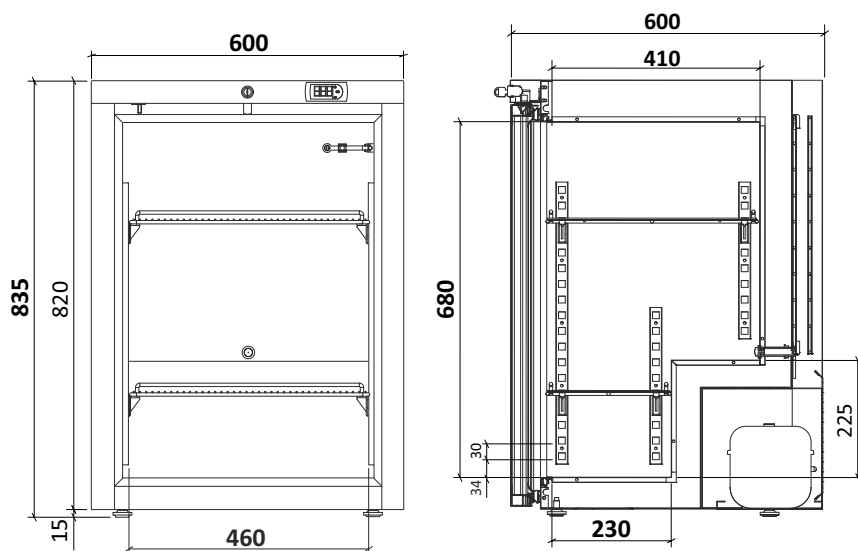
Branco | Cod. 004042_002

Preto | Cod. 004042_001

Kit Empilhamento Stacking Kit

Branco White | Cod. 129032_100

Inox | Cod. 129032_200



ACE 150 CS PV
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152



ACE 150 CS PV



ACE 150 CS A PV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800937_100	ACE 150 CS PV	Skinplate	4	L3	A G C
800938_200	ACE 150 CS A PV	Inox	4	L3	A G C

Série 430

Armário Refrigeração

Upright Cooler

Características Técnicas

ARV 430 CS PO | ARV 430 CS A PO

- Dimensões Interiores
ARV 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
4 x (495x428mm)
- Porta Opaca Reversível
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

Technical Features

ARV 430 CS PO | ARV 430 CS A PO

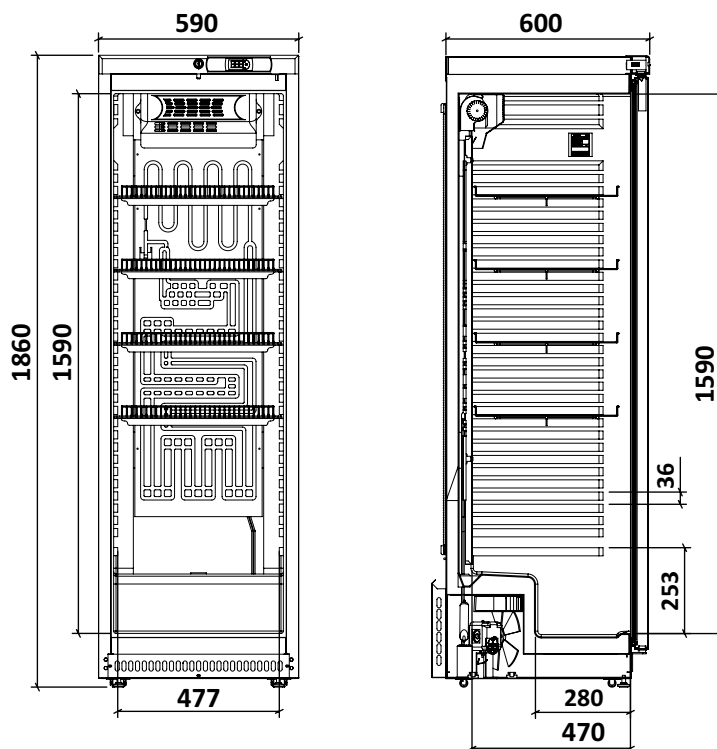
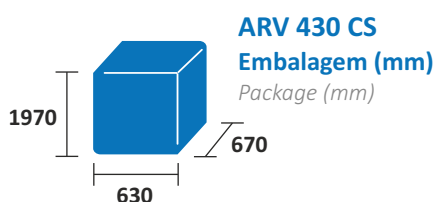
- Internal Dimension
ARV 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
4 x (495x428mm)
- Solid Reversible Door
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801023_100	ARV 430 CS PO	590mm	645mm	1860mm	386 308	80 71	180W	230V - 50Hz	811 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
801029	ARV 430 CS A PO	590mm	645mm	1860mm	386 308	87 76	180W	230V - 50Hz	811 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf
Cod. 007010

Kit Pés Inox Inox Feet Kit
Cod. 129004_3



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57


+1°C
+8°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



ARV 430 CS PO



ARV 430 CS A PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801023_100	ARV 430 CS PO	Skinplate	4	M1	
801029	ARV 430 CS A PO	Inox	4	M1	

Softline | Série 430

Armário Refrigeração

Upright Cooler

Características Técnicas

ARV 400 SC PV Softline Digital | ARV 430 CN PV DIG

- Dimensões Internas
- ARV 400 | W477 x D470 x H1416mm
- ARV 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate)
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED Horizontal Topo | Vertical
- Frio Ventilado
- Termostato Digital
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
- 4 x (495x428mm) | 5x(495x428mm)
- Porta Vidro - Aro PVC
- Porta Reversível (Sob Pedido)
- ARV 430 | Porta com Retorno Automático
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

Technical Features

ARV 400 SC PV Digital Softline | ARV 430 CN PV DIG

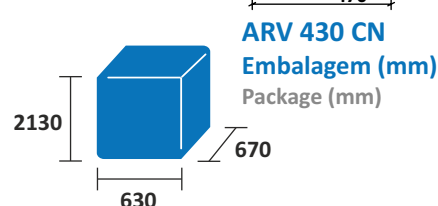
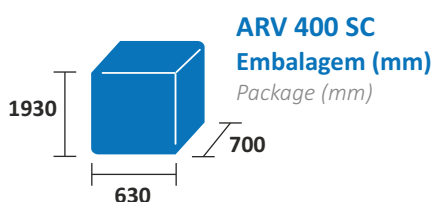
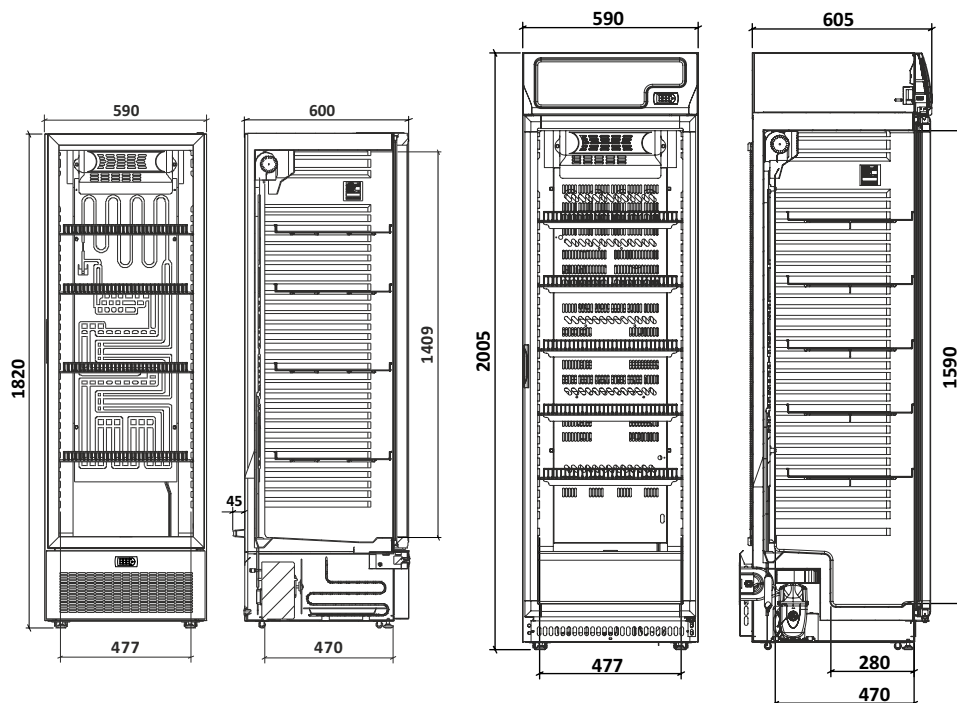
- Internal Dimension
- ARV 400 | W477 x D470 x H1416mm
- ARV 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Horizontal LED Lighting on Top | Vertical LED Lighting
- Ventilated Cold
- Digital Thermostat
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
- 4 x (495x428mm) | 5x(495x428mm)
- Glass Door - PVC Frame
- Reversible Door (Under Request)
- ARV 430 | Self Closing Door
- 4 Rollers + 2 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800278V2000	ARV 400 SC PV Softline DIG	590mm	645mm	1820mm	361 274	79 69	190W	230V - 50Hz	1084 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
801088	ARV 430 CN PV DIG	590mm	645mm	2005mm	386 308	96 85	200W	230V - 50Hz	994 kwh/ano kwh/year	5	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Branca White Shelf
Cod. 007010

Porta Preços Price Holder
Cod. 016230_002



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57

Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57



Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



ARV 400

ARV 430

252 - 264

292 - 304



480 - 504

536 - 560



ARV 400 SC PV
Softline Digital



ARV 430 CN PV DIG

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800278V2000	ARV 400 SC PV Softline Digital	Skinplate	4	M2	A+ B
801088	ARV 430 CN PV DIG	Skinplate	4	K2	A+ E

Série 430

Armário Refrigeração

Upright Cooler | Subzero

Características Técnicas

ARV 430 CS PV | ARV 430 CS SF PV

- Dimensões Interiores
ARV 430 | W477 x D470 x H1590mm | H1465mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate)
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
4 x (495x428mm)
- Porta Vidro | Aro PVC
- Porta Reversível (Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores
- Modelo Superfrost com Sistema de Gestão de Energia de Série

Technical Features

ARV 430 CS PV | ARV 430 CS SF PV

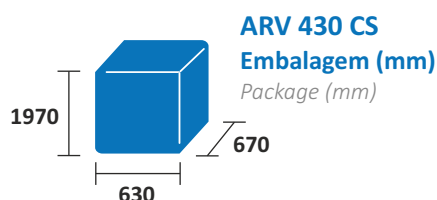
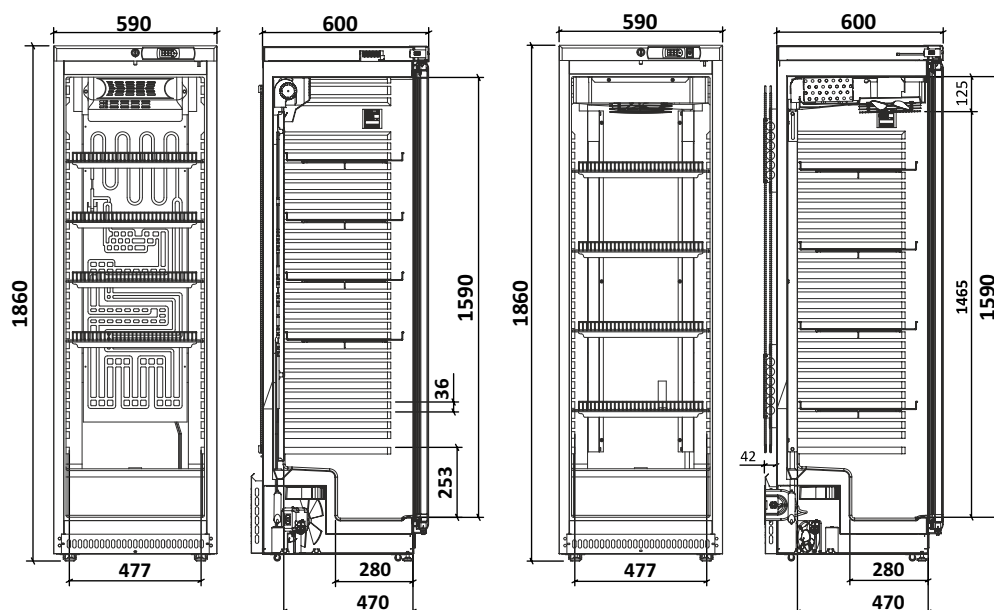
- Internal Dimension
ARV 430 | W477 x D470 x H1590mm | H1465mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- LED Lighting
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
4 x (495x428mm)
- Glass Door | PVC Frame
- Reversible Door (Under Request)
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers
- Subzero Model with Energy Management System Included

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801022_100	ARV 430 CS PV	590mm	645mm	1860mm	386 308	95 84	170W	230V - 50Hz	777 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
801103	ARV 430 CS SF PV	590mm	650mm	1860mm	386 286	97 87	190W	230V - 50Hz	717 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf
Cod. 007010

Porta Preços Price Holder
Cod. 016230_002



ARV 430 CS
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57

 **+1°C|-3°C**
+8°C|+1°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings

Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



ARV 430

ARV 430 SF

292 - 304

240 - 254



536 - 560

434 - 456



ARV 430 CS PV



ARV 430 CS SF PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801022_100	ARV 430 CS PV	Skinplate	4	M2	
801103	ARV 430 CS SF PV	Skinplate	4	K3	

Série 430

Armário Refrigeração

Upright Cooler

Características Técnicas

ARV 430 CS A PV | ARV 430 CS PV BLACK

- Dimensões Interiores
ARV 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Interior PS Branco | Preto
- Exterior Inox AISI 441 | Chapa Plástica (Skinplate)
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plástico
4 x (495x428mm)
- Porta Vidro | Aro PVC
- Porta Reversível (Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

Technical Features

ARV 430 CS A PV | ARV 430 CS PV BLACK

- Internal Dimension
ARV 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS White | Black
- Outside Surface Inox AISI 441 | Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- LED Lighting
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plasticated Steel
4 x (495x428mm)
- Glass Door | PVC Frame
- Reversible Door (Under Request)
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801030	ARV 430 CS A PV	590mm	645mm	1860mm	386 308	98 87	170W	230V - 50Hz	777 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
801022_122	ARV 430 CS PV Black	590mm	645mm	1860mm	386 308	95 84	170W	230V - 50Hz	777 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Branca White Shelf

Cod. 007010

Prateleira Preta Black Shelf

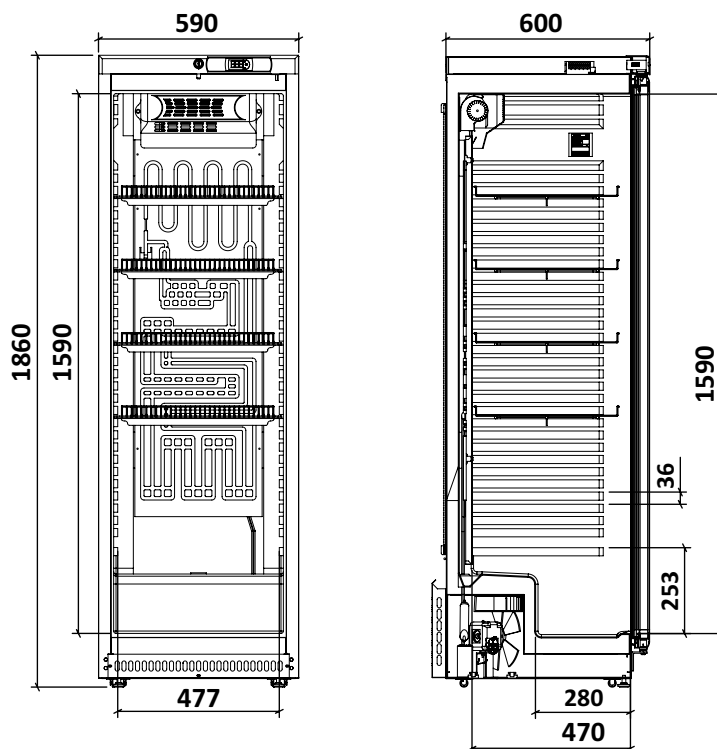
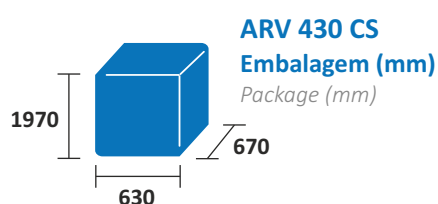
Cod. 007010_006

Porta Preços Price Holder

Cod. 016230_002

Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004_3



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57


**+1°C
+8°C**
 Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ARV 430 CS A PV



ARV 430 CS PV Black

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801030	ARV 430 CS A PV	Inox	4	M2	A B
801022_122	ARV 430 CS PV Black	Skinplate Preto	4	M2	A B

Série 430

Armário Conservação de Congelados

Upright Freezer

Características Técnicas

ACE 430 CS PO | ACE 430 CS A PO

- Dimensões Interiores
ACE 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Prateleiras Fixas
6 x (493x380mm)
- Porta Opaca
- Porta Reversível
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

Technical Features

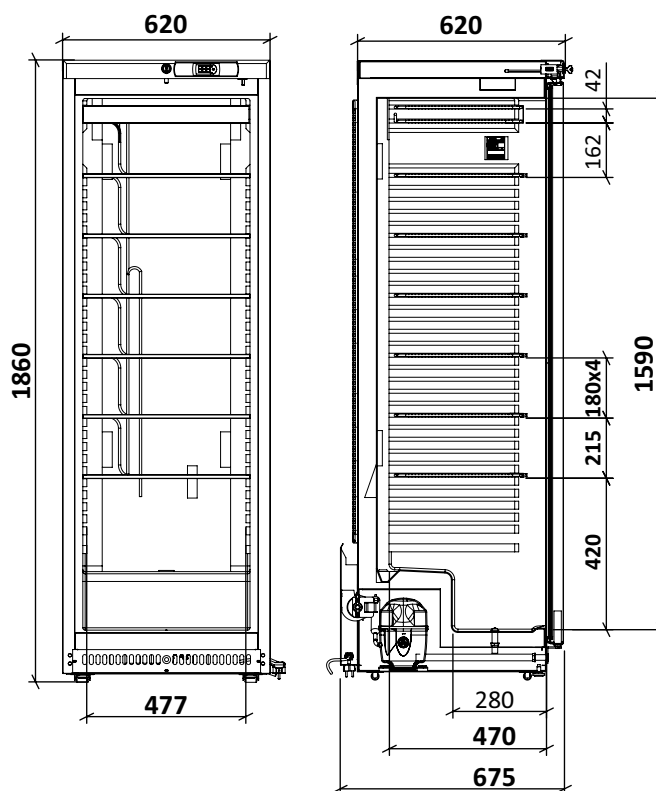
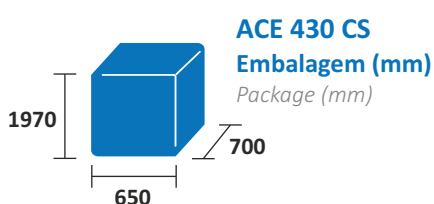
ACE 430 CS PO | ACE 430 CS A PO

- Internal Dimension
ACE 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves
6 x (493x380mm)
- Solid Door
- Reversible Door
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801033	ACE 430 CS PO	620mm	675mm	1860mm	386 268	84 80	320W	230V - 50Hz	1589 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R 290
801034	ACE 430 CS A PO	620mm	675mm	1860mm	386 268	84 80	320W	230V - 50Hz	1589 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Kit Pés Inox *Inox Feet Kit*
Cod. 129004_3



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
57	24	51


-16°C

-22°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ACE 430 CS PO



ACE 430 CS A PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801033	ACE 430 CS PO	Skinplate	4	N.A.	N.A.
801034	ACE 430 CS A PO	Inox	4	N.A.	N.A.

Série 430

Armário Conservação de Congelados

Upright Freezer

Características Técnicas

ACE 430 CS PV | ACE 430 CS A PV

- Dimensões Internas
ACE 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Prateleiras Fixas
6 x (493x380mm)
- Porta Vidro | Aro PVC
- Porta Reversível (Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

Technical Features

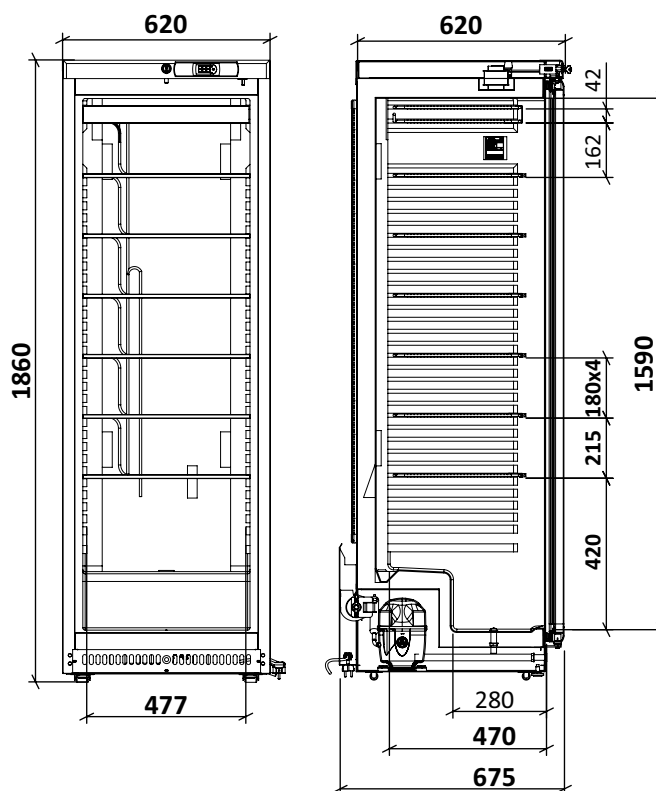
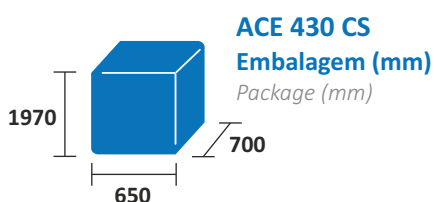
ACE 430 CS PV | ACE 430 CS A PV

- Internal Dimension
ACE 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves
6 x (493x380mm)
- Glass Door | PVC Frame
- Reversible Door (Under Request)
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801035	ACE 430 CS PV	620mm	675mm	1860mm	386 268	107 96	385W	230V - 50Hz	3028 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R 290
801036	ACE 430 CS A PV	620mm	675mm	1860mm	386 268	108 96	385W	230V - 50Hz	3028 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R 290

 Acessórios Accessories

Kit Pés Inox *Inox Feet Kit*
Cod. 129004_3

**Capacidade Carga (unid)**

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
57	24	51


-16°C
-22°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ACE 430 CS PV



ACE 430 CS A PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801035	ACE 430 CS PV	Skinplate	4	L3	
801036	ACE 430 CS A PV	Inox	4	L3	

Série 430

Armário Conservação de Congelados

Upright Freezer

Características Técnicas

ACE 430 CS PV Black

- Dimensões Interiores
ACE 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Interior PS Preto
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate)
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Prateleiras Fixas
6 x (493x380mm)
- Porta Vidro | Aro PVC
- Porta Reversível (Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

Technical Features

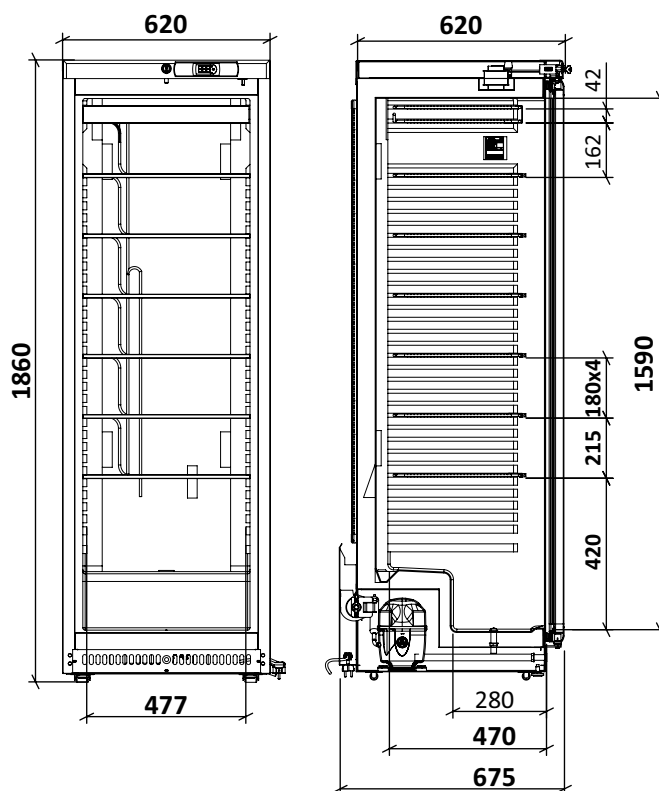
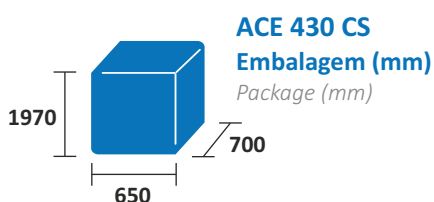
ACE 430 CS PV Black

- Internal Dimension
ACE 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS Black
- Outside Surface White Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves
6 x (493x380mm)
- Glass Door | PVC Frame
- Reversible Door (Under Request)
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801035V022	ACE 430 CS PV Black	620mm	675mm	1860mm	386 268	107 96	385W	230V - 50Hz	3028 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R 290

 Acessórios Accessories

Kit Pés Inox *Inox Feet Kit*
Cod. 129004_3

**Capacidade Carga (unid)**

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
57	24	51


-16°C
-22°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ACE 430 CS PV Black

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	MATERIAL <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801035V022	ACE 430 CS PV Black	Skinplate	4	L3	

Série 600

Armário Refrigeração AP 600 | GN 2/1

Upright Cooler AP 600 | GN 2/1

Características Técnicas

AP 600 PO | APA 600 PO

- Dimensões Internas
AP 600 | W622 x D545 x H1603mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Porta Opaca Reversível
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

Technical Features

AP 600 PO | APA 600 PO

- Internal Dimension
AP 600 | W622 x D545 x H1603mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Reversible Solid Door
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800140_1100	AP 600 PO	750mm	750mm	1880mm	567 488	98 91	190W	230V - 50Hz	757 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
800142_1000	APA 600 PO	750mm	750mm	1880mm	567 488	98 91	190W	230V - 50Hz	757 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007042

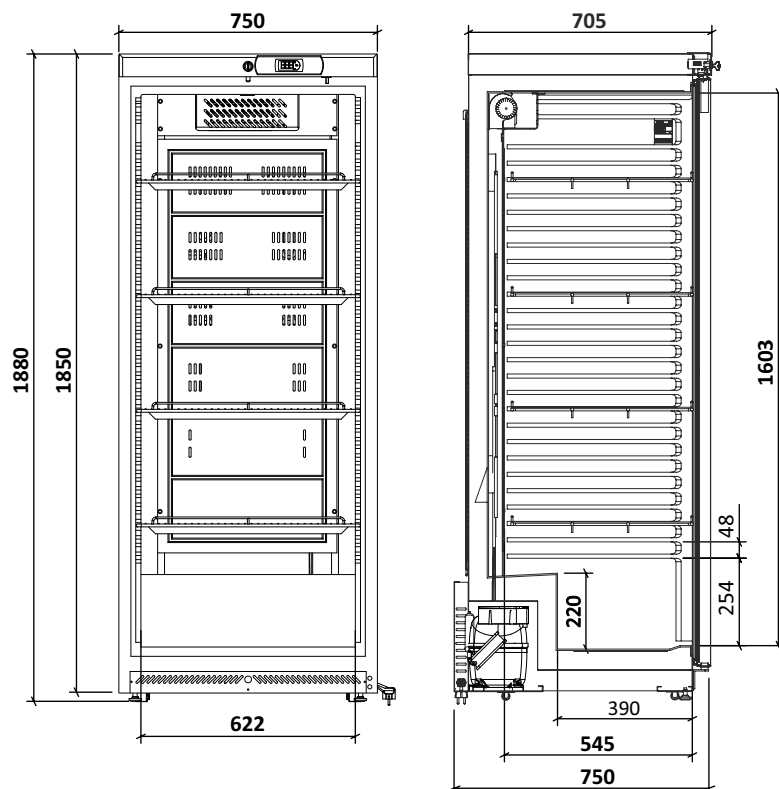
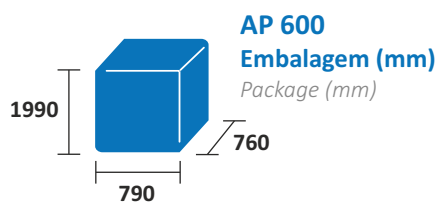
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004_3



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45



AP 600 PO



APA 600 PO

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800140_1100	AP 600 PO	Skinplate	4	M1	D
800142_1000	APA 600 PO	Inox	4	M1	D

Série 600

Armário Refrigeração AP 600 | GN 2/1

Upright Cooler AP 600 | GN 2/1

Características Técnicas

AP 600 PV | APA 600 PV

- Dimensões Internas
AP 600 | W622 x D545 x H1603mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Iluminação LED
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Porta Vidro, Reversível (Sob Pedido) | Aro Alumínio
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

Technical Features

AP 600 PV | APA 600 PV

- Internal Dimension
AP 600 | W622 x D545 x H1603mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- LED Lighting
- Removable Shelves in Plastified Steel
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Reversible Glass Door (Under Request) | Aluminium Frame
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800623_800	AP 600 PV	750mm	750mm	1880mm	567 488	116 102	200W	230V - 50Hz	1020 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
800624_500	APA 600 PV	750mm	750mm	1880mm	567 488	121 107	200W	230V - 50Hz	1020 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007042

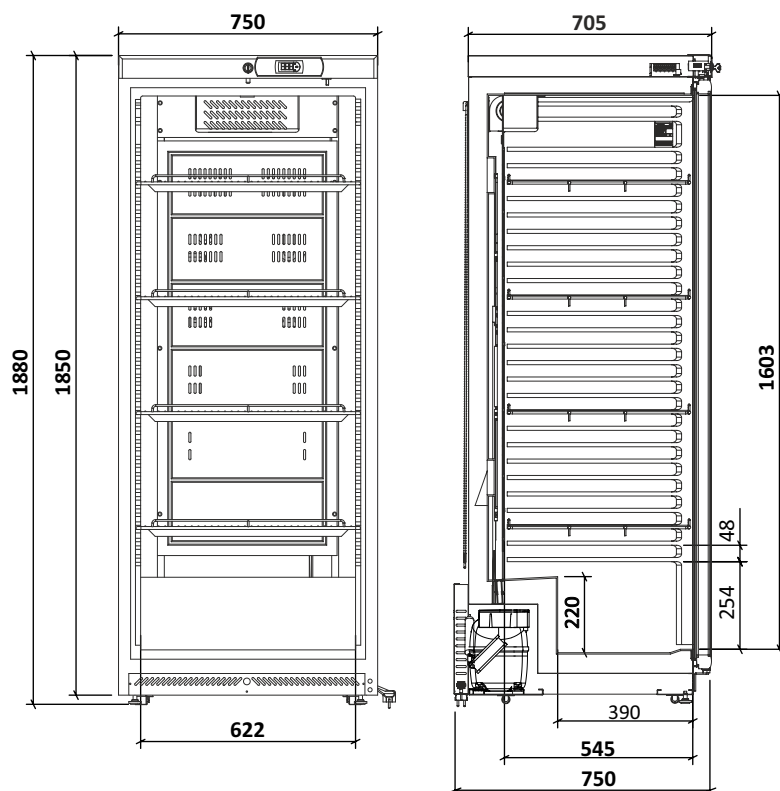
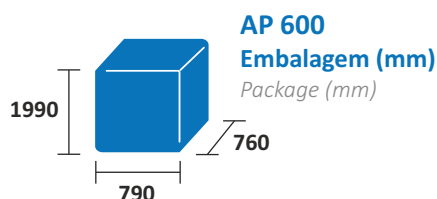
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

Kit Pés Inox Innox Feet Kit

Cod. 129004_3



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45

 +1°C
+8°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



AP 600 PV



APA 600 PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800623_800	AP 600 PV	Skinplate	4	M2	
800624_500	APA 600 PV	Inox	4	M2	

Série 600

Armário Conservação de Congelados AP 600 | GN 2/1

Upright Freezer AP 600 | GN 2/1

Características Técnicas

AP 600 N PO | APA 600 N PO

- Dimensões Interiores
AP 600 N | W622 x D545 x H1603mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Prateleiras Fixas
6 (650x510mm)
- Porta Opaca, Reversível
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores
- Cestos Não Incluídos | Capacidade = 14 Cestos
(W500xD300xH170mm)

Technical Features

AP 600 N PO | APA 600 N PO

- Internal Dimension
AP 600 N | W622 x D545 x H1603mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves
6 (650x510mm)
- Reversible Solid Door
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers
- Basket Not Included | Capacity = 14 Baskets
(W500xD300xH170mm)

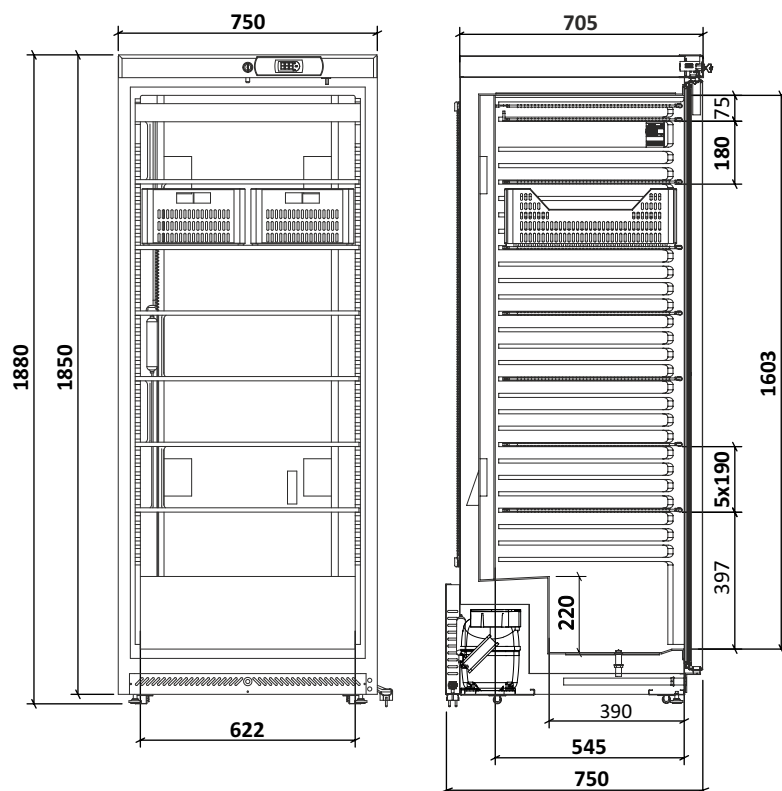
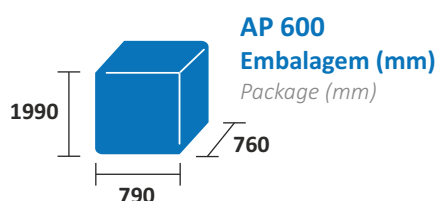
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800144_1300	AP 600 N PO	750mm	750mm	1880mm	567 466	110 96	260W	230V - 50Hz	2179 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R290
800146_800	APA 600 N PO	750mm	750mm	1880mm	567 466	115 101	260W	230V - 50Hz	2179 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R290

Acessórios Accessories

Cesto *Basket*
(W500 x D300 x H170mm)
Cod. 003044

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

Kit Pés Inox *Inox Feet Kit*
Cod. 129004_3



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45


-16°C
-22°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



AP 600 N PO



APA 600 N PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800144_1300	AP 600 N PO	Skinplate	4	N.A.	N.A.
800146_800	APA 600 N PO	Inox	4	N.A.	N.A.

Série 600

Armário Conservação de Congelados AP 600 | GN 2/1

Upright Freezer AP 600 | GN 2/1

Características Técnicas

AP 600 N PV | APA 600 N PV

- Dimensões Interiores
AP 600 N | W622 x D545 x H1603mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Iluminação LED
- Prateleiras Fixas
6 (650x510mm)
- Porta Vidro, Reversível (Sob Pedido) | Aro Alumínio
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores
- Cestos Não Incluídos | Capacidade = 14 Cestos
(W500xD300xH170mm)

Technical Features

AP 600 N PV | APA 600 N PV

- Internal Dimension
AP 600 N | W622 x D545 x H1603mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- LED Lighting
- Fixed Shelves
6 (650x510mm)
- Reversible Glass Door (Under Request) | Aluminium Frame
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers
- Basket Not Included | Capacity = 14 Baskets
(W500xD300xH170mm)

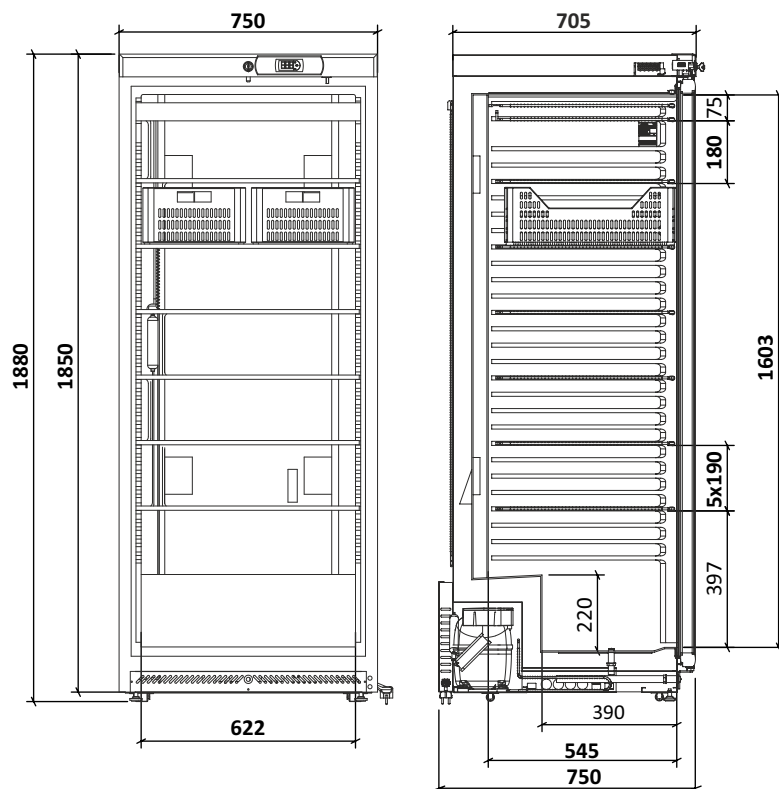
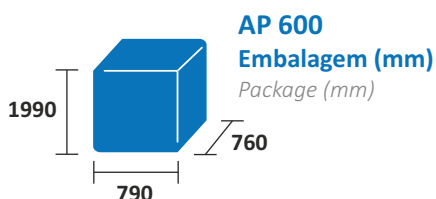
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800625_600	AP 600 N PV	750mm	750mm	1880mm	567 466	140 126	480W	230V - 50Hz	4217 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R290
800626_500	APA 600 N PV	750mm	750mm	1880mm	567 466	145 131	480W	230V - 50Hz	4217 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R290

Acessórios Accessories

Cesto *Basket*
(W500 x D300 x H170mm)
Cod. 003044

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

Kit Pés Inox *Inox Feet Kit*
Cod. 129004_3



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45


-16°C
-22°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



AP 600 N PV



APA 600 N PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800625_600	AP 600 N PV	Skinplate	4	L3	
800626_500	APA 600 N PV	Inox	4	L3	

Série 500

Armário Refrigeração MM5 | GN 2/1 + 600x400

Upright Cooler MM5 | GN 2/1 + 600x400

Características Técnicas

MM 5 PO | MM 5 A PO

- Dimensões Interiores
MM 5 | W650 x D538 x H1480mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Porta Opaca Reversível (sob pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Único no Mercado | Uso em Simultâneo de
Prateleiras GN 2/1 e Tabuleiros (600x400mm)
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

Technical Features

MM 5 | MM 5 A PO

- Internal Dimension
MM 5 | W650 x D538 x H1480mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Reversible Solid Door (under request)
- Self Closing Door
- Unique on Market | Simultaneously Use for
Shelves GN 2/1 and Trays (600x400mm)
- 4 Rollers + 2 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800330_1100	MM 5 PO	750mm	785mm	1900mm	525 455	104 90	190W	230V - 50Hz	565 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
800333_1200	MM 5 A PO	750mm	785mm	1900mm	525 455	111 97	190W	230V - 50Hz	565 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

Prateleira Shelf

Cod. 007042

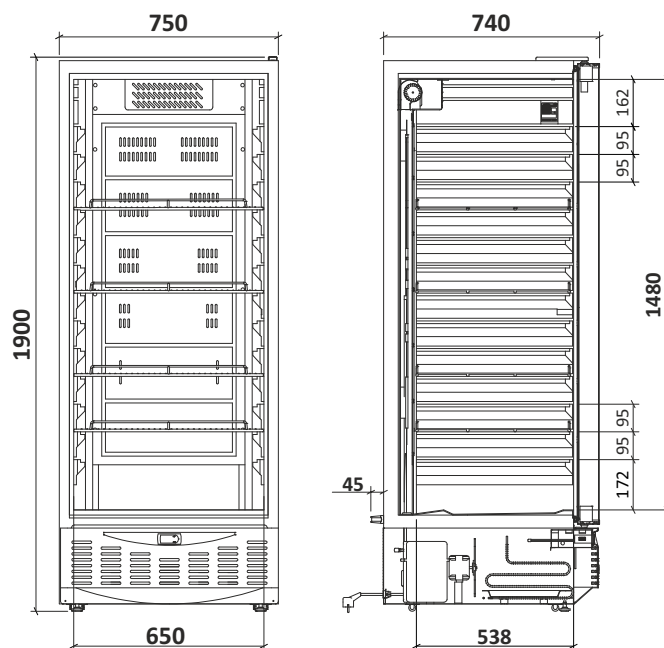
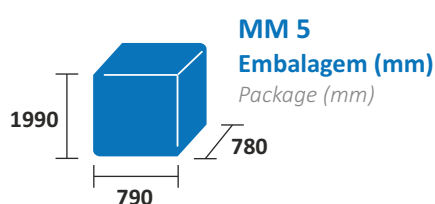
Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004_3

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45


+1°C
+8°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



MM 5 PO



MM 5 A PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800330_1100	MM 5 PO	Skinplate	4	M1	
800333_1200	MM 5 A PO	Inox	4	M1	

Série 500

Armário Refrigeração MM5 | GN 2/1 + 600x400

Upright Cooler MM5 | GN 2/1 + 600x400

Características Técnicas

MM 5 PV | MM 5 A PV

- Dimensões Interiores
MM 5 | W650 x D538 x H1480mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Iluminação LED
- Porta Vidro, Reversível (Sob Pedido) | Aro Alumínio
- Porta com Retorno Automático
- Único no Mercado | Uso em Simultâneo de
Prateleiras GN 2/1 e Tabuleiros (600x400mm)
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

Technical Features

MM 5 PV | MM 5 A PV

- Internal Dimension
MM 5 | W650 x D538 x H1480mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
4 GN 2/1 (650x530mm)
- LED Lighting
- Reversible Glass Door, (Under Request) | Aluminium Frame
- Self Closing Door
- Unique on Market | Simultaneously Use for
Shelves GN 2/1 and Trays (600x400mm)
- 4 Rollers + 2 Levelers

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800619_600	MM 5 PV	750mm	785mm	1900mm	525 455	118 104	200W	230V - 50Hz	876 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
800620_500	MM 5 A PV	750mm	785mm	1900mm	525 455	122 108	200W	230V - 50Hz	876 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

Prateleira Shelf

Cod. 007042

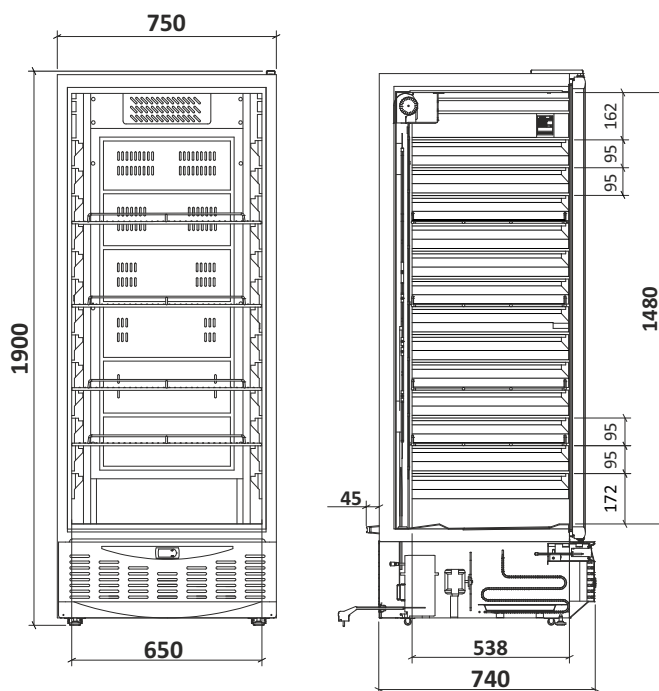
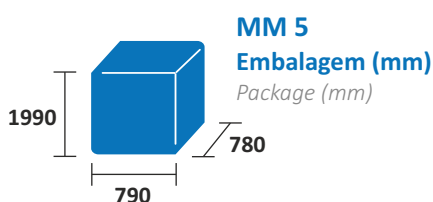
Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004_3

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45


**+1°C
+8°C**
**Temperatura
Ajustável**
Temperature Settings



MM 5 PV



MM 5 A PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800619_600	MM 5 PV	Skinplate	4	M2	
800620_500	MM 5 A PV	Inox	4	M2	

Série 500

Armário Conservação de Congelados MM5

Upright Freezer MM5

Características Técnicas

MM 5 N PO | MM 5 A N PO

- Dimensões Internas
MM 5 | W650 x D538 x H1480mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Prateleiras Fixas
6 x (650x510mm)
- Porta Opaca Reversível (sob pedido)
- Porta com Retorno Automático
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores
- Cestos Não Incluídos | Capacidade = 7 Cestos
(W600xD400xH130mm)

Technical Features

MM 5 N PO | MM 5 A N PO

- Internal Dimension
MM 5 | W650 x D538 x H1480mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves
6 x (650x510mm)
- Reversible Solid Door (under request)
- Self Closing Door
- 4 Rollers + 2 Levelers
- Basket Not Included | Capacity = 7 Baskets
(W600xD400xH130mm)

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800331_1000	MM 5 N PO	750mm	785mm	1900mm	525 442	110 96	270W	230V - 50Hz	1577 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R290
800334_1300	MM 5 A N PO	750mm	785mm	1900mm	525 442	116 102	270W	230V - 50Hz	1577 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R290

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

Cesto Basket

(W600 x D400 x H130mm)

Cod. 003044_001

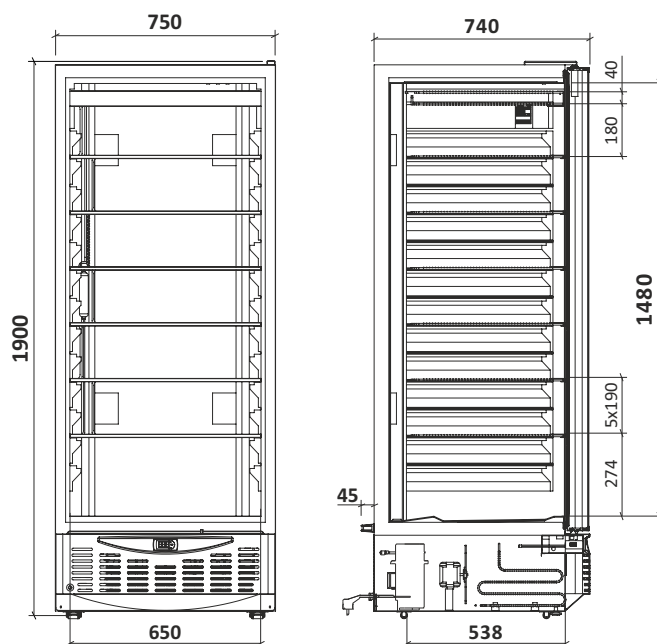
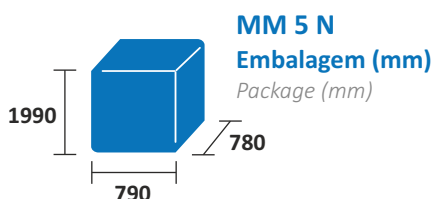
Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004_3

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45


-16°C
-22°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



MM 5 N PO



MM 5 A N PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800331_1000	MM 5 N PO	Skinplate	4	N.A.	N.A.
800334_1300	MM 5 A N PO	Inox	4	N.A.	N.A.

Série 500

Armário Conservação de Congelados MM5

Upright Freezer MM5

Características Técnicas

MM 5 N PV | MM 5 A N PV

- Dimensões Internas
MM 5 | W650 x D538 x H1480mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Prateleiras Fixas
6 x (650x510mm)
- Iluminação LED
- Porta Vidro, Reversível (Sob Pedido) | Aro Alumínio
- Porta com Retorno Automático
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores
- Cestos Não Incluídos | Capacidade = 7 Cestos
(W600xD400xH130mm)

Technical Features

MM 5 N PV | MM 5 A N PV

- Internal Dimension
MM 5 | W650 x D538 x H1480mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves
6 x (650x510mm)
- LED Lighting
- Reversible Glass Door (Under Request) | Aluminium Frame
- Self Closing Door
- 4 Rollers + 2 Levelers
- Basket Not Included | Capacity = 7 Baskets
(W600xD400xH130mm)

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800621_400	MM 5 N PV	750mm	785mm	1900mm	525 442	131 117	450W	230V - 50Hz	3822 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R290
800622_400	MM 5 A N PV	750mm	785mm	1900mm	525 442	136 122	450W	230V - 50Hz	3822 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R290

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

Cesto Basket

(W600 x D400 x H130mm)

Cod. 003044_001

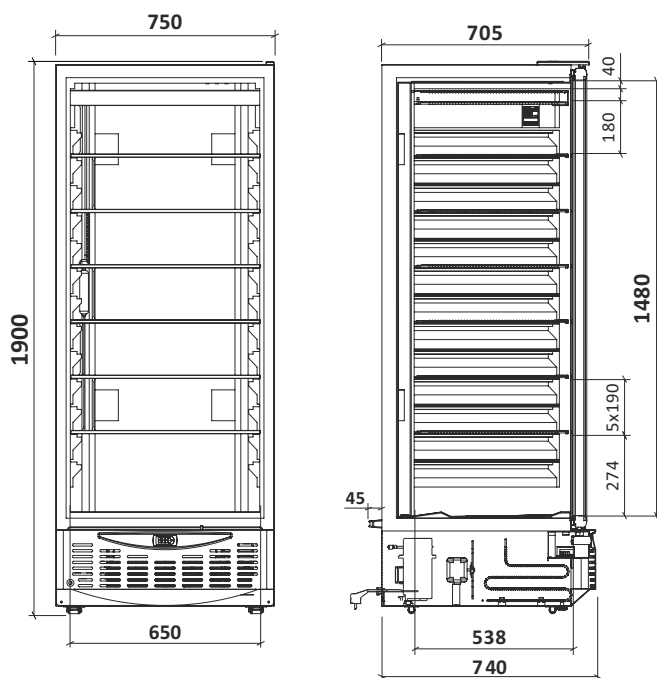
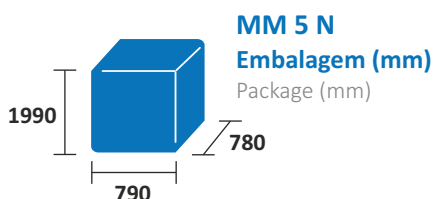
Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004_3

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45


-16°C
-22°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



MM 5 N PV



MM 5 A N PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800621_400	MM 5 N PV	Skinplate	4	L3	
800622_400	MM 5 A N PV	Inox	4	L3	

Série 500

Armário Refrigeração ATP 500 | 600x400

Upright Cooler ATP 500 | 600x400

Características Técnicas

ATP 500 PO | ATP 500 A PO

- Dimensões Interiores
ATP 500 | W580 x D478 x H1505mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
4 x (600x400mm)
- Porta Opaca, Reversível
- Porta com Retorno Automático
- 4 Pés Inox
- Capacidade para 20 Tabuleiros 600 x 400
com Espaçamento 65mm entre Níveis
- 3 Modos de Ventilação Seleccionáveis:
 - O - Estático - Humidade Média 50%
 - I - Ventilação Sempre ON - Humidade Média 65%
 - II - Ventilação ON/OFF com Compressor
Humidade média 60%

Technical Features

ATP 500 PO | ATP 500 A PO

- Internal Dimension
ATP 500 | W580 x D478 x H1505mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Pastified Steel
4 x (600x400mm)
- Reversible Solid Door
- Self Closing Door
- 4 Inox Feet
- Capacity to 20 Trays 600 x 400 with 65mm Between Levels
- 3 Selectable Ventilation Modes:
 - O - Static - Average Humidity 50%
 - I - Ventilation Always ON - Average Humidity 65%
 - II - Ventilation ON/OFF with Compressor
Average Humidity 60%

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800210_300	ATP 500 PO	725mm	665mm	1995mm	488 349	102 88	180W	230V - 50Hz	613 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
800213_300	ATP 500 A PO	725mm	665mm	1995mm	488 349	106 92	180W	230V - 50Hz	613 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

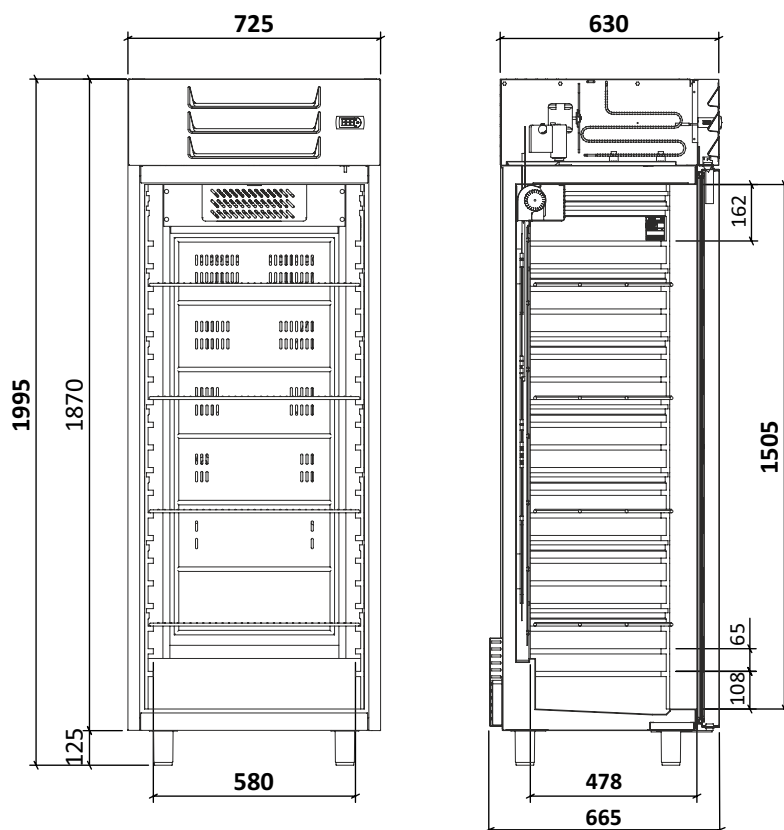
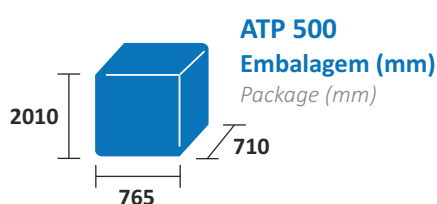
Prateleira Shelf

Cod. 007015_100

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

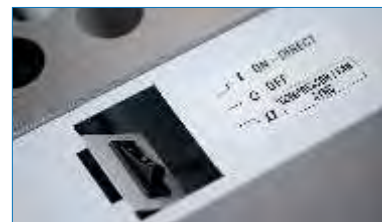


Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
57	24	48


**+1°C
+8°C**
**Temperatura
Ajustável**
Temperature Settings



ATP 500 PO



ATP 500 A PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800210_300	ATP 500 PO	Skinplate	4	M1	
800213_300	ATP 500 A PO	Inox	4	M1	

Série 500

Armário Conservação de Congelados ATP 500 | 600x400

Upright Freezer ATP 500 | 600x400

Características Técnicas

ATP 500 N PO | ATP 500 A N PO

- Dimensões Interiores
ATP 500 N | W580 x D478 x H1505mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Prateleiras Fixas
6 x (620x400mm)
- Porta Opaca Reversível
- Porta com Retorno Automático
- 4 Pés Inox
- Capacidade para 20 Tabuleiros 600 x 400
com Espaçamento 65mm entre Níveis

Technical Features

ATP 500 N PO | ATP 500 A N PO

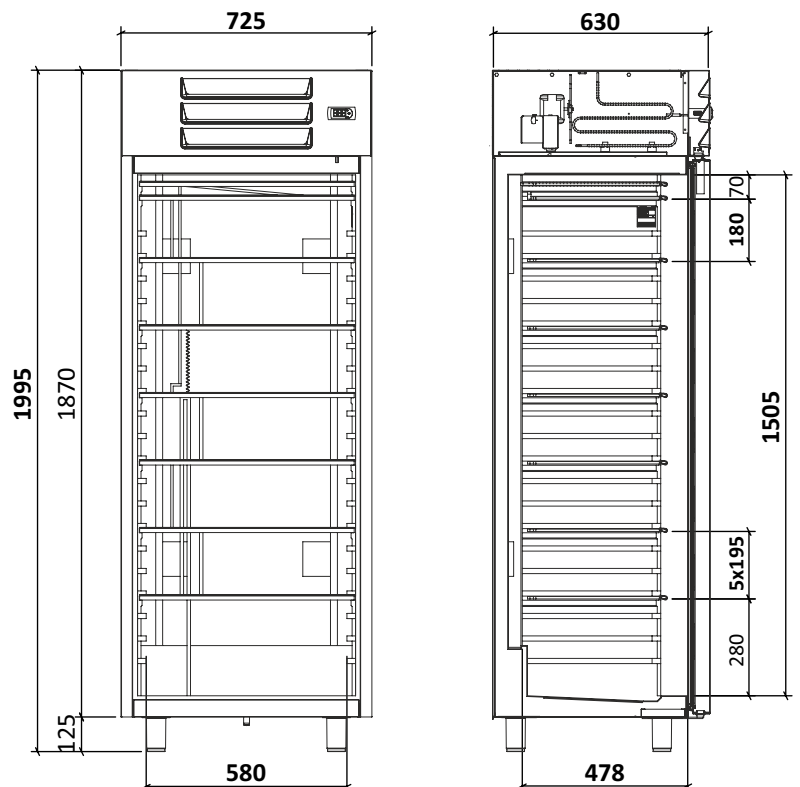
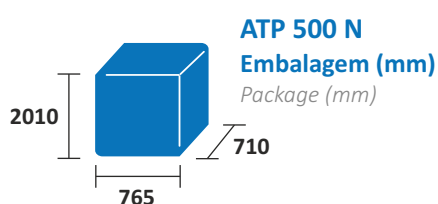
- Internal Dimension
ATP 500 N | W580 x D478 x H1505mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves
6 x (620x400mm)
- Reversible Solid Door
- Self Closing Door
- 4 Inox Feet
- Capacity to 20 Trays 600 x 400
with 65mm Between Levels

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800212_300	ATP 500 N PO	725mm	630mm	1995mm	488 338	103 89	320W	230V - 50Hz	2135 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R 290
800214_300	ATP 500 A N PO	725mm	630mm	1995mm	488 338	108 94	320W	230V - 50Hz	2135 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock
Cod. 129027

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
57	24	48


-16°C
-22°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ATP 500 N PO



ATP 500 A N PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800212_300	ATP 500 N PO	Skinplate	4	N.A.	N.A.
800214_300	ATP 500 A N PO	Inox	4	N.A.	N.A.

Série 600

Armário Refrigeração ATG 600 | GN 2/1

Upright Cooler ATG 600 | GN 2/1

Características Técnicas

ATG 600 PO | ATG 600 A PO

- Dimensões Interiores
ATG 600 | W622 x D545 x H1503mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Porta Opaca, Reversível
- Porta com Retorno Automático
- 4 Pés Inox

Technical Features

ATG 600 PO | ATG 600 A PO

- Internal Dimension
ATG 600 | W622 x D545 x H1503mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Pastified Steel
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Reversible Solid Door
- Self Closing Door
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800200_300	ATG 600 PO	750mm	750mm	1995mm	544 476	106 95	180W	230V - 50Hz	736 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
800203_700	ATG 600 A PO	750mm	750mm	1995mm	544 476	112 98	180W	230V - 50Hz	736 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

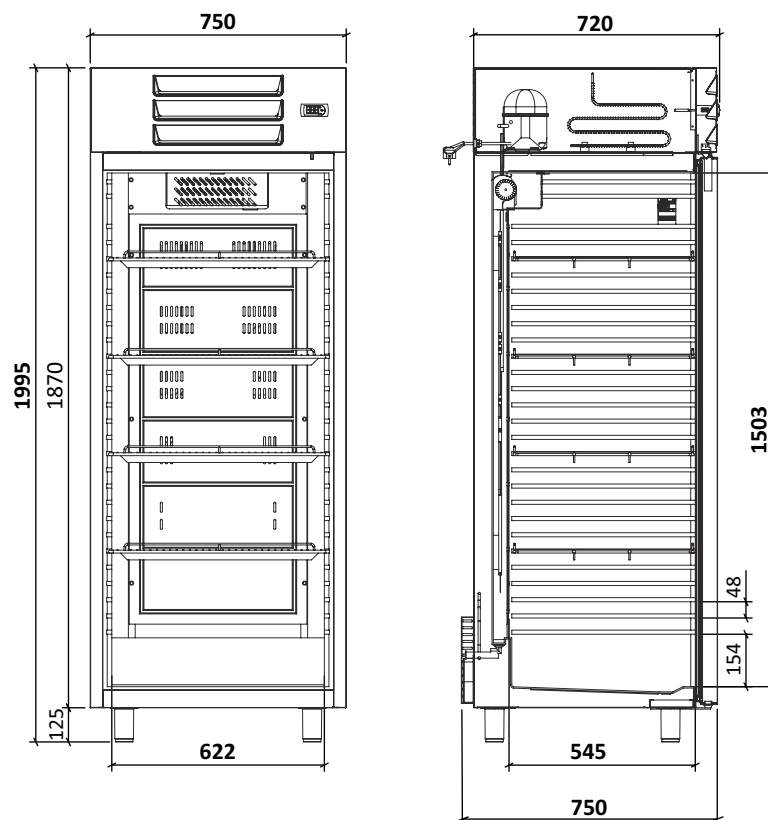
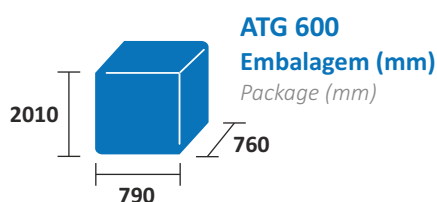
Prateleira Shelf

Cod. 007042

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45



ATG 600 PO



ATG 600 A PO

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800200_300	ATG 600 PO	Skinplate	4	M1	
800203_700	ATG 600 A PO	Inox	4	M1	

Série 600

Armário Refrigeração ATG 600 | GN 2/1

Upright Cooler ATG 600 | GN 2/1

Características Técnicas

ATG 600 PV | ATG 600 A PV

- Dimensões Interiores
ATG 600 | W622 x D545 x H1503mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis
4 GN 2/1 (650x530mm)
- Iluminação LED
- Porta Vidro, Reversível (Sob Pedido) | Aro Alumínio
- Porta com Retorno Automático
- 4 Pés Inox

Technical Features

ATG 600 PV | ATG 600 A PV

- Internal Dimension
ATG 600 | W622 x D545 x H1503mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves
4 GN 2/1 (650x530mm)
- LED Lighting
- Reversible Glass Door (Under Request) | Aluminium Frame
- Self Closing Door
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800628_300	ATG 600 PV	750mm	750mm	1995mm	544 476	123 109	200W	230V - 50Hz	874 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
800629_500	ATG 600 A PV	750mm	750mm	1995mm	544 476	128 114	200W	230V - 50Hz	874 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

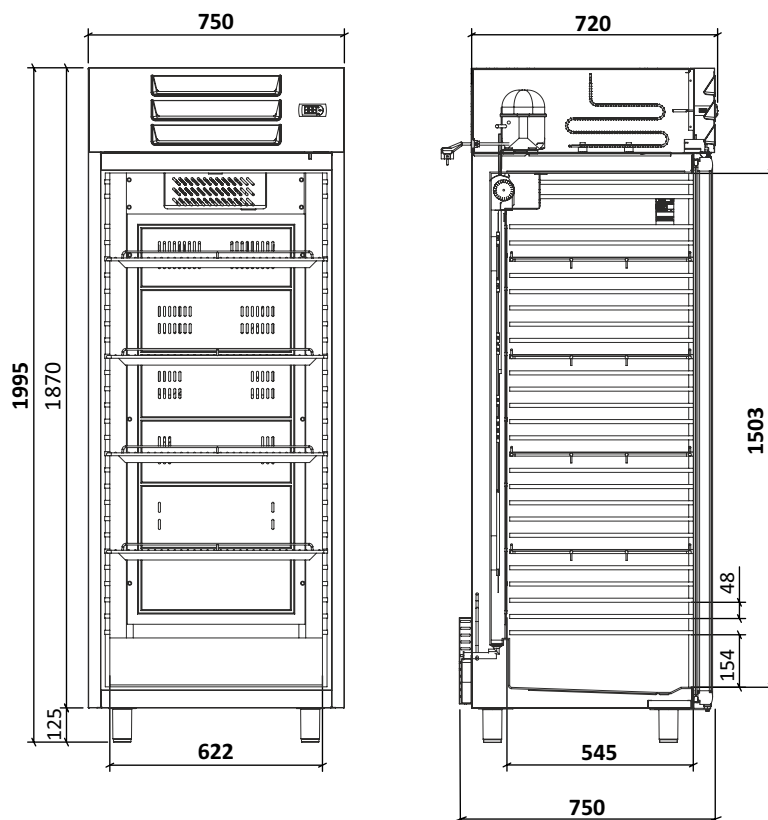
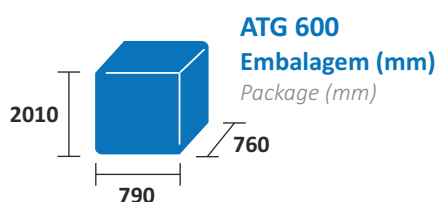
Prateleira Shelf

Cod. 007042

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45


+1°C
+8°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ATG 600 PV



ATG 600 A PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800628_300	ATG 600 PV	Skinplate	4	M2	
800629_500	ATG 600 A PV	Inox	4	M2	

Série 600

Armário Conservação de Congelados ATG 600 | GN 2/1

Upright Freezer ATG 600 | GN 2/1

Características Técnicas

ATG 600 N PO | ATG 600 A N PO

- Dimensões Internas
- ATG 600 N | W622 x D545 x H1503mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Prateleiras Fixas
- 6 x (650x530mm)
- Porta Opaca Reversível
- Porta com Retorno Automático
- 4 Pés Inox
- Cestos Não Incluídos | Capacidade = 14 Cestos

Technical Features

ATG 600 N PO | ATG 600 A N PO

- Internal Dimension
- ATG 600 N | W622 x D545 x H1503mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves
- 6 x (650x530mm)
- Reversible Solid Door
- Self Closing Door
- 4 Inox Feet
- Basket Not Included | Capacity = 14 Baskets

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800202_500	ATG 600 N PO	750mm	720mm	1995mm	544 459	109 96	280W	230V - 50Hz	1675 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R 290
800205_700	ATG 600 A N PO	750mm	720mm	1995mm	544 459	114 100	280W	230V - 50Hz	1675 kwh/ano kwh/year	6	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

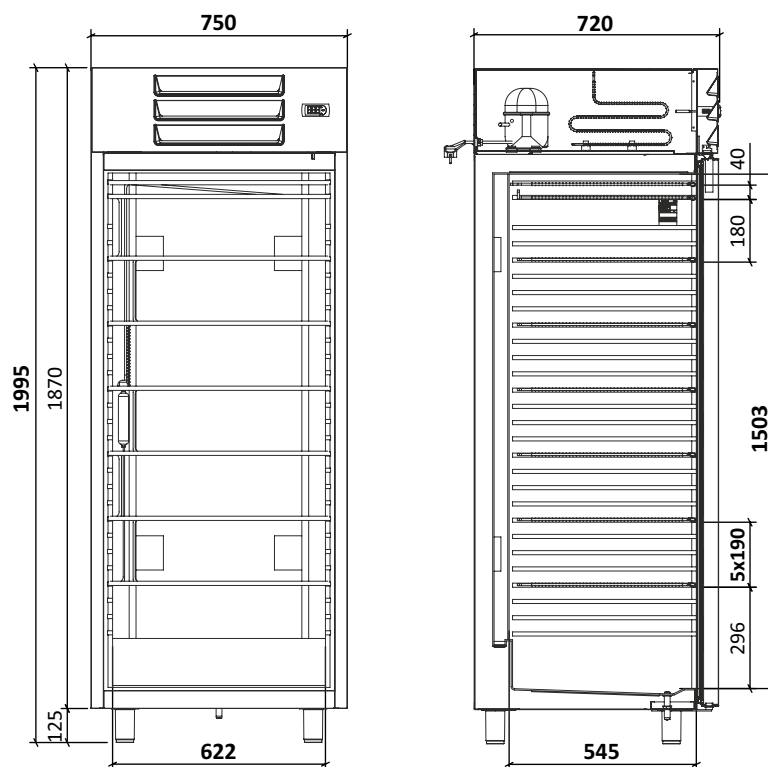
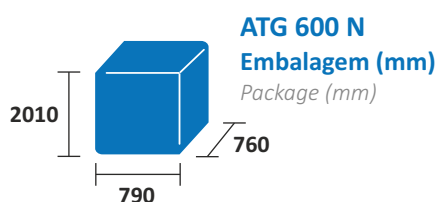
Cesto (W500 x D300 x H170mm) Basket

Cod. 003044

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45


 -16°C
 -22°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



ATG 600 N PO



ATG 600 A N PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800202_500	ATG 600 N PO	Skinplate	4	N.A.	N.A.
800205_700	ATG 600 A N PO	Inox	4	N.A.	N.A.

Série 800

Armário Refrigeração Duplo

Upright Double Door Cooler

Características Técnicas

ARV 800 CS PV | ARV 800 CN PV

- Dimensões Interiores
ARV 800 | W1055 x D440 x H1430mm
- Interior e Exterior em Chapa Plastificada (Skinplate)
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Iluminação LED
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
4 x (1050x413mm)
- 2 Portas Vidro Pivotantes | Aro PVC
- Portas com Retorno Automático
- 2 Fechaduras de Série apenas no Modelo CS
- Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias com Travão

Technical Features

ARV 800 CS PV | ARV 800 CN PV

- Internal Dimension
ARV 800 | W1055 x D440 x H1430mm
- Inside and Outside White Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- LED Lighting
- Removable Shelves in Plastified Steel
4 x (1050x413mm)
- 2 Glass Doors | PVC Frame
- Self Closing Door
- 2 Locks Included only CS Model
- Wheels | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800672_500	ARV 800 CS PV	1180mm	645mm	1980mm	765 585	184 162	240W	230V - 50Hz	1389 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800638_400	ARV 800 CN PV	1180mm	645mm	2090mm	765 585	186 164	255W	230V - 50Hz	1025 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Branca White Shelf

Cod. 007011

Dentel - Suporte Prateleira Shelf Holder

Cod. 004042_002

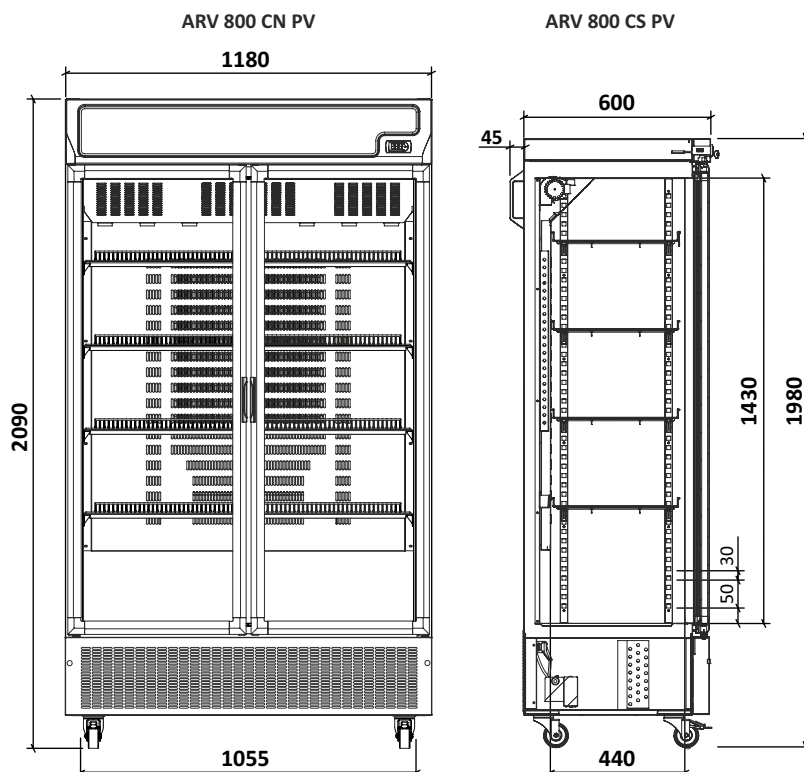
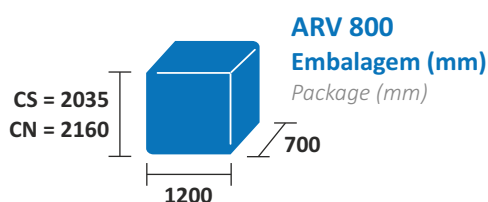
Kit Iluminação Led por Porta

Led Lighting Kit by Door

Cod. 129013

Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004_3



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
38	12	27



ARV 800 CS PV



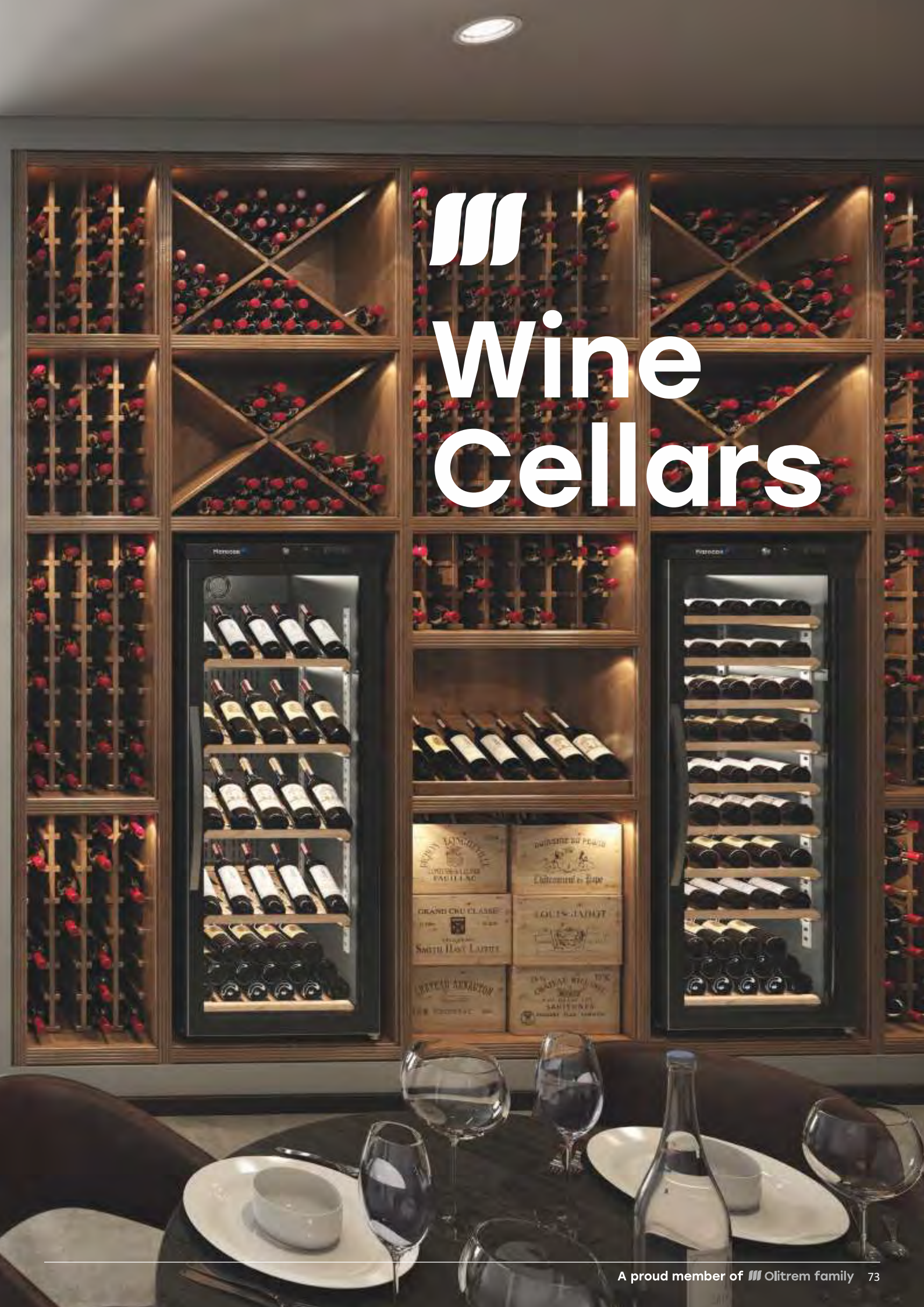
ARV 800 CN PV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800672_500	ARV 800 CS PV	Skinplate	4	H1	
800638_400	ARV 800 CN PV	Skinplate	4	K4	





Wine Cellars





Wine Cellars

CAVES DE VINHO

Com os mais exigentes sommeliers em mente, criámos duas linhas de caves que respondem às necessidades de preservar e servir vinho nas condições ideais.

Linha Service para uma utilização mais intensiva, com diferentes tamanhos e versões de equipamentos, que permite conservar o vinho numa gama de temperaturas configuráveis entre +1°C e +20°C.

Linha Exclusive é uma linha para uma conservação mais cuidada do vinho, cumprindo com os requisitos dos sommeliers mais exigentes.

Disponíveis na versão de uma e duas temperaturas, trabalham numa gama entre os +5°C a +20°C. As prateleiras de correr em madeira natural são uma solução versátil para maximização de capacidade e facilidade de encontrar as garrafas no equipamento. Os modelos SD, permitem uma disposição elegante das garrafas e visibilidade dos rótulos.

Estes modelos contemplam ainda um sistema anti-vibração para proteção do vinho, vidro com proteção UV, filtro de carvão ativado para circulação de ar e eliminação de odores.

WINE CELLARS

With the most refined sommeliers in mind, we have created an outstanding and exclusive wine cooler line - the Marecos Wine Cellars. Because serving wine perfectly means a lot more than just serving it at the right temperature, our wine cellars combine ideal conditions for wine preservation.

Service Line for more intensive use, with different equipment sizes and versions, allowing wine to be preserved in a range of temperature between +1°C and +20°C.

The Exclusive Line is for a more careful conservation of wine, meeting the requirements of the most demanding sommeliers.

Available in one and two temperature versions, they work in a range between +5°C to +20°C. the sliding shelves in natural wood are a versatile solution for maximizing capacity and making it easy to find bottles in the equipment. The SD models allow an elegant display of the bottles and label visibility.

These models also include an anti-vibration system for wine protection, glass with UV protection, an activated charcoal filter for air circulation and odor elimination.

01 Porta Proteção Anti-UV
Door with UV Protection

02 Iluminação Led âmbar
Amber Led Lighting

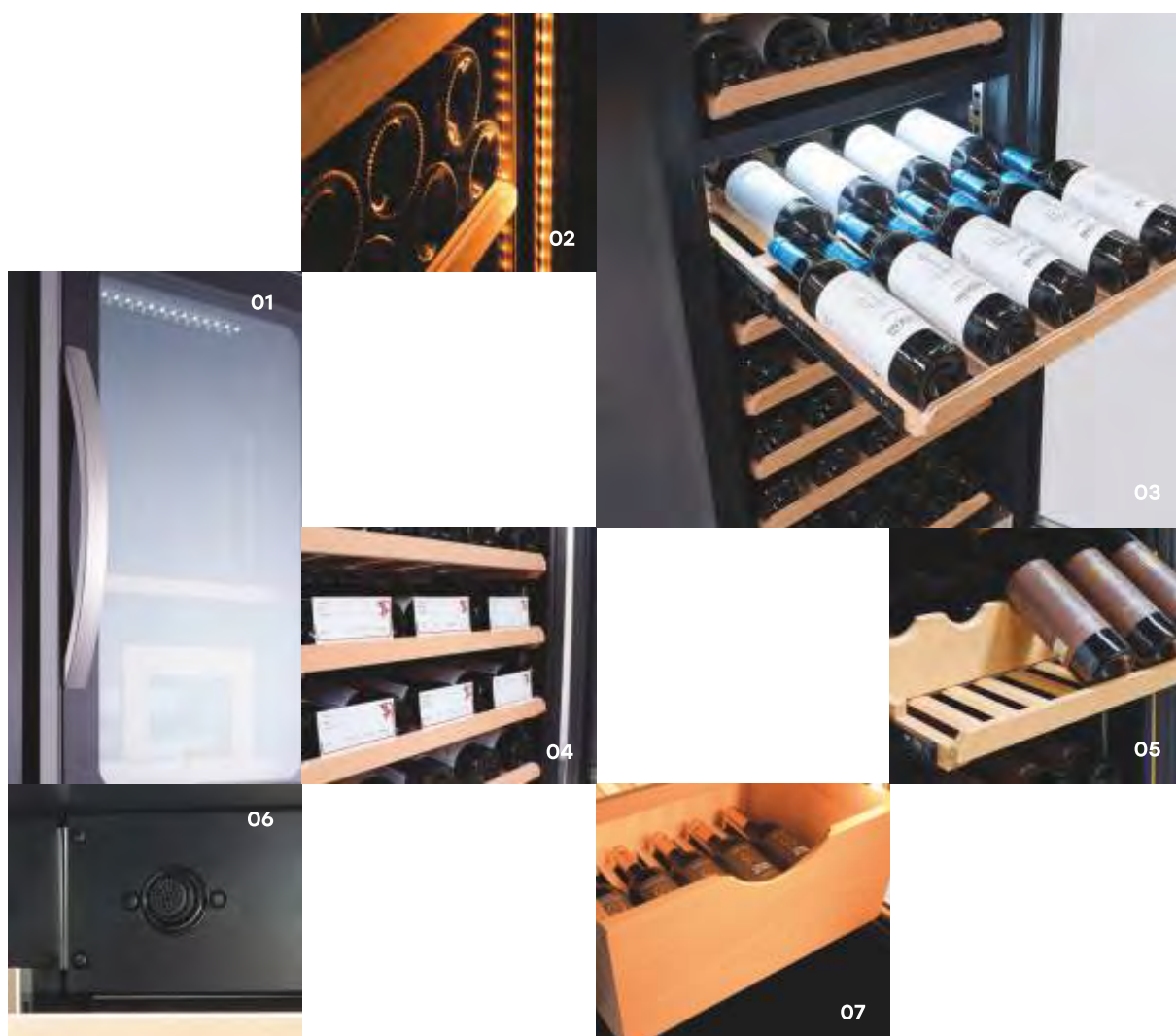
03 Prateleira de Correr CV 350 / CV 450
Sliding Shelves on CV 350 / CV 450

04 Pack 10 Cartões Identificativos
Pack 10 Identification Cards

05 Acessório para Inclinar Garrafas
Accessory to Tilt Bottles

06 Filtro de Carvão Ativo
Active Charcoal Filter

07 Gaveta e Cesto como opções
Wood drawer and basket as option



Termostatos Controllers



Características <i>Characteristics</i>	Termostato Linha Service <i>Service Line Controller</i>	Termostato Linha Exclusive 2 Temperaturas <i>Exclusive Line Controller 2 Temperatures</i>	Termostato Linha Exclusive 1 Temperatura <i>Exclusive Line Controller 1 Temperature</i>
Fácil e intuitivo . <i>Easy and intuitive</i> Gestão simplificada do equipamento. <i>Simplified equipment management.</i>	✓	✓	✓
Alarmes visíveis e sonoros. <i>Audible and visible alarms.</i>			
Temperatura alta <i>High temperature</i>	✓	✗	✓
Temperatura baixa <i>Low temperature</i>	✓	✗	✓
Porta aberta <i>Open door</i>	✓	✗	✗
Falha na sonda <i>Probe failure</i>	✓	✗	✓
Controlo independente das duas câmaras do equipamento. <i>Independent control of the two equipment chambers.</i>	✗	✓	✗
Visão da temperatura na câmara de cima e da câmara de baixo em simultâneo. <i>View of the temperature in the chamber from above and the lower chamber at the same time.</i>	✗	✓	✗
Informação sobre quando substituir o filtro de carvão ativo. <i>Information on when to replace the active charcoal filter.</i>	✗	✓	✗
Tela de toque capacitiva. <i>Capacitive touch screen.</i>	✗	✗	✓
Design plano e sem moldura. <i>Frameless and flat design.</i>	✗	✓	✓
Alto Contraste. <i>Ultra-high contrast.</i>	✗	✗	✓
Parte frontal em preto com indicações em led branco. <i>Black Frontal with white led indications.</i>	✓	✗	✓
Ampla ângulo de visibilidade. <i>Wide visibility angle.</i>	✗	✗	✓
Botões retro-iluminados. <i>Backlight buttons.</i>	✗	✗	✓
Comunicação NFC e Bluetooth® incorporada para interagir com APP's. <i>NFC and Bluetooth® communication embedded to interact with APP's.</i>	✗	✗	✓
Proteção frontal índice IP65. <i>Frontal index protection IP65.</i>	✓	✗	✓
Gestão de alarmes e eventos HACCP. <i>HACCP alarms and events management.</i>	✗	✗	✓
Memória para gravar dados, alarmes e eventos HACCP. <i>Extended memory to save logs, alarms and HACCP events and data.</i>	✗	✗	✓
Proteção contra picos de tensão (alta ou baixa) prolongando assim a vida útil do compressor <i>High Low Voltage (HLV) protection to extend the compressor lifetime detecting overvoltages or undervoltages.</i>	✗	✗	✓

Aplicações disponíveis para sistemas IOS e ANDROID para interação com o termostato da cave de vinho, através de Bluetooth ou NFC. Desta forma tem acesso no seu dispositivo móvel ao estado de preservação dos seu vinhos, bem como alarmes configuráveis em caso de desvios.

Applications available for IOS and ANDROID systems for interaction with the wine cellar controller, via Bluetooth or NFC. This way, through your mobile device, you have access to the state of preservation of your wines, as well configurable alarms in case of deviations.



APPLICA

Para Suporte Técnico:

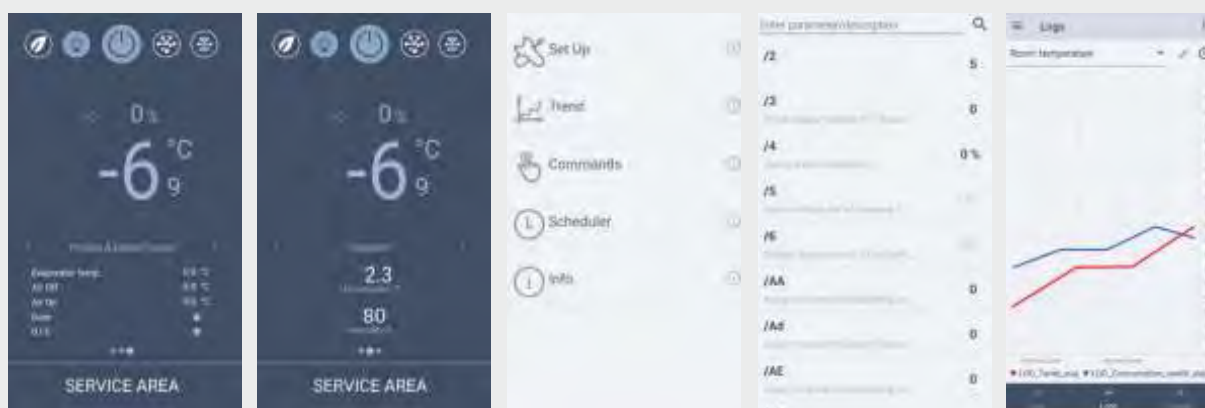
As empresas de serviços não precisam usar o termostato fisicamente para interagir com o equipamento, necessitando apenas de um smartphone.

- Analisar e entender rapidamente os principais problemas;
- Temperaturas principais e informações de diagnóstico são registradas;
- Fácil configuração de parâmetros.

For Technical Support:

Service companies don't have to use the controller display anymore to interact with it, they just need a smartphone to control the refrigerator.

- Fast analyze and understand main problems
- Main temperatures and diagnostic info are logged
- Easy parameters setting



CONTROLLA

Para Utilizador Final:

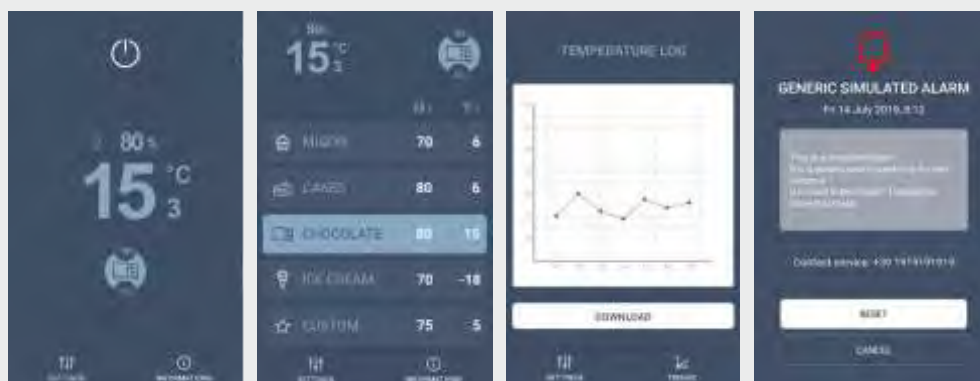
App dedicada ao utilizador final para conexão em tempo real, local ou remotamente, ao equipamento. Tudo sob controle com a interface APP mais simples.

- Fácil acesso a dados de temperaturas graças aos relatórios HACCP e dados históricos armazenados;
- Interface simples e intuitivo;
- Verificação rápida do status dos alarmes.

For End User:

App dedicated to end user for real time connection, locally or remotely, to refrigerated unit. Everything under control with the simplest APP interface.

- Easy temperature compliance thanks to stored historical data HACCP reports;
- Simple and intuitive interface;
- Fast alarm status check.



Exclusive Line

Caves de Vinho

Wine Cellar

Características Técnicas

CV 150 PV Exclusive

- Dimensões Interiores
W480 x D410 x H690mm
- Interior e Exterior Chapa Plastificada (Skinplate Preto)
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Descongelamento Automática
- Prateleiras de Correr em Madeira + Cesto no Fundo
3 x (453x380mm) + 1 x (480x239x237mm)
- Porta Vidro com Proteção Anti UV
- Porta Vidro Reversível
- Iluminação LED Ambar
- Sistema Anti-Vibração
- Filtro de Carvão Ativo
- Fechadura de Série
- 4 Pés Niveladores
- Temperatura Definida pelo Utilizador
- Cartões Identificáveis de Garrafas

Technical Features

CV 150 PV Exclusive

- Internal Dimension
W480 x D410 x H690mm
- Inside and Outside Surface Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Ventilated Cold with Automatic Defrost
- Sliding Shelves in Wood + Basket in Bottom
3 x (453x380mm) + 1 x (480x239x237mm)
- Glass Door with UV Protection
- Reversible Glass Door
- Amber LED Lighting
- Anti-Vibration System
- Active Charcoal Filter
- Locker Included
- 4 Levelers
- Temperature Set by User
- Bottle Identification Cards

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
800928_400	CV 150 PV Exclusive	600mm	600(+40)mm	835mm	27 Garrafas Bottles	55 52	96W	230V - 50Hz	339 kwh/ano kwh/year	3 + 1 Cesto	< 45 dB	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Madeira + Corrediças CV 150

Wood Shelf + Sliders

Cod. 129040_1

Cesto Madeira

Wood Basket

Cod. 003358

Pack 10 Cartões Identificativos

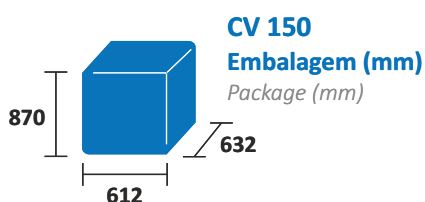
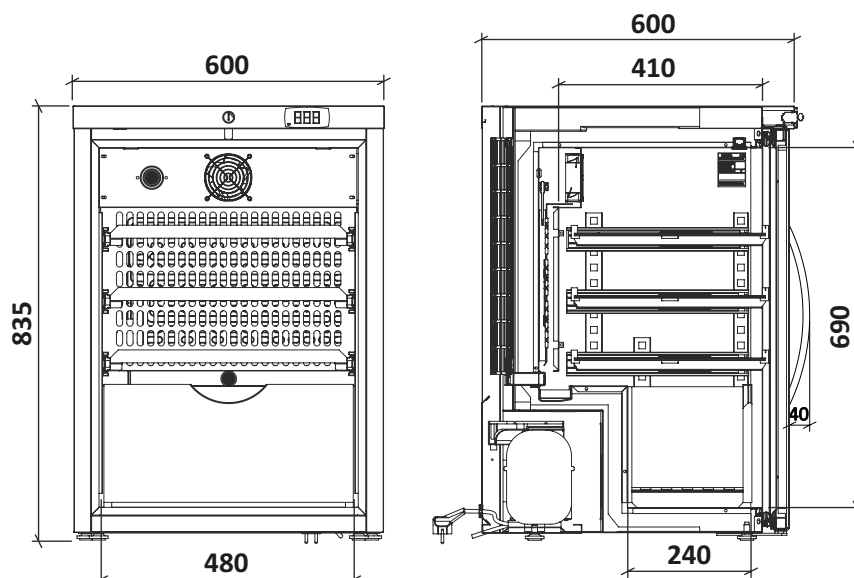
Pack 10 Identification Cards

Cod. 129041

Filtro de Carvão Ativo

Active Charcoal Filter

Cod. 129042



CV 150
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152


**+5°C
+20°C**
 Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



**CV 150 PV
EXCLUSIVE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800928_400	CV 150 PV EXCLUSIVE	4	H1	

Exclusive Line

Caves de Vinho

Wine Cellar

1 e 2 Temperaturas

1 and 2 Temperatures

Características Técnicas

CV 350 PV Exclusive | CV 350 PV 2T Exclusive

- Dimensões Interiores
CV 350 | W500 x D545 x H1360mm
CV 350 2T | W500 x D545 x H625/700mm
- Interior e Exterior Chapa Plastificada (Skinplate Preto)
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Descongelação Automática
- Prateleiras de Correr em Madeira + 1 Fixa no Fundo
CV 350 | 5 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
CV 350 2T | 5 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- Capacidade máxima de prateleiras: 9+1
- Porta Vidro com Proteção Anti UV
- Porta Vidro Reversível (Sob Pedido)
- Iluminação LED Ambar
- Sistema Antivibração
- Filtro de Carvão Ativo
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores
- Temperatura Definida pelo Utilizador
- 2T - 2 Câmaras c/ Temperatura Controlada Separadamente
Câmara Superior: +8°/+20°C
Câmara Inferior: +5°/+15°C
- Cartões Identificáveis de Garrafas

Technical Features

CV 350 PV Exclusive | CV 350 PV 2T Exclusive

- Internal Dimension
CV 350 | W500 x D545 x H1360mm
CV 350 2T | W500 x D545 x H625/700mm
- Inside and Outside Surface Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Ventilated Cold with Automatic Defrost
- Sliding Shelves in Wood + 1 Fixed in the Bottom
CV 350 | 5 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
CV 350 2T | 5 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- Maximum Drawers Capacity: 9+1
- Glass Door with UV Protection
- Reversible Glass Door (Under Request)
- Ambar LED Lighting
- Anti-vibration System
- Active Charcoal Filter
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers
- Temperature Set by User
- 2T - Two Chambers Controlled Separately
Upper Chamber: +8°/+20°
Lower Chamber: +5°/+15°
- Bottle Identification Cards

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
801038_100	CV 350 PV Exclusive	600mm	700(+40)mm	1510mm	131 Garrafas Bottles	103 93	160W	230V - 50Hz	899 kwh/ano kwh/year	5 + 1	< 50 dB	R 600a
800935_200	CV 350 PV 2T Exclusive	600mm	700(+40)mm	1510mm	123 Garrafas Bottles	108 98	120W	230V - 50Hz	927 kwh/ano kwh/year	5 + 1	< 50 dB	R 600a

Acessórios Accessories

Cesto Madeira

Wood Basket

Cod. 003358_100

Kit Gaveta Madeira + Corrediças

Wood Drawer Kit + Sliders

Cod. 129040_2

Prateleira Madeira Pequena

Small Wood Shelf

Cod. 007125_300

Prateleira Madeira Grande + Corrediças

Large Wood Shelf + Sliders

Cod. 129040

Acessório p/ Inclinar Garrafas

Accessory for Tilting Bottles

Cod. 003357

Filtro de Carvão Ativo

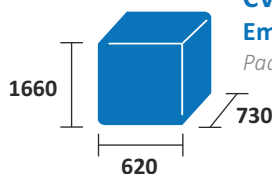
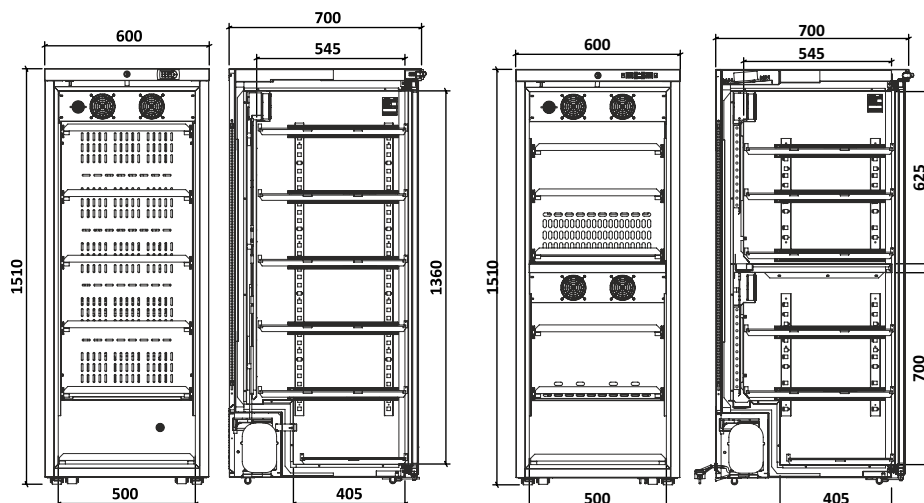
Active Charcoal Filter

Cod. 129042

Pack 10 Cartões Identificativos

Pack 10 Identification Cards

Cod. 129041



CV 350 Embalagem (mm)

Package (mm)

Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57



**CV 350 PV
EXCLUSIVE**



**CV 350 PV 2T
EXCLUSIVE**

Código Code	Modelo Model	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801038_100	CV 350 PV EXCLUSIVE	4	H1	A++ B
800935_200	CV 350 PV 2T EXCLUSIVE	4	H1	A++ B

Exclusive Line

Caves de Vinho

Wine Cellar

1 e 2 Temperaturas

1 and 2 Temperatures

Características Técnicas

CV 450 PV Exclusive | CV 450 PV 2T Exclusive

- Dimensões Interiores
CV 450 | W500 x D545 x H1725mm
CV 450 2T | W500 x D545 x H795/900mm
- Interior e Exterior Chapa Plastificada (Skinplate Preto)
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Descongelação Automática
- Prateleiras de Correr em Madeira + 1 Fixa no Fundo
CV 450 | 6 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
CV 450 2T | 9 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- Capacidade máxima de prateleiras
CV 450 | 12 + 1
CV 450 2T | 11+1
- Porta Vidro com Proteção Anti UV
- Porta Vidro Reversível (Sob Pedido)
- Iluminação LED Ambar
- Sistema Antivibração
- Filtro de Carvão Ativo
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores
- Temperatura Definida pelo Utilizador
- 2T - 2 Câmaras c/ Temperatura Controlada Separadamente
Câmara Superior: +8°/+20°C
Câmara Inferior: +5°/+15°C
- Cartões Identificáveis de Garrafas

Technical Features

CV 450 PV Exclusive | CV 450 PV 2T Exclusive

- Internal Dimension
CV 450 | W500 x D545 x H1725mm
CV 450 2T | W500 x D545 x H795/900mm
- Inside and Outside Surface Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Ventilated Cold with Automatic Defrost
- Sliding Shelves in Wood + 1 Fixed in the Bottom
CV 450 | 6 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
CV 450 2T | 9 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- Maximum Drawers Capacity
CV 450 | 12 + 1
CV 450 2T | 11 + 1
- Glass Door with UV Protection
- Reversible Glass Door (Under Request)
- Ambar LED Lighting
- Anti-vibration System
- Active Charcoal Filter
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers
- Temperature Set by User
- 2T- Two Chambers Controlled Separately
Upper Chamber: +8°/+20°
Lower Chamber: +5°/+15°
- Bottle Identification Cards

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
801040_100	CV 450 PV Exclusive	600mm	700(+40)mm	1875mm	176 Garrafas Bottles	108 97	170W	230V - 50Hz	1099 kwh/ano	6 + 1	< 50 dB	R 600a
800934_500	CV 450 PV 2T Exclusive	600mm	700(+40)mm	1875mm	169 Garrafas Bottles	121 110	130W	230V - 50Hz	968 kwh/ano	9 + 1	< 50 dB	R 600a

Acessórios Accessories

Cesto Madeira

Wood Basket

Cod. 003358_100

Kit Gaveta Madeira + Corrediças

Wood Drawer Kit + Sliders

Cod. 129040_2

Prateleira Madeira Pequena

Small Wood Shelf

Cod. 007125_300

Prateleira Madeira Grande + Corrediças

Large Wood Shelf + Sliders

Cod. 129040

Acessório p/ Inclin. Garrafas

Accessory for Tilting Bottles

Cod. 003357

Filtro de Carvão Ativo

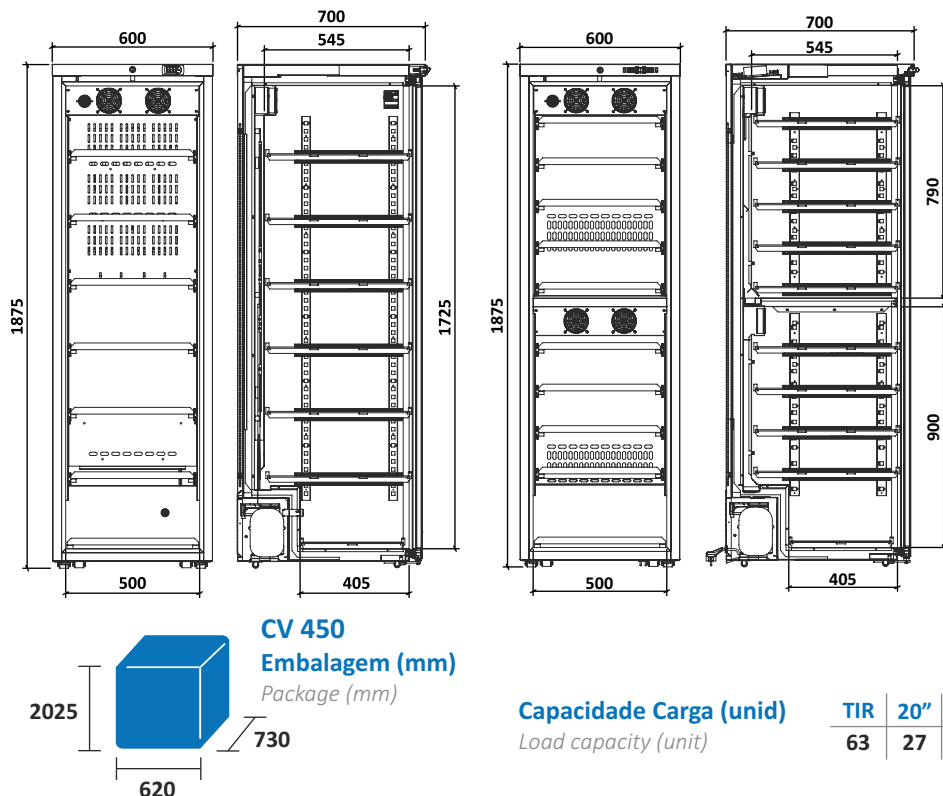
Active Charcoal Filter

Cod. 129042

Pack 10 Cartões Identificativos

Pack 10 Identification Cards

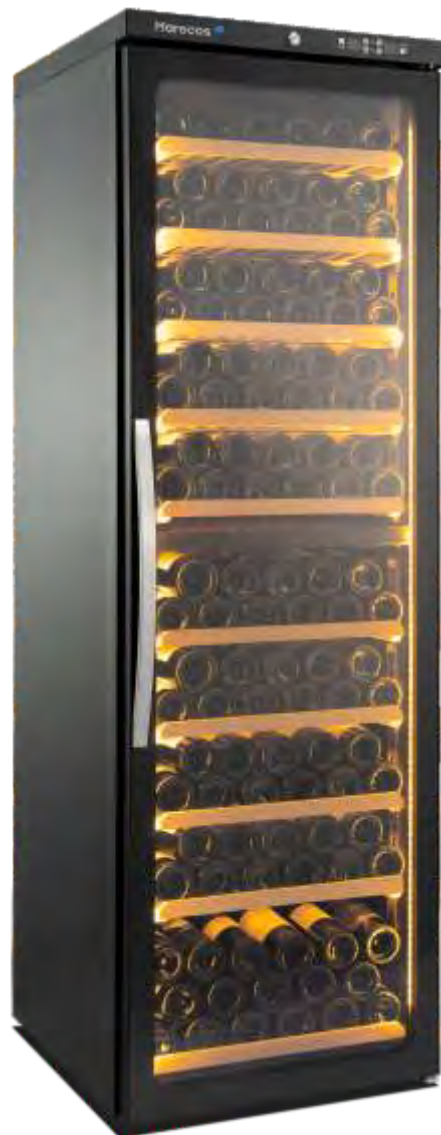
Cod. 129041



 +5°C
+20°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



**CV 450 PV
EXCLUSIVE**



**CV 450 PV 2T
EXCLUSIVE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801040_100	CV 450 PV EXCLUSIVE	4	H1	
800934_500	CV 450 PV 2T EXCLUSIVE	4	H1	

Exclusive Line

Caves de Vinho

Wine Cellar

Disposição Lateral de Garrafas

Side Bottles Display

Características Técnicas

CV 350 PV SD Exclusive | CV 450 PV SD Exclusive

- Dimensões Interiores
CV 350 | W500 x D545 x H1360mm
CV 450 | W500 x D545 x H1725mm
- Interior e Exterior Chapa Plastificada (Skinplate Preto)
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Descongelação Automática
- Prateleiras de Correr em Arame + 1 Fixa no Fundo
CV 350 | 7 x (532x459mm) + 1 (475x385mm)
CV 450 | 9 x (532x459mm) + 1 (475x385mm)
- Porta Vidro com Proteção Anti UV
- Porta Vidro Reversível (Sob Pedido)
- Iluminação LED Ambar
- Sistema Antivibração
- Filtro de Carvão Ativo
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores
- Temperatura Definida pelo Utilizador

Technical Features

CV 350 PV SD Exclusive | CV 450 PV SD Exclusive

- Internal Dimension
CV 350 | W500 x D545 x H1360mm
CV 450 | W500 x D545 x H1725mm
- Inside and Outside Surface Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Ventilated Cold with Automatic Defrost
- Sliding Wired Shelves + 1 Fixed in the Bottom
CV 350 | 7 x (532x459mm) + 1 x (490x390mm)
CV 450 | 9 x (532x459mm) + 1 x (475x385mm)
- Glass Door with UV Protection
- Reversible Glass Door (Under Request)
- Amber LED Lighting
- Anti-vibration System
- Active Charcoal Filter
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers
- Temperature Set by User

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
801038V0206	CV 350 PV SD Exclusive	600mm	700(+40)mm	1510mm	101 Garrafas Bottles	103 93	160W	230V - 50Hz	899 kwh/ano kwh/year	7 + 1	< 50 dB	R 600a
801040V0306	CV 450 PV SD Exclusive	600mm	700(+40)mm	1875mm	125 Garrafas Bottles	108 97	170W	230V - 50Hz	1099 kwh/ano kwh/year	9 + 1	< 50 dB	R 600a

Acessórios Accessories

Kit Prateleira SD + Corrediças

Wire Shelf + Sliders Kit

Cod. 129040V0506

Prateleira Fundo SD

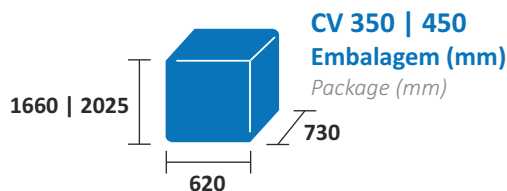
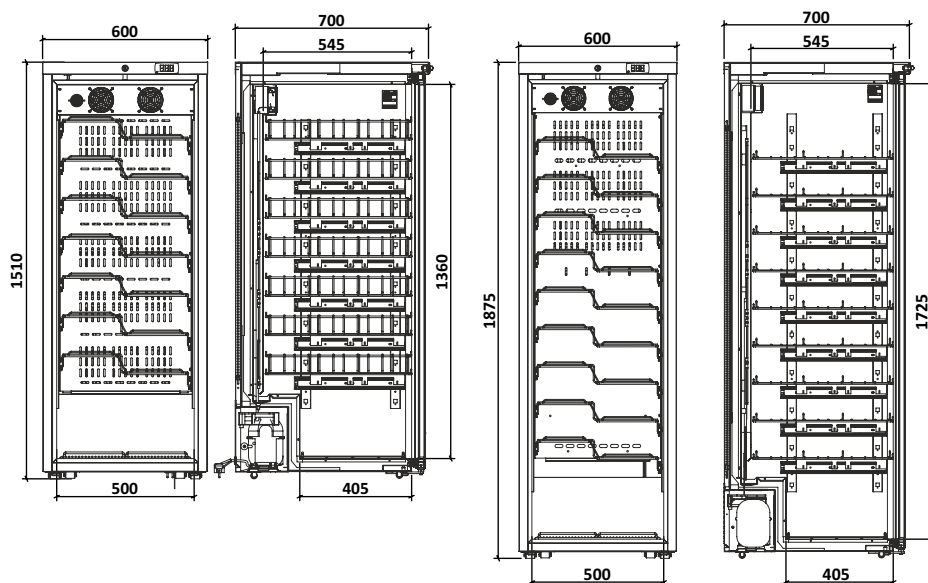
Bottom Shelf SD

Cod. 007119V0506

Filtro de Carvão Ativo

Active Charcoal Filter

Cod. 129042



CV 350 | 450
Embalagem (mm)
Package (mm)

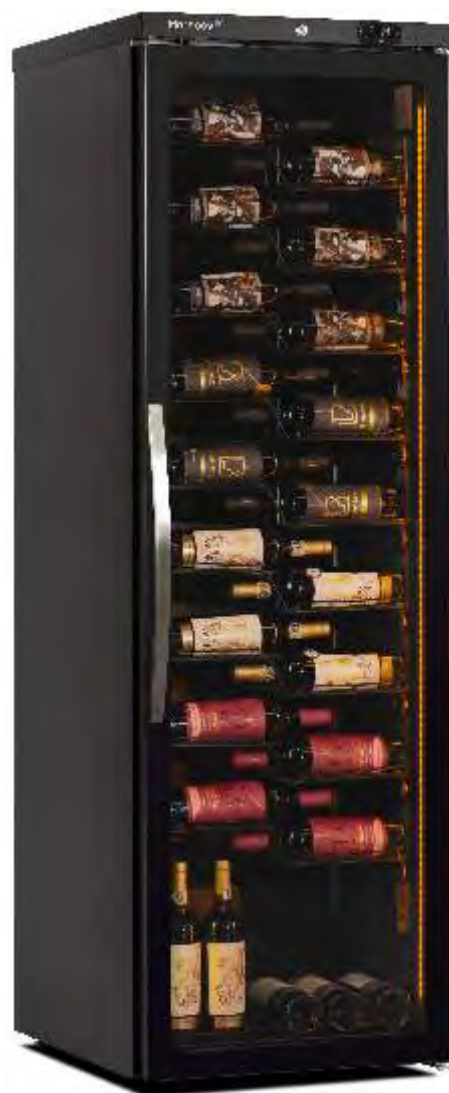
Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57



**CV 350 PV SD
EXCLUSIVE**



**CV 450 PV SD
EXCLUSIVE**

Código Code	Modelo Model	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801038V0206	CV 350 PV SD EXCLUSIVE	4	H1	A+ B
801040V0306	CV 450 PV SD EXCLUSIVE	4	H1	A+ B

Service Line

Caves de Vinho

Wine Cooler

Características Técnicas

CV 150 PV | CV 800 PV

- Dimensões Interiores
- CV 150 | W480 x D410 x H690mm
- CV 800 | W1055 x D440 x H1430mm
- Interior e Exterior Chapa Plastificada (Skinplate Preto)
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Descongelamento Automática
- Prateleiras Madeira | Aço Plastificado
- CV 150 | 1 x (480x375mm) + 1 x (480x255mm)
- CV 800 | 4 x (1050x413mm)
- CV 150 | Porta Vidro Reversível com Proteção Anti UV
- Iluminação LED
- Fechadura de Série
- CV 150 | 4 Pés Niveladores
- CV 800 | 2 Rodas com Travão + 2 Rodas sem Travão
- Temperatura Definida pelo Utilizador

Technical Features

CV 150 PV | CV 800 PV

- Internal Dimension
- CV 150 | W480 x D410 x H690mm
- CV 800 | W1055 x D440 x H1430mm
- Inside and Outside Surface Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Ventilated Cold with Automatic Defrost
- Removable Shelves Wood | Plastified Steel
- CV 150 | 1 x (480x375mm) + 1 x (480x255mm)
- CV 800 | 4 x (1050x413mm)
- CV 150 | Reversible Glass Door with UV Protection
- LED Lighting
- Locker Included
- CV 150 | 4 Levelers
- CV 800 | 2 Wheels with Brake + 2 Wheels without Brake
- Temperature Set by User

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
800928_200	CV 150 PV	600mm	600(+40)mm	835mm	42 Garrafas Bottles	55 52	96W	230V - 50Hz	361 kwh/ano kwh/year	2	< 45 dB	R 600a
800685_406	CV 800 CS PV	1180mm	645(+40)mm	1980mm	260 Garrafas Bottles	190 169	240W	230V - 50Hz	1389 kwh/ano kwh/year	4	< 65 dB	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Pequena CV 150

Small Shelf

Cod. 007126_100

Prateleira Grande CV 150

Large Shelf

Cod. 007126

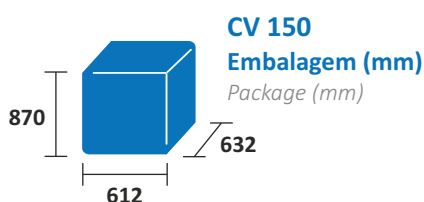
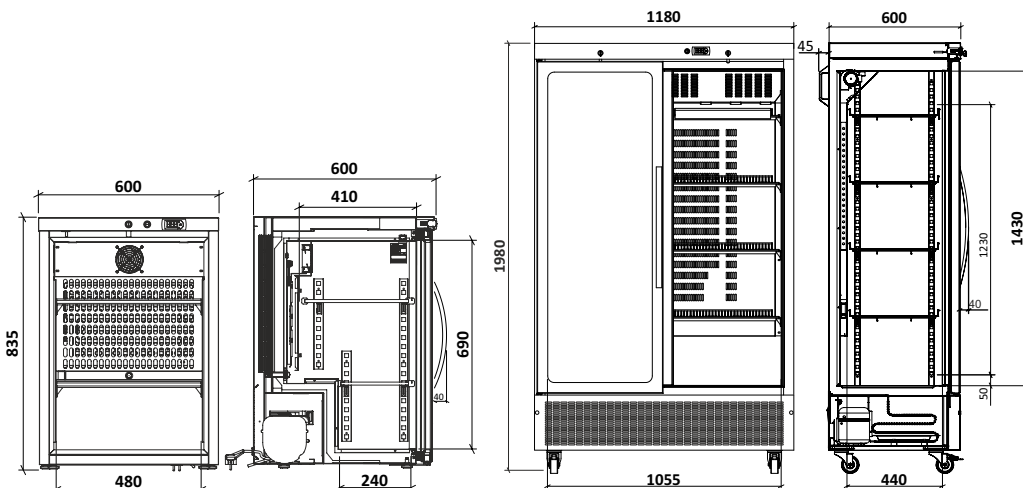
Prateleira CV800 Shelf

Cod. 007011_006

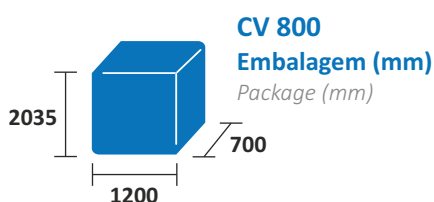
Dentel - Suporte Prateleira

Shelf Holder

Cod. 004042_001



CV 150
Embalagem (mm)
Package (mm)



CV 800
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152

Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
38	12	27

 **+1°C**
+20°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



CV 150 PV



CV 800 CS PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800928_200	CV 150 PV	4	H1	
800685_406	CV 800 CS PV	4	H1	

Service Line

Caves de Vinho

Wine Cooler

Características Técnicas

CV 430 PV | CV 600 PV

- Dimensões Interiores
- CV 430 | W477 x D470 x H1590mm
- CV 600 | W622 x D545 x H1603mm
- Interior PS Preto
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate Preto)
- Isolamento 50mm | 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Descongelação Automática
- Prateleiras Madeira
- CV 430 | 5 x (494x430mm)
- CV 600 | 5 x (655x544mm)
- Porta Reversível (Sob Pedido)
- Iluminação LED
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores
- Temperatura Definida pelo Utilizador

Technical Features

CV 430 PV | CV 600 PV

- Internal Dimension
- CV 430 | W477 x D470 x H1590mm
- CV 600 | W622 x D545 x H1603mm
- Inside Surface in Black PS
- Outside Surface Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm | 60mm
- Ventilated Cold with Automatic Defrost
- Removable Wood Shelves
- CV 430 | 5 x (494x430mm)
- CV 600 | 5 x (655x544mm)
- Reversible Door (Under Request)
- LED Lighting
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers
- Temperature Set by User

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
801039	CV 430 PV	590mm	645(+40)mm	1860mm	112 Garrafas Bottles	88 77	200W	230V - 50Hz	609 kwh/ano kwh/year	5	< 65 dB	R 600a
801093	CV 600 PV	750mm	750(+40)mm	1880mm	219 Garrafas Bottles	116 102	220W	230V - 50Hz	702 kwh/ano kwh/year	5	< 65 dB	R 600a

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Madeira CV 430

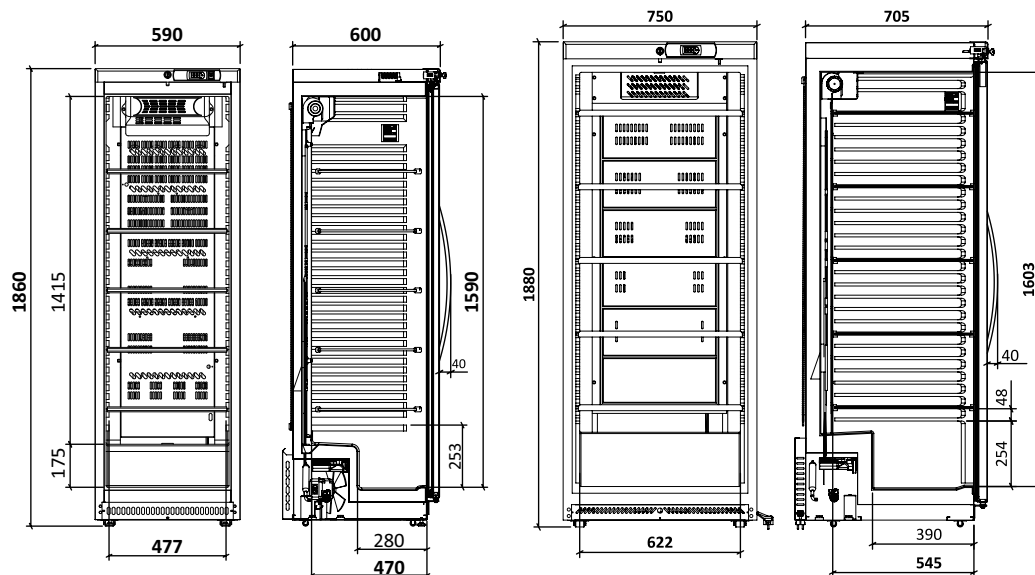
Wood Shelf CV 430

Cod. 007046

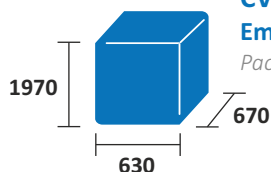
Prateleira Madeira CV 600

Wood Shelf CV 600

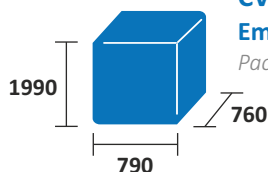
Cod. 007134



CV 430
Embalagem (mm)
Package (mm)



CV 600
Embalagem (mm)
Package (mm)



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57

Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45



CV 430 PV



CV 600 PV

Código Code	Modelo Model	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801039	CV 430 PV	4	H1	A G B
801093	CV 600 PV	4	H1	A G B





Backbar Coolers



Backbar Coolers

FRIGOBARES

Equipamento desenvolvido como retaguarda de bar, permitindo levar 3 garrafas de 33cl em altura.

Com diversas aplicações, este equipamento pode trabalhar encastrado, servindo também como elemento decorativo do bar.

A possibilidade de aplicação de gavetas permite uma utilização mais versátil, bem como um serviço rápido e fácil aos clientes.

BACKBAR COOLERS

Equipment developed as a rear bar, allowing to take 3 bottles of 33cl in height.

With several applications, this equipment can work built-in, also serving as a decorative element of the bar.

The possibility of using drawers allows a more versatile use, as well as a quick and easy service to customers.

01 Capacidade 3 Garrafas em Altura
Capacity to 3 bottles in height

02 Motor Extraível
Extractable Motor

03 Iluminação Led
Led lighting

04 Porta vidro pintado
Painted glass door

05 Termostato Digital
Digital controller

06 3 Kits diferentes de gavetas
3 different drawers kits

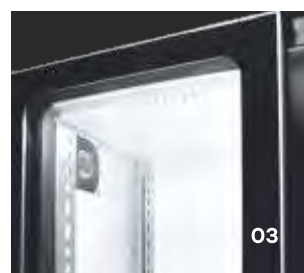
07 Disponível sem grupo
Available to put the motor at the distance



01



02



03



04



05



06



07

2 Portas | 2 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PO | FGB APO

- Dimensões Interiores
- FGB 240/125 | W920 x D460 x H737mm
- FGB 251/145 | W1120 x D460 x H737mm
- Interior Chapa Plastificada (Sk Branco) | Inox AISI 304
- Exterior Chapa Plastificada (Sk Preto) | Inox AISI 441
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Frio Ventilado
- Iluminação LED
- Termostato Digital
- Descongelação Automática
- 2 Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado por Porta
- Capacidade para 3 Garrafas 33cl em Altura
- Pé Regulável
- Zona do Motor Extraível, para fácil Manutenção ou Serviço Técnico

Technical Features

FGB PO | FGB APO

- Internal Dimension
- FGB 240/125 | W920 x D460 x H737mm
- FGB 251/145 | W1120 x D460 x H737mm
- Inside Surface White Coated Steel | Inox AISI 304
- Outside Surface Black Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation
- Ventilated Cold
- LED Lighting
- Digital Thermostat
- Automatic Defrost
- 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door
- Capacity for 3 Bottles 33cl in High
- Adjustable Feet
- Extractable Motor Area for Easy Maintenance or Technical Service

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Consumo Consumption	Portas Doors	Gás Gas
800990_200	FGB 240/125 PO	1255mm	565mm	890/905mm	312 204	86 74	230W	1343 kwh/ano kwh/year	2 PO	R 290
800991_300	FGB 251/145 PO	1455mm	565mm	890/905mm	380 261	97 83	230W	1356 kwh/ano kwh/year	2 PO	R 290
800992_200	FGB 240/125 APO	1255mm	565mm	890/905mm	312 204	91 79	230W	1343 kwh/ano kwh/year	2 PO	R 290
800993_200	FGB 251/145 APO	1455mm	565mm	890/905mm	380 261	102 88	230W	1356 kwh/ano kwh/year	2 PO	R 290

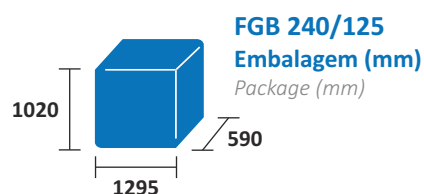
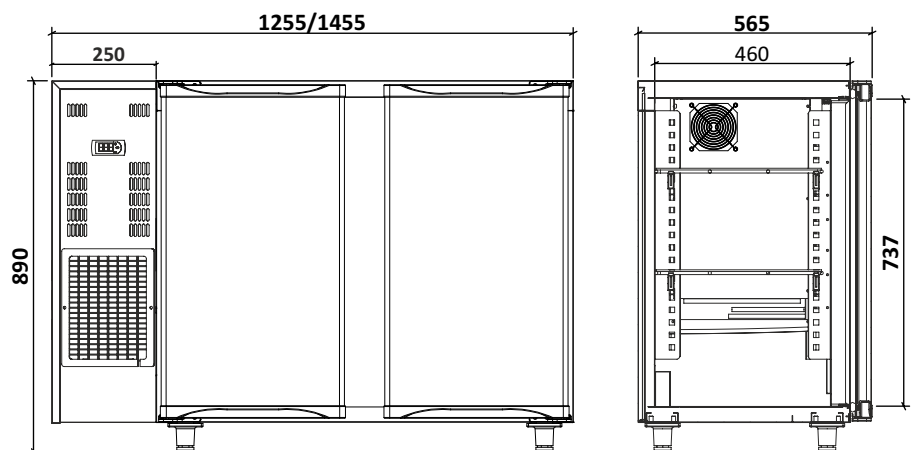
Acessórios Accessories

Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

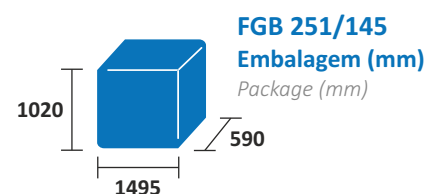
Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

Sem Grupo (-70mm)
Without Motor (-70mm)

Grupo à Direita
Motor on the Right



FGB 240/125
Embalagem (mm)
Package (mm)



FGB 251/145
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	82	28	58

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	78	28	56



Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 240

FGB 251

216 - 264

252 - 308



396 - 432

462 - 528



FGB 240/125 PO

FGB 251/145 PO



FGB 240/125 APO

FGB 251/145 APO

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800990_200	FGB 240/125 PO	Skinplate	4	M1	D
800991_300	FGB 251/145 PO	Skinplate	4	M1	D
800992_200	FGB 240/125 APO	Inox	4	M1	D
800993_200	FGB 251/145 APO	Inox	4	M1	D

2 Portas | 2 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PV | FGB APV

- Dimensões Interiores
FGB 240/125 | W920 x D460 x H737mm
FGB 251/145 | W1120 x D460 x H737mm
- Interior Chapa Plastificada (Sk Branco) | Inox AISI 304
- Exterior Chapa Plastificada (Sk Preto) | Inox AISI 441
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Frio Ventilado
- Iluminação LED
- Termostato Digital
- Descongelação Automática
- 2 Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado por Porta
- Capacidade para 3 Garrafas 33cl em Altura
- Pé Regulável
- Zona do Motor Extraível, para fácil Manutenção ou Serviço Técnico

Technical Features

FGB PV | FGB APV

- Internal Dimension
FGB 240/125 | W920 x D460 x H737mm
FGB 251/145 | W1120 x D460 x H737mm
- Inside Surface White Coated Steel | Inox AISI 304
- Outside Surface Black Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation
- Ventilated Cold
- LED Lighting
- Digital Thermostat
- Automatic Defrost
- 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door
- Capacity for 3 Bottles 33cl in High
- Adjustable Feet
- Extractable Motor Area for Easy Maintenance or Technical Service

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Consumo Consumption	Portas Doors	Gás Gas
800994_200	FGB 240/125 PV	1255mm	565mm	890/905mm	312 204	98 86	230W	1369 kwh/ano kwh/year	2 PV	R 290
800995_300	FGB 251/145 PV	1455mm	565mm	890/905mm	380 261	109 96	230W	1368 kwh/ano kwh/year	2 PV	R 290
800996_200	FGB 240/125 APV	1255mm	565mm	890/905mm	312 204	103 91	230W	1369 kwh/ano kwh/year	2 PV	R 290
800997_200	FGB 251/145 APV	1455mm	565mm	890/905mm	380 261	114 109	230W	1368 kwh/ano kwh/year	2 PV	R 290

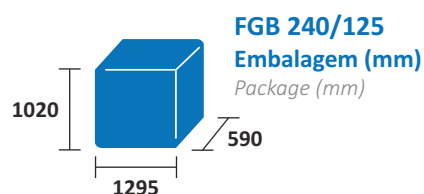
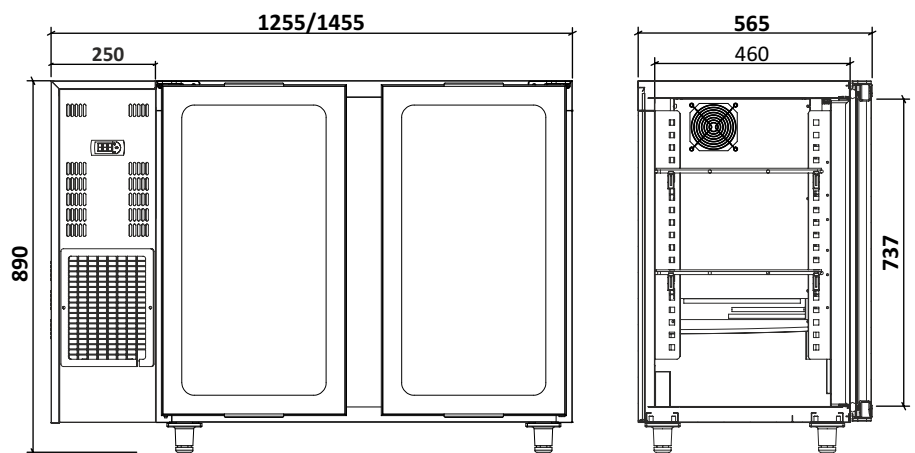
Acessórios Accessories

Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

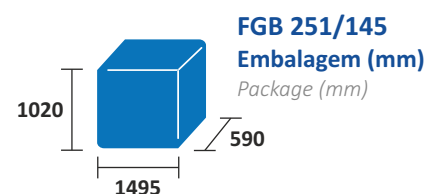
Sem Grupo (-70mm)
Without Motor (-70mm)

Grupo à Direita
Motor on the Right



FGB 240/125
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	82	28	58



FGB 251/145
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	78	28	56



Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 240

FGB 251

216 - 264

252 - 308



396 - 432

462 - 528



FGB 240/125 PV
FGB 251/145 PV



FGB 240/125 APV
FGB 251/145 APV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800994_200	FGB 240/125 PV	Skinplate	4	M2	A G C
800995_300	FGB 251/145 PV	Skinplate	4	M2	A G C
800996_200	FGB 240/125 APV	Inox	4	M2	A G C
800997_200	FGB 251/145 APV	Inox	4	M2	A G C

3 Portas | 3 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PO | FGB APO

- Dimensões Interiores
- FGB 340/177 | W1440 x D460 x H737mm
- FGB 351/206 | W1730 x D460 x H737mm
- Interior Chapa Plastificada (Sk Branco) | Inox AISI 304
- Exterior Chapa Plastificada (Sk Preto) | Inox AISI 441
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Frio Ventilado
- Iluminação LED
- Termostato Digital
- Descongelação Automática
- 2 Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado por Porta
- Capacidade para 3 Garrafas 33cl em Altura
- Pé Regulável
- Zona do Motor Extraível, para fácil Manutenção ou Serviço Técnico

Technical Features

FGB PO | FGB APO

- Internal Dimension
- FGB 340/177 | W1440 x D460 x H737mm
- FGB 351/206 | W1730 x D460 x H737mm
- Inside Surface White Coated Steel | Inox AISI 304
- Outside Surface Black Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation
- Ventilated Cold
- LED Lighting
- Digital Thermostat
- Automatic Defrost
- 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door
- Capacity for 3 Bottles 33cl in High
- Adjustable Feet
- Extractable Motor Area for Easy Maintenance or Technical Service

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Consumo Consumption	Portas Doors	Gás Gas
800998_200	FGB 340/177 PO	1775mm	565mm	890/905mm	489 347	117 100	370W	1483 kwh/ano kwh/year	3 PO	R 290
800999_600	FGB 351/206 PO	2065mm	565mm	890/905mm	587 444	125 107	390W	1922 kwh/ano kwh/year	3 PO	R 290
801000_200	FGB 340/177 APO	1775mm	565mm	890/905mm	489 347	120 103	370W	1483 kwh/ano kwh/year	3 PO	R 290
801001_200	FGB 351/206 APO	2065mm	565mm	890/905mm	587 444	130 112	390W	1922 kwh/ano kwh/year	3 PO	R 290

Acessórios Accessories

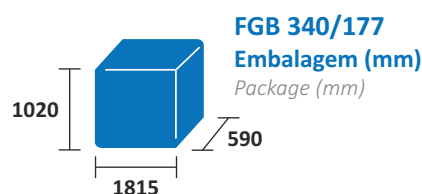
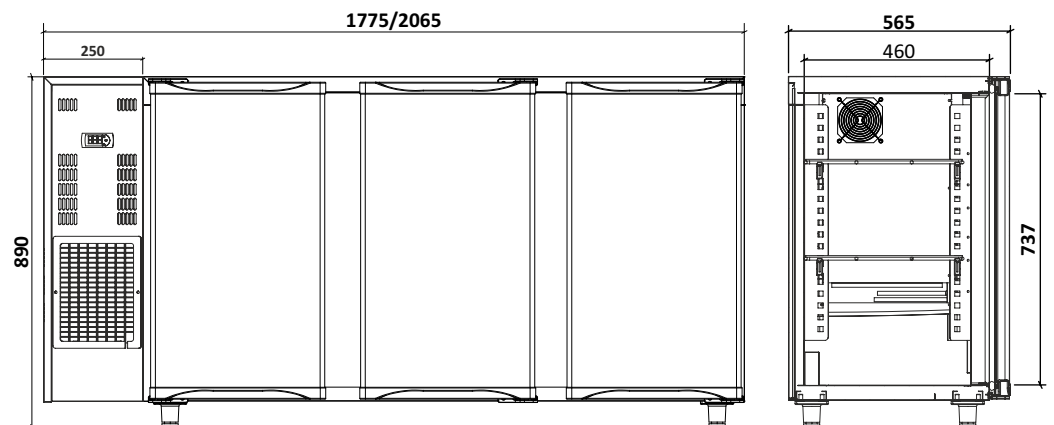
Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

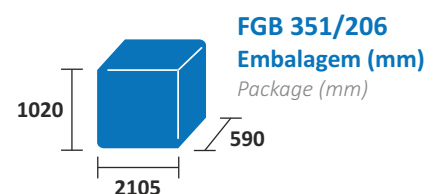
Separador de Prateleira
Shelf Separator
Cod. 018008

Sem Grupo (-70mm)
Without Motor (-70mm)

Grupo à Direita
Motor on the Right



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	60	20	40



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	46	20	40



Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 340

FGB 351

360 - 440

414 - 506



630 - 744

759 - 840



FGB 340/177 PO

FGB 351/206 PO



FGB 340/177 APO

FGB 351/206 APO

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800998_200	FGB 340/177 PO	Skinplate	4	M1	D
800999_600	FGB 351/206 PO	Skinplate	4	M1	D
801000_200	FGB 340/177 APO	Inox	4	M1	D
801001_200	FGB 351/206 APO	Inox	4	M1	D

3 Portas | 3 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PV | FGB APV

- Dimensões Interiores
- FGB 340/177 | W1440 x D460 x H737mm
- FGB 351/206 | W1730 x D460 x H737mm
- Interior Chapa Plastificada (Sk Branco) | Inox AISI 304
- Exterior Chapa Plastificada (Sk Preto) | Inox AISI 441
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Frio Ventilado
- Iluminação LED
- Termostato Digital
- Descongelação Automática
- 2 Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado por Porta
- Capacidade para 3 Garrafas 33cl em Altura
- Pé Regulável
- Zona do Motor Extraível, para fácil Manutenção ou Serviço Técnico

Technical Features

FGB PV | FGB APV

- Internal Dimension
- FGB 340/177 | W1440 x D460 x H737mm
- FGB 351/206 | W1730 x D460 x H737mm
- Inside Surface White Coated Steel | Inox AISI 304
- Outside Surface Black Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation
- Ventilated Cold
- LED Lighting
- Digital Thermostat
- Automatic Defrost
- 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door
- Capacity for 3 Bottles 33cl in High
- Adjustable Feet
- Extractable Motor Area for Easy Maintenance or Technical Service

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Consumo Consumption	Portas Doors	Gás Gas
801002_200	FGB 340/177 PV	1775mm	565mm	890/905mm	489 347	140 121	370W	1561 kwh/ano kwh/year	3 PV	R 290
801003_300	FGB 351/206 PV	2065mm	565mm	890/905mm	587 444	155 136	390W	1567 kwh/ano kwh/year	3 PV	R 290
801004_200	FGB 340/177 APV	1775mm	565mm	890/905mm	489 347	145 126	370W	1561 kwh/ano kwh/year	3 PV	R 290
801005_200	FGB 351/206 APV	2065mm	565mm	890/905mm	587 444	161 142	390W	1567 kwh/ano kwh/year	3 PV	R 290

Acessórios Accessories

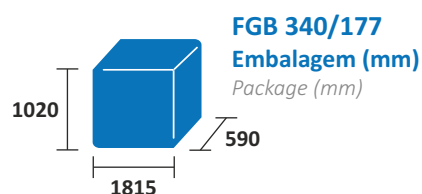
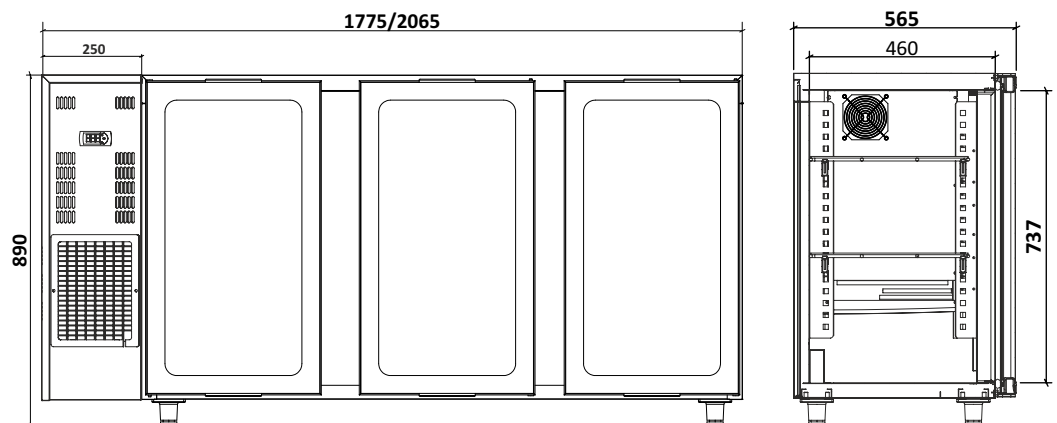
Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

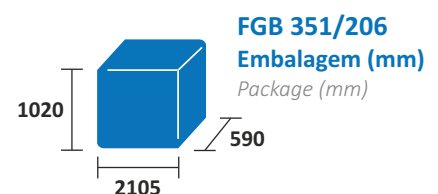
Separador de Prateleira
Shelf Separator
Cod. 018008

Sem Grupo (-70mm)
Without Motor (-70mm)

Grupo à Direita
Motor on the Right



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	60	20	40



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	46	20	40



Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 340

FGB 351

360 - 440

414 - 506

630 - 744

759 - 840



FGB 340/177 PV
FGB 351/206 PV



FGB 340/177 APV
FGB 351/206 APV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801002_200	FGB 340/177 PV	Skinplate	4	M2	A G C
801003_300	FGB 351/206 PV	Skinplate	4	M2	A G C
801004_200	FGB 340/177 APV	Inox	4	M2	A G C
801005_200	FGB 351/206 APV	Inox	4	M2	A G C

4 Portas | 4 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PO | FGB APO

- Dimensões Interiores
- FGB 440/229 | W1960 x D460 x H737mm
- FGB 451/267 | W2340 x D460 x H737mm
- Interior Chapa Plastificada (Sk Branco) | Inox AISI 304
- Exterior Chapa Plastificada (Sk Preto) | Inox AISI 441
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Frio Ventilado
- Iluminação LED
- Termostato Digital
- Descongelação Automática
- 2 Evaporadores entre Portas
- 2 Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado por Porta
- Capacidade para 3 Garrafas em Altura
- Pé Regulável
- Zona do Motor Extraível, para fácil Manutenção ou Serviço Técnico

Technical Features

FGB PO | FGB APO

- Internal Dimension
- FGB 440/229 | W1960 x D460 x H737mm
- FGB 451/267 | W2340 x D460 x H737mm
- Inside Surface White Coated Steel | Inox AISI 304
- Outside Surface Black Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation
- Ventilated Cold
- LED Lighting
- Digital Thermostat
- Automatic Defrost
- 2 Evaporators between Doors
- 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door
- Capacity for 3 Bottles 33cl in High
- Adjustable Feet
- Extractable Motor Area for Easy Maintenance or Technical Service

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Consumo Consumption	Portas Doors	Gás Gas
801006_600	FGB 440/229 PO	2295mm	565mm	890/905mm	665 448	151 129	400W	2407 kwh/ano kwh/year	4 PO	R 290
801007_400	FGB 451/267 PO	2675mm	565mm	890/905mm	794 578	177 154	420W	2275 kwh/ano kwh/year	4 PO	R 290
801008_500	FGB 440/229 APO	2295mm	565mm	890/905mm	665 448	155 133	400W	2407 kwh/ano kwh/year	4 PO	R 290
801009_400	FGB 451/267 APO	2675mm	565mm	890/905mm	794 578	183 160	420W	2275 kwh/ano kwh/year	4 PO	R 290

Acessórios Accessories

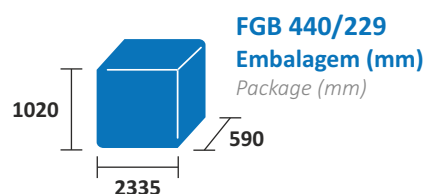
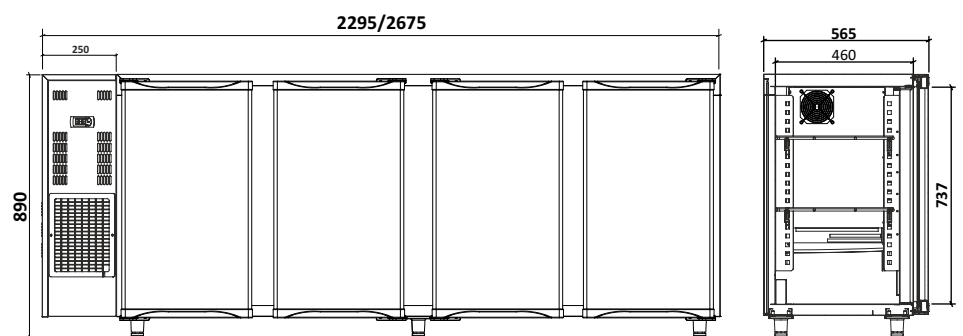
Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

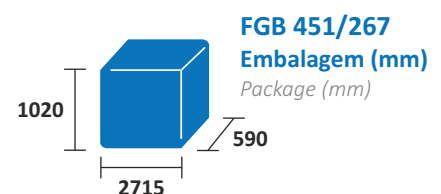
Separador de Prateleira
Shelf Separator
Cod. 018008

Sem Grupo (-70mm)
Without Motor (-70mm)

Grupo à Direita
Motor on the Right



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	46	12	30



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	40	12	24



Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 440

FGB 451

504 - 616

567 - 704

864 - 1056

1056 - 1152



FGB 440/229 PO

FGB 451/267 PO



FGB 440/229 APO

FGB 451/267 APO

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801006_600	FGB 440/229 PO	Skinplate	4	M1	E
801007_400	FGB 451/267 PO	Skinplate	4	M1	D
801008_500	FGB 440/229 APO	Inox	4	M1	E
801009_400	FGB 451/267 APO	Inox	4	M1	D

4 Portas | 4 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PV | FGB APV

- Dimensões Interiores
- FGB 440/229 | W1960 x D460 x H737mm
- FGB 451/267 | W2340 x D460 x H737mm
- Interior Chapa Plastificada (Sk Branco) | Inox AISI 304
- Exterior Chapa Plastificada (Sk Preto) | Inox AISI 441
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Frio Ventilado
- Iluminação LED
- Termostato Digital
- Descongelação Automática
- 2 Evaporadores entre Portas
- 2 Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado por Porta
- Capacidade para 3 Garrafas 33cl em Altura
- Pé Regulável
- Zona do Motor Extraível, para fácil Manutenção ou Serviço Técnico

Technical Features

FGB PV | FGB APV

- Internal Dimension
- FGB 440/229 | W1960 x D460 x H737mm
- FGB 451/267 | W2340 x D460 x H737mm
- Inside Surface White Coated Steel | Inox AISI 304
- Outside Surface Black Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation
- Ventilated Cold
- LED Lighting
- Digital Thermostat
- Automatic Defrost
- 2 Evaporators between Doors
- 2 Removable Shelves in Plastified Steel for Door
- Capacity for 3 Bottles 33cl in High
- Adjustable Feet
- Extractable Motor Area for Easy Maintenance or Technical Service

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Consumo Consumption	Portas Doors	Gás Gas
801010_600	FGB 440/229 PV	2295mm	565mm	890/905mm	665 448	175 153	400W	2074 kwh/ano kwh/year	4 PV	R 290
801011_400	FGB 451/267 PV	2675mm	565mm	890/905mm	794 578	196 168	420W	2247 kwh/ano kwh/year	4 PV	R 290
801012_500	FGB 440/229 APV	2295mm	565mm	890/905mm	665 448	181 159	400W	2074 kwh/ano kwh/year	4 PV	R 290
801013_400	FGB 451/267 APV	2675mm	565mm	890/905mm	794 578	202 174	420W	2247 kwh/ano kwh/year	4 PV	R 290

Acessórios Accessories

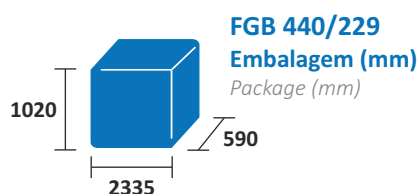
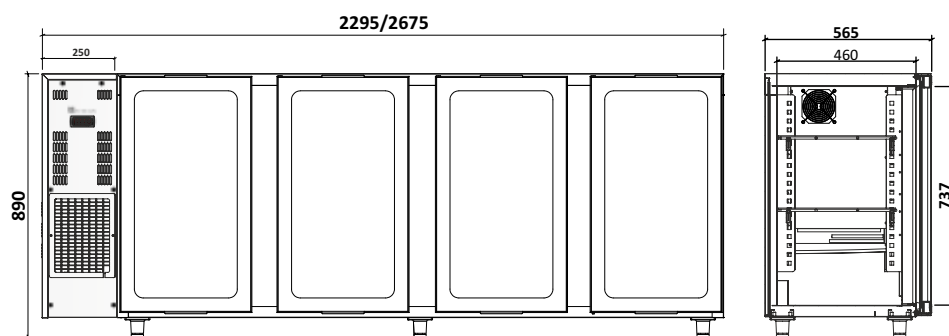
Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

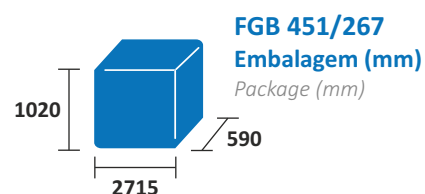
Separador de Prateleira
Shelf Separator
Cod. 018008

Sem Grupo (-70mm)
Without Motor (-70mm)

Grupo à Direita
Motor on the Right



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	46	12	30



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	40	12	24



Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 440

FGB 451

504 - 616

567 - 704

864 - 1056

1056 - 1152



FGB 440/229 PV
FGB 451/267 PV



FGB 440/229 APV
FGB 451/267 APV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801010_600	FGB 440/229 PV	Skinplate	4	M2	A D
801011_400	FGB 451/267 PV	Skinplate	4	M2	A C
801012_500	FGB 440/229 APV	Inox	4	M2	A D
801013_400	FGB 451/267 APV	Inox	4	M2	A C

Skinplate

Kit Gavetas Frigobares

Drawers Backbar Cooler

TFGB 33 | 1/3 - 444
TFGB 3 | 1/3 - 544

TFGB 22 | 1/2 - 444
TFGB 2 | 1/2 - 544

TFGB 11 | 2/3 - 444
TFGB 1 | 2/3 - 544

Código Code	Modelo Aplicação Model Application	Largura Interna Internal Width	Profundidade Interna Internal Depth	Altura Interna Internal Height	Gavetas Drawers	Material Material
110008_100	TFGB 33 - 1/3-444 FGB 240-340-440	280mm	410mm	190mm	3x 1/3	Skinplate
110009_100	TFGB 22 - 1/2-444 FGB 240-340-440	280mm	410mm	330mm	2x 1/2	Skinplate
110010_100	TFGB 11 - 2/3-444 FGB 240-340-440	280mm	410mm	460mm	2/3 + 1/3	Skinplate
110011_100	TFGB 3 - 1/3-544 FGB 251-351-451	380mm	410mm	190mm	3x 1/3	Skinplate
110012_100	TFGB 2 - 1/2-544 FGB 251-351-451	380mm	410mm	330mm	2x 1/2	Skinplate
110013_100	TFGB 1 - 2/3-544 FGB 251-351-451	380mm	410mm	460mm	2/3 + 1/3	Skinplate



TFGB 33 A | 1/3 - 444
TFGB 3 A | 1/3 - 544

TFGB 11 A | 2/3 - 444
TFGB 1 A | 2/3 - 544

TFGB 22 A | 1/2 - 444
TFGB 2 A | 1/2 - 544

Código Code	Modelo Aplicação Model Application	Largura Interna Internal Width	Profundidade Interna Internal Depth	Altura Interna Internal Height	Gavetas Drawers	Material Material
110018_100	TFGB 33 A - 1/3-444 FGB 240-340-440	280mm	410mm	190mm	3x 1/3	Inox
110019_100	TFGB 22 A - 1/2-444 FGB 240-340-440	280mm	410mm	330mm	2x 1/2	Inox
110020_100	TFGB 11 A - 2/3-444 FGB 240-340-440	280mm	410mm	460mm	2/3 + 1/3	Inox
110021_100	TFGB 3 A - 1/3-544 FGB 251-351-451	380mm	410mm	190mm	3x 1/3	Inox
110022_100	TFGB 2 A - 1/2-544 FGB 251-351-451	380mm	410mm	330mm	2x 1/2	Inox
110023_100	TFGB 1 A - 2/3-544 FGB 251-351-451	380mm	410mm	460mm	2/3 + 1/3	Inox

Marecos 



Professional Cabinets





Professional Cabinets

ARMÁRIOS PROFISSIONAIS

Linha desenvolvida para uma conjugação perfeita entre design e funcionalidade, de acordo com as exigências dos chefes de alta cozinha nos mais diversos ambientes, composta pelas Linhas **Excel** e **Softline**.

A **linha Excel** tem os equipamentos ideais para quem pretende diferenciar a sua cozinha, não só a nível de design mas também de conectividade e segurança alimentar, com todas as alarmísticas HACCP.

A **linha Softline** é reconhecida pela sua excelente relação qualidade vs preço, oferecendo um produto de excelência a um preço competitivo.

PROFESSIONAL CABINETS

*Line developed for a perfect match between design and functionality, as per fine dining chefs' demands and for most diverse environments, consisting of the **Excel Lines** and **Softline**.*

*The **Excel line** has the ideal equipment for those who want to differentiate their kitchen, not only in terms of design but also in terms of connectivity and food safety with all HACCP alarmists.*

*The **Softline Line** is recognized for its excellent quality-price ratio, offering an excellent product at a competitive price.*

01 Iluminação topo
Top Lighting

02 Cesto para peixe no modelo ASP 400 FISH
Tray for fish on model ASP 400 FISH

03 Topo elevatório
Lifting top

04 Calha com função dupla
para prateleira + container
*Dual function rail for both
shelf and container*

05 Separador central
Central Divider

06 Puxador de Porta ergonómico
Ergonomic handle

07 Pés Inox
Inox Feet



Termostatos Controllers



Características Characteristics

Termostato Linha Softline Softline Line Controller

Termostato Linha Excel Excel Line Controller

Fácil e intuitivo . Easy and intuitive

Gestão simplificada do equipamento.
Simplified equipment management.



Alarmes visíveis e sonoros. Audible and visible alarms.

Temperatura alta
High temperature



Temperatura baixa
Low temperature



Porta aberta
Open door



Falha na sonda
Probe failure



Tela de toque capacitiva. Capacitive touch screen.



Design plano e sem moldura. Frameless and flat design.



Alto contraste. Ultra-high contrast.



Parte frontal em preto com indicações em led branco. Black Frontal with white led indications.



Amplo ângulo de visibilidade. Wide visibility angle.



Botões retro-iluminados. Backlight buttons.



Comunicação NFC e Bluetooth® incorporada para interagir com APP's. NFC and Bluetooth® communication embedded to interact with APP's.



Proteção frontal índice IP65. Frontal index protection IP65.



Gestão de alarmes e eventos HACCP. HACCP alarms and events management.



Memória para gravar dados, alarmes e eventos HACCP. Extended memory to save logs, alarms and HACCP events and data.



Proteção contra picos de tensão (alta ou baixa) prolongando assim a vida útil do compressor High Low Voltage (HLV) protection to extend the compressor lifetime detecting overvoltages or undervoltages.



Aplicações disponíveis para sistemas IOS e ANDROID para interação com o termostato do equipamento, através de Bluetooth ou NFC. Desta forma tem acesso no seu dispositivo móvel ao estado de preservação dos seus produtos, bem como alarmes configuráveis em caso de desvios.

Applications available for IOS and ANDROID systems for interaction with the equipment controller, via Bluetooth or NFC. This way, through your mobile device, you have access to the state of preservation of your products, as well configurable alarms in case of deviations.



APPLICA

Para Suporte Técnico:

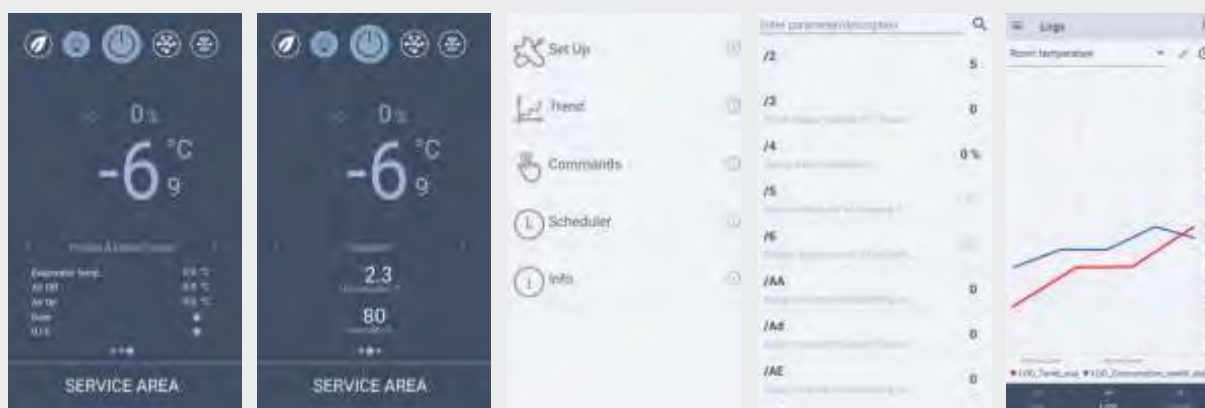
As empresas de serviços não precisam usar o termostato fisicamente para interagir com o equipamento, necessitando apenas de um smartphone.

- Analisar e entender rapidamente os principais problemas;
- Temperaturas principais e informações de diagnóstico são registradas;
- Fácil configuração de parâmetros.

For Technical Support:

Service companies don't have to use the controller display anymore to interact with it, they just need a smartphone to control the refrigerator.

- Fast analyze and understand main problems
- Main temperatures and diagnostic info are logged
- Easy parameters setting



CONTROLLA

Para Utilizador Final:

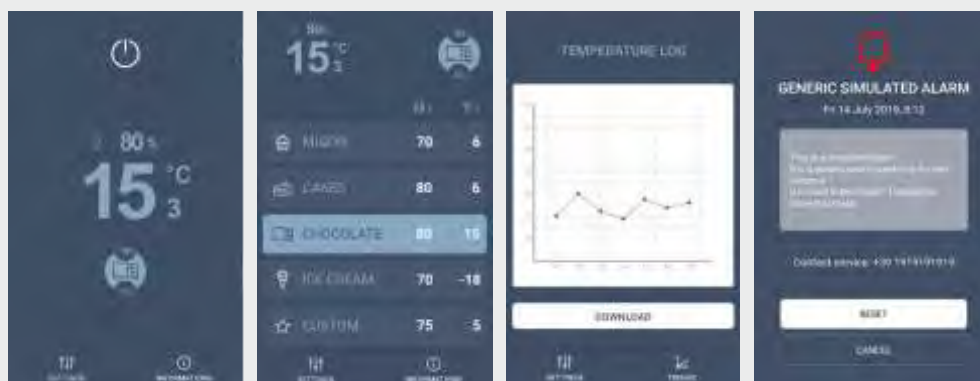
App dedicada ao utilizador final para conexão em tempo real, local ou remotamente, ao equipamento. Tudo sob controle com a interface APP mais simples.

- Fácil acesso a dados de temperaturas graças aos relatórios HACCP e dados históricos armazenados;
- Interface simples e intuitivo;
- Verificação rápida do status dos alarmes.

For End User:

App dedicated to end user for real time connection, locally or remotely, to refrigerated unit. Everything under control with the simplest APP interface.

- Easy temperature compliance thanks to stored historical data HACCP reports;
- Simple and intuitive interface;
- Fast alarm status check.



Excel Line

Armário Refrigeração Snack

Snack Upright Cooler

Características Técnicas

ASP 400 TA PO | ASP 400 TA PV

- Dimensões Internas
ASP 400 | W500 x D465 x H1350mm
- Interior Inox AISI 304
- Exterior Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED no Modelo PV
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
3 x (470x435mm)
- Porta Reversível no Modelo Porta Opaca
- Porta com Retorno Automático
- Termostato com Alarmes HACCP e Conectividade
- Fechadura de Série
- 4 Pés Inox

Technical Features

ASP 400 TA PO | ASP 400 TA PV

- Internal Dimension
ASP 400 | W500 x D465 x H1350mm
- Inside Surface Inox AISI 304
- Outside Surface Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting on Glass Door Model
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
3 x (470x435mm)
- Reversible Door on Solid Door Model
- Self Closing Door
- Controller with HACCP Alarms and Connectivity
- Locker Included
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801054	ASP 400 TA PO	620mm	615mm	1880mm	330 270	108 95	180W	230V - 50Hz	548 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 600a
801089	ASP 400 TA PV	620mm	615mm	1880mm	330 270	110 100	200W	230V - 50Hz	861 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007133_100

Kit Calhas Suporte Prateleira

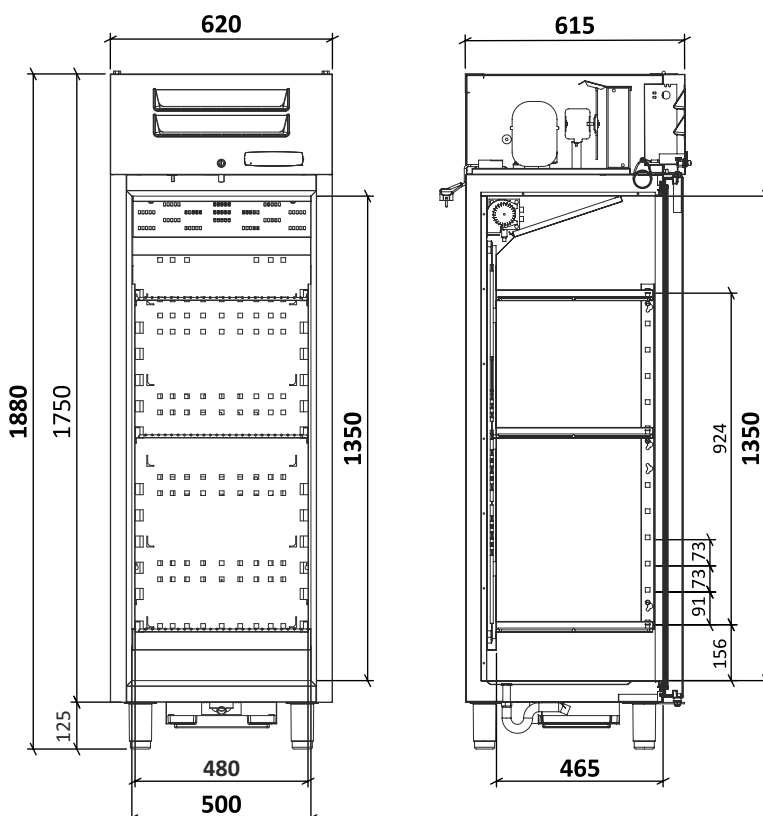
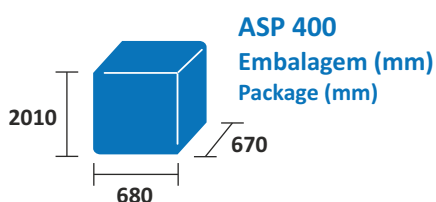
Shelf Holder Kit

Cod. 129049_1

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
60	24	51


-2°C | +1°C
+8°C | +8°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ASP 400 TA PO



ASP 400 TA PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801054	ASP 400 TA PO	Inox	4	M1	D
801089	ASP 400 TA PV	Inox	4	M2	B

Excel Line

Armário Refrigeração Snack - Peixe

Snack Upright Cooler - Fish

Características Técnicas

ASP 400 TA PO FISH

- Dimensões Interiores
ASP 400 | W500 x D465 x H1350mm
- Interior Inox AISI 304
- Exterior Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Cestos Plásticos para Peixe com Fundo Falso em Inox Perfurado no Interior
5 x (480x410x140mm)
- Porta Reversível
- Porta com Retorno Automático
- Termostato com Alarmes HACCP e Conectividade
- Fechadura de Série
- 4 Pés Inox

Technical Features

ASP 400 TA PO FISH

- Internal Dimension
ASP 400 | W500 x D465 x H1350mm
- Inside Surface Inox AISI 304
- Outside Surface Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 80mm
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Plastic Trays for Fish with Bottom in Perforated Steel
5 x (480x410x140mm)
- Reversible Door
- Self Closing Door
- Controller with HACCP Alarms and Connectivity
- Locker Included
- 4 Inox Feet

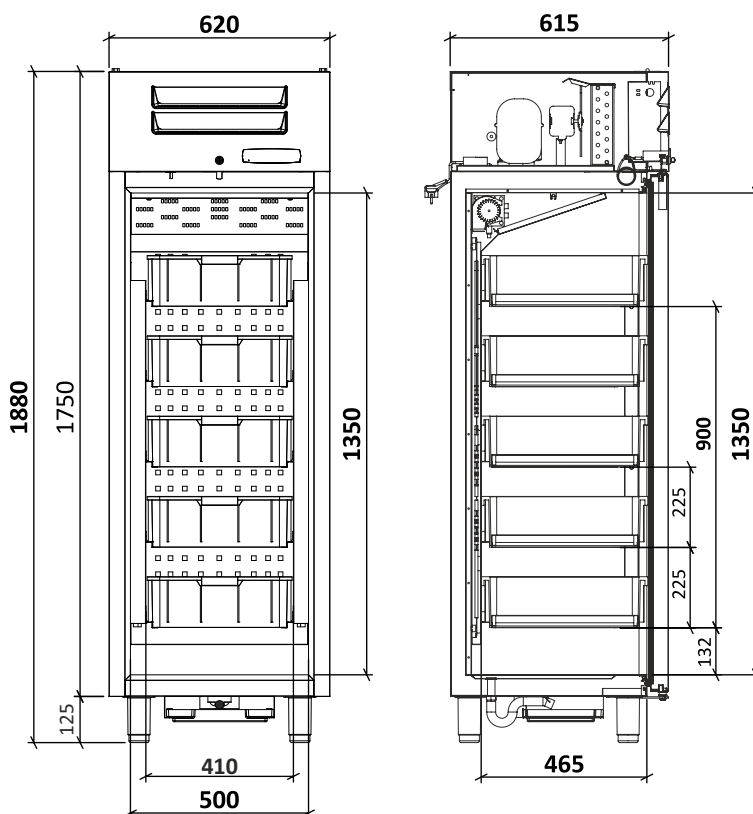
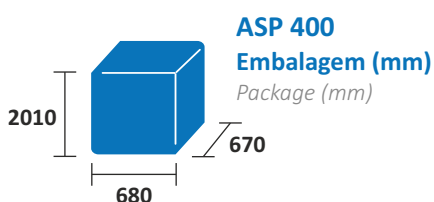
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Cestos Baskets	Termostato Thermostat	Gás Gas
801092	ASP 400 TA PO FISH	620mm	615mm	1880mm	330 270	116 103	180W	230V - 50Hz	548 kwh/ano kwh/year	5	Digital	R 600a

Acessórios Accessories

Cesto *Basket*
Cod. 129049_5

Kit Calhas Suporte Cesto
Basket Holder Kit
Cod. 129049_2

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
60	24	51



ASP 400 TA PO FISH

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801092	ASP 400 TA PO FISH	Inox	4	M1	

Excel Line

Armário Congelação Snack

Snack Upright Freezer

Características Técnicas

ASP 400 TA N PO | ASP 400 TA N PV

- Dimensões Internas
ASP 400 N | W500 x D440 x H1350mm
- Interior Inox AISI 304
- Exterior Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED no Modelo PV
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
3 x (470x435mm)
- Porta Reversível no Modelo Porta Opaca
- Porta com Retorno Automático
- Termostato com Alarmes HACCP e Conectividade
- Fechadura de Série
- 4 Pés Inox

Technical Features

ASP 400 TA N PO | ASP 400 TA N PV

- Internal Dimension
ASP 400 N | W500 x D440 x H1350mm
- Inside Surface Inox AISI 304
- Outside Surface Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting on Glass Door Model
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
3 x (470x435mm)
- Reversible Door on Solid Door Model
- Self Closing Door
- Controller with HACCP Alarms and Connectivity
- Locker Included
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801090	ASP 400 TA N PO	620mm	615mm	1880mm	330 270	113 100	330W	230V - 50Hz	1968 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801091	ASP 400 TA N PV	620mm	615mm	1880mm	330 270	115 110	350W	230V - 50Hz	3200 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007133_100

Kit Calhas Suporte Prateleira

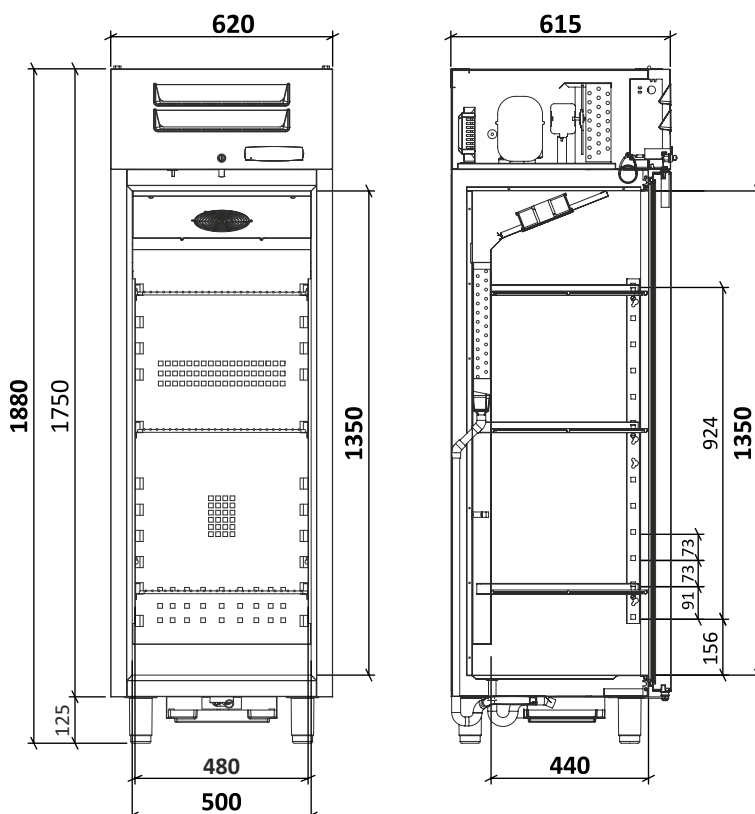
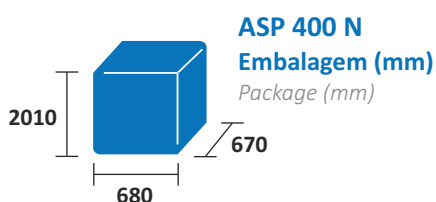
Shelf Holder Kit

Cod. 129049_1

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
60	24	51


-10°C
-22°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



ASP 400 TA N PO



ASP 400 TA N PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801090	ASP 400 TA N PO	Inox	4	L1	
801091	ASP 400 TA N PV	Inox	4	L3	

Excel Line

Armário Refrigeração Duplo Snack

Snack Upright Double Door Cooler

Características Técnicas

ARV 800 CS TA PO | ARV 800 CS TA PV

- Dimensões Interiores
ARV 800 | W1055 x D440 x H1430mm
- Interior Inox AISI 304
- Exterior Inox AISI 441
- Isolamento 50mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
4 x (1050x413mm)
- 2 Portas Opacas | 2 Portas Vidro
- Portas com Retorno Automático
- Iluminação Led no Modelo Porta de Vidro
- Termostato com Alarmes HACCP e Conectividade
- 2 Fechaduras de Série
- 4 Pés Inox

Technical Features

ARV 800 CS TA PO | ARV 800 CS TA PV

- Internal Dimension
ARV 800 | W1055 x D440 x H1430mm
- Inside Surface Inox AISI 304
- Outside Surface Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
4 x (1050x413mm)
- 2 Solid Doors | 2 Glass Doors
- Self Closing Door
- Led Lighting on Glass Door Model
- Controller with HACCP Alarms and Connectivity
- 2 Locks Included
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800666_300	ARV 800 CS TA PO	1180mm	645mm	1980mm	765 585	167 144	230W	230V - 50Hz	1459 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800665_700	ARV 800 CS TA PV	1180mm	645mm	1980mm	765 585	180 157	240W	230V - 50Hz	1389 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Cinza Grey Shelf

Cod. 007011_008

Dentel - Suporte Prateleira Shelf Holder

Cod. 004042_001

Kit Barra Charcutaria Charcuterie Bar Kit

(Barra + 4 Ganchos c/ Porta Preços)

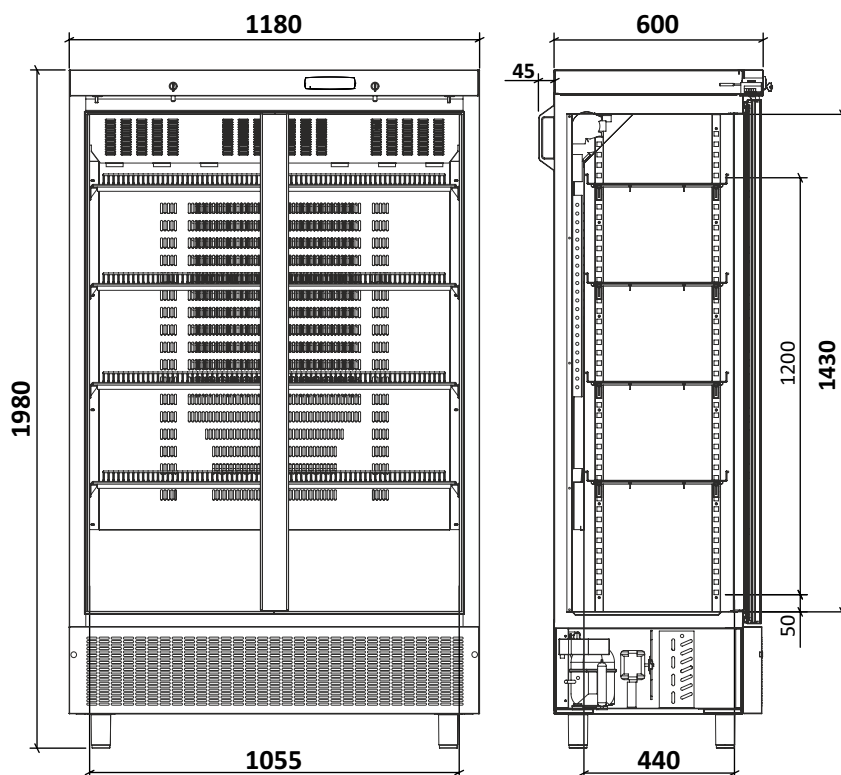
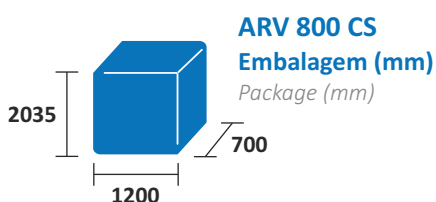
(Bar + 4 Hooks with Price Holder)

Cod. 129021

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
38	12	27


-2°C | +1°C
+8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



ARV 800 CS TA PO



ARV 800 CS TA PV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800666_300	ARV 800 CS TA PO	Inox	4	M1	F
800665_700	ARV 800 CS TA PV	Inox	4	H1	A B

Excel Line

Armário Refrigeração AGP 700 | GN 2/1

Upright Cooler AGP 700 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 700 TA PO | AGP 700 TA PV

- Dimensões Interiores
AGP 700 | W560 x D665 x H1440mm
- Interior e Exterior Inox AISI 304
- Costas em Aço Galvanizado
- Isolamento 80mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Sistema Monobloco
- Descongelação Automática por Gás Quente
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
3x GN 2/1 (650x530mm)
- Porta Opaca Reversível. Porta em Vidro (Reversível Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Iluminação Led Vertical no Modelo Porta de Vidro
- Luz de Presença Led no Comando do Modelo Porta Opaca
- Comando Elevatório para acesso aos Componentes
- Termostato com Alarmes HACCP e Conectividade
- Fechadura de Série
- 4 Pés em Inox

Technical Features

AGP 700 TA PO | AGP 700 TA PV

- Internal Dimension
AGP 700 | W560 x D665 x H1440mm
- Inside and Outside Surface Stainless Steel AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 80mm
- Ventilated Cold with Monoblock System
- Automatic Defrost by Hot Gas
- Removable Shelves in Pastified Steel
3x GN 2/1 (650x530mm)
- Reversible Solid Door. Glass Door (Reversible Under Request)
- Self Closing Door
- Vertical Led Lighting on Glass Door Model
- Led Light on Top of Model with Solid Door
- Elevation Top to access to the Components
- Controller with HACCP Alarms and Connectivity
- Locker Included
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801057V0329	AGP 700 TA PO	720mm	840mm	2040mm	535 485	145 135	315W	230V - 50Hz	475 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801071V0229	AGP 700 TA PV	720mm	840mm	2040mm	535 485	160 150	390W	230V - 50Hz	850 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Cinza | Prateleira Inox

Gray Shelf | Inox Shelf

Cod. 521455_008 | Cod. 107464

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129049_7

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2Swivel + 2 swivel with brake

Cod. 129001

Kit Pedal para Porta

Door Pedal Kit

Cod. 129068V0129

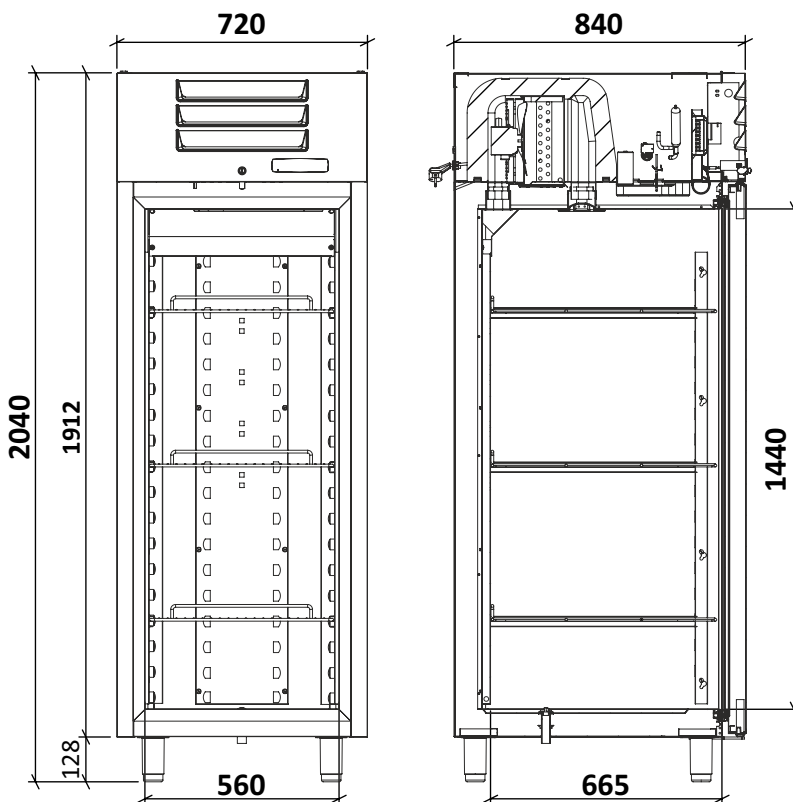
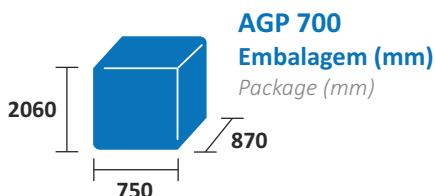
Kit Barra Carne 700 (Barra + 3 Ganchos)

Meat Bar Kit 700 (Bar + 3 Hooks)

Cod. 129021V005

Sem Grupo

Without Motor



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
45	18	39


 -2°C | +1°C
 +8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



AGP 700 TA PO



AGP 700 TA PV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801057V0329	AGP 700 TA PO	Inox	5	M1	B
801071V0229	AGP 700 TA PV	Inox	4	M2	B

Excel Line

Armário Congelação AGP 700 | GN 2/1

Upright Freezer AGP 700 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 700 TA N PO | AGP 700 TA N PV

- Dimensões Interiores
AGP 700 N | W560 x D665 x H1440mm
- Interior e Exterior Inox AISI 304
- Costas em Aço Galvanizado
- Isolamento 80mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Sistema Monobloco
- Descongelação Automática por Gás Quente
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
3x GN 2/1 (650x530mm)
- Porta Opaca Reversível. Porta em Vidro (Reversível Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Iluminação Led Vertical no Modelo Porta de Vidro
- Luz de Presença Led no Comando do Modelo Porta Opaca
- Comando Elevatório para acesso aos Componentes
- Termostato com Alarmes HACCP e Conectividade
- Fechadura de Série
- 4 Pés em Inox

Technical Features

AGP 700 TA N PO | AGP 700 TA N PV

- Internal Dimension
AGP 700 N | W560 x D665 x H1440mm
- Inside and Outside Surface Stainless Steel AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 80mm
- Ventilated Cold with Monoblock System
- Automatic Defrost by Hot Gas
- Removable Shelves in Pastified Steel
3x GN 2/1 (650x530mm)
- Reversible Solid Door. Glass Door (Reversible Under Request)
- Self Closing Door
- Vertical Led Lighting on Glass Door Model
- Led Light on Top of Model with Solid Door
- Elevation Top to access to the Components
- Controller with HACCP Alarms and Connectivity
- Locker Included
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801073V0229	AGP 700 TA N PO	720mm	840mm	2040mm	535 485	150 140	500W	230V - 50Hz	1930 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801072V0229	AGP 700 TA N PV	720mm	840mm	2040mm	535 485	165 155	560W	230V - 50Hz	3083 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Cinza | Prateleira Inox

Gray Shelf | Inox Shelf

Cod. 521455_008 | Cod. 107464

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129049_7

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2Swivel + 2 swivel with brake

Cod. 129001

Kit Pedal para Porta

Door Pedal Kit

Cod. 129068V0129

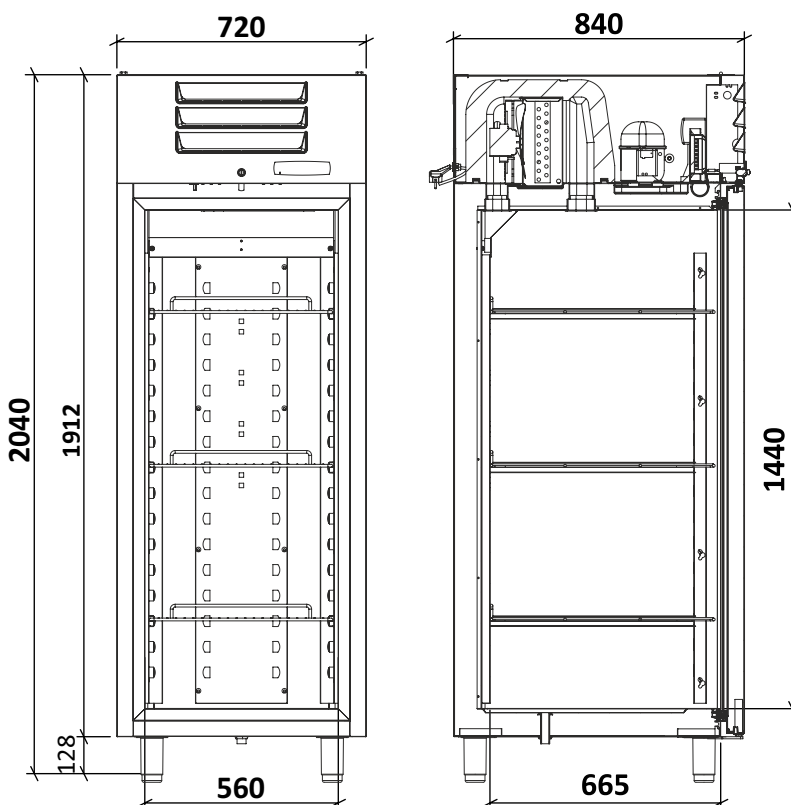
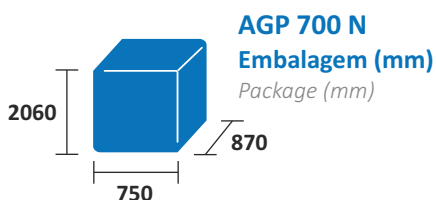
Kit Barra Carne 700 (Barra + 3 Ganchos)

Meat Bar Kit 700 (Bar + 3 Hooks)

Cod. 129021V005

Sem Grupo

Without Motor



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
45	18	39


 -15°C | -15°C
 -25°C | -22°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



AGP 700 TA N PO



AGP 700 TA N PV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801073V0229	AGP 700 TA N PO	Inox	5	L1	C
801072V0229	AGP 700 TA N PV	Inox	4	L3	D

Excel Line

Armário Refrigeração Duplo AGP 1400 | GN 2/1

Upright Double Door Cooler AGP 1400 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 1400 TA PO | AGP 1400 TA PV

- Dimensões Internas
AGP 1400 | W1280 x D665 x H1440mm
- Interior e Exterior Inox AISI 304
- Isolamento 80mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Sistema Monobloco
- Descongelação Automática por Gás Quente
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
6x GN 2/1 (650x530mm)
- 2 Portas Opacas | 2 Portas Vidro
- Portas com Retorno Automático
- Iluminação Led Vertical no Modelo Porta de Vidro
- Luz de Presença Led no Comando do Modelo Porta Opaca
- Comando Elevatório para acesso aos Componentes
- Termostato com Alarms HACCP e Conectividade
- Fechadura de Série
- 4 Pés em Inox

Technical Features

AGP 1400 TA PO | AGP 1400 TA PV

- Internal Dimension
AGP 1400 | W1280 x D665 x H1440mm
- Inside and Outside Surface Stainless Steel AISI 304
- Polyurethane Water Base Insulation 80mm
- Ventilated Cold with Monoblock System
- Automatic Defrost by Hot Gas
- Removable Shelves in Plastified Steel
6x GN 2/1 (650x530mm)
- 2 Solid Doors | 2 Glass Doors
- Self Closing Door
- Vertical Led Lighting on Glass Door Model
- Led Light on Top of Model with Solid Door
- Elevation Top to access to the Components
- Controller with HACCP Alarms and Connectivity
- Locker Included
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801078V0229	AGP 1400 TA PO	1440mm	840mm	2040mm	1225 1119	235 220	400W	230V - 50Hz	1100 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290
801079V0229	AGP 1400 TA PV	1440mm	840mm	2040mm	1225 1119	265 250	440W	230V - 50Hz	3270 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Cinza | Prateleira Inox

Gray Shelf | Inox Shelf

Cod. 521455_008 | Cod. 107464

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129049_7

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 swivel with brake

Cod. 129001

Kit Pedal para Porta 1400

1400 Door Pedal Kit

Cod. 129068V0229

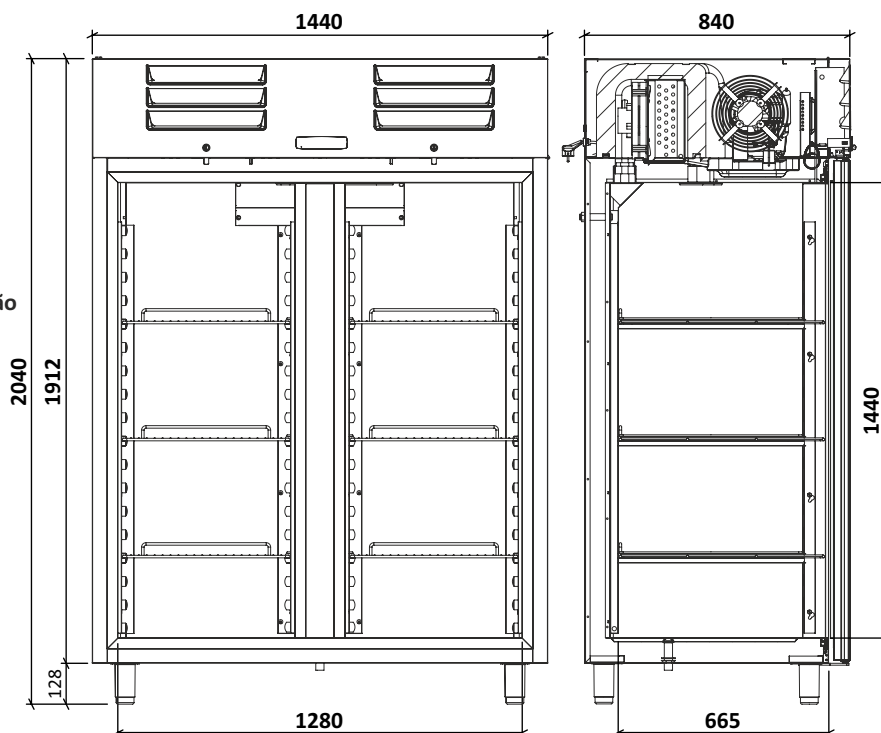
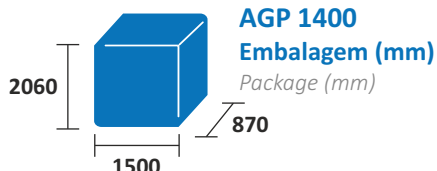
Kit Barra Carne 1400 (Barra + 6 Ganchos)

Meat Bar Kit 1400 (Bar + 6 Hooks)

Cod. 129021V004

Sem Grupo

Without Motor



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
23	7	15


-2°C | +1°C
+8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



AGP 1400 TA PO



AGP 1400 TA PV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801078V0229	AGP 1400 TA PO	Inox	5	M1	
801079V0229	AGP 1400 TA PV	Inox	4	M2	

Excel Line

Armário Congelação Duplo AGP 1400 | GN 2/1

Upright Double Door Freezer AGP 1400 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 1400 TA N PO | AGP 1400 TA N PV

- Dimensões Internas
- AGP 1400 N | W1280 x D665 x H1440mm
- Interior e Exterior Inox AISI 304
- Isolamento 80mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Sistema Monobloco
- Descongelamento Automático por Gás Quente
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
- 6x GN 2/1 (650x530mm)
- 2 Portas Opacas | 2 Portas Vidro
- Portas com Retorno Automático
- Iluminação Led Vertical no Modelo Porta de Vidro
- Luz de Presença Led no Comando do Modelo Porta Opaca
- Termostato com Alarmes HACCP e Conectividade
- Comando Elevatório para acesso aos Componentes
- Fechadura de Série
- 4 Pés Inox

Technical Features

AGP 1400 TA N PO | AGP 1400 TA N PV

- Internal Dimension
- AGP 1400 | W1280 x D665 x H1440mm
- Inside and Outside Surface Stainless Steel AISI 304
- Polyurethane Water Base Insulation 80mm
- Ventilated Cold with Monoblock System
- Automatic Defrost by Hot Gas
- Removable Shelves in Plastified Steel
- 6x GN 2/1 (650x530mm)
- 2 Solid Doors | 2 Glass Doors
- Self Closing Door
- Vertical Led Lighting on Glass Door Model
- Led Light on Top of Model with Solid Door
- Controller with HACCP Alarms and Connectivity
- Elevation Top to access to the Components
- Locker Included
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801081V0229	AGP 1400 TA N PO	1440mm	840mm	2040mm	1225 1119	235 220	680W	230V - 50Hz	3120 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290
801080V0229	AGP 1400 TA N PV	1440mm	840mm	2040mm	1225 1119	285 270	720W	230V - 50Hz	7510 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Cinza | Prateleira Inox

Gray Shelf | Inox Shelf

Cod. 521455_008 | Cod. 107464

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129049_7

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 swivel with brake

Cod. 129001

Kit Pedal para Porta 1400

1400 Door Pedal Kit

Cod. 129068V0229

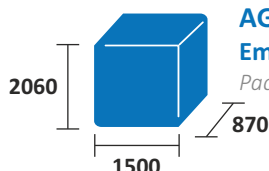
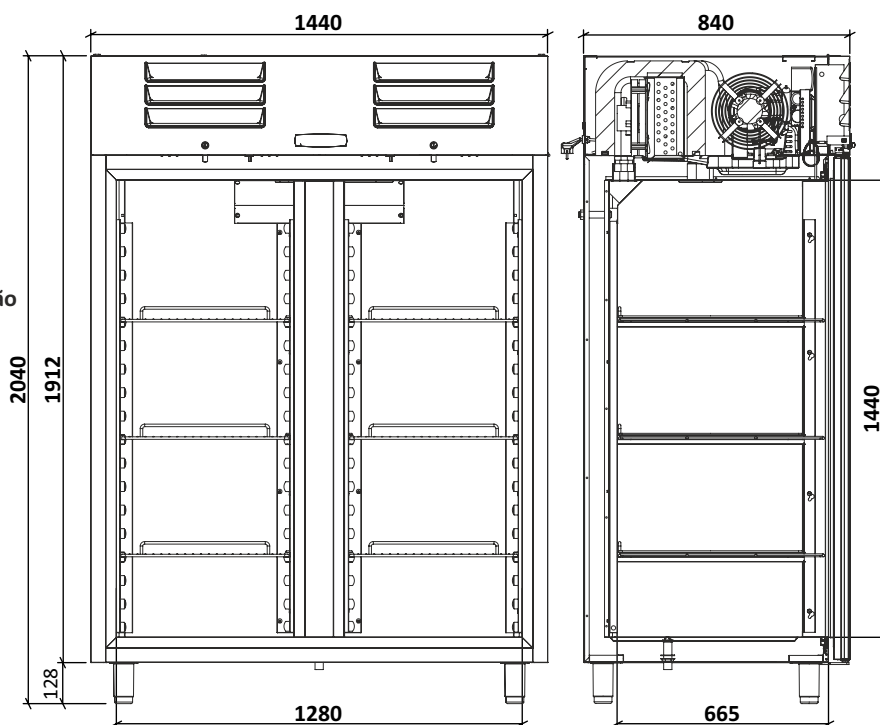
Kit Barra Carne 1400 (Barra + 6 Ganchos)

Meat Bar Kit 1400 (Bar + 6 Hooks)

Cod. 129021V004

Sem Grupo

Without Motor



AGP 1400 N
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
23	7	15


 -15°C | -15°C
 -25°C | -22°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



AGP 1400 TA N PO



AGP 1400 TA N PV

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801081V0229	AGP 1400 TA N PO	Inox	5	L1	
801080V0229	AGP 1400 TA N PV	Inox	4	L2	

Softline

Armário Refrigeração AGP 700 | GN 2/1

Upright Cooler AGP 700 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 700 TA PO Softline | AGP 700 TA PV Softline

- Dimensões Interiores
AGP 700 | W560 x D665 x H1440mm
- Interior em Inox AISI 304
- Exterior em Inox AISI 441
- Isolamento 80mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Sistema Monobloco
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
3x GN 2/1 (650x530mm)
- Porta Opaca Reversível. Porta em Vidro (Reversível Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Iluminação Led Vertical no Modelo Porta de Vidro
- Luz de Presença Led no Comando do Modelo Porta Opaca
- Comando Elevatório para acesso aos Componentes
- Pré-preparado para Fechadura
- 4 Pés Inox

Technical Features

AGP 700 TA PO Softline | AGP 700 TA PV Softline

- Internal Dimension
AGP 700 | W560 x D665 x H1440mm
- Inside Surface Stainless Steel AISI 304
- Outside Surface Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 80mm
- Ventilated Cold with Monoblock System
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Pastified Steel
3x GN 2/1 (650x530mm)
- Reversible Solid Door. Glass Door (Reversible Under Request)
- Self Closing Door
- Vertical Led Lighting on Glass Door Model
- Led Light on Top of Model with Solid Door
- Elevation Top to access to the Components
- Prepared for Lock
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801067	AGP 700 TA PO Softline	720mm	840mm	2040mm	535 485	145 135	315W	230V - 50Hz	1040 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801068	AGP 700 TA PV Softline	720mm	840mm	2040mm	535 485	160 150	390W	230V - 50Hz	1013 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Cinza | Prateleira Inox

Gray Shelf | Inox Shelf

Cod. 521455_008 | Cod. 107464

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129049_7

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2Swivel + 2 swivel with brake

Cod. 129001

Kit Pedal para Porta

Door Pedal Kit

Cod. 129068V0219

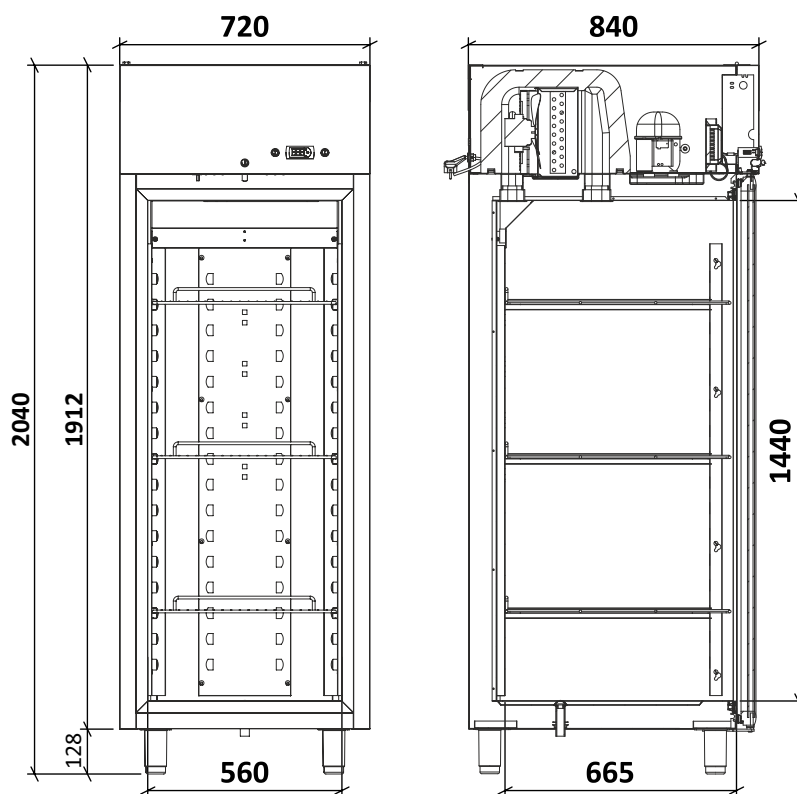
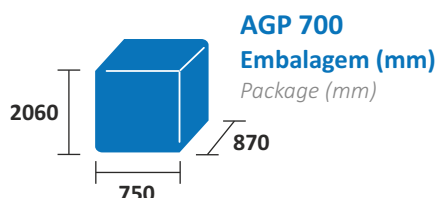
Kit Barra Carne 700 (Barra + 3 Ganchos)

Meat Bar Kit 700 (Bar + 3 Hooks)

Cod. 129021V005

Sem Grupo

Without Motor



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
45	18	39


 -2°C | +1°C
 +8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



**AGP 700 TA PO
SOFTLINE**



**AGP 700 TA PV
SOFTLINE**

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801067	AGP 700 TA PO Softline	Inox	5	M1	
801068	AGP 700 TA PV Softline	Inox	4	M2	

Softline

Armário Congelação AGP 700 | GN 2/1

Upright Freezer AGP 700 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 700 TA N PO Softline

- Dimensões Interiores
AGP 700 N | W560 x D665 x H1440mm
- Interior em Inox AISI 304
- Exterior em Inox AISI 441
- Isolamento 80mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Sistema Monobloco
- Descongelação Automática por Gás Quente
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
3x GN 2/1 (650x530mm)
- Porta Opaca Reversível
- Porta com Retorno Automático
- Comando Elevatório para acesso aos Componentes
- Luz de Presença Led no Comando
- Pré-preparado para Fechadura
- 4 Pés Inox

Technical Features

AGP 700 TA N PO Softline

- Internal Dimension
AGP 700 N | W560 x D665 x H1440mm
- Inside Surface Stainless Steel AISI 304
- Outside Surface Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 80mm
- Ventilated Cold with Monoblock System
- Automatic Defrost by Hot Gas
- Removable Shelves in Pastified Steel
3x GN 2/1 (650x530mm)
- Reversible Solid Door
- Self Closing Door
- Elevation Top to access to the Components
- Led Light on Top
- Prepared for Lock
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801069	AGP 700 TA N PO Softline	720mm	840mm	2040mm	535 485	150 140	560W	230V - 50Hz	2737 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Cinza | Prateleira Inox

Gray Shelf | Inox Shelf

Cod. 521455_008 | Cod. 107464

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129049_7

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2Swivel + 2 swivel with brake

Cod. 129001

Kit Pedal para Porta

Door Pedal Kit

Cod. 129068V0219

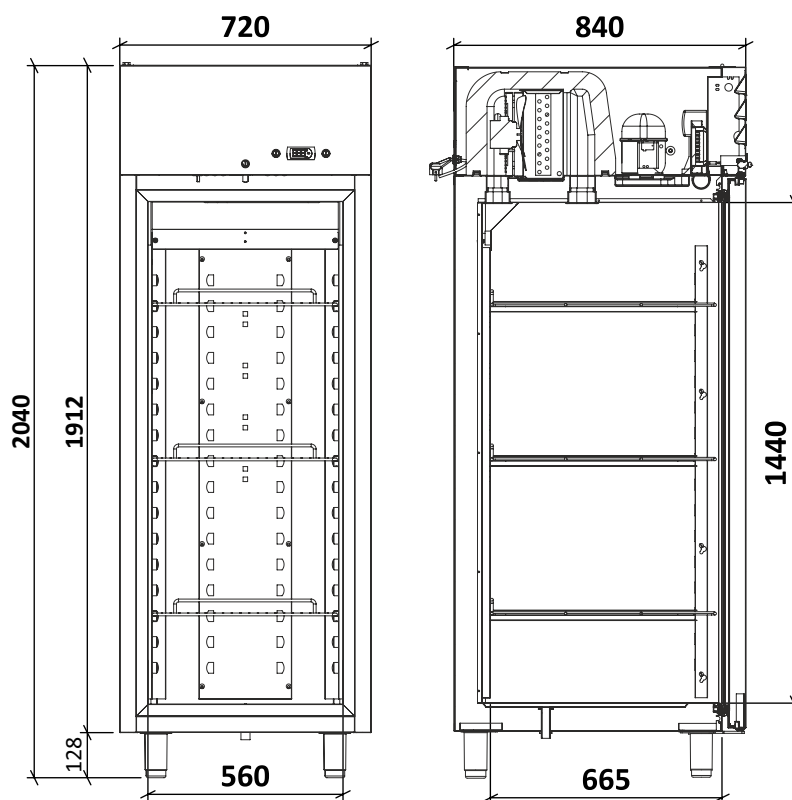
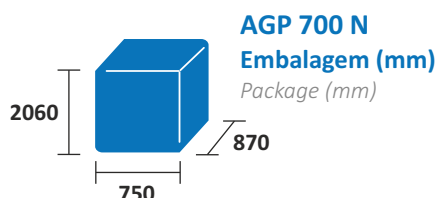
Kit Barra Carne 700 (Barra + 3 Ganchos)

Meat Bar Kit 700 (Bar + 3 Hooks)

Cod. 129021V005

Sem Grupo

Without Motor



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
45	18	39


-15°C
-25°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



**AGP 700 TA N PO
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801069	AGP 700 TA N PO Softline	Inox	5	L1	

Softline

Armário Refrigeração Duplo AGP 1400 | GN 2/1

Upright Double Door Cooler AGP 1400 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 1400 TA PO Softline | AGP 1400 TA PV Softline

- Dimensões Interiores
AGP 1400 | W1280 x D665 x H1440mm
- Interior em Inox AISI 304
- Exterior em Inox AISI 441
- Isolamento 80mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Sistema Monobloco
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
6x GN 2/1 (650x530mm)
- 2 Portas Opacas | 2 Portas Vidro
- Portas com Retorno Automático
- Iluminação Led Vertical no Modelo Porta de Vidro
- Luz de Presença Led no Comando do Modelo Porta Opaca
- Comando Elevatório para acesso aos Componentes
- Pré-preparado para Fechadura
- 4 Pés Inox

Technical Features

AGP 1400 TA PO Softline | AGP 1400 TA PV Softline

- Internal Dimension
AGP 1400 | W1280 x D665 x H1440mm
- Inside Surface Stainless Steel AISI 304
- Outside Surface Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 80mm
- Ventilated Cold with Monoblock System
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in Plastified Steel
6x GN 2/1 (650x530mm)
- 2 Solid Doors | 2 Glass Doors
- Self Closing Door
- Vertical Led Lighting on Glass Door Model
- Led Light on Top of Model with Solid Door
- Elevation Top to access to the Components
- Prepared for Lock
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801074	AGP 1400 TA PO Softline	1440mm	840mm	2040mm	1225 970	235 220	430W	230V - 50Hz	1370 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290
801075	AGP 1400 TA PV Softline	1440mm	840mm	2040mm	1225 970	265 250	470W	230V - 50Hz	4090 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Cinza | Prateleira Inox

Gray Shelf | Inox Shelf

Cod. 521455_008 | Cod. 107464

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129049_7

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2Swivel + 2 swivel with brake

Cod. 129001

Kit Pedal para Porta 1400

1400 Door Pedal Kit

Cod. 129068V0229

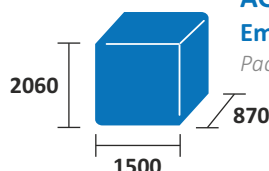
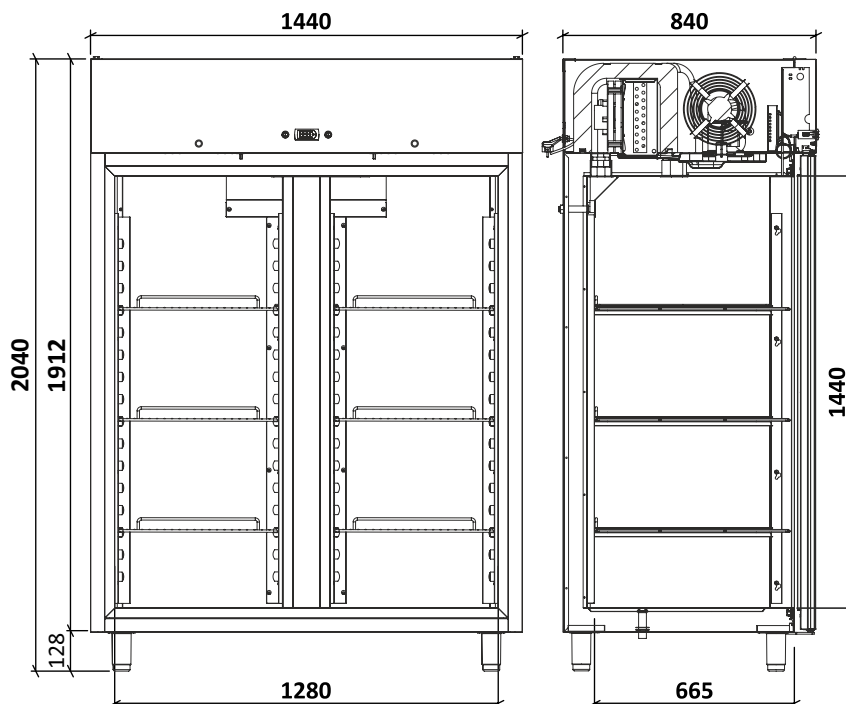
Kit Barra Carne 1400 (Barra + 6 Ganchos)

Meat Bar Kit 1400 (Bar + 6 Hooks)

Cod. 129021V004

Sem Grupo

Without Motor



AGP 1400
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
23	7	15


 -2°C | +1°C
 +8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



**AGP 1400 TA PO
SOFTLINE**



**AGP 1400 TA PV
SOFTLINE**

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801074	AGP 1400 TA PO Softline	Inox	5	M1	
801075	AGP 1400 TA PV Softline	Inox	4	M2	

Softline

Armário Congelação Duplo AGP 1400 | GN 2/1

Upright Double Door Freezer AGP 1400 | GN 2/1

Características Técnicas
AGP 1400 TA N PO Softline

- Dimensões Interiores
AGP 1400 N | W1280 x D665 x H1440mm
- Interior em Inox AISI 304
- Exterior em Inox AISI 441
- Isolamento 80mm Poliuretano Base de Água
- Frio Ventilado com Sistema Monobloco
- Descongelação Automática por Gás Quente
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado
6x GN 2/1 (650x530mm)
- 2 Portas Opacas
- Portas com Retorno Automático
- Comando Elevatório para acesso aos Componentes
- Luz de Presença Led no Comando
- Pré-preparado para Fechadura
- 4 Pés Inox

Technical Features
AGP 1400 TA N PO Softline

- Internal Dimension
AGP 1400 | W1280 x D665 x H1440mm
- Inside Surface Stainless Steel AISI 304
- Outside Surface Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 80mm
- Ventilated Cold with Monoblock System
- Automatic Defrost by Hot Gas
- Removable Shelves in Plastified Steel
6x GN 2/1 (650x530mm)
- 2 Solid Doors
- Self Closing Door
- Elevation Top to access to the Components
- Led Light on Top
- Prepared for Lock
- 4 Inox Feet

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801076	AGP 1400 TA N PO Softline	1440mm	840mm	2040mm	1225 970	235 220	700W	230V - 50Hz	4100 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Cinza | Prateleira Inox

Gray Shelf | Inox Shelf

Cod. 521455_008 | Cod. 107464

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129049_7

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 swivel with brake

Cod. 129001

Kit Pedal para Porta 1400

1400 Door Pedal Kit

Cod. 129068V0229

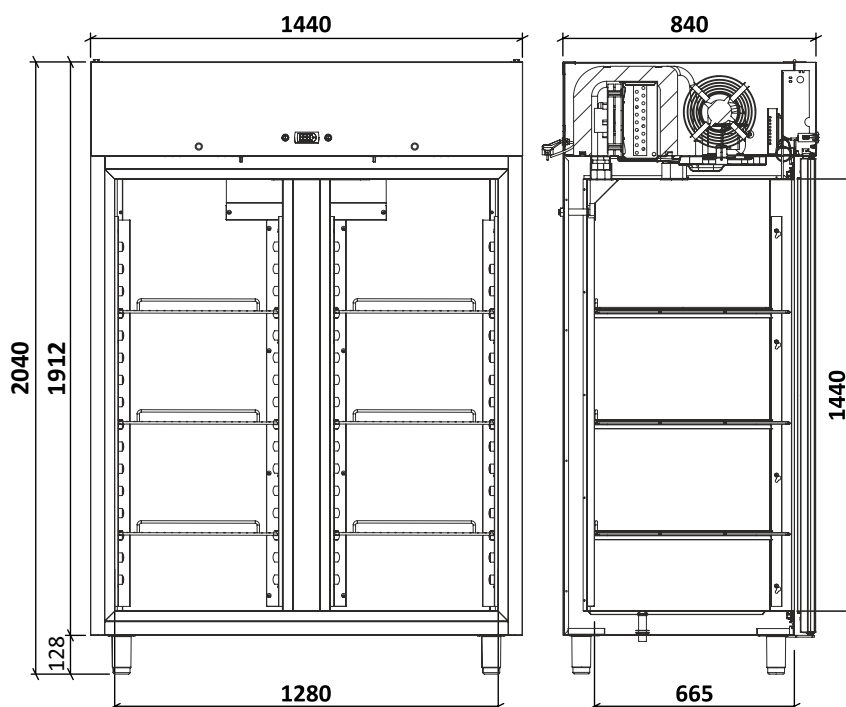
Kit Barra Carne 1400 (Barra + 6 Ganchos)

Meat Bar Kit 1400 (Bar + 6 Hooks)

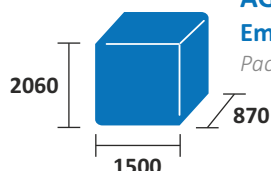
Cod. 129021V004

Sem Grupo

Without Motor

AGP 1400 N
Embalagem (mm)

Package (mm)



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
23	7	15



**AGP 1400 TA N PO
SOFTLINE**

Código Code	Modelo Model	Material Material	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801076	AGP 1400 TA N PO Softline	Inox	5	L1	D



Refrigerated Counters





Refrigerated / Freezer Counters

BANCADAS REFRIGERADAS / CONGELAÇÃO

Bancadas para conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Equipamentos desenvolvidos para cumprir com as exigências dos chefes de alta cozinha nos mais diversos ambientes, é composta pela Linha Excel e pela linha Softline.

A **Linha Excel** tem os equipamentos ideais para quem pretende diferenciar a sua cozinha, não só a nível de design mas também de conectividade e segurança alimentar, com todas as alarmísticas HACCP.

A **Linha Softline** é reconhecida pela sua excelente relação qualidade vs preço, oferecendo um produto de excelência a um preço competitivo. Ambas as linhas dispõem de equipamentos Snack com 600 mm de profundidade a Gastro com 700 mm de profundidade.

REFRIGERATED / FREEZER COUNTERS

Counters for food preparation in professional kitchens. Equipment developed to meet the demands of chefs in the most diverse environments, it is composed of the Excel and Softline Line.

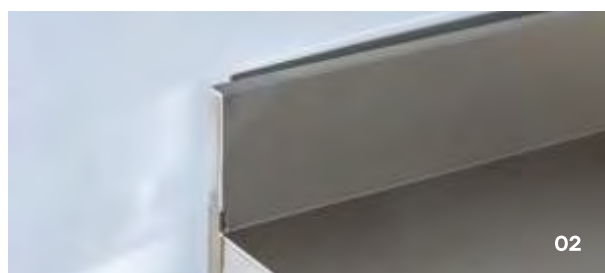
The **Excel Line** has the ideal equipment for those who want to differentiate their kitchen, not only in terms of design but also in terms of connectivity and food safety with all HACCP alarmists.

The **Softline Line** is recognized for its excellent quality-price ratio, offering an excellent product at a competitive price. Both lines have Snack equipment with a depth of 600 mm and Gastro equipment with a depth of 700 mm.

- 01** Motor Extraível
Extratable Motor
- 02** Alçado Opcional
Backsplash Option
- 03** Gaveta Zona do Motor
Drawer on motor area
- 04** Calha Dupla
Double Guide
- 05** Aplicação Direta Containers e Gavetas
Direct Containers Application or Drawers
- 06** Puxador de Porta Ergonómico
Ergonomic Handle
- 07** Amortecedor para Tampo BPG
BPG Cover with Damper



01



02



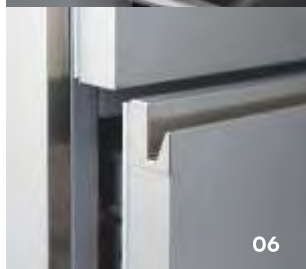
03



04



05



06



07

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

RCS 2 PO | RCS 2 PV

- Dimensões Interiores
RCS 2 | W810 x D470 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
RCS | 325x430mm

Technical Features

RCS 2 PO | RCS 2 PV

- Internal Dimension
RCS 2 | W810 x D470 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double support in Inox for shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801104V0129	RCS 2 PO	1390mm	600mm	850/900mm	217 177	98 88	180W	230V - 50Hz	665 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801104V0229	RCS 2 PO ALC	1390mm	600mm	850/900mm (+100)	217 177	101 91	180W	230V - 50Hz	665 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801105V0129	RCS 2 PV	1390mm	600mm	850/900mm	217 177	103 93	195W	230V - 50Hz	1075 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801105V0229	RCS 2 PV ALC	1390mm	600mm	850/900mm (+100)	217 177	106 96	195W	230V - 50Hz	1075 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007060 | Cod. 107509V0129

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0829

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107510V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

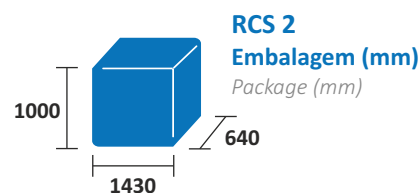
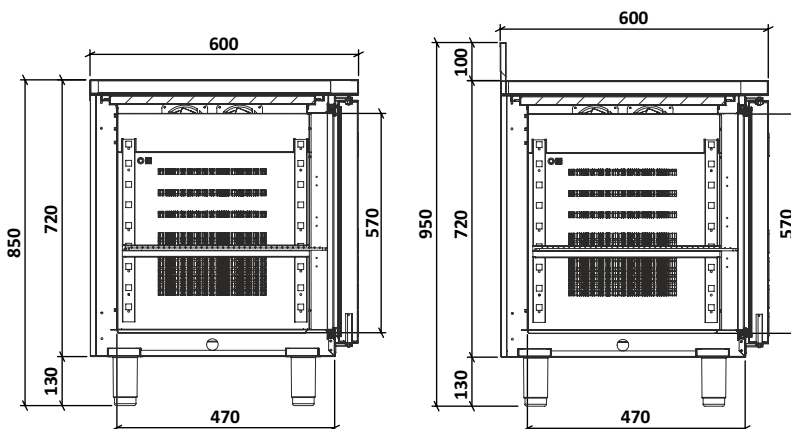
Grupo à Esquerda Motor on Left

Sem Grupo Without Motor

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 2P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	62	26	52


 -2°C | +1°C
 +8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



RCS 2 PO ALC



RCS 2 PV

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801104V0129	RCS 2 PO	Não No	5	M1	B
801104V0229	RCS 2 PO ALC	Sim Yes	5	M1	B
801105V0129	RCS 2 PV	Não No	4	M2	A G C
801105V0229	RCS 2 PV ALC	Sim Yes	4	M2	A G C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

RCS 3 PO | RCS 3 PV

- Dimensões Interiores
RCS 3 | W1270 x D470 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100 mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
RCS | 325x430mm

Technical Features

RCS 3 PO | RCS 3 PV

- Internal Dimension
RCS 3 | W1270 x D470 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801106V0129	RCS 3 PO	1850mm	600mm	850/900mm	340 275	126 111	224W	230V - 50Hz	694 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801106V0229	RCS 3 PO ALC	1850mm	600mm	850/900mm (+100)	340 275	129 114	224W	230V - 50Hz	694 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801107V0129	RCS 3 PV	1850mm	600mm	850/900mm	340 275	136 121	240W	230V - 50Hz	1351 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801107V0229	RCS 3 PV ALC	1850mm	600mm	850/900mm (+100)	340 275	139 124	240W	230V - 50Hz	1351 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007060 | Cod. 107509V0129

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0829

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107510V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

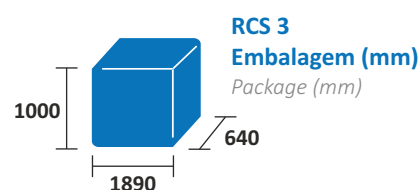
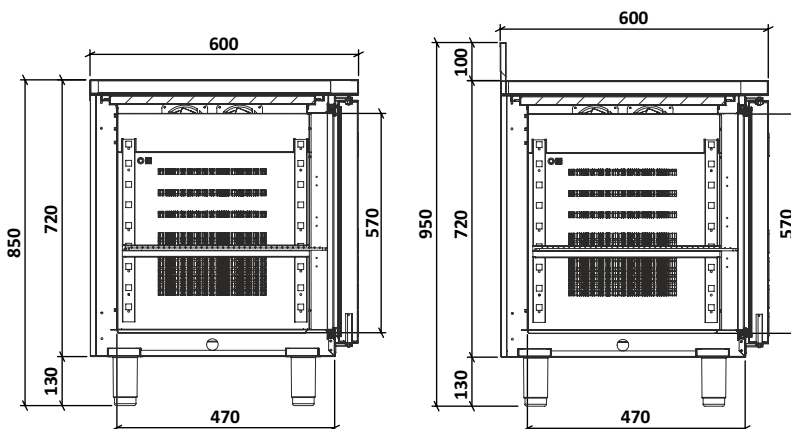
Grupo à Esquerda Motor on Left

Sem Grupo Without Motor

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 3P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	42	18	36


-2°C | +1°C
+8°C | +8°C
 Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



RCS 3 PO



RCS 3 PV ALC

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801106V0129	RCS 3 PO	Não No	5	M1	B
801106V0229	RCS 3 PO ALC	Sim Yes	5	M1	B
801107V0129	RCS 3 PV	Não No	4	M2	A G C
801107V0229	RCS 3 PV ALC	Sim Yes	4	M2	A G C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

RCS 4 PO | RCS 4 PV

- Dimensões Interiores
RCS 4 | W1725 x D470 x H570mm
- Com e Sem Alçado 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
RCS | 325x430mm

Technical Features

RCS 4 PO | RCS 4 PV

- Internal Dimension
RCS 4 | W1725 x D470 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801108V0129	RCS 4 PO	2305mm	600mm	850/900mm	462 373	161 141	244W	230V - 50Hz	931 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801108V0229	RCS 4 PO ALC	2305mm	600mm	850/900mm (+100)	462 373	164 144	244W	230V - 50Hz	931 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801109V0129	RCS 4 PV	2305mm	600mm	850/900mm	462 373	175 155	263W	230V - 50Hz	1825 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801109V0229	RCS 4 PV ALC	2305mm	600mm	850/900mm (+100)	462 373	178 158	263W	230V - 50Hz	1825 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007060 | Cod. 107509V0129

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0829

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107510V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

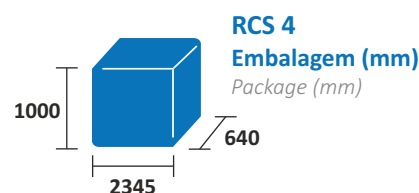
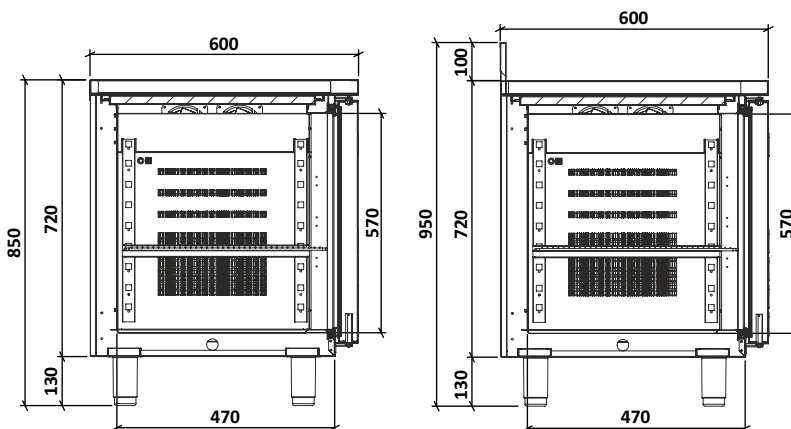
Grupo à Esquerda Motor on Left

Sem Grupo Without Motor

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 4P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	42	18	36


-2°C | +1°C
+8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



RCS 4 PO ALC



RCS 4 PV

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801108V0129	RCS 4 PO	Não No	5	M1	B
801108V0229	RCS 4 PO ALC	Sim Yes	5	M1	B
801109V0129	RCS 4 PV	Não No	4	M2	A G C
801109V0229	RCS 4 PV ALC	Sim Yes	4	M2	A G C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Bancadas com Pio Counter with Sink

Características Técnicas

RCS 2 | 3 | 4 PO ALC LM

- Dimensões Interiores
- RCS 2 | W810 x D470 x H570mm
- RCS 3 | W1270 x D470 x H570mm
- RCS 4 | W1725 x D470 x H570mm
- Com Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade: RCS | 325x430mm
- Com Pio | 340x400x160mm
- Torneira não Incluída

Technical Features

RCS 2 | 3 | 4 PO ALC LM

- Internal Dimension
- RCS 2 | W810 x D470 x H570mm
- RCS 3 | W1270 x D470 x H570mm
- RCS 4 | W1725 x D470 x H570mm
- With Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity: RCS | 325x430mm
- With Sink | 340x400x160mm
- Water Tap not Included

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801104V0329	RCS 2 PO ALC LM	1470mm	600mm	850/900mm (+100)	217 177	110 100	180W	230V - 50Hz	665 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801106V0329	RCS 3 PO ALC LM	1930mm	600mm	850/900mm (+100)	340 275	138 123	224W	230V - 50Hz	694 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801108V0329	RCS 4 PO ALC LM	2385mm	600mm	850/900mm (+100)	462 373	173 153	244W	230V - 50Hz	931 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf

Cod. 007060 | Cod. 107509V0129

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129049V0829

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 107510V0129

Kit Rodas | 2/3 Giratórias + 2/3 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2/3 Swivel + 2/3 Swivel with Brake

Kit 2 Cod. 129001

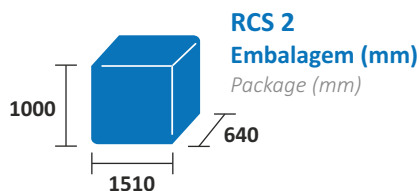
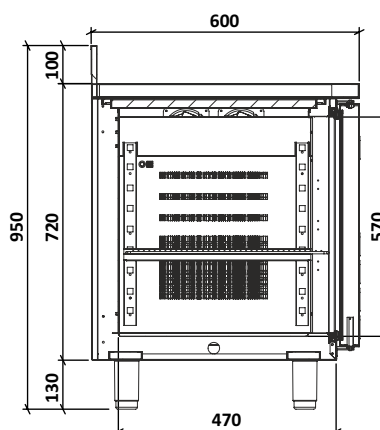
Kit 3 Cod. 129003

Costas em Inox Back in Stainless Steel

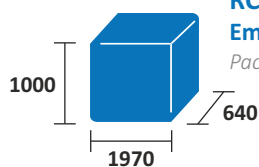
2P | 3P | 4P

Inversão Sentido Abertura de Porta

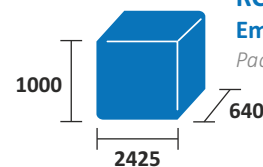
Door Open Reverse



RCS 2
Embalagem (mm)
Package (mm)



RCS 3
Embalagem (mm)
Package (mm)



RCS 4
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	58	24	50

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	44	18	36

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	42	8	16


-2°C
+8°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



RCS 3 PO ALC LM

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801104V0329	RCS 2 PO ALC LM	5	M1	B
801106V0329	RCS 3 PO ALC LM	5	M1	B
801108V0329	RCS 4 PO ALC LM	5	M1	B

Excel Line

Bancadas de Trabalho Negativas - Linha 600

Freezer Counter - Line 600

Características Técnicas

FCS 2 PO

- Dimensões Interiores
FCS 2 | W810 x D470 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
FCS | 325x430mm

Technical Features

FCS 2 PO

- Internal Dimension
FCS 2 | W810 x D470 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
FCS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801120V0129	FCS 2 PO	1390mm	600mm	850/900mm	217 177	98 88	360W	230V - 50Hz	2117 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801120V0229	FCS 2 PO ALC	1390mm	600mm	850/900mm (+100)	217 177	101 91	360W	230V - 50Hz	2117 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007060 | Cod. 107509V0219

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0829

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107510V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

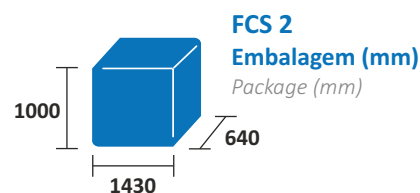
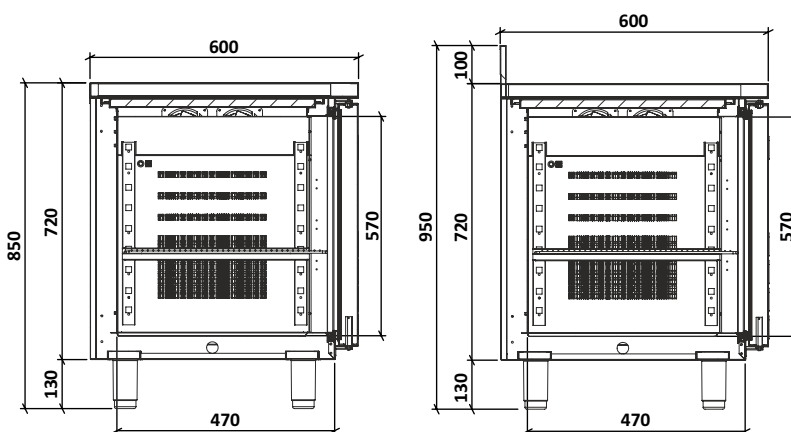
Grupo à Esquerda Motor on Left

Sem Grupo Without Motor

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 2P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	62	26	52


-15°C
-22°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



FCS 2 PO



FCS 2 PO ALC

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801120V0129	FCS 2 PO	Não <i>No</i>	5	L1	D
801120V0229	FCS 2 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	L1	D

Excel Line

Bancadas de Trabalho Negativas - Linha 600

Freezer Counter - Line 600

Características Técnicas

FCS 3 PO

- Dimensões Interiores
FCS 3 | W1270 x D470 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100 mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
FCS | 325x430mm

Technical Features

FCS 3 PO

- Internal Dimension
FCS 3 | W1270 x D470 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
FCS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801121V0129	FCS 3 PO	1850mm	600mm	850/900mm	340 275	126 111	436W	230V - 50Hz	2920 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801121V0229	FCS 3 PO ALC	1850mm	600mm	850/900mm (+100)	340 275	129 114	436W	230V - 50Hz	2920 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox *Inox Shelf*
Cod. 007060 | Cod.107509V0219

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0829

Separador de Prateleira *Spacer Shelf*
Cod. 107510V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

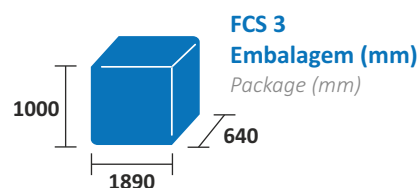
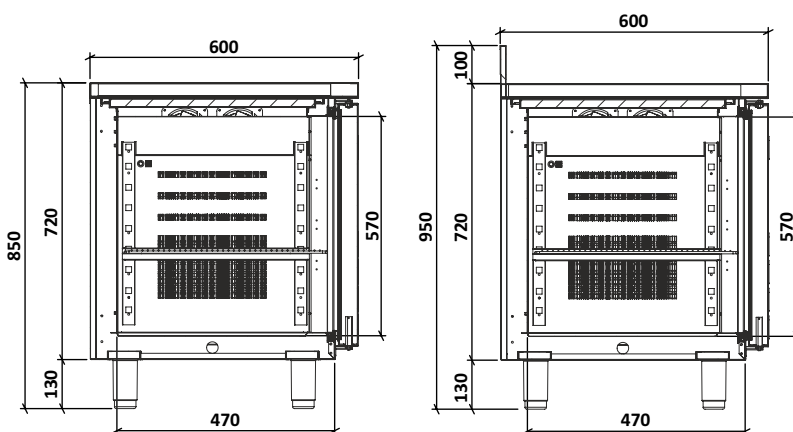
Grupo à Esquerda *Motor on Left*

Sem Grupo *Without Motor*

Gaveta Zona Motor *Motor Area Drawer*

Costas em Inox 3P *Back in Stainless Steel*

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	42	18	36


-15°C
-22°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



FCS 3 PO



FCS 3 PO ALC

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801121V0129	FCS 3 PO	Não No	5	L1	D
801121V0229	FCS 3 PO ALC	Sim Yes	5	L1	D

Excel Line

Bancadas de Trabalho Negativas - Linha 600

Freezer Counter - Line 600

Características Técnicas

FCS 4 PO

- Dimensões Interiores
FCS 4 | W1725 x D470 x H570mm
- Com e Sem Alçado 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
FCS | 325x430mm

Technical Features

FCS 4 PO

- Internal Dimension
FCS 4 | W1725 x D470 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
FCS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801122V0129	FCS 4 PO	2305mm	600mm	850/900mm	462 373	161 141	525W	230V - 50Hz	3285 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801122V0229	FCS 4 PO ALC	2305mm	600mm	850/900mm (+100)	462 373	164 144	525W	230V - 50Hz	3285 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007060 | Cod.107509V0219

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0829

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107510V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

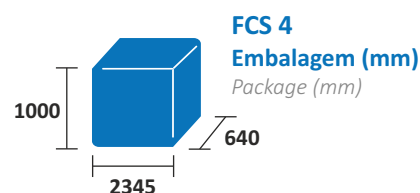
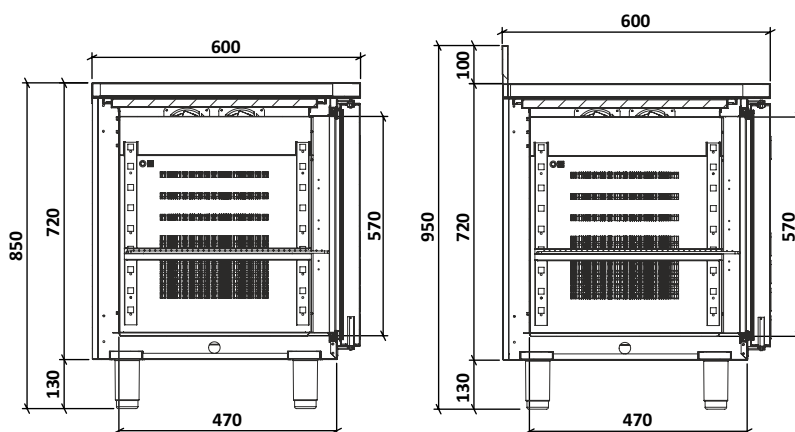
Grupo à Esquerda Motor on Left

Sem Grupo Without Motor

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 4P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	42	18	36


-15°C
-22°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



FCS 4 PO



FCS 4 PO ALC

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801122V0129	FCS 4 PO	Não <i>No</i>	5	L1	D
801122V0229	FCS 4 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	L1	D

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Bancadas Baixas Counter Bases

Características Técnicas

BRSB 12|16|20 PO

- Dimensões Interiores
 - BRSB 12 | W755 x D475 x H330mm
 - BRSB 16 | W1155 x D475 x H330mm
 - BRSB 20 | W1555 x D475 x H330mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Pés Reguláveis em Inox
- 1 Gaveta 2/3 por Porta de Série
- Capacidade
 - BRSB | 325x430mm

Technical Features

BRSB 12|16|20 PO

- Internal Dimension
 - BRSB 12 | W755 x D475 x H330mm
 - BRSB 16 | W1155 x D475 x H330mm
 - BRSB 20 | W1555 x D475 x H330mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Inox Adjustable Feet
- Standard 1 Drawer 2/3 by Door
- Capacity
 - BRSB | 325x430mm

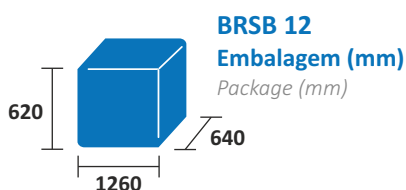
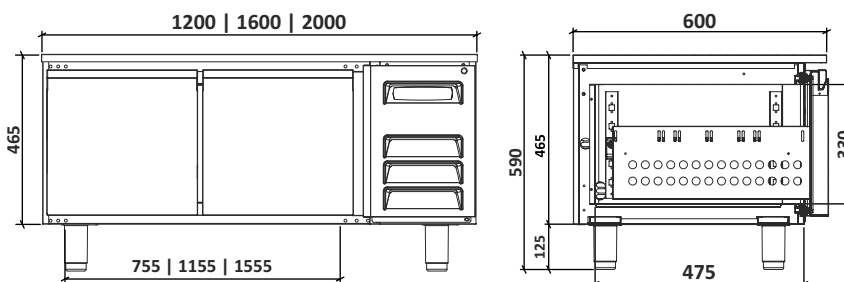
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Gavetas Drawers	Termostato Thermostat	Gás Gas
801041_100	BRSB 12 PO	1200mm	600mm	590/640mm	119 101	87 69	175W	230V - 50Hz	580 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801042_100	BRSB 16 PO	1600mm	600mm	590/640mm	182 151	91 86	175W	230V - 50Hz	600 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801043_100	BRSB 20 PO	2000mm	600mm	590/640mm	244 201	129 109	240W	230V - 50Hz	750 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

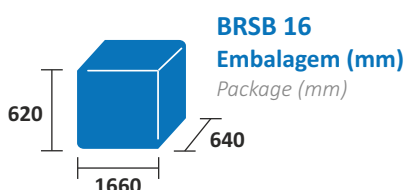
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

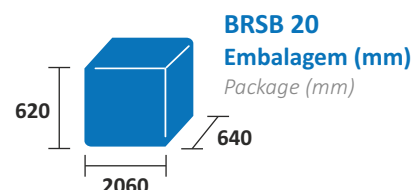
Cod. 129001



BRSB 12
Embalagem (mm)
Package (mm)



BRSB 16
Embalagem (mm)
Package (mm)



BRSB 20
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	93	39	81

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	87	36	75

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	63	27	54


**-2°C
+8°C**
 Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



BRSB 12 PO



BRSB 16 PO



BRSB 20 PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801041_100	BRSB 12 PO	5	M1	B
801042_100	BRSB 16 PO	5	M1	B
801043_100	BRSB 20 PO	5	M1	C

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

RCS 2 PO | RCS 2 PV SOFTLINE

- Dimensões Interiores
RCS 2 | W810 x D470 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Tampo e Interior em Inox AISI 304
- Exterior em Inox AISI 441
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
RCS | 325x430mm

Technical Features

RCS 2 PO | RCS 2 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
RCS 2 | W810 x D470 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Worktop and Inside Surface in Inox AISI 304
- Outside Surface in Inox AISI 441
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801104V0429	RCS 2 PO Softline	1390mm	600mm	850/900mm	217 157	98 88	180W	230V - 50Hz	803 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801104V0529	RCS 2 PO ALC Softline	1390mm	600mm	850/900mm (+100)	217 157	101 91	180W	230V - 50Hz	803 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801105V0329	RCS 2 PV Softline	1390mm	600mm	850/900mm	217 157	103 93	195W	230V - 50Hz	1292 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801105V0429	RCS 2 PV ALC Softline	1390mm	600mm	850/900mm (+100)	217 157	106 96	195W	230V - 50Hz	1292 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007060 | Cod. 107509V0129

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0829

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107510V0129

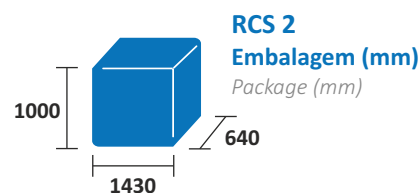
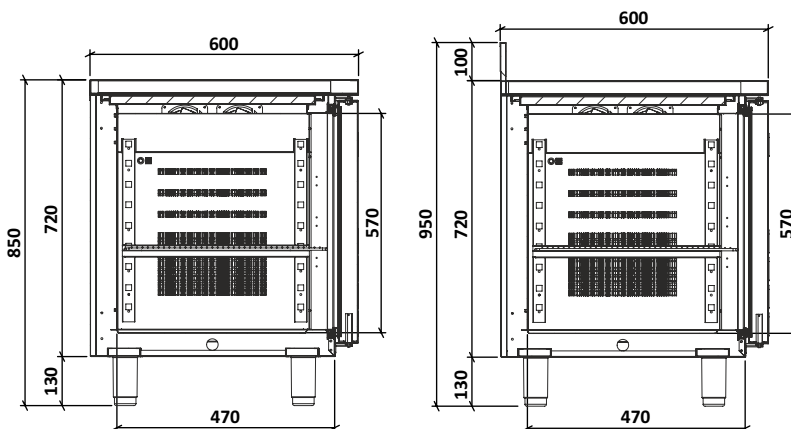
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

Grupo à Esquerda Motor on Left

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 2P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	62	26	52


 -2°C | +1°C
 +8°C | +8°C
 Temperatura
Ajustável
 Temperature Settings



**RCS 2 PO ALC
SOFTLINE**



**RCS 2 PV
SOFTLINE**

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801104V0429	RCS 2 PO Softline	Não No	5	M1	C
801104V0529	RCS 2 PO ALC Softline	Sim Yes	5	M1	C
801105V0329	RCS 2 PV Softline	Não No	4	M2	A G
801105V0429	RCS 2 PV ALC Softline	Sim Yes	4	M2	A G

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

RCS 3 PO | RCS 3 PV SOFTLINE

- Dimensões Interiores
RCS 3 | W1270 x D470 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100 mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Tampo e Interior em Inox AISI 304
- Exterior em Inox AISI 441
- Costas em Galvanizado
- Descongelamento Automático
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
RCS | 325x430mm

Technical Features

RCS 3 PO | RCS 3 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
RCS 3 | W1270 x D470 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Worktop and Inside Surface in Inox AISI 304
- Outside Surface in Inox AISI 441
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801106V0429	RCS 3 PO Softline	1850mm	600mm	850/900mm	340 235	126 111	224W	230V - 50Hz	840 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801106V0529	RCS 3 PO ALC Softline	1850mm	600mm	850/900mm (+100)	340 235	129 114	224W	230V - 50Hz	840 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801107V0329	RCS 3 PV Softline	1850mm	600mm	850/900mm	340 235	136 121	240W	230V - 50Hz	1621 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801107V0429	RCS 3 PV ALC Softline	1850mm	600mm	850/900mm (+100)	340 235	139 124	240W	230V - 50Hz	1621 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007060 | Cod. 107509V0129

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0829

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107510V0129

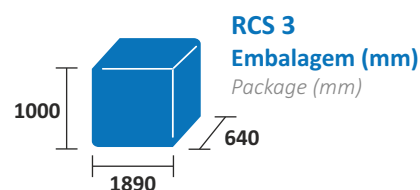
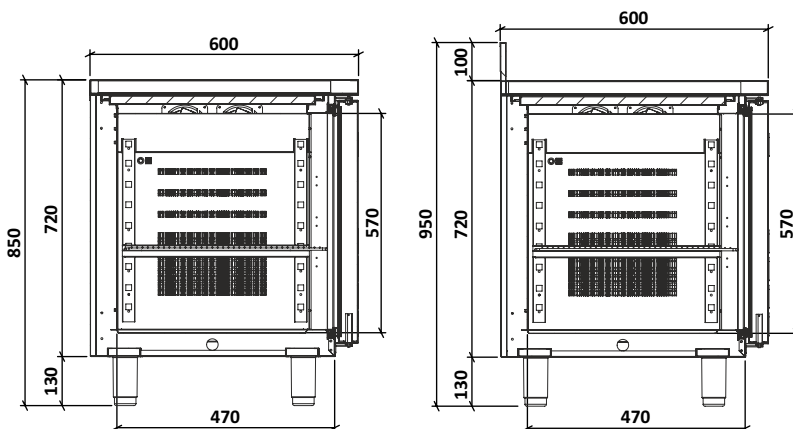
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

Grupo à Esquerda Motor on Left

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 3P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	42	18	36


 -2°C | +1°C
 +8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



**RCS 3 PO
SOFTLINE**



**RCS 3 PV ALC
SOFTLINE**

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801106V0429	RCS 3 PO Softline	Não No	5	M1	C
801106V0529	RCS 3 PO ALC Softline	Sim Yes	5	M1	C
801107V0329	RCS 3 PV Softline	Não No	4	M2	A+ G
801107V0429	RCS 3 PV ALC Softline	Sim Yes	4	M2	A+ G

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

RCS 4 PO | RCS 4 PV SOFTLINE

- Dimensões Interiores
RCS 4 | W1725 x D470 x H570mm
- Com e Sem Alçado 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Tampo e Interior em Inox AISI 304
- Exterior em Inox AISI 441
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
RCS 4 | 325x430mm

Technical Features

RCS 4 PO | RCS 4 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
RCS 4 | W1725 x D470 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Worktop and Inside Surface in Inox AISI 304
- Outside Surface in Inox AISI 441
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801108V0429	RCS 4 PO Softline	2305mm	600mm	850/900mm	462 314	161 141	244W	230V - 50Hz	1117 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801108V0529	RCS 4 PO ALC Softline	2305mm	600mm	850/900mm (+100)	462 314	164 144	244W	230V - 50Hz	1117 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801109V0329	RCS 4 PV Softline	2305mm	600mm	850/900mm	462 314	175 155	263W	230V - 50Hz	2281 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801109V0429	RCS 4 PV ALC Softline	2305mm	600mm	850/900mm (+100)	462 314	178 158	263W	230V - 50Hz	2281 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox *Inox Shelf*
Cod. 007060 | Cod. 107509V0129

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0829

Separador de Prateleira *Spacer Shelf*
Cod. 107510V0129

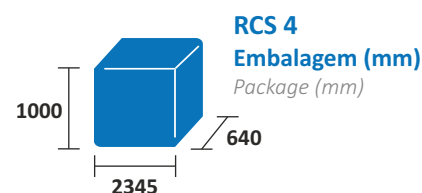
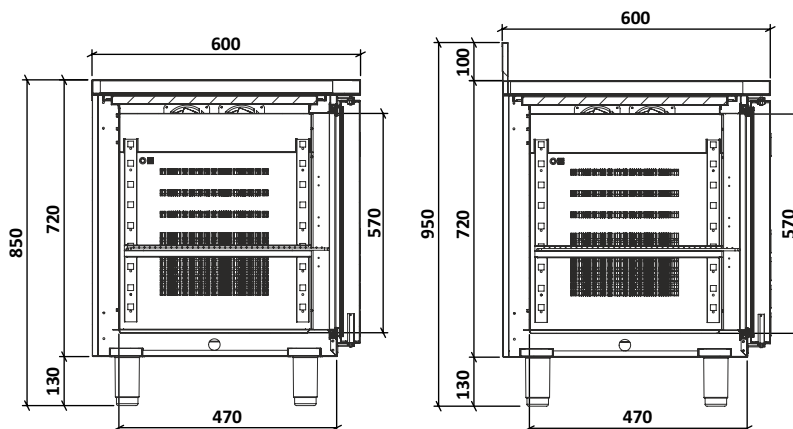
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

Grupo à Esquerda *Motor on Left*

Gaveta Zona Motor *Motor Area Drawer*

Costas em Inox 4P *Back in Stainless Steel*

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	42	18	36


-2°C | +1°C
+8°C | +8°C
 Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



**RCS 4 PO ALC
SOFTLINE**



**RCS 4 PV
SOFTLINE**

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801108V0429	RCS 4 PO Softline	Não No	5	M1	C
801108V0529	RCS 4 PO ALC Softline	Sim Yes	5	M1	C
801109V0329	RCS 4 PV Softline	Não No	4	M2	A G C
801109V0429	RCS 4 PV ALC Softline	Sim Yes	4	M2	A G C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

RCG 2 PO | RCG 2 PV

- Dimensões Interiores
RCG 2 | W810x D570 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

RCG 2 PO | RCG 2 PV

- Internal Dimension
RCG 2 | W810 x D570 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801123V0129	RCG 2 PO	1390mm	700mm	850/900mm	263 207	105 95	192W	230V - 50Hz	740 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801123V0229	RCG 2 PO ALC	1390mm	700mm	850/900mm (+100)	263 207	108 98	192W	230V - 50Hz	740 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801124V0129	RCG 2 PV	1390mm	700mm	850/900mm	263 207	110 100	208W	230V - 50Hz	1353 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801124V0229	RCG 2 PV ALC	1390mm	700mm	850/900mm (+100)	263 207	113 103	208W	230V - 50Hz	1353 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007061 | Cod. 107509V0229

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0929

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107511V0129

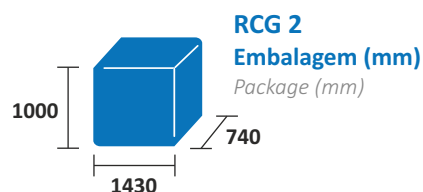
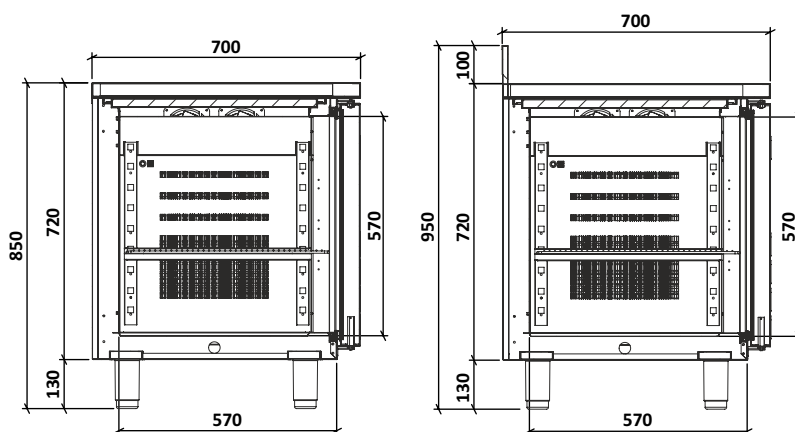
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

Grupo à Esquerda Motor on Left

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 2P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	54	24	48


 -2°C | +1°C
 +8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



RCG 2 PO



RCG 2 PV ALC

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801123V0129	RCG 2 PO	Não No	5	M1	B
801123V0229	RCG 2 PO ALC	Sim Yes	5	M1	B
801124V0129	RCG 2 PV	Não No	4	M2	A G C
801124V0229	RCG 2 PV ALC	Sim Yes	4	M2	A G C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

RCG 3 PO | RCG 3 PV

- Dimensões Interiores
RCG 3 | W1270 x D570 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100 mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

RCG 3 PO | RCG 3 PV

- Internal Dimension
RCG 3 | W1270 x D570 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801125V0129	RCG 3 PO	1850mm	700mm	850/900mm	413 341	137 122	240W	230V - 50Hz	760 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801125V0229	RCG 3 PO ALC	1850mm	700mm	850/900mm (+100)	413 341	140 125	240W	230V - 50Hz	760 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801126V0129	RCG 3PV	1850mm	700mm	850/900mm	413 341	147 132	256W	230V - 50Hz	1533 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801126V0229	RCG 3 PV ALC	1850mm	700mm	850/900mm (+100)	413 341	150 135	256W	230V - 50Hz	1533 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007061 | Cod. 107509V0229

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0929

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107511V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

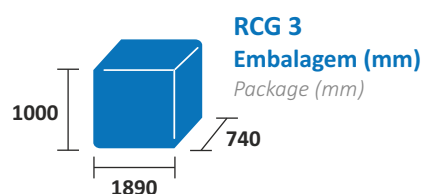
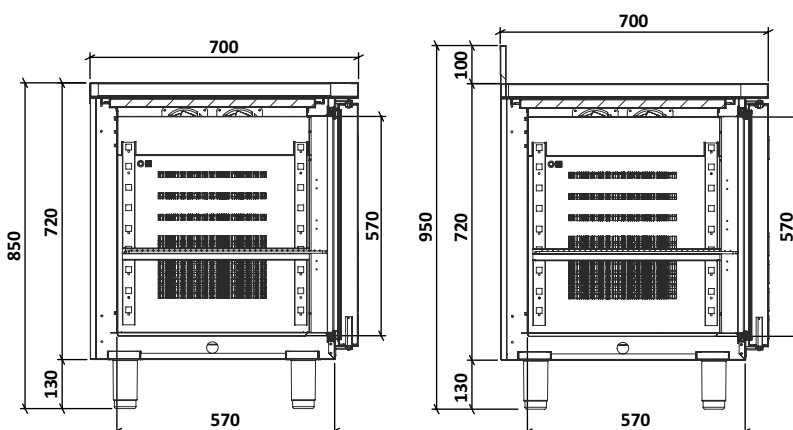
Grupo à Esquerda Motor on Left

Sem Grupo Without Motor

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 3P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



RCG 3
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	36	16	32


-2°C | +1°C
+8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



RCG 3 PO



RCG 3 PV

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801125V0129	RCG 3 PO	Não No	5	M1	B
801125V0229	RCG 3 PO ALC	Sim Yes	5	M1	B
801126V0129	RCG 3 PV	Não No	4	M2	A+ C
801126V0229	RCG 3 PV ALC	Sim Yes	4	M2	A+ C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

RCG 4 PO | RCG 4 PV

- Dimensões Interiores
RCG 4 | W1725 x D570 x H570mm
- Com e Sem Alçado 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

RCG 4 PO | RCG 4 PV

- Internal Dimension
RCG 4 | W1725 x D570 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801127V0129	RCG 4 PO	2305mm	700mm	850/900mm	560 464	176 156	263W	230V - 50Hz	986 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801127V0229	RCG 4 PO ALC	2305mm	700mm	850/900mm (+100)	560 464	179 159	263W	230V - 50Hz	986 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801128V0129	RCG 4 PV	2305mm	700mm	850/900mm	560 464	190 170	275W	230V - 50Hz	2008 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801128V0229	RCG 4 PV ALC	2305mm	700mm	850/900mm (+100)	560 464	193 173	275W	230V - 50Hz	2008 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007061 | Cod. 107509V0229

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0929

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107511V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

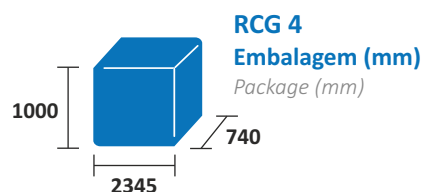
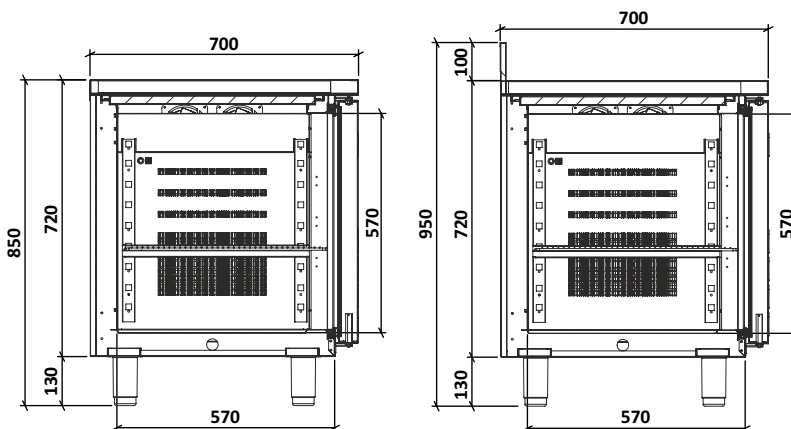
Grupo à Esquerda Motor on Left

Sem Grupo Without Motor

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 4P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



RCG 4
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	36	16	32


-2°C | +1°C
+8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



RCG 4 PO



RCG 4 PV ALC

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801127V0129	RCG 4 PO	Não <i>No</i>	5	M1	B
801127V0229	RCG 4 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	M1	B
801128V0129	RCG 4 PV	Não <i>No</i>	4	M2	A G C
801128V0229	RCG 4 PV ALC	Sim <i>Yes</i>	4	M2	A G C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Bancadas com Pio Counter with Sink

Características Técnicas

RCG 2 | 3 | 4 PO ALC LM

- Dimensões Interiores
- RCG 2 | W810 x D570 x H570mm
- RCG 3 | W1270 x D570 x H570mm
- RCG 4 | W1725 x D570 x H570mm
- Com Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade: BRG | GN 1/1 - 325x530mm
- Com Pio | 340x400x160mm
- Torneira não Incluída

Technical Features

RCG 2 | 3 | 4 PO ALC LM

- Internal Dimension
- RCG 2 | W810 x D570 x H570mm
- RCG 3 | W1270 x D570 x H570mm
- RCG 4 | W1725 x D570 x H570mm
- With Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity: RCG | GN 1/1 - 325x530mm
- With Sink | 340x400x160mm
- Water Tap not Included

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801123V0329	RCG 2 PO ALC LM	1470mm	700mm	850/900mm (+100)	263 207	114 104	192W	230V - 50Hz	740 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801125V0329	RCG 3 PO ALC LM	1930mm	700mm	850/900mm (+100)	413 341	139 134	240W	230V - 50Hz	760 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801127V0329	RCG 4 PO ALC LM	2385mm	700mm	850/900mm (+100)	560 464	188 168	263W	230V - 50Hz	986 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf

Cod. 007061 | Cod. 107509V0229

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129049V0929

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 107511V0129

Kit Rodas | 2/3 Giratórias + 2/3 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2/3 Swivel + 2/3 Swivel with Brake

Kit 2 Cod. 129001

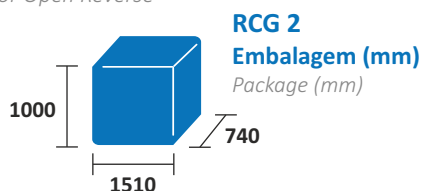
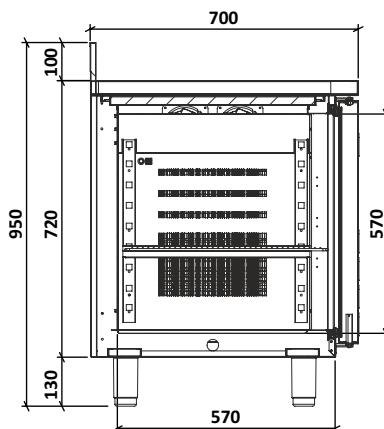
Kit 3 Cod. 129003

Costas em Inox Back in Stainless Steel

2P | 3P | 4P

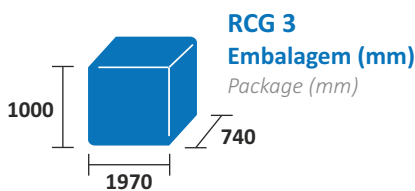
Inversão Sentido Abertura de Porta

Door Open Reverse



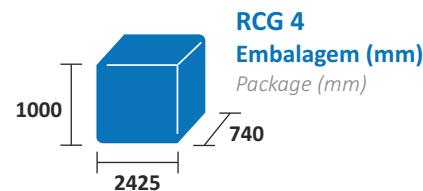
RCG 2
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	52	22	46



RCG 3
Embalagem (mm)
Package (mm)

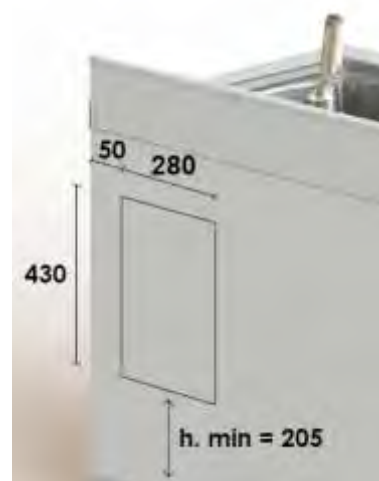
Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	36	16	32



RCG 4
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
Load capacity (unit)	30	12	24


-2°C
+8°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



RCG 2 PO ALC LM

Código Code	Modelo Model	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801123V0329	RCG 2 PO ALC LM	5	M1	B
801125V0329	RCG 3 PO ALC LM	5	M1	B
801127V0329	RCG 4 PO ALC LM	5	M1	B

Excel Line

Bancadas de Trabalho Negativas - Linha 700

Freezer Counter - Line 700

Características Técnicas

FCG 2 PO

- Dimensões Interiores
FCG 2 | W810 x D570 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
FCG | 325x530mm

Technical Features

FCG 2 PO

- Internal Dimension
FCG 2 | W810 x D570 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
FCG | 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801129V0129	FCG 2 PO	1390mm	700mm	850/900mm	263 207	105 95	372W	230V - 50Hz	2190 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801129V0229	FCG 2 PO ALC	1390mm	700mm	850/900mm (+100)	263 207	108 98	372W	230V - 50Hz	2190 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox *Inox Shelf*
Cod. 007061 | Cod. 107509V0229

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0929

Separador de Prateleira *Spacer Shelf*
Cod. 107511V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

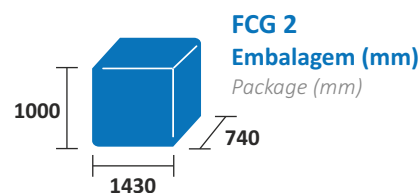
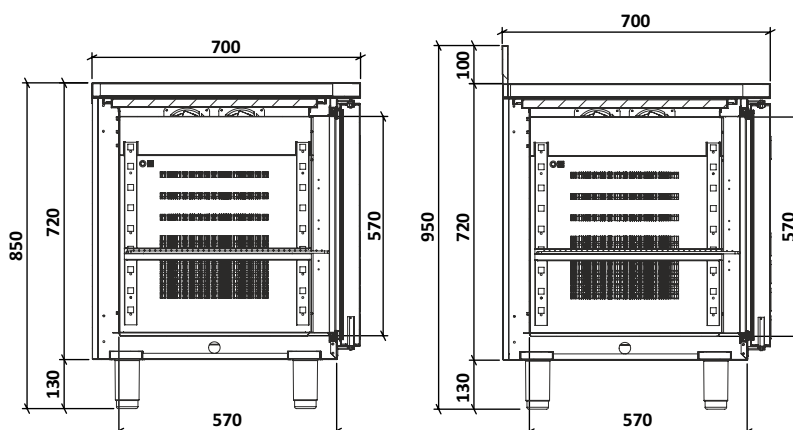
Grupo à Esquerda *Motor on Left*

Sem Grupo *Without Motor*

Gaveta Zona Motor *Motor Area Drawer*

Costas em Inox 2P *Back in Stainless Steel*

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	54	24	48


-15°C
-22°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



FCG 2 PO



FCG 2 PO ALC

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801129V0129	FCG 2 PO	Não <i>No</i>	5	L1	D
801129V0229	FCG 2 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	L1	D

Excel Line

Bancadas de Trabalho Negativas - Linha 700

Freezer Counter - Line 700

Características Técnicas

FCG 3 PO

- Dimensões Interiores
FCG 3 | W1270 x D570 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
FCG | 325x530mm

Technical Features

FCG 3 PO

- Internal Dimension
FCG 3 | W1270 x D570 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
FCG | 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801130V0129	FCG 3 PO	1850mm	700mm	850/900mm	413 341	137 122	452W	230V - 50Hz	3103 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801130V0229	FCG 3 PO ALC	1850mm	700mm	850/900mm (+100)	413 341	140 125	452W	230V - 50Hz	3103 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007061 | Cod. 107509V0229

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0929

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107511V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

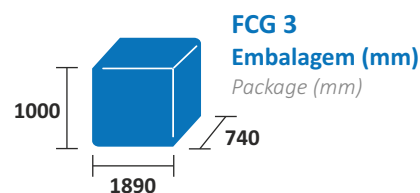
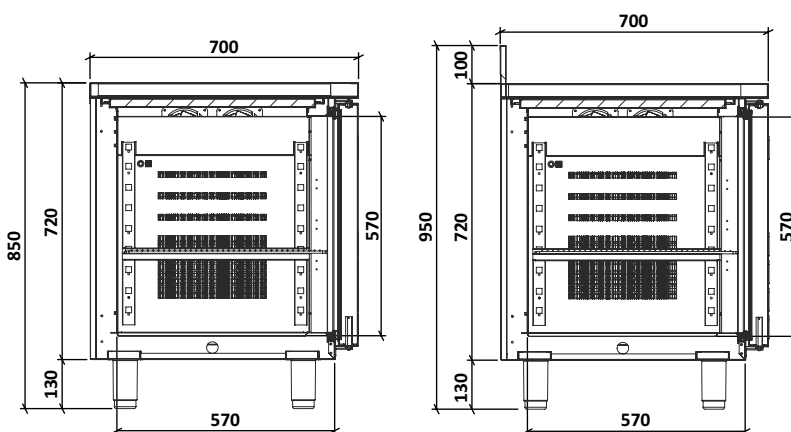
Grupo à Esquerda Motor on Left

Sem Grupo Without Motor

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 3P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	36	16	32


-15°C
-22°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



FCG 3 PO



FCG 3 PO ALC

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801130V0129	FCG 3 PO	Não <i>No</i>	5	L1	D
801130V0229	FCG 3 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	L1	D

Excel Line

Bancadas de Trabalho Negativas - Linha 700

Freezer Counter - Line 700

Características Técnicas

FCG 4 PO

- Dimensões Interiores
FCG 4 | W1725 x D570 x H570mm
- Com e Sem Alçado 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
FCG | 325x530mm

Technical Features

FCG 4 PO

- Internal Dimension
FCG 4 | W1725 x D570 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
FCG | 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801131V0129	FCG 4 PO	2305mm	700mm	850/900mm	560 464	176 156	544W	230V - 50Hz	3650 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801131V0229	FCG 4 PO ALC	2305mm	700mm	850/900mm (+100)	560 464	179 159	544W	230V - 50Hz	3650 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox *Inox Shelf*
Cod. 007061 | Cod. 107509V0229

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0929

Separador de Prateleira *Spacer Shelf*
Cod. 107511V0129

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

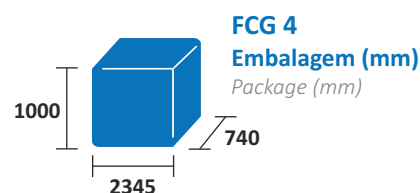
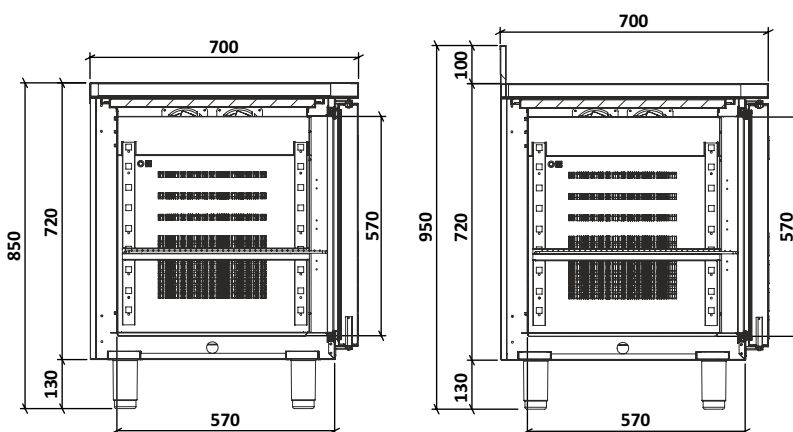
Grupo à Esquerda *Motor on Left*

Sem Grupo *Without Motor*

Gaveta Zona Motor *Motor Area Drawer*

Costas em Inox 4P *Back in Stainless Steel*

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	36	16	32


-15°C
-22°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



FCG 4 PO



FCG 4 PO ALC

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801131V0129	FCG 4 PO	Não <i>No</i>	5	L1	D
801131V0229	FCG 4 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	L1	D

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Bancadas Baixas Counter Bases

Características Técnicas

BRGB 12|16|20 PO

- Dimensões Interiores
BRGB 12 | W755 x D575 x H330mm
BRGB 16 | W1155 x D575 x H330mm
BRGB 20 | W1555 x D575 x H330mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Pés Reguláveis em Inox
- 1 Gaveta 2/3 por Porta de Série
- Capacidade
BRGB | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

BRGB 12|16|20 PO

- Internal Dimension
BRGB 12 | W755 x D575 x H330mm
BRGB 16 | W1155 x D575 x H330mm
BRGB 20 | W1555 x D575 x H330mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Inox Adjustable Feet
- Standard 1 Drawer 2/3 by Door
- Capacity
BRGB | GN 1/1 - 325x530mm

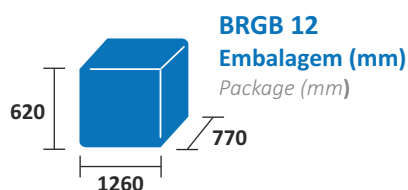
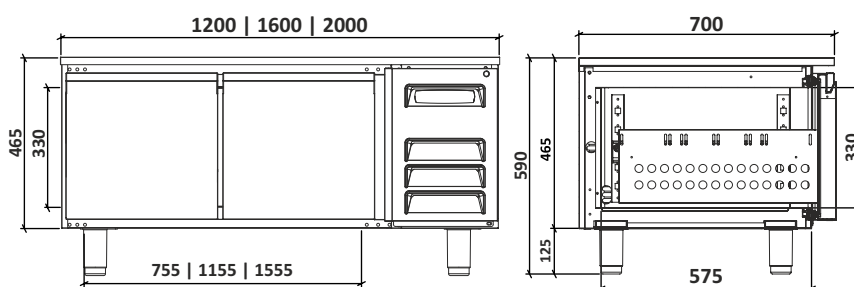
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Gavetas Drawers	Termostato Thermostat	Gás Gas
801044_100	BRGB 12 PO	1200mm	700mm	590/640mm	144 122	100 87	175W	230V - 50Hz	640 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801045_100	BRGB 16 PO	1600mm	700mm	590/640mm	220 183	124 106	240W	230V - 50Hz	660 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801046_100	BRGB 20 PO	2000mm	700mm	590/640mm	296 244	150 126	240W	230V - 50Hz	840 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

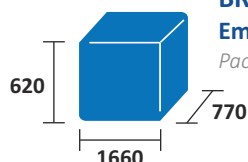
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

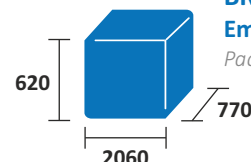
Cod. 129001



BRGB 12
Embalagem (mm)
Package (mm)



BRGB 16
Embalagem (mm)
Package (mm)



BRGB 20
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	81	33	72

Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	75	21	45

Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	51	21	45


**-2°C
+8°C**
 Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



BRGB 12 PO



BRGB 16 PO



BRGB 20 PO

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801044_100	BRGB 12 PO	5	M1	B
801045_100	BRGB 16 PO	5	M1	B
801046_100	BRGB 20 PO	5	M1	C

Excel Line

Bancadas Preparação de Gastronomia - Linha 700

Gastronomy Preparation Counter - Line 700

Características Técnicas

Bancadas Preparação de Gastronomia 1500 - 2000

- Dimensões Interiores
BPG 1500 | W925 x D550 x H565mm
BPG 2000 | W1430 x D550 x H565mm
- Frio Ventilado na parte Inferior e Estático na parte Superior
- 2 Setpoints diferentes Ajustáveis para parte Superior e Inferior
- Motor Extraível à Direita
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BPG 1500 | 8 = GN 1/4 - 162x265mm
BPG 2000 | 11 = GN 1/4 - 162x265mm
- Capacidade Interior | GN 1/1 - 325x530mm
- Containers Não Incluídos

Technical Features

Countertop Food Preparation 1500 - 2000

- Internal Dimension
BPG 1500 | W925 x D550 x H565mm
BPG 2000 | W1430 x D550 x H565mm
- Ventilated Cold on Bottom Area and Static on Top Counter
- 2 Different Adjustable Setpoints for Top and Bottom Areas
- Extractable Motor on Right
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel for Each Door
- Capacity
BPG 1500 | 8 = GN 1/4 - 162x265mm
BPG 2000 | 11 = GN 1/4 - 162x265mm
- Interior Capacity | GN 1/1 - 325x530mm
- Containers Not Included

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801017_200	BPG 1500	1500mm	700mm	1073mm	356 310	158 145	208W	230V - 50Hz	870 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801018_200	BPG 2000	2000mm	700mm	1073mm	540 460	199 181	240W	230V - 50Hz	900 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Kit Rodas 2 Giratórias s/ Travão + 2 Giratórias c/ Travão

Kit Wheels 2 Swivel without Brake + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

Costas em Inox Back in Stainless Steel

Prateleira Shelf

Cod. 007067_008

Kit Calhas Suporte Prateleira

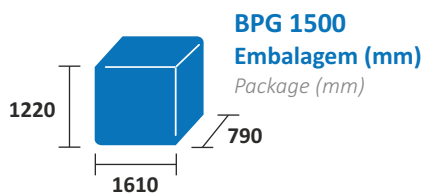
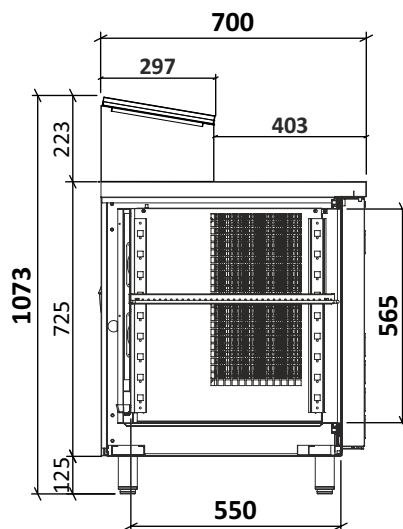
Shelf Holders Kit

Cod. 129038_23

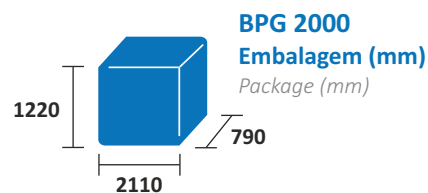
Separador Prateleira

Holders Shelf

Cod. 109979_100



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	34	14	30



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	34	14	30



**Bancada Preparação de
Gastronomia 1500**



**Bancada Preparação de
Gastronomia 2000**

Código Code	Modelo Model	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801017_200	BPG 1500	4	N.A.	N.A.
801018_200	BPG 2000	4	N.A.	N.A.

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

RCG 2 PO | RCG 2 PV SOFTLINE

- Dimensões Internas
- RCG 2 | W810 x D570 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Tampo e Interior em Inox AISI 304
- Exterior em Inox AISI 441
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
- RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

RCG 2 PO | RCG 2 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
- RCG 2 | W810 x D570 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Worktop and Inside Surface in Inox AISI 304
- Outside Surface in Inox AISI 441
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
- RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801123V0429	RCG 2 PO Softline	1390mm	700mm	850/900mm	263 181	105 95	192W	230V - 50Hz	920 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801123V0529	RCG 2 PO ALC Softline	1390mm	700mm	850/900mm (+100)	263 181	108 98	192W	230V - 50Hz	920 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801124V0329	RCG 2 PV Softline	1390mm	700mm	850/900mm	263 181	110 100	208W	230V - 50Hz	1621 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801124V0429	RCG 2 PV ALC Softline	1390mm	700mm	850/900mm (+100)	263 181	113 103	208W	230V - 50Hz	1621 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007061 | Cod. 107509V0229

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0929

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107511V0129

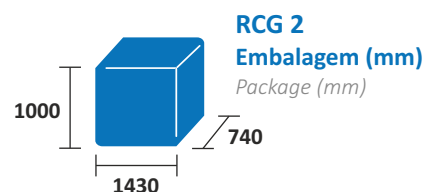
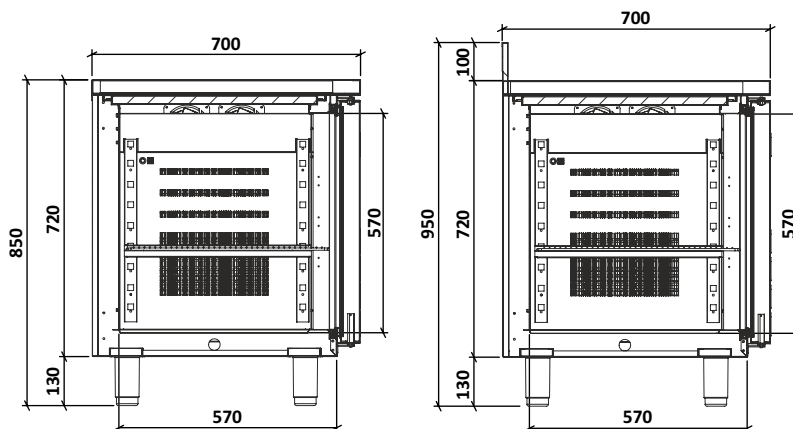
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

Grupo à Esquerda Motor on Left

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 2P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	54	24	48


 -2°C | +1°C
 +8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
 Temperature Settings



**RCG 2 PO
SOFTLINE**



**RCG 2 PV ALC
SOFTLINE**

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801123V0429	RCG 2 PO Softline	Não No	5	M1	C
801123V0529	RCG 2 PO ALC Softline	Sim Yes	5	M1	C
801124V0329	RCG 2 PV Softline	Não No	4	M2	A+ C
801124V0429	RCG 2 PV ALC Softline	Sim Yes	4	M2	A+ C

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

RCG 3 PO | RCG 3 PV SOFTLINE

- Dimensões Interiores
RCG 3 | W1270 x D570 x H570mm
- Com e Sem Alçado Superior 100 mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Tampo e Interior em Inox AISI 304
- Exterior em Inox AISI 441
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

RCG 3 PO | RCG 3 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
RCG 3 | W1270 x D570 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Worktop and Inside Surface in Inox AISI 304
- Outside Surface Inox AISI 441
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox for Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801125V0429	RCG 3 PO Softline	1850mm	700mm	850/900mm	413 290	137 122	240W	230V - 50Hz	1095 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801125V0529	RCG 3 PO ALC Softline	1850mm	700mm	850/900mm (+100)	413 290	140 125	240W	230V - 50Hz	1095 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801126V0329	RCG 3 PV Softline	1850mm	700mm	850/900mm	413 290	147 132	256W	230V - 50Hz	1840 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801126V0429	RCG 3 PV ALC Softline	1850mm	700mm	850/900mm (+100)	413 290	150 135	256W	230V - 50Hz	1840 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007061 | Cod. 107509V0229

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0929

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107511V0129

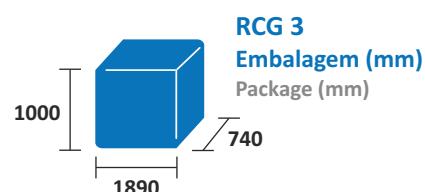
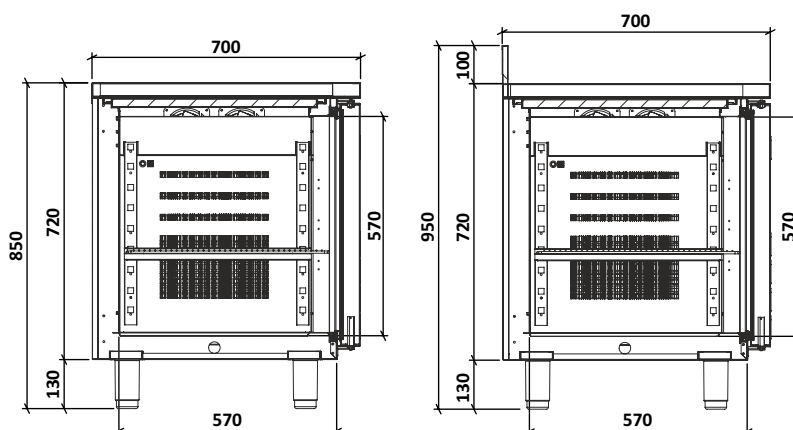
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

Grupo à Esquerda Motor on Left

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 3P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	36	16	32


 -2°C | +1°C
 +8°C | +8°C
 Temperatura
Ajustável
 Temperature Settings



**RCG 3 PO ALC
SOFTLINE**



**RCG 3 PV
SOFTLINE**

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801125V0429	RCG 3 PO Softline	Não No	5	M1	C
801125V0529	RCG 3 PO ALC Softline	Sim Yes	5	M1	C
801126V0329	RCG 3 PV Softline	Não No	4	M2	A+G
801126V0429	RCG 3 PV ALC Softline	Sim Yes	4	M2	A+G

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

RCG 4 PO | RCG 4 PV SOFTLINE

- Dimensões Internas
RCG 4 | W1725 x D570 x H570mm
- Com e Sem Alçado 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Tampo e Interior em Inox AISI 304
- Exterior em Inox AISI 441
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 70mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras Duplo em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

RCG 4 PO | RCG 4 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
RCG 4 | W1725 x D570 x H570mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Worktop and Inside Surface in Inox AISI 304
- Outside Surface Inox AISI 441
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 70mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Double Support in Inox of Shelves
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
RCG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801127V0429	RCG 4 PO Softline	2305mm	700mm	850/900mm	560 385	176 156	263W	230V - 50Hz	1230 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801127V0529	RCG 4 PO ALC Softline	2305mm	700mm	850/900mm (+100)	560 385	179 159	263W	230V - 50Hz	1230 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801128V0329	RCG 4 PV Softline	2305mm	700mm	850/900mm	560 385	190 170	275W	230V - 50Hz	2409 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
801128V0429	RCG 4 PV ALC Softline	2305mm	700mm	850/900mm (+100)	560 385	193 173	275W	230V - 50Hz	2409 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

Acessórios Accessories

Prateleira Shelf | Prateleira Inox Inox Shelf
Cod. 007061 | Cod. 107509V0229

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049V0929

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 107511V0129

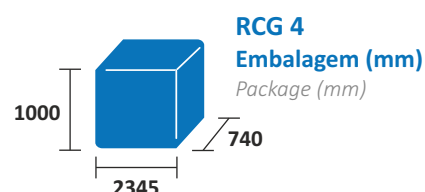
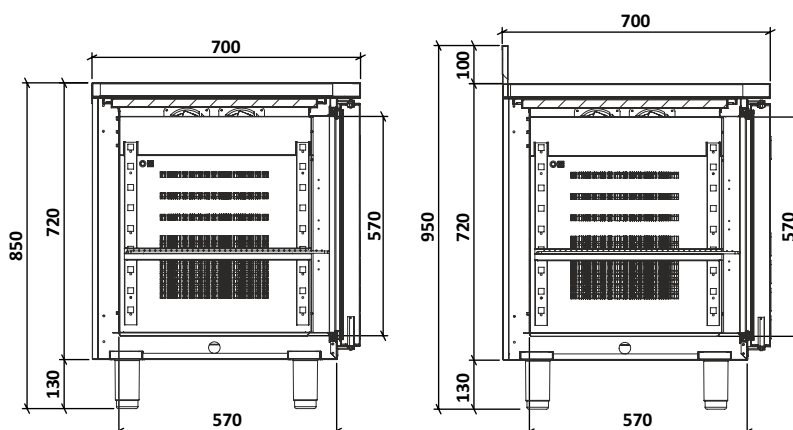
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

Grupo à Esquerda Motor on Left

Gaveta Zona Motor Motor Area Drawer

Costas em Inox 4P Back in Stainless Steel

Inversão Sentido Abertura de Porta
Door Open Reverse



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	36	16	32


-2°C | +1°C
+8°C | +8°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



**RCG 4 PO
SOFTLINE**



**RCG 4 PV ALC
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801127V0429	RCG 4 PO Softline	Não <i>No</i>	5	M1	C
801127V0529	RCG 4 PO ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	5	M1	C
801128V0329	RCG 4 PV Softline	Não <i>No</i>	4	M2	A+ G
801128V0429	RCG 4 PV ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M2	A+ G

Kit gavetas para Bancadas de Trabalho Refrigeradas

*Drawers Kit for
Refrigerated Counter*



RCS | RCG com Kit Gavetas
TRCS 22 - 11 - 33

Código Code	Modelo Model	Linha Line	Largura Interna Internal Width	Profundidade Interna Internal Depth	Altura Interna Internal Height	Gavetas Drawers	Material Material
110076	TRCS 3 x 1/3	600	300mm	444mm	3 x 100mm	1/3 - 1/3 - 1/3	Inox
110077	TRCS 2 x 1/2	600	300mm	444mm	2 x 200mm	1/2 - 1/2	Inox
110078	TRCS 1 x 2/3 + 1 x 1/3	600	300mm	444mm	200mm + 100mm	2/3 - 1/3	Inox
110079	TRCG 3 x 1/3	700	300mm	544mm	3 x 100mm	1/3 - 1/3 - 1/3	Inox
110080	TRCG 2 x 1/2	700	300mm	544mm	2 x 200mm	1/2 - 1/2	Inox
110081	TRCG 1 x 2/3 + 1 x 1/3	700	300mm	544mm	200mm + 100mm	2/3 - 1/3	Inox



**BRGB com Kit Gavetas
TBRGB 2x 1/3**

Código Code	Modelo Model	Linha Line	Largura Interna Internal Width	Profundidade Interna Internal Depth	Altura Interna Internal Height	Gavetas Drawers	Material Material
110072	TBR SB 2x 1/3-60	600	300mm	444mm	2 x 100mm	1/3 - 1/3	Inox
110074	TBR GB 2x 1/3-70	700	300mm	544mm	2 x 100mm	1/3 - 1/3	Inox

FRIO COMERCIAL
COMMERCIAL REFRIGERATION

Bancadas Inox Pastelaria

Pastry Counters



- Para armazenamento de pastelaria fresca e congelada, são a solução ideal para pastelaria e padaria
- Inteiramente em aço inoxidável AISI 304 18/10
- Tampo em aço inox
- Disponíveis com 2 ou 3 portas com 7 pares de corrediças (75mm distância) por porta
- Profundidade 800mm
- Descongelação automática e um dispositivo para evaporação automática da água condensada
- Para Tabuleiros 600x400mm

- For storage of fresh and frozen pastry products, they are the ideal solution for pastry and bakery
- Entirely made in AISI 304 18/10 stainless steel
- Stainless steel work top
- Available in 2 or 3 doors with 7 pairs of runners, (pitch 75mm) by door
- 800 mm depth
- Provided with automatic defrosting and a device for automatic evaporation of condensate water
- For 400x600mm trays

TAP/16 | C20000032



Dimensão
Size W1550 x D800 x H900mm

Capacidade
Capacity 350Lts | 14 x (400x600mm)

Temperatura
Temperature 0/+8°C

Potência | Tensão | Freq.
Power | Tension | Freq. 335W | 230V | 50Hz

Classe energética
Energy Class **B**

Gás
Gas R290

Peso
Weight 161 | 186Kg

TAP/21 | C20000034



Dimensão
Size W2100 x D800 x H900mm

Capacidade
Capacity 525Lts | 21 x (400x600mm)

Temperatura
Temperature 0/+8°C

Potência | Tensão | Freq.
Power | Tension | Freq. 335W | 230V | 50Hz

Classe energética
Energy Class **B**

Gás
Gas R290

Peso
Weight 203 | 233Kg

TAPBT/16 | C20000033



Dimensão
Size W1550 x D800 x H900mm

Capacidade
Capacity 350Lts | 14 x (400x600mm)

Temperatura
Temperature -15/-20°C

Potência | Tensão | Freq.
Power | Tension | Freq. 520W | 230V | 50Hz

Classe energética
Energy Class **E**

Gás
Gas R290

Peso
Weight 161 | 186Kg

TAPBT/21 | C20000035



Dimensão
Size W2100 x D800 x H900mm

Capacidade
Capacity 525Lts | 21 x (400x600mm)

Temperatura
Temperature -15/-20°C

Potência | Tensão | Freq.
Power | Tension | Freq. 1075W | 230V | 50Hz

Classe energética
Energy Class **F**

Gás
Gas R290

Peso
Weight 214 | 233Kg

- Esta bancada de preparação foi projetada para preservar os ingredientes de saladas e pratos frios
- Construção em aço inox
- Todos os modelos dispõem de separadores GN, possibilitando a aplicação de containers inferiores a GN 1/1
- Tábua de corte do lado de serviço
- Tampa com dobradiças para proteger os alimentos entre as preparações
- Modelo 900T2 + GL contém um topo em vidro com prateleira intermédia

- This prep counter is designed to preserve salad ingredients and cold dishes
- Stainless steel construction
- All models have GN separators, allowing the application of containers smaller than GN 1/1
- Includes a cutting board on the service side
- Hinged lid to protect food between preparations
- Model 900T2 + GL contains a glass top with intermediate shelf



Saladete 900T2 + GL | C20000067

 *Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão
Size W900 x D700 x H845(+425)mm

Capacidade
Capacity 250 Lts
2 x GN 1/1 + 3 x GN1/6 - 150mm

Temperatura
Temperature 0°C - 10°C

Potência
Power 187W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V/50Hz

Peso
Weight 88,9Kg

Saladete 900T2 | C20000065_002

 *Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão
Size W910 x D700 x H887mm

Capacidade
Capacity 260 Lts
2 x GN 1/1 + 3 x GN1/6 - 150mm

Temperatura
Temperature 0°C - 10°C

Potência
Power 204W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V/50Hz

Peso
Weight 61,2Kg

Saladete 1365T3 | C20000066_002

 *Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão
Size W1365 x D700 x H887mm

Capacidade
Capacity 390 Lts
4 x GN 1/1 - 150mm

Temperatura
Temperature 0°C - 10°C

Potência
Power 321W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220V-240V/50Hz

Peso
Weight 90Kg

Bancadas Preparação de Pizza

Pizza Preparation Counter



- Para satisfazer as necessidades do mercado, estudadas especificamente para garantir a perfeita conservação de massas para pão ou pizzas
- Vitrina superior refrigerada para manter os ingredientes frescos, com capacidade de 6 ou 9 x GN 1/3
- Tampo em granito com alçado posterior e laterais com 160mm de altura
- Bancada Refrigerada fabricada em aço inox, com capacidade interna para tabuleiros 600x400mm
- Sistema de refrigeração "HSS"
- Zona neutra de gavetas nos modelos PC/150C e PC/200C para "descanso" da massa

- To satisfy market needs, specifically designed to guarantee the perfect conservation of bread and pizza doughs
- Top refrigerated display cabinet to keep ingredients fresh, with capacity up to 6 x 1/3 GN (not included)
- Granite top with 160mm high back and sides elevation
- Refrigerated bench made of stainless steel, with internal capacity for 600x400mm trays
- "HSS" Cooling System
- Automatic defrosting
- Drawers with neutral zone on models PC/150C and PC/200C to dough rest

PC/150C | C22000068



*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão

Size

W1500 x D820 x H1500mm

Volume

Volume

175 Lts

Capacidade

Capacity

1 Prateleira Shelf x (600x400mm)
7 Gavetas Drawers x (600x400mm)
6 Containers GN 1/3

Temperatura

Temperature

+2/+8°C

Potência

Power

312W + 155W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Classe energética

Energy Class



Gás

Gas

R290

Peso

Weight

407 | 434Kg

PC/150 | C22000069



*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão

Size

W1500 x D820 x H1500mm

Volume

Volume

350 Lts

Capacidade

Capacity

2 Prateleira Shelf x (600x400mm)
6 Containers GN 1/3

Temperatura

Temperature

+2/+8°C

Potência

Power

335W + 155W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Classe energética

Energy Class



Gás

Gas

R290

Peso

Weight

407 | 434Kg



- Vitrina superior Refrigerada
- Refrigerated top display



- Bloco de gavetas
- Drawers Unit



Sistema de refrigeração Cooling System "HSS"

Sistema de refrigeração estático que garante uniformidade de temperatura e nível de humidade relativa perfeitos para massas

Static cooling system that guarantees a perfect temperature uniformity and relative humidity level to dough



PC/200C | C22000070

 *Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão
Size W2000 x D820 x H1500mm

Volume
Volume 350 Lts

Capacidade
Capacity 2 Prateleira Shelf x (600x400mm)
7 Gavetas Drawers x (600x400mm)
9 Containers GN 1/3

Temperatura
Temperature +2/+8°C

Potência
Power 335W + 155W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V | 50Hz

Classe energética
Energy Class **E**

Gás
Gas R290

Peso
Weight 410 | 440Kg

PC/215 | C22000004

 *Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão
Size W2150 x D820 x H1500mm

Volume
Volume 525 Lts

Capacidade
Capacity 3 Prateleira Shelf x (600x400mm)
9 Containers GN 1/3

Temperatura
Temperature +2/+8°C

Potência
Power 335W + 155W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V | 50Hz

Classe energética
Energy Class **E**

Gás
Gas R290

Peso
Weight 410 | 440Kg



Armários Inox - Peixe

Stainless Steel Fridges - Fish



- Armários de armazenamento de peixe para cozinhas profissionais
- Sistema tropicalizado de refrigeração com um poderoso compressor de baixo ruído
- Fabricado em aço inoxidável com isolamento 75 mm em poliuretano de alta densidade
- Fechadura com chave e iluminação LED
- Para Tabuleiros de peixe GN 1/1x150mm
- 12 tabuleiros incluídos por porta

- Fish storage cabinets for professional kitchens
- Tropicalized system refrigeration with a powerful low-noise compressor
- Made in stainless steel with 75mm thick insulating core high-density polyurethane
- Key lock and LED lighting
- For GN 1/1 fish trays
- 12 fish trays included by door

XFI/70 | C20000017



Dimensão

Size

W750 x D820 x H2050mm

Volume

Volume

700Lts

Capacidade

Capacity

12 x GN1/1 - 150mm

Temperatura

Temperature

-4/+4°C

Potência

Power

185W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Classe energética

Energy Class

C

Gás

Gas

R290

Peso

Weight

157 | 171Kg

XFI/140 | C20000018



Dimensão

Size

W1470 x D820 x H2050mm

Volume

Volume

1400Lts

Capacidade

Capacity

24 x GN1/1 - 150mm

Temperatura

Temperature

-4/+4°C

Potência

Power

275W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Classe energética

Energy Class

C

Gás

Gas

R290

Peso

Weight

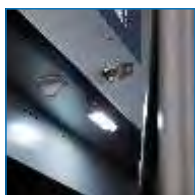
183 | 203Kg



- Sistema tropicalizado de refrigeração
- Tropicalized system refrigeration



- Refrigeração com ventilação indirecta/suave
- Refrigeration with indirect/soft ventilation



- Fechadura com chave e iluminação LED
- Key lock and LED lighting

- Indispensável para qualquer profissional de pastelaria e gelado
- Painel de controlo permite a monitorização constante da temperatura dentro do armário
- A ventilação indirecta garante não comprometer as características do produto
- Inteiramente em aço inoxidável com isolamento de 75 mm de espessura
- Para Tabuleiros 600x400mm ou 600x800mm
- Modelo ARG/30 para tabuleiros 560x740mm

- Indispensable for any professional pastry and gelato
- The electronic control panel enables constant monitoring of the temperature inside the cabinet
- The indirect ventilation ensures does not compromise the characteristics of the product
- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel and with 75mm thick insulation
- For 400x600mm and 600x800mm trays
- Model ARG/30 to 560x740mm trays



ARP/20 | C20000019

 *Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão Size	W790 x D690 x H2140mm
Volume Volume	500Lts
Capacidade Capacity	20 x (600x400mm)
Temperatura Temperature	-2/+8°C
Potência Power	500W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Classe energética Energy Class	D
Gás Gas	R290
Peso Weight	125 140Kg

ARP/40 | C20000020

 *Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão Size	W790 x D1080 x H2140mm
Volume Volume	900Lts
Capacidade Capacity	20 x (600x800mm) 40 x (600x400mm)
Temperatura Temperature	-2/+8°C
Potência Power	715W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Classe energética Energy Class	C
Gás Gas	R290
Peso Weight	200 220Kg

ARP/20B | CFR003V0001

 *Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão Size	W790 x D690 x H2110mm
Volume Volume	500Lts
Capacidade Capacity	20 x (600x400mm)
Temperatura Temperature	-10/-22°C
Potência Power	795W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Classe energética Energy Class	E
Gás Gas	R290
Peso Weight	125 140Kg

Armários Inox - Pastelaria e Gelataria

Stainless Steel Fridges - Pastry and Ice Cream



ARP/40B | C20000022



*Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão <i>Size</i>	W790 x D1080 x H2140mm
Volume <i>Volume</i>	900Lts
Capacidade <i>Capacity</i>	20 x (600x800mm) 40 x (600x400mm)
Temperatura <i>Temperature</i>	-10/-22°C
Potência <i>Power</i>	1200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Classe energética <i>Energy Class</i>	D
Gás <i>Gas</i>	R290
Peso <i>Weight</i>	188 202Kg

ARG/30 | C20000023



*Modelo para Gelados | Model for Ice Cream



Dimensão <i>Size</i>	W780 x D900 x H2110mm
Volume <i>Volume</i>	750Lts
Capacidade <i>Capacity</i>	54 x 5Lts (360x160x120mm)
Temperatura <i>Temperature</i>	-10/-22°C
Potência <i>Power</i>	880W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Classe energética <i>Energy Class</i>	D
Gás <i>Gas</i>	R290
Peso <i>Weight</i>	160 180Kg



- Modelo Pastelaria com 20 pares de corredeiras
- Pastry model with 20 pair of runners



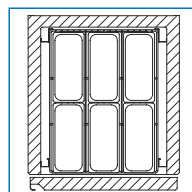
- Modelo Gelados fornecido com 5 prateleiras
- Gelato model supplied with 5 shelves



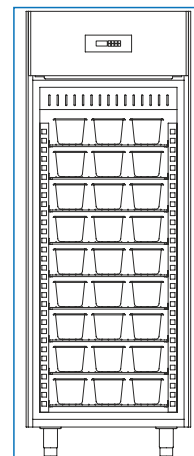
- Controlo eletrónico da temperatura
- Electronic Temperature control



- Refrigeração com ventilação indirecta/suave
- Refrigeration with indirect/soft ventilation



- Modelo Gelados com capacidade para 54 containers de 5Lts/cada (360x160x120mm)
- Gelato model with capacity to 54 containers of 5Lts/each (360x160x120mm)



- Ferramenta essencial para padaria, pastelaria e pizzeria profissional
- Projectada para a melhor gestão do ciclo de levedura, controlo de temperatura, conservação e humidade relativa do ar com segurança e precisão.
- Inteiramente em aço inoxidável AISI 304 18/10, com isolamento em poliuretano de alta densidade de 75mm de espessura
- A humidade interna é produzida, controlada e regulada pelo painel de controlo eletrónico.
- Para tabuleiros de 400x600mm e 600x800mm

- Essential tool in pastry, bakery and pizzeria professional
- Designed for the best management of the proving cycle, controlling temperature, conservation and relative humidity with maximum security and precision
- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel and with 75mm thick high density polyurethane insulation.
- The inside humidity is produced, controlled and regulated by the electronic control panel.
- For 400x600mm and 600x800mm trays



AFLV/20 | C20000024

 *Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão Size	W790 x D690 x H2140mm
Volume Volume	500Lts
Capacidade Capacity	20 x (600x400mm)
Temperatura Temperature	-10/+35°C
Controlo de humidade Humidity control	65-90rH%
Potência Power	1250W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Gás Gas	R290
Peso Weight	135 154Kg

AFLV/40 | C20000025

 *Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão Size	W790 x D1080 x H2140mm
Volume Volume	900Lts
Capacidade Capacity	40 x (600x400mm)
Temperatura Temperature	-10/+35°C
Controlo de humidade Humidity control	65-90rH%
Potência Power	1785W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Gás Gas	R290
Peso Weight	189 206Kg



- 20 pares de suportes para tabuleiros incluídos
- 20 pairs of runners included



- Refrigeração com ventilação indirecta/suave
- Refrigeration with indirect/soft ventilation

Abatedor de Temperatura - Linha Basic

Blast Freezer - Basic Line



- Valioso aliado que permite armazenar alimentos frescos intactos com a máxima higiene e flexibilidade, protegendo-os de contaminação bacteriana e prolongando a sua qualidade
- Sistema de descongelação automático com pausa
- Altura entre bandejas 67mm
- Ciclo de trabalho por tempo ou por sonda (Standard nos modelos BCB/05 | 10 e 15)

- Valuable ally which allows fresh foods to be stored intact with maximum hygiene and flexibility, protected from bacterial contamination, lengthening their keeping qualities
- Defrosting system automatic with pause
- Height between trays 67mm
- Work cycle for time or for probe (Standard in models BCB/05 | 10 e 15)

BCB/03 | C12004029



Dimensão

Size

W650 x D670 x H670mm

Capacidade Tabuleiros

Trays Capacity

3 x GN 1/1

Rendimento | Temp. +32°

Yield | Temp +32°

+90°/+3°C=10Kg | +90°/-18°C=7Kg

Potência

Power

800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Gás

Gas

R452a

Peso

Weight

70 | 82Kg

BCE/05 | C20000036



*Modelo especial de encaixe (altura 830mm) | Special model to be embeded (height 830mm)



Dimensão

Size

W800 x D700 x H830mm

Capacidade Tabuleiros

Trays Capacity

5 x GN 1/1 | 5 x (600x400mm)

Rendimento | Temp. +32°

Yield | Temp +32°

+90°/+3°C=16Kg | +90°/-18°C=10Kg

Potência

Power

1015W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Gás

Gas

R452a

Peso

Weight

83 | 95Kg

BCB/05 | C12004028



Dimensão

Size

W800 x D700 x H900mm

Capacidade Tabuleiros

Trays Capacity

5 x GN 1/1 | 5 x (600x400mm)

Rendimento | Temp. +32°

Yield | Temp +32°

+90°/+3°C=18Kg | +90°/-18°C=11Kg

Potência

Power

1280W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Gás

Gas

R452a

Peso

Weight

83 | 95Kg

BCB/10 | C12004031


Dimensão <i>Size</i>	W800 x D780 x H1700mm
Capacidade Tabuleiros <i>Trays Capacity</i>	10 x GN 1/1 10 x (600x400mm)
Rendimento Temp. +32° <i>Yield Temp +32°</i>	+90°/+3°C=34Kg +90°/-18°C=22Kg
Potência <i>Power</i>	2245W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Gás <i>Gas</i>	R452a
Peso <i>Weight</i>	155 168Kg

BCB/15 | 700208_008


*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D780 x H2000mm
Capacidade Tabuleiros <i>Trays Capacity</i>	15 x GN 1/1 15 x (600x400mm)
Rendimento Temp. +32° <i>Yield Temp +32°</i>	+90°/+3°C=50Kg +90°/-18°C=38Kg
Potência <i>Power</i>	3615W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Gás <i>Gas</i>	R452a
Peso <i>Weight</i>	171 185Kg

Linha BASIC | BASIC Line

- A linha BASIC é o aparelho ideal para chefs, chefs pasteleiros e de gelados que precisam de confiabilidade e simplicidade. Uma ampla variedade de produtos, desde abatedores de bancada com capacidade para 3 bandejas GN 1/1 até o com capacidade para 15 bandejas GN 1/1 ou 400x600mm.
- Pannel de controlo electrónico simplificado e intuitivo
 - Permite que os ciclos de arrefecimento sejam definidos extremamente rápido
 - O arrefecimento pode ser seleccionado por tempo ou de acordo com uma sonda inserida no núcleo do produto

The BASIC range is the ideal appliance for chefs, pastry chefs and ice cream makers who need reliability and simplicity. A wide range of products, from small countertop freezers with capacity for three GN 1/1 trays to the capacity for fifteen GN 1/1 or 400x600mm trays.

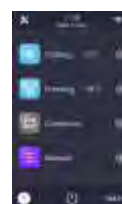
- Simplified electronic control panel and intuitive, which allows chilling cycles to be set extremely rapidly
- Chilling can be selected by time or according to a probe inserted in the core of the product


Linha TOP | TOP Line

- A linha TOP é a melhor que a tecnologia de refrigeração pode oferecer em termos de desempenho e funcionalidade. Equipados com sistemas eléctricos que podem lidar com grandes quantidades, garantindo a máxima confiabilidade.
- Pannel de controlo Touchscreen, multifuncional e com 8 idiomas
 - Além de controlar as principais funções, permite que a ventilação seja regulada durante o processo de arrefecimento/congelamento
 - Possibilidade de memorizar até 100 programas de trabalho (10 favoritos) e alarmes HACCP
 - Também existem programas especiais disponíveis: ciclo contínuo de gelado, ciclo de higienização de peixes e sistema de auto-diagnóstico

The TOP range of blast freezers are the best that cooling technology can offer in terms of performance and functionality. Fitted with powered systems which can handle even large quantities, ensuring maximum reliability.

- Multifunction and multilingual (8 languages) touchscreen control panel
- Besides controlling the main functions, the allows ventilation to be regulated during the chilling/ freezing process
- Possibility to memorized up to 100 working programs (10 favorites), and HACCP alarms to be set
- There are also available special programs like: continuous cycle for ice cream, fish sanitizing cycle and a self-diagnostic system.



Abatedor de Temperatura - Linha Top

Blast Freezer - Top Line



- Abatedores de temperatura que permitem manter intacta a estrutura celular do alimento, garantindo a sua preservação
- Control touch com 100 programas
- Programas especiais para gelataria e peixe
- Sistema de auto diagnóstico
- Sistema de descongelação automática com gás quente
- Altura entre bandejas 67mm
- Ciclo de trabalho por tempo ou por sonda
- Gás: R452a

- Blast Freezers allows through the cellular structure of the food intact, guaranteeing its preservation
- Touch control with 100 working programs
- Special programs for ice cream and fish
- Self-diagnostic system
- Defrosting system automatic with hot gas
- Height between trays 67mm
- Work cycle for time or for probe
- Gas: R452a

BCT/05 | C20000037_000

**Dimensão**

Size

W800 x D720 x H900mm

Capacidade Tabuleiros

Trays Capacity

5 x GN 1/1 | 5 x (600x400mm)

Rendimento | Temp. +32°

Yield | Temp +32°

+90°/+3°C=26Kg | +90°/-18°C=16Kg

Potência

Power

1260W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

105 | 120Kg

BCT/10 | C20000038_000



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug

**Dimensão**

Size

W800 x D800 x H1700mm

Capacidade Tabuleiros

Trays Capacity

10 x GN 1/1 | 10 x (600x400mm)

Rendimento | Temp. +32°

Yield | Temp +32°

+90°/+3°C=43Kg | +90°/-18°C=32Kg

Potência

Power

3480W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

170 | 194Kg

BCT/15 | C20000039_000



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug

**Dimensão**

Size

W800 x D800 x H2000mm

Capacidade Tabuleiros

Trays Capacity

15 x GN 1/1 | 15 x (600x400mm)

Rendimento | Temp. +32°

Yield | Temp +32°

+90°/+3°C=70Kg | +90°/-18°C=55Kg

Potência

Power

4645W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

200 | 254Kg

- Projectados para atender à necessidade de arrefecimento rápido nas áreas de preparação de alimentos de média a grande escala, para cozinhas de restaurantes e fabricantes de pão e pastelaria semi industriais
- Construídos inteiramente em aço inox, são equipados com rampas para carrinhos e unidades condensadoras de alto desempenho
- Pannel de controlo multifuncional com 8 idiomas, permite a personalização e alteração do ciclo de trabalho mesmo em funcionamento
- Ligação Wi-Fi para gestão do trabalho na Cloud de série

- Designed to meet the need for rapid chilling in medium to large-scale food preparation areas, from restaurant kitchens to semi industrial bread and pastry manufacturers
- Built entirely in stainless steel, are fitted with insulated floor with ramps for trolleys and high-performance condensing units
- Screen control board multifunctional in 8 languages, allows the personalization and the modification also during the functioning of the working cycle
- Standard Wi-Fi connection for working management through Cloud



BCC/4008 | C20000040

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W890 x D1320 x H2420mm

Dimensão interna

Internal Size

W710x860x1870mm

Capacidade carros

Trolleys Capacity

1 x GN 2/1 | 1 x (600x800mm)

Rendimento | Temp. +32°

Yield | Temp +32°

+90°/+3°C=95Kg | +90°/-18°C=75Kg

Potência

Power

4999W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

477 | 522Kg

BCC/4014 | C20000041

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W1340 x D1350 x H2390mm

Dimensão interna

Internal Size

W700x960x2000mm

Capacidade carros

Trolleys Capacity

1 x GN 2/1 | 1 x (600x800mm)

Rendimento | Temp. +32°

Yield | Temp +32°

+90°/+3°C=150Kg | +90°/-18°C=130Kg

Potência

Power

8400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

905 | 967Kg

BCC/8027 | C20000042

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W1600 x D2250 x H2430mm

Dimensão interna

Internal Size

W900x1800x2000mm

Capacidade carros

Trolleys Capacity

2 x GN 2/1 | 2 x (600x800mm)

Rendimento | Temp. +32°

Yield | Temp +32°

+90°/+3°C=270Kg | +90°/-18°C=250Kg

Potência

Power

14150W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

1490 | 1552Kg

Máquinas de Gelo | Gelo em Cubo Perfurado

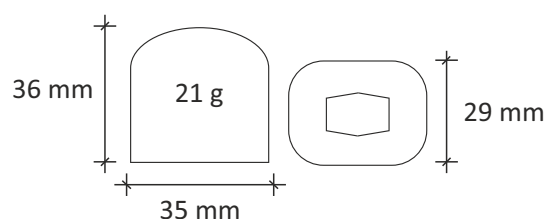
Ice Machine | Hollow Cubes

SIMAG



- Cubo de gelo oco no centro, permite um arrefecimento mais rápido da bebida
- Adequado para bebidas concentradas, sendo amplamente utilizado em bares, cafés e restaurantes
- Estrutura em aço inoxidável
- Bomba de água vertical
- Interruptor Geral (exceto SDE 18)
- Fácil acesso aos componentes
- Baixo consumo de Energia e Água
- Filtro de ar lavável (exceto SDE 18/24)

- Ice cube hollow in the center, allows faster cooling of the drink
- Suitable for concentrated drinks, it is widely used in bars, cafes and restaurants
- Stainless Steel Bodywork
- Vertical pump
- Main Switch (except SDE 18)
- Easily accessible components
- Low Power and Water Consumption
- Washable air filter (except SDE 18/24)



SDE 18 | C18010000



*Modelo sem Interruptor Geral | Model without Main Switch



Dimensão

Size

W334 x D457 x H554mm

Produtividade

Productivity

18 Kg/24h

Armazenamento

Storage

4 Kg / 190 cubos cubes

Potência

Power

280W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

28 | 33Kg

SDE 24 | C18010000_001



Dimensão

Size

W334 x D457 x H599mm

Produtividade

Productivity

24 Kg/24h

Armazenamento

Storage

6 Kg / 290 cubos cubes

Potência

Power

310W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

28 | 33Kg

SDE 30 | C20000010



Dimensão Size	W336 x D457 x H599mm
Produtividade Productivity	30 Kg/24h
Armazenamento Storage	6 Kg / 290 cubos <i>cubes</i>
Potência Power	380W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	28 33Kg

SDE 34 | C18010000_002



Dimensão Size	W379 x D555 x H639mm
Produtividade Productivity	32 Kg/24h
Armazenamento Storage	12 Kg / 570 cubos <i>cubes</i>
Potência Power	360W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	40 45Kg

SDE 40 | C18010000_003



Dimensão Size	W379 x D555 x H729mm
Produtividade Productivity	38 Kg/24h
Armazenamento Storage	12 Kg / 570 cubos <i>cubes</i>
Potência Power	350W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	40 47Kg

SDE 50 | C18010000_004



Dimensão Size	W486 x D575 x H811mm
Produtividade Productivity	47 Kg/24h
Armazenamento Storage	17 Kg / 810 cubos <i>cubes</i>
Potência Power	430W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	45 53Kg

Máquinas de Gelo | Gelo em Cubo Perfurado

Ice Machines | Hollow Cubes

SIMAG

SDE 64 | C18010000_005

**Dimensão***Size***W486 x D575 x H905mm****Produtividade***Productivity***63 Kg/24h****Armazenamento***Storage***20 Kg / 950 cubos *cubes*****Potência***Power***580W****Tensão | Freq.***Tension | Freq.***230V/50Hz****Peso***Weight***48 | 57Kg**

SDE 100 | C18010000_007

**Dimensão***Size***W670 x D595 x H982mm****Produtividade***Productivity***100 Kg/24h****Armazenamento***Storage***30 Kg / 1430 cubos *cubes*****Potência***Power***830W****Tensão | Freq.***Tension | Freq.***230V/50Hz****Peso***Weight***63 | 74Kg**

SDE 170 | CFR007V0002

**Dimensão***Size***W1042 x D575 x H982mm****Produtividade***Productivity***165 Kg/24h****Armazenamento***Storage***50 Kg / 2380 cubos *cubes*****Potência***Power***1200W****Tensão | Freq.***Tension | Freq.***230V/50Hz****Peso***Weight***94 | 110Kg**

SDE 220 | CFR007V0003

**Dimensão***Size***W1042 x D575 x H1132mm****Produtividade***Productivity***215 Kg/24h****Armazenamento***Storage***68 Kg / 3240 cubos *cubes*****Potência***Power***1800W****Tensão | Freq.***Tension | Freq.***230V/50Hz****Peso***Weight***131 | 148Kg**

- Cubo compacto, ocupa um grande volume no copo e tem a vantagem de derreter lentamente
- Ideal para bebidas em bares, cafés, restaurantes, discotecas ou hotéis
- Estrutura em aço inoxidável
- Bomba de água vertical
- Interruptor Geral (exceto SCE 20/30)
- Fácil acesso aos componentes
- Baixo consumo de Energia e Água
- Sistema de descongelamento duplo
- Sistema Xsafe incluído (exceto SCE 20)

- Compact cube, take a large volume in the glass and has the advantage to slowly melt
- Ideal for drinks in bars, cafes, restaurants, nightclubs or hotels
- Stainless Steel Bodywork
- Vertical pump
- Main Switch (except SCE 20/30)
- Easily accessible components
- Low Power and Water Consumption
- Double defrosting system
- Xsafe sistem included (except SCE 20)



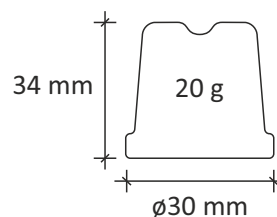
Sistema Xsafe

XSafe é um sistema de higienização totalmente natural que funciona num ciclo de limpeza 24 horas por dia, 7 dias por semana, mantendo o equipamento limpo e seguro, destruindo mais de 99% dos vírus e bactérias. A formação de mofo, fungos e odores é eliminada graças ao dispositivo XSafe integrado nos modelos SCE OX.

Xsafe Sistem

Xsafe is a totally natural sanitation system which works in a endless cleaning cycle 24/7 keeping the equipment clean and safe destroying over 99% of viruses and bacteria.

The formation of mold, mildens, yeast, slime and odours got eliminated thanks to the integrated XSafe device in the SCE OX models.



SCE 20 | C20000004

 *Modelo sem Interruptor Geral | Model without Main Switch



Dimensão

Size

W333 x D457 x H559mm

Produtividade

Productivity

20 Kg/24h

Armazenamento

Storage

6 Kg / 300 cubos cubes

Potência

Power

280W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

28 | 33Kg

SCE 30 OX | C20000005_000

 *Modelo sem Interruptor Geral | Model without Main Switch



Dimensão

Size

W390 x D515 x H640mm

Produtividade

Productivity

31 Kg/24h

Armazenamento

Storage

9 Kg / 430 cubos cubes

Potência

Power

430W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

31 | 37Kg

Máquinas de Gelo | Gelo em Cubo Maciço

Ice Machines | Full Cubes

SIMAG

SCE 40 OX | C20000006_000

**Dimensão**

Size

W467 x D570 x H690mm

Produtividade

Productivity

40 Kg/24h

Armazenamento

Storage

15 Kg / 750 cubos *cubes***Potência**

Power

650W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

35 | 41Kg

SCE 50 OX | C20000007_000

**Dimensão**

Size

W467 x D570 x H880mm

Produtividade

Productivity

48 Kg/24h

Armazenamento

Storage

22 Kg / 1100 cubos *cubes***Potência**

Power

620W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

38 | 44Kg

SCE 65 OX | C20000008_000

**Dimensão**

Size

W467 x D570 x H880mm

Produtividade

Productivity

58 Kg/24h

Armazenamento

Storage

22 Kg / 1100 cubos *cubes***Potência**

Power

640W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

39 | 45Kg

SCE 105 OX | C20000009_000

**Dimensão**

Size

W700 x D600 x H1062mm

Produtividade

Productivity

88,5 Kg/24h

Armazenamento

Storage

50 Kg / 2500 cubos *cubes***Potência**

Power

1000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

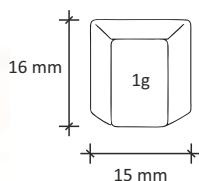
56 | 68Kg

- Gelo ideal para cocktails, smoothies ou refrigerantes, com formato que proporciona o arrefecimento rápido e a absorção de sabores das bebidas
- Estrutura em aço inoxidável
- Controlo eletrónico
- Fácil acesso aos componentes
- Baixo consumo de Energia e Água
- Produção contínua
- Modelos SNM e SMI - teor de água residual 8%

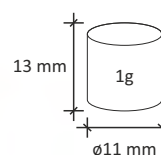
- Ideal ice for cocktails, smoothies or soft drinks, with a format that provides rapid cooling and the absorption of flavors from beverages
- Stainless Steel Bodywork
- Electronic control
- Easily accessible components
- Low Power and Water Consumption
- Continuous production
- Models SNM and SMI - residual water content 8%



GELO MOJO | SMI



GELO NUGGET | SNM



SMI 80 | C22000001



Dimensão Size	W529 x D626 x H880mm
Produtividade Productivity	85 Kg/24h
Armazenamento Storage	25 Kg / 25000 cubos <i>cubes</i>
Potência Power	448W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	51 59Kg

SNM 300 | C22000002



*Modelo vendido sem Silo, compatível com Silos R 250 Página 213 | Model sold whitout bin, Can be assosciated whit bins R 250 Page 213



Dimensão Size	W538 x D663 x H650mm
Produtividade Productivity	270 Kg/24h
Potência Power	1250W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	78 87Kg

SNM 500 | C22000003



*Modelo vendido sem Silo, compatível com Silos R 400 Página 213 | Model sold whitout bin, Can be assosciated whit bins R 400 Page 213



Dimensão Size	W538 x D663 x H790mm
Produtividade Productivity	570 Kg/24h
Potência Power	2250W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	95 103Kg

Máquinas de Gelo | Gelo Granulado

Ice Machines | Flake Ice

SIMAG



- Gelo ideal para exposição de peixe, buffets e utilização em hospitais
- Estrutura em aço inoxidável
- Controlo eletrónico
- Fácil acesso aos componentes
- Baixo consumo de Energia e Água
- Produção contínua
- Modelos SPR - teor de água residual 25%
- Modelos SPN - teor de água residual 15%

- Ideal ice for fish exhibition, buffets and hospital use
- Stainless Steel Bodywork
- Electronic control
- Easily accessible components
- Low Power and Water Consumption
- Continuous production
- Models SPR - residual water content 25%
- Models SPN - residual water content 15%

SPR 80 | C18010002

**Dimensão**

Size

W529 x D626 x H880mm

Produtividade

Productivity

70 Kg/24h

Armazenamento

Storage

25 Kg

Potência

Power

340W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

52 | 59Kg

SPR 120 | CFR007V0004

**Dimensão**

Size

W920 x D594 x H867mm

Produtividade

Productivity

120 Kg/24h

Armazenamento

Storage

55 Kg

Potência

Power

500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

69 | 78Kg

SPR 200 | C18010002_002

**Dimensão**

Size

W920 x D594 x H867mm

Produtividade

Productivity

190 Kg/24h

Armazenamento

Storage

55 Kg

Potência

Power

820W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

73 | 82Kg

SPN 405 | C18010003

*Modelo compatível com Silos R 250 e R 400 | Can be associated whit bins R 250 and R 400



Dimensão Size	W538 x D663 x H650mm
Produtividade Productivity	320 Kg/24h
Potência Power	1200W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	78 87Kg

SPN 605 | C18010003_001

*Modelo compatível com Silos R 250 e R 400 | Can be associated whit bins R 250 and R 400



Dimensão Size	W538 x D663 x H790mm
Produtividade Productivity	600 Kg/24h
Potência Power	2000W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	94 103Kg

R 250 | CFR012V0001



Dimensão Size	W1083 x D824 x H968mm
Armazenamento Storage	252 Kg
Peso Weight	46 63Kg

R 400 | CFR012V0002



Dimensão Size	W1331 x D871 x H1272mm
Armazenamento Storage	478 Kg
Peso Weight	77 100Kg

Máquinas de Gelo | Gelo em Escama

Ice Machines | Flake Ice



- Máquinas de água doce para produção de gelo em escama de espessura regulável entre 1,5 e 3mm
- Bomba de Água
- Quantidade de gelo produzido para temperatura de água 15°C, ambiente 20°C
- 1Lt de Água = 1kg Gelo
- Quadro eléctrico e painel controlo
- Válvula de Expansão
- Unidade condensadora varia consoante os modelos
- Unidade sem cranagem de protecção (sob consulta)

- Fresh water machines to flake ice production with adjusted thickness between 1,5 and 3mm
- Water Pump
- Ice production for Water temperature 15°C, air temperature 20°C
- 1Lt Water = 1kg Ice
- Electrical power and control panel
- Expansion Valve
- Condensing Unit depends on Models
- Unit without Cranage of Protection (on request)



Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Produtividade Productivity	Ø Saída de Gelo Ø Ice Exit	Potência Power	Peso Weight
712010_024	MGFM 400	W1100 x D700 x H760mm	400 Kg/24h	326mm	2200W	160
712010_025	MGFM 600	W1255 x D755 x H835mm	600 Kg/24h	326mm	3300W	197
712010_026	MGFM 1000	W1360 x D1050 x H1000mm	1000 Kg/24h	480mm	5500W	249
712010_027	MGFM 2000	W1404 x D1613 x H1600mm	2000 Kg/24h	480mm	11000W	513
712010_028	MGFM 5000	W3900 x D1220 x H1550mm	5000 Kg/24h	900mm	27500W	1450



- Com Design compacto em cor cinza aço
- Gelo maciço e em forma de cubo
- Tanque de água integrado 2,3 Litros
- Modelo HK 150
- Possibilita 3 tamanhos diferentes de gelo perfurado e em forma cônica:
- S (ø15mm x H35mm)
- M (ø22mm x H35mm)
- L (ø25mm x H35mm)
- Tanque de água integrado 4,5 Litros

- With compact design in steel gray color
- W150 Model
- Clear ice cube form
- 2,3 Liters Integrated water tank
- HK 150 Model
- Allows 3 different sizes of ice tapered hollow taper form
- S (ø15mm x H35mm)
- M (ø22mm x H35mm)
- L (ø25mm x H35mm)
- 4,5 Liters Integrated water tank

W 150 | CFR007V0001



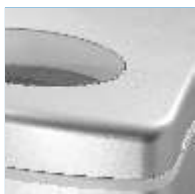
Dimensão <i>Size</i>	W280 x D380 x H345mm
Produtividade <i>Productivity</i>	15Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	1Kg
Potência <i>Power</i>	240W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	10,4Kg

HK 150 | C20000071



Dimensão <i>Size</i>	W375 x D420 x H415mm
Produtividade <i>Productivity</i>	15Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	1,5Kg
Potência <i>Power</i>	320W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	13,9Kg

HK 150



- Óculo para ver o interior
- Eyeglass to see inside



- Painel de controlo digital
- Digital control panel



- Inclui pá de gelo
- Ice shovel Included



- 3 tamanhos diferentes
- 3 different sizes

W 150



- Cor cinza aço
- Colour steel grey



- Tampa de tanque de água
- Lid for water tank



- Inclui pá de gelo
- Ice shovel Included



- Gelo em cubo
- Cubed ice

Arcas Congeladoras

Chest Freezers

- Arcas para uso Profissional
- Isolamento 65mm espessura nos modelos MF 220, MF 290 e MF 380
- Isolamento 90mm nos modelos MF 430 SI e MF 500 SI
- Evaporador estático
- Descongelação manual
- Dreno frontal
- Termostato digital regulável
- Gás R600
- Rodízios

- For professional use
- 65mm thickness of insulation on models MF 220, MF 290 e MF 380
- 90mm thickness of insulation on models MF 430 SI and MF 500 SI
- Static evaporator
- Manual Defrost
- Water drain
- Adjustable digital thermostat
- Gas R600
- Rollers

MF 220 | CFR002V0001



Dimensão Size	W890 x D690 x H860mm
Volume Volume	209 211
Nº Cestos Nº Basket	1
Temperatura Temperature	-17°C/-25°C
Potência Power	81W
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V/50Hz
Consumo Consumption	203kWh/ano year
Classe Energética Energy Class	E
Peso Weight	37 39Kg

MF 290 | CFR002V0002



Dimensão Size	W1090 x D690 x H860mm
Volume Volume	275 278
Nº Cestos Nº Basket	1
Temperatura Temperature	-17°C/-25°C
Potência Power	91W
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V/50Hz
Consumo Consumption	225kWh/ano year
Classe Energética Energy Class	E
Peso Weight	44 47Kg

MF 380 | CFR002V0003



Dimensão Size	W1320 x D690 x H860mm
Volume Volume	349 352
Nº Cestos Nº Basket	1
Temperatura Temperature	-17°C/-25°C
Potência Power	101W
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V/50Hz
Consumo Consumption	247kWh/ano year
Classe Energética Energy Class	E
Peso Weight	48 51Kg

MF 430 SI | CFR002V0004



Dimensão <i>Size</i>	W1510 x D690 x H860mm
Volume <i>Volume</i>	340 344
Nº Cestos <i>Nº Basket</i>	1
Temperatura <i>Temperature</i>	-17°C/-25°C
Potência <i>Power</i>	140W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	242kWh/ano year
Classe Energética <i>Energy Class</i>	E
Peso <i>Weight</i>	49 52Kg

MF 500 SI | CFR002V0005



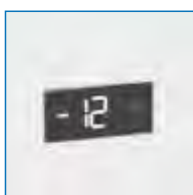
Dimensão <i>Size</i>	W1700 x D690 x H860mm
Volume <i>Volume</i>	393 397
Nº Cestos <i>Nº Basket</i>	1
Temperatura <i>Temperature</i>	-17°C/-25°C
Potência <i>Power</i>	140W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	260kWh/ano year
Classe Energética <i>Energy Class</i>	E
Peso <i>Weight</i>	56 59Kg



- Puxador com fechadura
- Knob with lock



- Cestos
- Baskets



- Termómetro digital
- Digital Thermometer



- Esgoto
- Defrost drain

Arcas Congeladoras

Chest Freezers



- Arcas com portas de correr em vidro
- Isolamento 70mm espessura
- Uso adequado para conservação de gelados
- Publicidade/Logo marca: opcional
- Tampa com fechadura
- Termômetro digital
- 4 Rodas
- Cestos não incluídos

- Chest freezers with glass sliding doors
- 70mm thickness of insulation
- For Ice Cream preservation
- Advertising/Logotype: opcional
- Lid with lock
- Digital thermometer
- 4 Wheels
- Baskets not included

MF 220 PV | C22000023



Dimensão

Size

W843 x D670 x H895mm

Volume

Volume

185 | 222

Máx. Nº Cestos

Max. Nº Basket

2

Temperatura

Temperature

-9°C/-22°C

Potência

Power

115W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V/50Hz

Consumo

Consumption

712kWh/ano year

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

48 | 52Kg

MF 300 PV | C22000024



Dimensão

Size

W1063 x D670 x H895mm

Volume

Volume

256 | 304

Máx. Nº Cestos

Max. Nº Basket

4

Temperatura

Temperature

-9°C/-22°C

Potência

Power

135W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V/50Hz

Consumo

Consumption

1369kWh/ano year

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

54 | 59Kg

MF 400 PV | C22000025



Dimensão

Size

W1283 x D670 x H895mm

Volume

Volume

327 | 387

Máx. Nº Cestos

Max. Nº Basket

5

Temperatura

Temperature

-9°C/-22°C

Potência

Power

190W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V/50Hz

Consumo

Consumption

1588kWh/ano year

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

57 | 63Kg

MF 500 PV | C22000026



Dimensão <i>Size</i>	W1503 x D670 x H895mm
Volume <i>Volume</i>	398 470
Máx. Nº Cestos <i>Max. Nº Basket</i>	6
Temperatura <i>Temperature</i>	-9°C/-22°C
Potência <i>Power</i>	190W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1807kWh/ano year
Classe Energética <i>Energy Class</i>	
Peso <i>Weight</i>	60 67Kg

MF 220 IPVH | CFR002V0006



Dimensão <i>Size</i>	W851 x D678 x H910mm
Volume <i>Volume</i>	170 225
Máx. Nº Cestos <i>Max. Nº Basket</i>	3
Temperatura <i>Temperature</i>	-9°C/-22°C
Potência <i>Power</i>	115W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	694kWh/ano year
Classe Energética <i>Energy Class</i>	
Peso <i>Weight</i>	48 52Kg

MF 300 IPVH | CFR002V0007



Dimensão <i>Size</i>	W1071 x D678 x H910mm
Volume <i>Volume</i>	236 308
Máx. Nº Cestos <i>Max. Nº Basket</i>	4
Temperatura <i>Temperature</i>	-9°C/-22°C
Potência <i>Power</i>	135W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	821kWh/ano year
Classe Energética <i>Energy Class</i>	
Peso <i>Weight</i>	52 57Kg

Arcas Congeladoras

Chest Freezers

MF 400 IPVH | CFR002V0008

**Dimensão***Size***W1291 x D678 x H910mm****Volume***Volume***302 | 391****Máx. Nº Cestos***Max. Nº Basket***5****Temperatura***Temperature***-9°C/-22°C****Potência***Power***190W****Tensão | Freq.***Tension | Freq.***220-240V/50Hz****Consumo***Consumption***949kWh/ano year****Classe Energética***Energy Class***Peso***Weight***55 | 61Kg**

MF 500 IPVH | CFR002V0009

**Dimensão***Size***W1511 x D678 x H910mm****Volume***Volume***368 | 474****Máx. Nº Cestos***Max. Nº Basket***6****Temperatura***Temperature***-9°C/-22°C****Potência***Power***190W****Tensão | Freq.***Tension | Freq.***220-240V/50Hz****Consumo***Consumption***1080kWh/ano year****Classe Energética***Energy Class***Peso***Weight***60 | 67Kg**

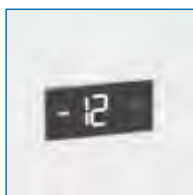
- Portas em vidro
- Glass doors



- Cestos
- Baskets



- Rodas
- Wheels



- Termômetro digital
- Digital Thermometer



- Esgoto
- Defrost drain

Expositores Horizontais para Congelados

Horizontal Freezer Display

- Gama profissional indicada para exposição de embalagens de alimentos congelados
- Interior e exterior em chapa galvanizada revestida a PVC
- Evaporador, condensador e todo o circuito de frio em cobre
- Alta capacidade de armazenamento
- Alta eficiência energética e baixos custos de operação
- Iluminação Led na gama SUPER
- Gama SUPER permite fazer ilhas acoplando diversos equipamentos

- Professional range indicated for frozen food packaged display
- Interior and exterior in PVC coated galvanized steel
- Evaporator, condenser and all tubes in copper
- High storage capacity
- High energy efficiency and low operating costs
- Led lightning on SUPER range
- SUPER range allows to make an island putting together different equipments



750 CHV/V | C12004038

*Modelo inclui 1 cesto, 1 divisória alta e 1 baixa | Model includes 1 basket, 1 high and 1 low wire divider



Dimensão Size	W1550 x D960 x H780mm
Volume Volume	459 597
Temperatura Temperature	-18°C/-24°C
Potência Power	345W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Consumo Consumption	3,9kWh/24h
Classe Energética Energy Class	A B C
Peso Weight	81 137Kg

900 CHV/V | C12004039

*Modelo inclui 1 cesto, 2 divisórias altas e 1 baixa | Model includes 1 basket, 2 high and 1 low wire divider



Dimensão Size	W2050 x D960 x H780mm
Volume Volume	652 839
Temperatura Temperature	-18°C/-24°C
Potência Power	345W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Consumo Consumption	4,5kWh/24h
Classe Energética Energy Class	A B C
Peso Weight	105 160Kg

1100 CHV/V | C12004040

*Modelo inclui 1 cesto, 2 divisórias altas e 1 baixa | Model includes 1 basket, 2 high and 1 low wire divider



Dimensão Size	W2500 x D960 x H780mm
Volume Volume	805 1032
Temperatura Temperature	-18°C/-24°C
Potência Power	345W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Consumo Consumption	4,9kWh/24h
Classe Energética Energy Class	A B C
Peso Weight	125 200Kg

Expositores Horizontais para Congelados - Gama SUPER

Horizontal Freezer Display - SUPER Range

Super 1.5 DE | C20000043

 *Modelo inclui 1 divisória | Model includes 1 divider



Dimensão Size	W1520 x D920 x H790mm
Volume Volume	400 590
Temperatura Temperature	-16°C/-24°C
Potência Power	644W
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V/50Hz
Consumo Consumption	6,1kWh/24h
Classe Energética Energy Class	
Peso Weight	98 141Kg

Super 2.0 DE | C20000044

 *Modelo inclui 2 divisórias | Model includes 2 dividers



Dimensão Size	W2020 x D920 x H790mm
Volume Volume	580 800
Temperatura Temperature	-16°C/-24°C
Potência Power	662W
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V/50Hz
Consumo Consumption	6,4kWh/24h
Classe Energética Energy Class	
Peso Weight	127 168Kg

Super 2.5 DE | C20000045

 *Modelo inclui 2 divisórias | Model includes 2 dividers



Dimensão Size	W2500 x D920 x H790mm
Volume Volume	750 1030
Temperatura Temperature	-16°C/-24°C
Potência Power	681W
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V/50Hz
Consumo Consumption	7,8kWh/24h
Classe Energética Energy Class	
Peso Weight	147 198Kg

Super Topo DE | C20000046

 *Modelo inclui 2 divisórias | Model includes 2 dividers



Dimensão Size	W1990 x D920 x H790mm
Volume Volume	430 540
Temperatura Temperature	-16°C/-24°C
Potência Power	656W
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V/50Hz
Consumo Consumption	6,7kWh/24h
Classe Energética Energy Class	
Peso Weight	120 160Kg

Expositores Horizontais para Congelados | Acessórios

Horizontal Freezer Display | Accessories

ARV 2.5 DE | CFR011V0001



Dimensão
Size W2500 x D880 x H940mm

Volume
Volume 642 | 760

Temperatura
Temperature -16°C/-24°C

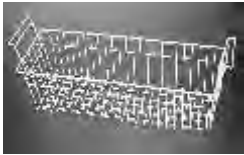
Potência
Power 1300W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220-240V/50Hz

Consumo
Consumption 15,5kWh/24h

Classe Energética
Energy Class

Peso
Weight 462 | 542Kg



Cesto 750 | 900 e 1100 CHV/V
750 | 900 e 1100 CHV/V Basket



Divisória Super 1.5 | 2.0 e 2.5
Super 1.5 | 2.0 e 2.5 Divider



Divisória Super Topo
Super Topo Divider



Cesto Super 1.5 | 2.0 | 2.5
Super 1.5 | 2.0 | 2.5

Modelo Model	Capacidade / Cesto Capacity / Basket	Dimensão Cesto Basket Size	Divisória Divider	Dimensão Divisória Divider Size
750 CHV/V	3	766x275x230mm	----	----
900 CHV/V	5	766x275x230mm	----	----
1100 CHV/V	7	766x275x230mm	----	----
Super 1.5 DE	3	766x275x230mm	1	766x275mm
Super 2.0 DE	5	766x275x230mm	2	766x275mm
Super 2.5 DE	7	766x275x230mm	2	766x275mm
Super Topo DE	----	----	2	766x275mm

Armários Carne Maturada

Dry Aging Cabinets



- Linha para maturação de carnes é ideal para todos os tipos de ambientes, com tamanho compacto e design elegante.
- Graças ao processo tradicional de “envelhecimento a seco” é possível armazenar os cortes de carne em ambiente com temperatura, humidade e ventilação controladas para se obter uma carne macia e de sabor forte. Além disso, ajuda a limitar os riscos de contaminação bacteriana durante a preservação.
- Equipamento fornecido sem prateleiras nem ganchos. Completar com acessórios
- Fornecido com 6 pedras de sal do Himalaia

- Line displays for meat maturation is ideal for all types of premises, with compact size and elegant design.
- Thanks to the “dry-aging” traditional process it is possible to store the meat cuts in an ambient where temperature, humidity and ventilation are controlled in order to obtain a soft meat with a strong flavor. Furthermore, it helps to limit the bacterial contamination risks during the preservation.
- Equipment supplied without shelves or hanging hooks. Complete with accessories
- Supplied with 6 Himalayan salted plates

DA5/113 | C22000005

**Dimensão**

Size

W810 x D500 x H1350mm

Capacidade

Capacity

Cerca de 45Kg de Carne About 45Kg of meat

Temperatura

Temperature

0/+6°C

Humidade

Humidity

50 / 85%

Potência

Power

520W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Gás

Gas

R290

Peso

Weight

95 | 103Kg

DA5/121 | C22000006

**Dimensão**

Size

W810 x D500 x H2100mm

Capacidade

Capacity

Cerca de 80Kg de Carne About 80Kg of meat

Temperatura

Temperature

0/+6°C

Humidade

Humidity

50 / 85%

Potência

Power

725W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Gás

Gas

R290

Peso

Weight

145 | 160Kg

DA7/121 | C22000007

**Dimensão**

Size

W810 x D700 x H2100mm

Capacidade

Capacity

Cerca de 120Kg de Carne About 120Kg of meat

Temperatura

Temperature

0/+6°C

Humidade

Humidity

50 / 85%

Potência

Power

715W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Gás

Gas

R290

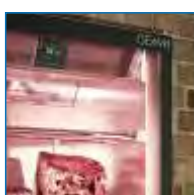
Peso

Weight

160 | 175Kg



- Controlador digital
- Digital controller



- Iluminação Led
- LED lights



- Ganchos (opção)
- Hanging Hooks (optional)



- Porta em vidro com
tratamento UV
- Glass door with UV
treatment



- 6 Placas de sal dos
Himalaias
- 6 Himalayan salted plates



- Prateleiras perfuradas
(opção)
- Perforated steel shelf
(optional)

Código Code	Modelo Model	Código Code	Para Modelos For Models
C220000	DR5/01	Prateleira Aço Inox Stainless steel shelf	DA5
C220001	DR7/01	Prateleira Aço Inox Stainless steel shelf	DA7
C220002	DT5/02	Suporte de Carne* Hanging rods*	DA5
C220003	DT7/02	Suporte de Carne* Hanging rods*	DA7
C220004	---	Sonda Núcleo de Carne Core probe for meat	Todos All
C220005	---	Kit Esterelização Ozono Ozone sterilizer kit	Todos All

*2 tubos e 3 ganchos 2 tubes and 3 hooks

Ideal para qualquer tipo de ambiente, com dimensões compactas e design refinado.

Porta em vidro com tratamento UV e impressão em tela preta no perímetro, garantindo a máxima visibilidade dos produtos no seu interior.

As luzes LED melhoram a apresentação da carne e refletem no revestimento interno de aço inox AISI 304.

Visualização constante da temperatura e humidade relativa do ar no termostato digital "touch", que também permite gerir a ventilação desejada.

É possível personalizar o interior do equipamento interno, entre tubos de aço inox e ganchos para pendurar ou prateleiras perfuradas de aço inox.

O Armário também é equipado com um conjunto de placas de sal dos Himalaias que ajudam a controlar o grau de humidade.

Ideal for any type of environment, with compact dimensions and refined design.

Glass door with UV treatment and black screen printing on the perimeter, ensuring maximum visibility of the products inside.

The LED lights enhance the meat's presentation and reflect on the AISI 304 stainless steel inner lining.

Constant display of the temperature and relative humidity of the air on the digital "touch" thermostat, which also allows managing the desired ventilation.

It is possible to customize the interior of the internal equipment, between stainless steel tubes and hooks for hanging or perforated stainless steel shelves.

The cabinet is also equipped with a set of Himalayan salt plates that help to control the level of humidity.



Armários 4 Faces - Carne Maturada

4 Sides Glass Display - Dry Aged Meat



- Elegante e luminoso, um elemento de design moderno que evidencia os artigos que expõe.
- Sistema de ventilação especial com controle de temperatura e humidade
- Esterilização do ar
- Vidros especiais para protecção da carne dos raios UV.
- 5 prateleiras em vidro e 2 tubos para ganchos
- Iluminação Led
- Descongelação automática
- Termostato digital SOFT-TOUCH
- Outras cores disponíveis sob consulta

- Elegant and luminous, a modern design element that highlights the items on display.
- Special ventilation system with temperature and humidity control
- Air Sterilization
- Special glass panels to protect the meat from UV-Rays
- 5 glass shelves and 2 hanging-hooks
- Led lightning
- Automatic defrosting
- Digital SOFT-TOUCH display thermostat
- Other colors available on request

6714 - XL | C22000012



Dimensão

Size

W650 x D650 x H2300mm

Capacidade

Capacity

5 x (500x400mm) + 2 Ganchos *Hanger*

Volume

Volume

600 Lts

Temperatura

Temperature

0/+4°C

Potência

Power

700W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

225Kg

8714 - XL | C22000013



Dimensão

Size

W850 x D650 x H2300mm

Capacidade

Capacity

5 x (700x400mm) + 2 Ganchos *Hanger*

Volume

Volume

780 Lts

Temperatura

Temperature

0/+4°C

Potência

Power

800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

280Kg



- Termostato digital
- Digital display thermostat



- Prateleiras em vidro
- Glass Shelves



- Tubo para ganchos
- Hanging-hooks



- Grelhas Cromadas (opção)
- Chromate grid (optional)



- Combinação perfeita de luz, inovação e elegância para expor e preservar vinhos em restaurantes, bares, lojas de vinhos ou residências particulares
- Sistema de ventilação especial que proporciona a preservação ideal de diferentes tipos de vinho
- Expositor interior em plexiglás, cujo design oferece maior visibilidade, destacando as garrafas a 90° (standard) ou a 45° em opção
- Iluminação Led
- Temperatura ajustável de +4 a +18°C para os diferentes tipos de vinho
- Outras cores disponíveis sob consulta

- Perfect combination of light, innovation and elegance to display and preserve wines in restaurants, bars, wine shops or private homes
- Special ventilation system that provides the ideal preservation of different types of wine
- Interior display in plexiglass, whose design offers greater visibility, highlighting the bottles at 90° (standard) or 45° as an option
- Led lightning
- Adjustable temperature from +4 to +18°C for different types of wine
- Other colors available on request



6514 - XL | C22000014



Dimensão

Size

W650 x D650 x H2300mm

Capacidade

Capacity

120 Garrafas Bottles

Volume

Volume

600 Lts

Temperatura

Temperature

+4/+18°C

Potência

Power

700W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

220Kg

8514 - XL | C22000015



Dimensão

Size

W850 x D650 x H2300mm

Capacidade

Capacity

160 Garrafas Bottles

Volume

Volume

780 Lts

Temperatura

Temperature

+4/+18°C

Potência

Power

800W

Tensão | Freq.

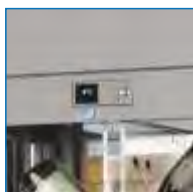
Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

270Kg



- Termostato digital
- Digital display thermostat



- Iluminação Led
- Led lighting



- Expositor 90° - 120 Garrafas
- 90° display - 120 bottles



- Expositor 45° - 60 Garrafas
- 45° display - 60 bottles



Armários 4 Faces

4 Sides Glass Display



- Com design inovador é o equipamento perfeito para a conservação e exposição de artigos de pastelaria e gelataria
- 5 prateleiras amovíveis permitem adaptar a apresentação dos produtos à necessidade individual de cada cliente
- A iluminação Led melhora a visualização dos itens expostos
- Frio Ventilado
- Descongelção automática
- Modelos *No-Frost* +5/-20°C
- Outras cores disponíveis sob consulta

- The perfect equipment to preserve and display pastry and ice cream products
- 5 removable shelves allow adapt the presentation of products to individual customer need
- Led lighting improves viewing of items exposed
- Ventilated Cold
- Automatic defrost
- No-Frost models +5/-20°C
- Other Colours available on request

3700VNP | C18010012



*Modelo com 5 prateleiras cromadas | Model with 5 chrome shelves



Dimensão

Size

W700 x D650 x H1900mm

Capacidade

Capacity

5 x (530x450mm)

Volume

Volume

420 Lts

Temperatura

Temperature

+5/-20°C

Potência

Power

900W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

175Kg

9314VNP | C20000002



*Modelo com 5 prateleiras cromadas | Model with 5 chrome shelves



Dimensão

Size

W900 x D650 x H1900mm

Capacidade

Capacity

5 x (730x450mm)

Volume

Volume

600 Lts

Temperatura

Temperature

+5/-20°C

Potência

Power

1200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

205Kg



- Termostato digital
- Digital thermostat



- Prateleiras cromadas
- Chrome shelves



- Iluminação Led
- Led lighting

6314_L | 720079_004

*Modelo com 5 prateleiras de vidro | *Model with 5 glass shelves*



Dimensão
Size W650 x D650 x H1900mm

Capacidade
Capacity 5 x (510x450mm)

Volume
Volume 450 Lts

Temperatura
Temperature +5/-20°C

Potência
Power 900W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V | 50Hz

Peso
Weight 192Kg

8314_L | C20000003

*Modelo com 5 prateleiras de vidro | *Model with 5 glass shelves*



Dimensão
Size W850 x D650 x H1900mm

Capacidade
Capacity 5 x (710x450mm)

Volume
Volume 600 Lts

Temperatura
Temperature +5/-20°C

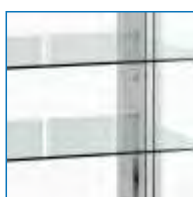
Potência
Power 1200W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V | 50Hz

Peso
Weight 236Kg



- Novo termostato digital
soft-touch
- New digital soft-touch
display telethermostat



- Prateleiras em vidro
- Glass shelves



- Led com novo sistema
de iluminação constante
- Led with continuous
light system

Armários 4 Faces 4 Sides Glass Display



- O frio ideal para armazenamento de produtos de pastelaria, gastronomia, vinhos e bebidas
- 5 prateleiras amovíveis
- Iluminação Led
- Vitrinas com refrigeração ventilada
- Descongelação automática
- Modelos *Soft Air* -2/+15°
- Outras cores disponíveis sob consulta

- The ideal cold storage of confectionery, gastronomy, wines and beverages products
- 5 removable shelves
- Led lighting
- Ventilated Cold
- Automatic defrost
- Soft Air models -2/+15°C
- Other colours available on request

3902 | C20000000



*Modelo com 5 prateleiras cromadas | Model with 5 chrome shelves



Dimensão

Size

W700 x D650 x H1900mm

Capacidade

Capacity

5 x (530x450mm)

Volume

Volume

420 Lts

Temperatura

Temperature

-2/+15°C

Potência

Power

550W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

172Kg

9914 | C20000001



*Modelo com 5 prateleiras cromadas | Model with 5 chrome shelves



Dimensão

Size

W900 x D650 x H1900mm

Capacidade

Capacity

5 x (730x450mm)

Volume

Volume

600 Lts

Temperatura

Temperature

-2/+15°C

Potência

Power

650W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

200Kg



- Termostato digital
- Digital telethermostat



- Prateleiras cromadas
- Chrome shelves



- Iluminação Led
- Led lighting

6414_L | 720079_002

 *Modelo com 5 prateleiras de vidro | Model with 5 glass shelves



Dimensão Size	W650 x D650 x H1900mm
Capacidade Capacity	5 x (510x450mm)
Volume Volume	450 Lts
Temperatura Temperature	-2/+15°C
Potência Power	500W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Peso Weight	183Kg

8414_L | 720079_003

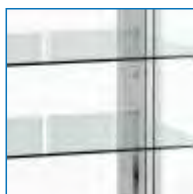
 *Modelo com 5 prateleiras de vidro | Model with 5 glass shelves



Dimensão Size	W850 x D650 x H1900mm
Capacidade Capacity	5 x (710x450mm)
Volume Volume	600 Lts
Temperatura Temperature	-2/+15°C
Potência Power	600W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Peso Weight	227Kg



- Novo termostato digital
soft-touch
- New digital soft-touch
display telethermostat



- Prateleiras em vidro
- Glass shelves



- Led com novo sistema
de iluminação constante
- Led with continuous
light system

Armários 4 Faces

4 Sides Glass Display



- Proporcionando uma visualização clara e total dos artigos, enriquecem os espaços com as suas linhas simples
- Vitrines 4 faces com vidro duplo e porta na frente para acesso aos produtos dispostos em grelhas intermédias
- Frio Ventilado
- Descongelação automática
- Pannel de controlo digital no modelo 235L
- Iluminação interior
- Modelo RIMI mural com construção em aço inox, 3 prateleiras e cortina noturna

- Providing a clear and total visualization of the articles, they enrich the spaces with their simple lines
- 4 Sided showcases with double glass and front door for access to products arranged in intermediate grids
- Ventilated Cooling
- Automatic defrosting
- Digital control panel on version 235L
- Interior lighting
- Model RIMI with stainless steel construction 3 shelves and night courtain

58 L | C09010001

 *Cor Preto em opção | Color Black optional



Dimensão

Size

W435 x D385 x H805mm

Capacidade

Capacity

58 Lts

Temperatura

Temperature

2°C a 12°C

Potência

Power

180W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Consumo

Consumption

1014 kWh/ano

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

28,5Kg

78 L | C09010002

 *Cor Preto em opção | Color Black optional



Dimensão

Size

W435 x D385 x H960mm

Capacidade

Capacity

78 Lts

Temperatura

Temperature

2°C a 12°C

Potência

Power

180W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Consumo

Consumption

1003 kWh/ano

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

33,2Kg

98 L | C09010003

 *Cor Preto em opção | Color Black optional



Dimensão

Size

W435 x D385 x H1105mm

Capacidade

Capacity

98 Lts

Temperatura

Temperature

2°C a 12°C

Potência

Power

180W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Consumo

Consumption

1401 kWh/ano

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

37,5Kg

Armários 4 Faces e Mural

4 Sides Glass and Open Front Display

235L - W | C22000008



Dimensão <i>Size</i>	W525 x D455 x H1703mm
Capacidade <i>Capacity</i>	235 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	2°C a 12°C
Potência <i>Power</i>	380W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1622 kWh/ano
Classe Energética <i>Energy Class</i>	A B
Peso <i>Weight</i>	80,2Kg

RIMI | 712058_006



Dimensão <i>Size</i>	W505 x D665 x H1740mm
Capacidade <i>Capacity</i>	220 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	2°C a 10°C
Potência <i>Power</i>	1300W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	4487 kWh/ano
Classe Energética <i>Energy Class</i>	A G F
Peso <i>Weight</i>	94,6Kg



- Vidro duplo e porta frontal
- Double Glass and front door



- Paineis de controlo digital
- Digital control panel



- Prateleiras ajustáveis
- Adjustable shelves



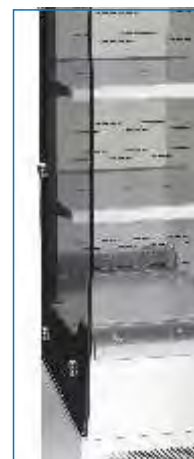
- 4 rodas (2c/travão)
no Modelo 235L
- 4 Swivel casters (2 with
brake) in Model 235L



- Laterais em vidro
- Glass sides



- 4 rodas (2c/travão)
- 4 Swivel casters



- Construção aço inox
- Stainless steel construction

Gelados

Ice Cream



- Especialmente para gelados, estas unidades são a solução ideal para preparação e armazenamento de sobremesas
- Máquina de gelados desenhada para confeção de iogurtes, sobremesas e gelados
- Vitrine para gelados com 4 recipientes de 6,5Litros cada, permite a preservação de gelados até em espaços reduzidos, graças ao seu design compacto

- Especially for ice cream, these units are a solution for dessert preparation and storage
- Ice cream machine designed for making yogurts, desserts and ice cream
- Showcase for ice cream with 4 containers of 6.5 liters each, allows the preservation of ice cream even in small spaces, thanks to its compact design

ICM 1500 | CFR008V0001



Dimensão

Size

W380 x D270 x H245mm

Capacidade

Capacity

1,5 Lts

Tempo de preparação

Production time

30 a 60 minutos minutes

Temperatura

Temperature

-25°C

Potência

Power

120W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

8,7Kg

IC 2x5L-F | CFR008V0002



Dimensão

Size

W475 x D730 x H355mm

Capacidade

Capacity

10 Lts (2 x GN 1/3 | 4 x GN 1/6)

Temperatura

Temperature

-10°C a -22°C

Potência

Power

184W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V/50Hz

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

25Kg

IC 3x5L-F | CFR008V0003



Dimensão

Size

W650 x D725 x H360mm

Capacidade

Capacity

15 Lts (3 x GN 1/3 | 6 x GN 1/6)

Temperatura

Temperature

-10°C a -22°C

Potência

Power

184W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V/50Hz

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

29,8Kg

IC 4x6L-R | C20000073



Dimensão

Size

W805 x D665 x H350mm

Capacidade

Capacity

26 Lts

Temperatura

Temperature

-18°C a -25°C

Potência

Power

168W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

33,4Kg

- Vitrine de bancada para exposição e conservação de saladas e pratos frescos
- Topo em vidro e estrutura em aço cromoníquel
- Frio estático
- Temperatura regulável: 0°C-10°C
- Termostato digital
- Todos os modelos incluem separadores GN, possibilitando a aplicação de containers inferiores

- Countertop showcase for displaying and preserving salads and fresh dishes
- Glass top and chromonickel structure
- Static cold
- Adjustable temperature: 0 ° C-10 ° C
- Digital control panel
- All models have GN separators, allowing the application of smaller containers



GL 4 - 1201 | C22000009



*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão

Size

W1200 x D335 x H459mm

Capacidade

Capacity

5 x GN 1/4 - 150mm

Temperatura

Temperature

0°C a 10°C

Potência

Power

166W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

36,5Kg

GL 4 - 1501 | C22000010



*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão

Size

W1500 x D335 x H459mm

Capacidade

Capacity

7 x GN 1/4 - 150mm

Temperatura

Temperature

0°C a 10°C

Potência

Power

174W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

38,8Kg

GL 4 - 2001 | C22000011



*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão

Size

W2000 x D335 x H459mm

Capacidade

Capacity

10 x GN 1/4 - 150mm

Temperatura

Temperature

0°C a 10°C

Potência

Power

194W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

43,5Kg

Vitrines Refrigeradas e Quentes

Refrigerated and Hot Display



- Expositores onde os alimentos podem ser conservados em vários níveis para economizar o espaço e garantir uma apresentação mais atraente
- Laterais e frente em vidro duplo permitindo a visualização total dos produtos
- Iluminação interior LED
- Portas deslizantes traseiras
- 2 a 3 níveis grelhas ajustáveis
- Controlo de temperatura termostático
- Modelos refrigerados com painel de controlo digital e descongelação automática

- Display units where food can be stored at various levels to save space and ensure a more attractive presentation
- Side and front in double glass allowing the total visualization of the products
- LED interior lighting
- Rear sliding doors
- 2 to 3 levels adjustable grids
- Thermostatic temperature control
- Refrigerated models with digital control panel and automatic defrost

Deli-Cool II | 720110_079



Dimensão

Size

W710 x D575 x H685mm

Capacidade

Capacity

1 x (630x340mm) Cima | Top
1 x (652x476mm) Central | Central
1 x (630x370mm) Fundo | Bottom

Temperatura

Temperature

2°C a 12°C

Potência

Power

160W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Consumo

Consumption

1141 kWh/ano

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

56,6Kg

Deli-Cool III | 720110_042



Dimensão

Size

W885 x D580 x H690mm

Capacidade

Capacity

1 x (810x370mm) Cima | Top
1 x (858x467mm) Central | Central
1 x (810x400mm) Fundo | Bottom

Temperatura

Temperature

2°C a 12°C

Potência

Power

160W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Consumo

Consumption

1206kWh/ano

Classe Energética

Energy Class



Peso

Weight

66,3Kg

Deli-Plus I | 720110_039



Dimensão

Size

W690 x D600 x H670mm

Capacidade

Capacity

1 x (630x335mm) Cima | Top
1 x (630x370mm) Central | Central
1 x (630x400mm) Baixo | Bottom

Temperatura

Temperature

30°C a 90°C

Potência

Power

1100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

36,2Kg

Deli-Plus II | 720110_040



Dimensão

Size

W870 x D585 x H685mm

Capacidade

Capacity

1 x (815x400mm) Cima | Top
1 x (815x370mm) Central | Central
1 x (815x335mm) Baixo | Bottom

Temperatura

Temperature

30°C a 90°C

Potência

Power

1500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

42,8Kg

- Vitrine aquecida que proporciona boas condições para a exposição de alimentos
- Especial para produtos de panificação
- Construção em aço inox e cobertura em plástico resistente
- Para uso em bancada
- Disponíveis com 1 e 2 níveis
- Temperatura regulável 30-60°

- Heated display that provides good conditions for food display
- Specially for bakery products
- Stainless steel construction and hard plastic cover
- For benchtop use
- Available in 1 or 2 levels
- Temperature range 30-60°C



VEC 510 | C18010155



Dimensão
Size W504 x D355 x H270mm

Potência
Power 0,4kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V

Peso
Weight 9 | 9,4Kg

VEC 520 | C18010155_000



Dimensão
Size W504 x D360 x H412mm

Potência
Power 0,4kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V

Peso
Weight 9 | 13Kg



- Disponíveis com 1 e 2 níveis
- Available in 1 or 2 levels



- Construção em aço inox e cobertura em plástico resistente
- Stainless steel construction and hard plastic cover



- Termostato regulável
- Adjustable thermostat



VOCÊ É O POETA, NÓS SOMOS AS PALAVRAS

DESENHE O SEU NEGÓCIO E NÓS PROPORCIONAMOS
OS ELEMENTOS MAIS ADEQUADOS A CADA UTILIZAÇÃO

Consulte o nosso Departamento de Orçamentação *Ask our services for a quotation*



YOU ARE THE POET, WE ARE THE WORDS

DESIGN YOUR BUSINESS JUST LIKE YOU LIKE IT AND WE WILL
PROVIDE YOU WITH THE MOST INTEGRABLE ELEMENTS FOR EACH USE

PAK



PAK - R

W1015 x D620 x H1240mm



COMPAK

W1015 x D620 x H950mm



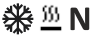
PAK - C

W1015 x D620 x H1240mm

INTEGRA DROPIN



INTEGRA COMBI



Várias combinações possíveis entre modelos
Quente, Frio e Neutro
*Various possible combinations between models
Hot, Cold and Neutral*

INTEGRA



INTEGRA DE BALCÃO
INTEGRA COUNTER

W600 x D600 x H850mm
W600 x D600 x H1150mm



INTEGRA BASE 60

W600 x D600 x H1100mm
W600 x D600 x H1400mm



INTEGRA BASE 100

W1000 x D600 x H1100mm
W1000 x D600 x H1400mm



INTEGRA BASE 120

W1200 x D600 x H1100mm
W1200 x D600 x H1150mm
W1200 x D600 x H1400mm

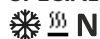


INTEGRA GRUPO REMOTO
INTEGRA REMOTE GROUP

W1200 x D600 x H1100mm
W1200 x D600 x H1150mm
W1200 x D600 x H1400mm

Consulte o nosso Departamento de Orçamentação *Ask our services for a quotation*

SPECIAL



HONDA

W1100 x D510 x H635mm



VELA

W800 x D700 x H740mm



QBO

W620 x D670 x H670mm



DOLCE

W435 x D435 x H710mm



TOWER

W710 x D535 x H900mm

GN 1/1



PEIXE FISH | XL

W680 x D882 x H400mm (2 x GN1/1)
W1030 x D882 x H400mm (3 x GN1/1)

Vitrines Refrigeradas Logic

Logic Refrigerated Showcases



- Simplicidade e elegância para a melhor exposição de produtos tradicionais
- Cuba prensada com drenagem sem ângulos e portas de correr de fácil extração e limpeza
- Vitrine resistente ao choque, fricção, acidez e detergentes
- Com iluminação LED

- Simplicity and elegance for the best exposure of a traditional product
- Pressed vat provided with drainage without angles, sliding doors easy to extract and clean
- Vitified glass cover resistant to shock, friction, acids and detergents
- With LED light

VTLG4 | C18010027



Dimensão
Size **W970 x D380 x H225mm**

Capacidade
Capacity **4 x GN1/3 - 40mm**

Temperatura
Temperature **+2°C/+6°C**

Potência
Power **85W**

Tensão | Freq.
Tension | Freq **230V/50Hz**

Peso
Weight **35Kg**

VTLG6 | C18010028



Dimensão
Size **W1320 x D380 x H225mm**

Capacidade
Capacity **6 x GN1/3 - 40mm**

Temperatura
Temperature **+2°C/+6°C**

Potência
Power **90W**

Tensão | Freq.
Tension | Freq **230V/50Hz**

Peso
Weight **45Kg**

VTLG8 | C22000039



Dimensão
Size **W1680 x D380 x H225mm**

Capacidade
Capacity **8 x GN1/3 - 40mm**

Temperatura
Temperature **+2°C/+6°C**

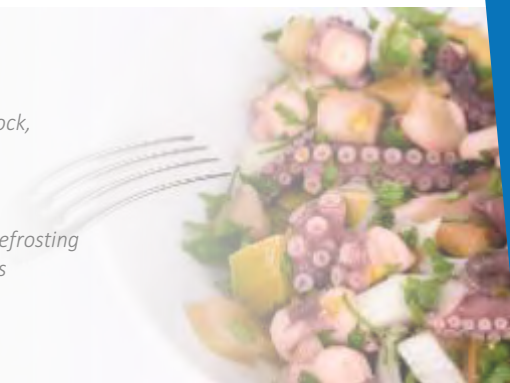
Potência
Power **95W**

Tensão | Freq.
Tension | Freq **230V/50Hz**

Peso
Weight **55Kg**

- Vitrines de balcão para exposição de alimentos
- Capa de Vidro Vitrificado Resistente a Golpes, Ácidos e Detergentes
- Vidro Temperado
- Iluminação Led
- Termostato Digital e descongelação Automática
- Possibilidade de Retirar o Vidro Frontal
- Cuba Embutida c/ Esgoto

- Counter showcases for food display
- Vitified Glass Cover Resistant to Shock, Acids and Detergents
- Tempered Glass
- Lighting System Led
- Digital Thermostat and automatic defrosting
- Possibility to Remove the Front Glass
- Embedded Cuba with Sewage



VRM 4 | 720110_080



Dimensão

Size

W1085 x D395 x H245mm

Capacidade

Capacity

4 x GN1/3 - 40mm

Temperatura

Temperature

+2°C/+6°C

Potência

Power

85W

Tensão | Freq.

Tension | Freq

230V/50Hz

Peso

Weight

30Kg

VRM 6 | 720110_081



Dimensão

Size

W1438 x D395 x H245mm

Capacidade

Capacity

6 x GN1/3 - 40mm

Temperatura

Temperature

+2°C/+6°C

Potência

Power

90W

Tensão | Freq.

Tension | Freq

230V/50Hz

Peso

Weight

40Kg

VRM 8 | 720110_082



Dimensão

Size

W1788 x D395 x H245mm

Capacidade

Capacity

8 x GN1/3 - 40mm

Temperatura

Temperature

+2°C/+6°C

Potência

Power

95W

Tensão | Freq.

Tension | Freq

230V/50Hz

Peso

Weight

50Kg

Vitrines Sushi

Sushi Showcases



- Modelos para exposição de Sushi equipados com evaporador estático para garantir a frescura na zona de alimentos sem deixar o produto seco
- Visibilidade perfeita mesmo em condições de humidade desfavoráveis, maior estabilidade de temperatura e consumo de energia reduzido
- Vidro Temperado Duplo
- Iluminação LED

- Models for Sushi equipped with a static evaporator to ensure freshness at the food zone without making the product dry
- Perfect visibility in unfavorable humidity conditions, greater temperature stability and reduced energy consumption
- Double glazed glass
- LED Lighting

VTLG6 SUSHI | C18010029



Dimensão

Size

W1320 x D380 x H300mm

Capacidade

Capacity

6 x GN1/3 - 40mm

Temperatura

Temperature

+0°C/+4°C

Potência

Power

90W

Tensão | Freq.

Tension | Freq

230V/50Hz

Peso

Weight

65Kg

VS4N | 720088_005



Dimensão

Size

W1085 x D395 x H245mm

Capacidade

Capacity

4 x GN1/3 - 40mm

Temperatura

Temperature

+2°C/+6°C

Potência

Power

85W

Tensão | Freq.

Tension | Freq

230V/50Hz

Peso

Weight

35Kg

VS6N | 720088_002



Dimensão

Size

W1438 x D395 x H245mm

Capacidade

Capacity

6 x GN1/3 - 40mm

Temperatura

Temperature

+2°C/+6°C

Potência

Power

95W

Tensão | Freq.

Tension | Freq

230V/50Hz

Peso

Weight

45Kg

VS8N | 720088_003



Dimensão

Size

W1788 x D395 x H245mm

Capacidade

Capacity

8 x GN1/3 - 40mm

Temperatura

Temperature

+2°C/+6°C

Potência

Power

100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq

230V/50Hz

Peso

Weight

55Kg

V24N | C12004006



Dimensão
Size W1085 x D395 x H360mm

Prateleira
Shelf 1 x (720x195mm)

Capacidade
Capacity 4 x GN1/3 - 40mm

Temperatura
Temperature +2°C/+6°C

Potência
Power 85W

Tensão | Freq.
Tension | Freq 230V/50Hz

Peso
Weight 45Kg

V26N | 720110_032



Dimensão
Size W1438 x D395 x H360mm

Prateleira
Shelf 1 x (1075x195mm)

Capacidade
Capacity 6 x GN1/3 - 40mm

Temperatura
Temperature +2°C/+6°C

Potência
Power 90W

Tensão | Freq.
Tension | Freq 230V/50Hz

Peso
Weight 50Kg

V28N | CFR009V0004



Dimensão
Size W1788 x D395 x H360mm

Prateleira
Shelf 1 x (1425x195mm)

Capacidade
Capacity 8 x GN1/3 - 40mm

Temperatura
Temperature +2°C/+6°C

Potência
Power 95W

Tensão | Freq.
Tension | Freq 230V/50Hz

Peso
Weight 70Kg





- Vitrines expositoras utilizadas frequentemente em pastelarias e snack bares
- Resistentes a choques, riscos e detergentes
- Vidro temperado
- Vitrines com termostato regulável
- Vitrines VQM com containers incluídos

- Display windows used frequently in pastries and snack bars
- Resistant to shocks, scratches and detergents
- Tempered glass
- Adjustable thermostat
- VQM showcases with containers included

VQM 4 | 720110_089



Dimensão Size	W840 x D395 x H245mm
Capacidade Capacity	4 x GN1/3 - 40mm
Temperatura Temperature	80°C
Potência Power	800W
Tensão Freq. Tension Freq	230V/50Hz
Peso Weight	20Kg

VQM 6 | 720110_090



Dimensão Size	W1190 x D395 x H245mm
Capacidade Capacity	6 x GN1/3 - 40mm
Temperatura Temperature	80°C
Potência Power	1000W
Tensão Freq. Tension Freq	230V/50Hz
Peso Weight	30Kg

CLO4S | CFR009V0005



Dimensão Size	W840 x D395 x H225mm
Temperatura Temperature	70°C
Potência Power	700W
Tensão Freq. Tension Freq	230V/50Hz
Peso Weight	20Kg

CLO6S | CFR009V0006



Dimensão Size	W1190 x D395 x H225mm
Temperatura Temperature	70°C
Potência Power	1000W
Tensão Freq. Tension Freq	230V/50Hz
Peso Weight	30Kg

CLO24S-2 | C22000043



Dimensão
Size W840 x D395 x H460mm

Capacidade
Capacity 2 Prateleiras

Temperatura
Temperature 80°C

Potência
Power 900W

Tensão | Freq.
Tension | Freq 230V/50Hz

Peso
Weight 40Kg

CLO26S-2 | C22000044



Dimensão
Size W1190 x D395 x H460mm

Capacidade
Capacity 2 Prateleiras

Temperatura
Temperature 80°C

Potência
Power 1100W

Tensão | Freq.
Tension | Freq 230V/50Hz

Peso
Weight 50Kg



Vitrines Neutras

Neutral Showcases



- Vitrines expositoras utilizadas frequentemente em pastelarias e snack bares
- Resistentes a choques, riscos e detergentes
- Vidro temperado
- Modelos neutros são vendidos desmontados, entregues em embalagem de transporte

- Display windows used frequently in pastries and snack bars
- Resistant to shocks, scratches and detergents
- Tempered glass
- Neutral models are sold disassembled, delivered in shipping packaging

EP20M | C18010030_000



Dimensão
Size
Peso
Weight

W920 x D330 x H215mm
20Kg



EP20B | CFR009V0007



Dimensão
Size
Peso
Weight

W1200 x D330 x H215mm
25Kg



EP36M | C18010031_000



Dimensão
Size
Prateleiras
Shelves
Peso
Weight

W920 x D330 x H315mm
300x900mm
20Kg



EP36B | CFR009V0008



Dimensão
Size
Prateleiras
Shelves
Peso
Weight

W1200 x D390 x H375mm
300x1180mm
25Kg



Vitrines Prima

Prima Horizontal Display

- Vitrine refrigerada desenvolvida para a exposição e venda de uma vasta gama de produtos alimentares, a opção ideal para instalação em superfícies de venda de pequena e média dimensão
- Refrigeração pelo sistema de circulação natural de ar
- Microprocessador electrónico programável com indicação de temperatura
- Tabuleiros e tampo de serviço em aço inox
- Prateleira intermédia
- Portas em Acrílico
- Reserva refrigerada
- Iluminação interior LED

- Refrigerated display case designed for the exhibition and sale of various types of food products, it is the perfect choice on small and medium spaces
- Refrigeration system utilizes natural air circulation
- Cooling by the natural air circulation system
- Electronically controls with digital temperature display
- Stainless steel interior rear shelf and decks
- Intermediate shelf
- Acrylic doors
- Refrigerated understorage
- Internal Led illumination



VC



VD

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Temperatura Temperature	Classe Energética Energy Class	Gás Gas	Peso Weight
C22000045	VC Prima 1000	W1000 x D820 x H1250mm	+2°/+6°C		R290	112 172
C22000046	VC Prima 1300	W1300 x D820 x H1250mm	+2°/+6°C		R290	128 180
C22000047	VC Prima 1500	W1500 x D820 x H1250mm	+2°/+6°C		R290	140 186
C22000048	VC Prima 1700	W1700 x D820 x H1250mm	+2°/+6°C		R290	155 219
C22000049	VC Prima 2000	W2000 x D820 x H1250mm	+2°/+6°C		R290	178 252
C22000045_000	VD Prima 1000	W1000 x D820 x H1250mm	+2°/+6°C		R290	112 172
C22000046_000	VD Prima 1300	W1300 x D820 x H1250mm	+2°/+6°C		R290	128 180
C22000047_000	VD Prima 1500	W1500 x D820 x H1250mm	+2°/+6°C		R290	140 186
C22000048_000	VD Prima 1700	W1700 x D820 x H1250mm	+2°/+6°C		R290	155 219
C22000049_000	VD Prima 2000	W2000 x D820 x H1250mm	+2°/+6°C		R290	178 252

Vitrines Zurich

Zurich Display



- Refrigeração pelo sistema de ar forçado
- Descongelação automática
- Controlador digital de temperatura
- 4 níveis de exposição com iluminação
- Tabuleiro de exposição em aço inox
- Portas deslizantes traseiras em vidro duplo
- Pés reguláveis
- Iluminação em cada nível de exposição

- Fan assisted cooling
- Automatic defrosting
- Electronically controlled
- 4 exhibition levels with illumination
- Deck trays in stainless steel
- Double-glazed rear sliding doors
- Adjustable feet
- Illumination under each glass shelf



Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Temperatura Temperature	Classe Energética Energy Class	Gás Gas	Peso Weight
CFR009V0001	Zurich 1000	W1000 x D750x H1325mm	+2°/+6°C	A G	R290	134 170
CFR009V0002	Zurich 1200	W1200 x D750x H1325mm	+2°/+6°C	A G	R290	167 200
CFR009V0003	Zurich 1500	W1500 x D750x H1325mm	+2°/+6°C	A G	R290	224 258

- Vitrine concebida para conservação de charcutaria, queijo, sobremesas e peixes, apresentando uma forte vocação para a promoção de produtos
- Refrigeração estática e mesa fria
- Microprocessador electrónico programável com indicação e temperatura
- Chassis desmontável e montado sobre rodízios com travão
- Interior e tampo em aço inox
- Iluminação interior Led
- Motor traseiro como opção

- Display conceived for conservation of delicatessen, cheese, desserts and fish, having strong issues for the promotion of products
- Static refrigeration with cold deck
- Electronically controlled with digital temperature display
- Trolley with fitted castors included but can be counter mounted
- Stainless steel interior rear shelf and decks
- Internal Led illumination
- Motor on back as option



VC



VD



VS

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Temperatura Temperature	Classe Energética Energy Class	Gás Gas	Peso Weight
C22000050	VC Nice 1000	W1000 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	A+ D	R290	87 135
C22000051	VC Nice 1200	W1200 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	A+ D	R290	95 145
C22000052	VC Nice 1500	W1500 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	A+ D	R290	109 169
C22000053	VC Nice 2000	W2000 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	A+ D	R290	120 190
C22000050_000	VP Nice 1000	W1000 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	A+ D	R290	87 135
C22000051_000	VP Nice 1200	W1200 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	A+ D	R290	95 145
C22000052_000	VP Nice 1500	W1500 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	A+ D	R290	109 169
C22000053_000	VP Nice 2000	W2000 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	A+ D	R290	120 190
C22000050_001	VS Nice 1000	W1000 x D847 x H890mm	0°/+4°C	A+ D	R290	87 135
C22000051_001	VS Nice 1200	W1200 x D847 x H890mm	0°/+4°C	A+ D	R290	95 145
C22000052_001	VS Nice 1500	W1500 x D847 x H890mm	0°/+4°C	A+ D	R290	109 169
C22000053_001	VS Nice 2000	W2000 x D847 x H890mm	0°/+4°C	A+ D	R290	120 190

Mural Pico

Piccolo Open Front Display



- Design moderno e contemporâneo, foi concebido para otimizar o espaço disponível em loja, oferecendo uma elevada capacidade de exposição
- Modelo standard inclui três prateleiras
- Microprocessador eletrónico programável com indicação de temperatura
- Refrigeração pelo sistema de circulação forçada de ar
- Evaporação eléctrica de condensados
- Ciclos de descongelação: OFF CYCLE
- Modelos concebidos para o seu funcionamento em condições de 25°C e 60% de HR

- Modern and contemporary design, is designed to optimize the store space, offering high exposure capacity
- Standard model includes three shelves
- Programmable electronic microprocessor with temperature indication
- Cooling by forced air circulation system
- Electrical evaporation of condensates
- Defrost cycles: OFF CYCLE
- The models were designed for operation under conditions of 25°C e 60% de HR



COLD



HOT

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Temperatura Temperature	Classe Energética Energy Class	Gás Gas	Peso Weight
C22000054	Piccolo 800	W800 x D730 x H1380mm	+2°/+6°C	A G	R290	122 147
C22000055	Piccolo 1000	W1000 x D730 x H1380mm	+2°/+6°C	A G	R290	134 170
C22000056	Piccolo 1200	W1200 x D730 x H1380mm	+2°/+6°C	A G	R290	167 200
C22000057	Piccolo 1500	W1500 x D730 x H1380mm	+2°/+6°C	A G	R290	224 258

Mural Vizela

Vizela Open Front Display

- Adequado às mais diversas áreas de negócio, flexível e funcional
- Modelo standard inclui 4 prateleiras
- Microprocessador eletrónico programável com indicação de temperatura
- Refrigeração pelo sistema de circulação forçado de ar
- Ciclos de descongelação: OFF CYCLE
- Iluminação interior
- Portas pivotantes ou de correr, várias opções de acabamento (sob consulta)
- Versão Lacticínios e versão Fruteiro

- Suitable for any type of business, flexible and functional
- Standard model includes 4 shelves
- Programmable electronic microprocessor with temperature indication
- Cooling by forced air circulation system
- Defrost cycles: OFF CYCLE
- Internal illumination
- Pivoting or sliding doors, many finishing options (on request)
- Dairy and Fruit & Vegetables versions



Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Temperatura Temperature	Classe Energética Energy Class	Gás Gas	Peso Weight
C22000063	Vizela 1000 Lacticínios	W1000 x D770 x H1950mm	+4°/+8°C		R290	210 244
C22000064	Vizela 1300 Lacticínios	W1300 x D770 x H1950mm	+4°/+8°C		R290	258 323
C22000065	Vizela 1500 Lacticínios	W1500 x D770 x H1950mm	+4°/+8°C		R290	287 350
C22000066	Vizela 2000 Lacticínios	W2000 x D770 x H1950mm	+4°/+8°C		R290	348 440
C22000067	Vizela 2500 Lacticínios	W2500 x D770 x H1950mm	+4°/+8°C		R290	405 510
C22000063_000	Vizela 1000 Fruteiro	W1000 x D770 x H1950mm	+6°/+10°C		R290	210 244
C22000064_000	Vizela 1300 Fruteiro	W1300 x D770 x H1950mm	+6°/+10°C		R290	258 323
C22000065_000	Vizela 1500 Fruteiro	W1500 x D770 x H1950mm	+6°/+10°C		R290	287 350
C22000066_000	Vizela 2000 Fruteiro	W2000 x D770 x H1950mm	+6°/+10°C		R290	348 440
C22000067_000	Vizela 2500 Fruteiro	W2500 x D770 x H1950mm	+6°/+10°C		R290	405 510

Hiper Mercado

Hiper Market



ASTANA

A nova linha de móveis de portas de vidro Astana oferece uma ampla gama de variantes e módulos para produtos congelados de venda self-service. A procura da melhor exibição do produto exposto, a necessidade de facilitar a sua selecção ao cliente final e a sensibilização para oferecer móveis com desempenho técnico superior, permitiu-nos projectar soluções das mais avançadas do mercado. Móvel com consumo de energia reduzido.

ASTANA

The new Astana glass door BT cabinet line offer a wide range of variants and modules for frozen product self-service sales which allows the customer to choose the cabinet most suited to the customer's requirements. The quest to best enhance displayed product, the need to facilitate product selection and awareness of offering cabinets with superior technical performance has allowed us to design some of the most advanced solutions on the market.

VENEZIA 2

A nova vitrine Venezia 2 é caracterizada por um design minimalista que destaca as suas características técnicas. A redução das partes mecânicas foi concebida para favorecer a transparência do móvel e fazer sobressair a qualidade dos produtos apresentados. A ampla gama deste modelo permite criar layouts complexos nos mais diversos contextos.

VENEZIA 2

The new Venezia 2 serve-over counter is characterized by a minimalist design that highlights its technical characteristics. The reduction of the mechanical parts is designed to promote the transparency of the cabinet and bring out the quality of the products presented. The wide range of this model allows you to create complex layouts in various contexts.



LISBONA

O mural semi vertical Lisboa, adequado para a média e grande distribuição, responde aos conceitos actuais de layout e, juntamente com a estética das suas linhas, integra-se perfeitamente dando coerência à imagem da loja.

LISBONA

Lisbona semi-vertical model suitable for medium and large retailers, responds to the actual lay-out concepts and integrate perfectly with the aesthetics of the current line Lisbona giving coherence to the image of the store.



Caixas de Saída

Linha flexível de caixas de saída motorizadas e estáticas, disponível numa gama de modelos adaptados a qualquer superfícies de venda.

Check-out

A flexible line of motorised and static check-out counters, available in a range of models apt for any shop surface.



**Gama Completa feita a partir do Conceito de Flexibilidade
Proporciona Máxima Inovação Tecnológica e Modularidade
Linha Self Service com design inovador
Adapta-se perfeitamente à restauração moderna
A linha inclui elementos neutros, quentes e refrigerados
Projetada para criar diferentes composições de acordo
com as necessidades dos clientes e de cada estabelecimento**

*Full Range made from the Concept of Flexibility
Provides Maximum Modularity and Innovation
Line Self Service with innovative design
Fits perfectly the modern restoration
Line includes neutral elements, hots and chilled
Designed for create different compositions according
to customer needs and every establishment*



**Linha moderna e limpa, facilitando a integração em qualquer
tipo de espaço e ambiente
Projectada para atender à necessidade de apresentação e
conservação alimentar a ótimas temperaturas, para grandes
refeições, buffets e self-services
Disponível modelo de placa fria, neutra, quente e banho maria
Interior dos Buffets com prateleiras para stock
Termostato digital excepto no modelo neutro
Iluminação integrada na cobertura superior
4 Rodas (2 com travão)**

*Modern and clean design, easelly addaptation
Designed to meet the need for food preparation
and conservation in a good temperatures,
to large scale meals, buffets and self-services areas
Available in cold plate, neutral, hot and bain marie
Buffet inner part with shelves for stocking
Digital thermostat except for neutral model
Great lighting integrated on the protection cover
4 Castors (2 with brake)*





Soluções para exposição e conservação alimentar de A a Z

refrigeradas, neutras e aquecidas

Equipamentos personalizados e standard para exposição e conservação alimentar, ideais para lojas de pequena, média ou grande dimensão. Cafés, pastelarias, padarias, gelatarias, chocolatarias, talhos, peixarias, supermercados, restaurantes, cozinhas profissionais e hotelaria em geral.

vitruas, balcões, bancadas e armários refrigerados, mesas e escaparates, retro-balcões, self-service e take-away, ilhas promocionais, expositores verticais, cacifos para e-commerce, micro stores inteligentes, ...



Escolha a sua Linha e Consulte o nossos Departamento de Orçamentação Choose your Line and Ask our Services for a quotation



Respostas Profissionais e Práticas para Conservação e Armazenamento de Produtos em Hotéis, Restaurantes, Empresas de Catering, Grande e Pequeno Comércio, Cozinhas Industriais e Inclusive Particulares.

Características Técnicas "Câmaras Frigoríficas"

- Paineis:
Espessura 60, 80 e 100mm
Largura 400, 800 e 1200mm
Altura Standard de 2 a 4 metros
- Perfil Arejamento
- Perfil Sanitário Incluído
- Inteiramente Modulares
- Isolamento em Poliuretano Injetado
- Revestimento Paredes e Tetos Chapa Lisa Lacada a Branco (Opcional: Inox 1 ou 2 Faces)
- Paineis Industriais até 12 metros de Comprimento
- Solo em Chapa Plástica Antiderrapante 1mm

Professional and Practical Answers to Preservation and Storage of Products in Hotels, Restaurants, Catering Companies, Large or Small Businesses, Industrial kitchens and Private Spaces.

Technical Features "Refrigerated Chambers"

- Panels:
Thickness 60, 80 and 100mm
Width 400, 800 and 1200mm
Height Standard from 2 to 4 meters
- Aeration Profile
- Health Profile Included
- Fully Modular
- Injected Polyurethane Insulation
- Coatings Walls and Ceilings in Smooth Plate White Lacquered (Optional: Stainless Steel 1 or 2 Faces)
- Industrial Panel Until 12 meters Width
- Nonslip Laminated Plate Soil 1mm



**Câmaras Frigoríficas
Outras Opções**

- Solo Reforçado
- Montras de Vidro
- Rampa de Acesso
- Portas Deslizantes
- Cortinas de Lamelas
- Vias Aéreas/Barras e Ganchos
- Portas com Passagem Via Aérea
- Portas de Serviço e Portas de Vaivém
- Isolamento para Pavimento em Obra
- Portas de 600, 800, 900, 950 com 1900 ou 2000 Altura
- Ângulos de 3 Vias para Divisórias Interiores

*Cold Rooms
Other Options*

- Reinforced Soil
- Window Display
- Access Ramp
- Sliding Doors
- Coverslips Curtains
- Airway/Bars and Hooks
- Doors with Airway Passage
- Service Doors and Shuttles Door
- Work Floor Insulation
- Doors 600, 800, 900, 950 with Height 1900 or 2000
- 3 Pathway Angles to Interior Chambers Partitions



Vias Aéreas, Barras e Ganchos
Airway, bars and hooks



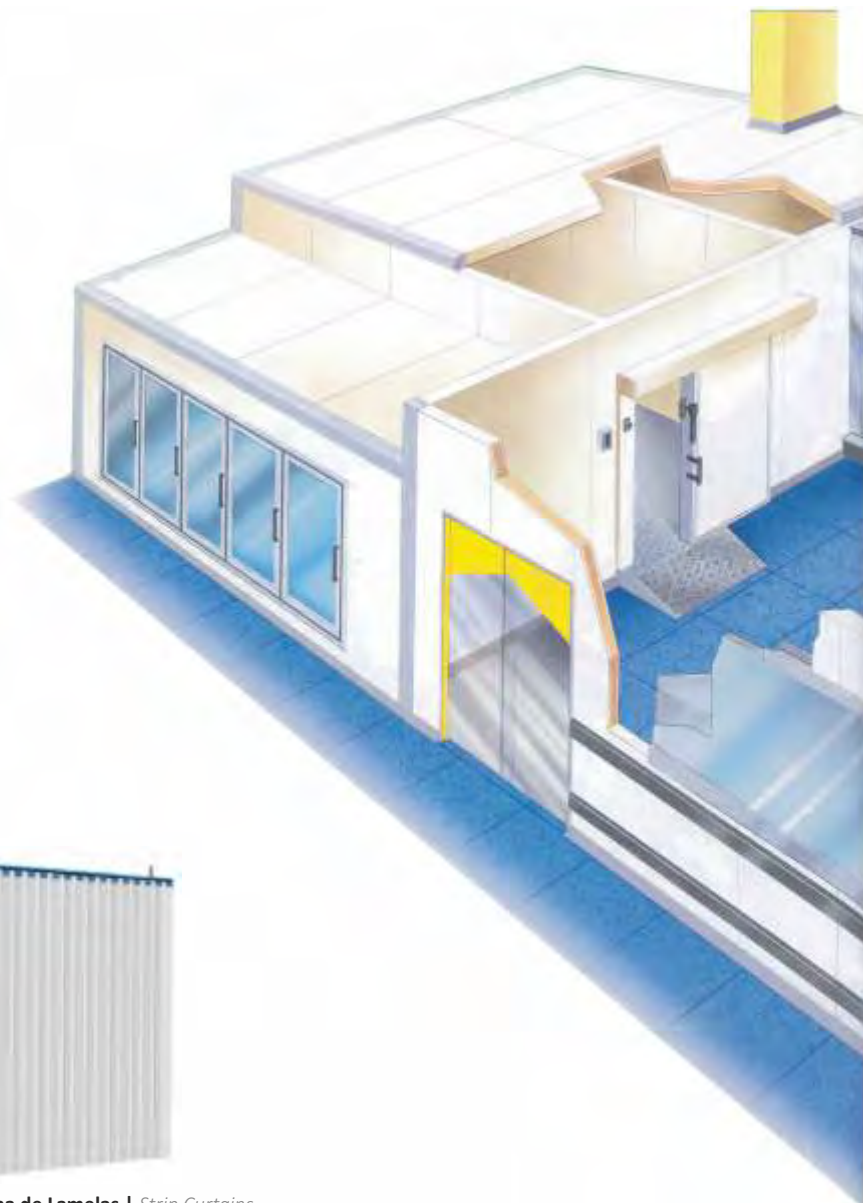
Portas Deslizantes | Sliding doors



Portas Pivotantes | Hinged Doors



Cortina de Lamelas | Strip Curtains



Zanotti | Grupos de Frio

Zanotti | Cold Equipment



Os alimentos precisam de tratamentos diferentes e temperaturas específicas para manter as suas propriedades a médio e longo prazo

A Zanotti contempla uma vasta gama de produtos de frio que abrangem as necessidades do mercado:

- Grupos de frio para câmaras frigoríficas de pequeno, médio e grande volume
- Grupos de frio para instalações especiais de maturação de presuntos, enchidos e queijos ou conservação de vinhos
- Centrais multi-compressores e grupos frigoríficos para grandes superfícies e áreas comerciais

Food needs different treatments and specific temperatures to maintain its properties in the medium and long term

Zanotti contemplates a wide range of products that covers the needs of the market:

- Small, medium and large volume coldrooms*
- Special facilities for the maturation of hams, sausages and cheeses or wine preservation*
- Multi-compressor units and refrigeration units for large surfaces and commercial areas*



Modelo SB - Equipamento Compacto de Tecto | *Ceiling Compact Equipment*



Modelo GM
Equipamento Compacto de Parede
Wall Compact Equipment

Modelo RV
Equipamento de Conservação de Vinho
Wine Preservation Equipment



Modelo DBO - Equipamento de Solo ou Tecto | *Floor or Ceiling Equipment*

Estanteria Modular | Refrigeração, Hotelaria, Hospitais, Laboratórios e Lavandarias

Modular Shelving | Refrigeration, Hospitals, Laboratories and Laundries

Estanteria para uso alimentar, de materiais robustos e de longa duração. Recomendadas para utilização tanto em clima temperado como em câmaras frigoríficas. Testados para resistir a temperaturas baixas sem perder as suas propriedades.

Estrutura de alumínio anodizado para suportar as prateleiras de polietileno com elevada capacidade de resistência ($\leq 1035\text{mm} = 200\text{Kg}$ / 1035 até $1580\text{mm} = 150\text{Kg}$). Os pés ajustáveis garantem um total equilíbrio mesmo em superfícies irregulares.

Totalmente modular oferecem várias possibilidades de personalização. Permitem combinar diferentes dimensões, alturas e configurações numa só estrutura, assegurando a optimização do espaço, possibilitando diferentes estilos de organização e adaptando-se aos requisitos de armazenamento.

Para além dos tamanhos 370 e 470mm, também tem um sistema de estantes pensadas especificamente para os containers GN 1/1, na estante de 385 ou 560mm (sob consulta).

Em qualquer ambiente é essencial garantir um processo perfeito de higiene para os alimentos. Para este efeito as bancadas de solo evitam qualquer contacto entre os artigos e o chão, mesmo que estejam embalados. Um ótimo complemento para a estanteria, as bancadas de solo acompanham as suas dimensões, disponíveis com 370 e 470mm, 385 e 560mm.

Shelves for food use, made of robust and long-lasting materials. Recommended for use both in temperate climates and in cold rooms. Tested to withstand low temperatures without losing its properties.

Anodized aluminum structure to support polyethylene shelves with high resistance capacity ($\leq 1035\text{mm} = 200\text{Kg}$ / 1035 to $1580\text{mm} = 150\text{Kg}$). Adjustable feet ensure complete balance even on uneven surfaces.

Fully modular, they offer a wide range of customization possibilities. They allow you to combine different dimensions, heights and configurations in a single structure, ensuring the optimization of space, enabling different styles of organization and adapting to storage requirements.

In addition to sizes 370 and 470mm, it also has a shelving system specifically designed for GN 1/1 containers, in the 385 or 560mm shelf (upon request).

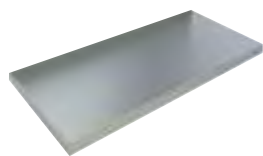
In any environment, it is essential to guarantee a perfect food hygiene process. For this purpose, floor benches prevent any contact between the items and the floor, even if they are packed. A great complement to the shelf, the floor benches match its dimensions, available with 370 and 470mm, 385 and 560mm.



MOBILIÁRIO NEUTRO
NEUTRAL FURNITURE

Bancadas Neutras | Armários Inox

Neutral Furniture



Tampo Sem Alçado | *Working Top Without Backsplash*

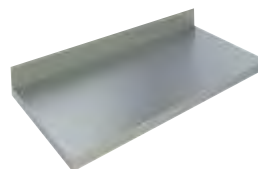
Dimensão

Size

W1000 x D500 x H40mm

W1000 x D600 x H40mm

W1000 x D700 x H40mm



Tampo com Alçado | *Working Top With Backsplash*

Dimensão

Size

W1000 x D500 x H40mm

W1000 x D600 x H40mm

W1000 x D700 x H40mm



Bancadas T1 Sem Alçado | *Neutral table T1 Without Backsplash*

Dimensão

Size

W1000 x D400 x H850/900mm

W1000 x D500 x H850/900mm

W1000 x D600 x H850/900mm

W1000 x D700 x H850/900mm

W1000 x D800 x H850/900mm



Bancadas T1 Com Alçado | *Neutral table T1 With Backsplash*

Dimensão

Size

W1000 x D400 x H850/900mm

W1000 x D500 x H850/900mm

W1000 x D600 x H850/900mm

W1000 x D700 x H850/900mm

W1000 x D800 x H850/900mm



Bancadas T2 Sem Alçado | *Neutral table T2 Without Backsplash*

Dimensão

Size

W1000 x D400 x H850/900mm

W1000 x D500 x H850/900mm

W1000 x D600 x H850/900mm

W1000 x D700 x H850/900mm

W1000 x D800 x H850/900mm



Bancadas T2 Com Alçado | *Neutral table T2 With Backsplash*

Dimensão

Size

W1000 x D400 x H850/900mm

W1000 x D500 x H850/900mm

W1000 x D600 x H850/900mm

W1000 x D700 x H850/900mm

W1000 x D800 x H850/900mm



Armário Mural | *Wall cupboards*

Dimensão

Size

W1000 x D400 x H600mm

W1000 x D500 x H600mm



Armário Vertical | *Vertical Cupboard*

Dimensão

Size

W1000 x D400 x H2000mm

W1000 x D500 x H2000mm

W1000 x D600 x H2000mm



Carro Porta Tabuleiros Self | Self Trays Trolley

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Níveis Levels	Tabuleiros Trays
800004_00503	CPT16	550x750x1800	16	32x(W480xD370mm)



Prateleira Gradeada c/ Suporte
Perforated mural shelf



Prateleira Lisa c/ Suporte
Mural shelf

Modelo Model	Dimensão Size
Prateleira Gradeada Com Suporte	W1000 x D300 x H30mm
Prateleira Gradeada Com Suporte	W1000 x D400 x H30mm
Prateleira Gradeada Com Suporte	W1000 x D500 x H30mm
Prateleira Lisa Com Suporte	W1000 x D300 x H30mm
Prateleira Lisa Com Suporte	W1000 x D400 x H30mm
Prateleira Lisa Com Suporte	W1000 x D500 x H30mm



Forra Lateral | Side Panels



Forra de Parede | Wall Panel

Modelo Model
Forra Lateral 500mm
Forra Lateral 600mm
Forra Lateral 700mm
Forra de Parede
Forra de Parede c/ Aglomerado
Forra Posterior



Rilene

Modelo Model
Rilene 20mm
Rilene 30mm
Rilene 40mm
Rilene 60mm



Mesa de Corte s/ Rilene
Cutting Table without Rilene

Dimensão Size
W600 x D500 x H850mm
W1000 x D600 x H850mm



Tulha de Pão | Tulha de Café
Bread container | Coffee hopper

Modelo Model	Dimensão Size
Tulha de pão Bread container	W400mm
Tulha de Café Coffee hopper	W400mm



Portas | Doors

Modelo Model
Porta Pivotante Pivoting door
Porta Deslizante Sliding door



Cubas para encastrar | Built-in washbasin

Dimensão Size
ø300 x H180mm
ø360 x H180mm

* Cubas industriais para soldar em tampo sob consulta
* Industrial sinks to weld on top on request



Guias Tabuleiros | Tray guides

Modelo Model
5 Níveis



Gavetas | Drawers

Modelo Model
W 400mm



Caixa Recolha de Gorduras
Grease Collection Box

Dimensão Size	Capacidade Capacity
W400 x D300 x H300mm	35 Lts

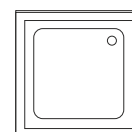


Gola de Detritos

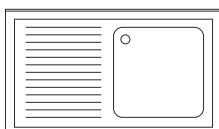
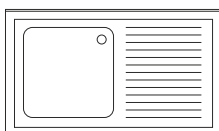
Modelo Model
Gola de Detritos

Lavadouro

Sink Range

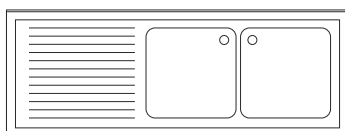
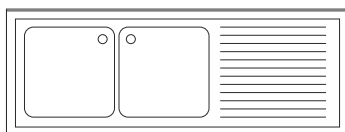
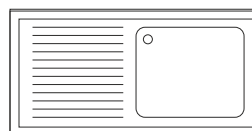
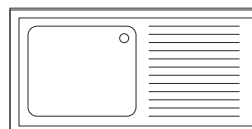


Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Cuba Sink
B 700x700	700mm	700mm	850/900mm	500x500x300mm



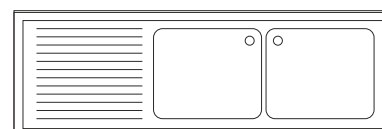
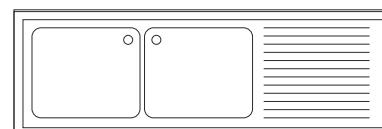
Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Cuba Sink
BE 1200x600	1200mm	600mm	850/900mm	500x500x300mm
EB 1200x600	1200mm	600mm	850/900mm	500x500x300mm
BE 1200x700	1200mm	700mm	850/900mm	500x500x300mm
EB 1200x700	1200mm	700mm	850/900mm	500x500x300mm

Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Cuba Sink
BE 1400x600	1400mm	600mm	850/900mm	600x500x320mm
EB 1400x600	1400mm	600mm	850/900mm	600x500x320mm
BE 1400x700	1400mm	700mm	850/900mm	600x500x320mm
EB 1400x700	1400mm	700mm	850/900mm	600x500x320mm



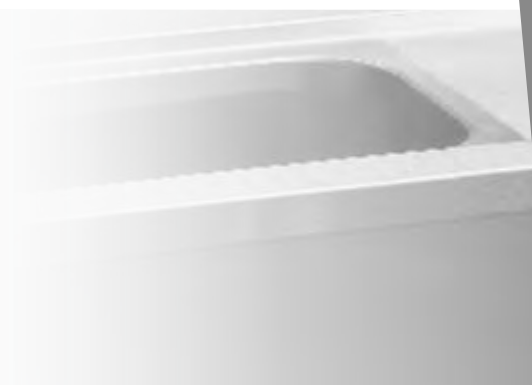
Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Cuba Sink
BBE 1900x600	1900mm	600mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm
EBB 1900x600	1900mm	600mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm
BBE 1900x700	1900mm	700mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm
EBB 1900x700	1900mm	700mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm

Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Cuba Sink
BBE 2100x600	2100mm	600mm	850/900mm	2 x 600x500x320mm
EBB 2100x600	2100mm	600mm	850/900mm	2 x 600x500x320mm
BBE 2100x700	2100mm	700mm	850/900mm	2 x 600x500x320mm
EBB 2100x700	2100mm	700mm	850/900mm	2 x 600x500x320mm



- Construção em aço inox
- Alçado posterior
- Encaixe para máquina de lavar loiça
- Rebaixo para cestos da máquina de lavar loiça
- Pés reguláveis em altura
- Mesa de entrada com cuba
- Mesa de saída com guias para cestos da máquina de lavar loiça

- Stainless steel construction
- Backsplash
- Dishwasher fitting
- Dishwasher basket undercarriage
- Adjustable feet
- Pre-washing table with sink
- Clearance table with guides for dishwasher baskets



Mesa de Entrada | Pre-washing Table | 800015_542



Dimensão
Size W1500 x D800x H850/900mm
Pia
Washbasin 500x400x300mm

Mesa de Saída | Clearance Table | 800015_543



Dimensão
Size W750 x D800 x H850/900mm

Móveis de Cafeteria Coffee Furniture

- Construção em aço inox
- Alçado posterior
- Prateleiras ajustáveis
- Tulha de café sobre porta
- Forras laterais e posterior
- 1 gaveta Modelo 1000mm
- 2 gavetas Modelo 1500mm
- Pés reguláveis em altura
- Dimensões standard

- Stainless steel construction
- Backsplash
- Adjustable shelves
- Coffee hopper on door
- Side and back panels
- 1 drawer Model 1000mm
- 2 drawers Model 1500mm
- Adjustable feet
- Standard dimensions

Mesa Cafeteria 1000 | Coffe Table | 800015_544



Dimensão
Size

W1000 x D600x H1050mm

Mesa Cafeteria 1500 | Coffe Table | 800015_545



Dimensão
Size

W1500 x D600x H1050mm



- Alçado posterior
- Backsplash



- 1 ou 2 gavetas
- 1 or 2 drawers



- Prateleiras ajustáveis
- Adjustable shelves



- Tulha de café sobre porta
- Coffee hopper on door



- Pés reguláveis em altura
- Adjustable feet

- A Bar Station foi concebida com o objectivo de disponibilizar de forma ergonómica, funcional e higiénica todos os ingredientes necessários à preparação de cocktails e bebidas
- Tampo de serviço
- Divisórias para containers e cuba isolada para conservar gelo
- Rack para garrafas
- Tábua de corte em Rilene
- Cuba de lavagem 300x325x150mm com lava copos e orifício de detritos
- Dimensão: W1500 x D700 x H900mm

- The Bar Station was designed with the aim of providing all the necessary ingredients for the preparation of cocktails and drinks in an ergonomic, functional and hygienic way
- Top elevation
- Partitions for containers and insulated tank for conserve ice
- Rack for bottles
- Rilene cutting board
- Wash basin 300x325x150mm with glass washer and debris hole
- Dimension: W1500 x D700 x H900mm



- Tampo de serviço (opcional)
- Top elevation (optional)



- Divisórias para containers
- Partitions for containers



- Tábua de corte em Rilene
- Rilene cutting board



- Cuba isolada para conservar gelo
- Insulated tank for conserve ice



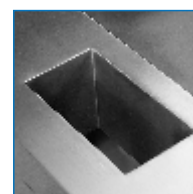
- Rack para garrafas
- Rack for bottles



- Cuba de lavagem
- Wash basin



- Lava copos
- Glass washer



- Orifício de detritos
- Debris hole

Torneiras

Taps

- Equipamentos indispensáveis em zonas de preparação, lavagem e todas que careçam de água
- Opções que respondem a várias necessidades de clientes, consoante o espaço e utilização

- Essential equipment in preparation, washing and all areas that need water
- Options that respond to various customer needs, depending on space and usage



GR 315 E



GR 139.3 + GR 121 F



HOSP-H1



GC.T7917

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Água Quente Água Fria <i>Warm Water Cold Water</i>	Torneira c/ Bica <i>Tap with Spout</i>	Aplicação <i>Application</i>
719026	Torneira GR 315 E	Sim	Sim	Bancada 1 Furo <i>Worktop 1 Hole</i>
719034_001	Torneira GR 139.3 + GR 121 F	Sim	Sim Ø18mm	Solo 1 Pedal <i>Ground Footswitch</i>
719049_002	Torneira HOSP-H1 Uso Hospitalar	Sim	Não	Bancada 1 Furo <i>Worktop 1 Hole</i>
719026_010	Torneira GC.T7917	Sim	Não	Bancada 1 Furo <i>Worktop 1 Hole</i>

Torneira GC.T7917 - Altura Máxima *Max Height* = 536mm

Lava-mãos Hand Wash Sink

- Para espaços públicos ou privados, os lava-mãos dão resposta às especificidades de cada espaço
- Construção em aço inox
- Cuba em aço inox
- Pedal tipo alavanca com misturador monopedal duas águas, regulador de temperatura e válvula anti-retorno
- Modelo de Parede com pulsor de joelho temporizador

- For public or private spaces, handwashing responds to the specifics of each space
- Stainless steel construction
- Stainless steel sink
- Foot lever with double water blending and backstop valve
- Wall Model whit knee pulser timer



LVM Joelho | C12007007_002

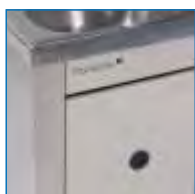


Dimensão
Size W400 x D300 x H330mm
Peso
Weight 4,6Kg

LVM Pedal | C12007009_001



Dimensão
Size W400 x D300 x H920mm
Peso
Weight 8Kg



- Construção em aço inox
- Stainless steel construction



- Pedal tipo alavanca
- Foot lever



- Pulsor temporizador
- Push-button timer

Baldes de Lixo

Garbage Buckets

- Para espaços públicos ou privados, os caixotes de lixo dão resposta em variadas situações e espaços
- Baldes ativados por pedal em alternativa
- Opção com e sem rodas
- Modelos BLM com em aço inox
- Modelos 80, 120 e 240Lts em plástico resistente

- For public or private spaces, garbage buckets respond in different situations and spaces
- Active pedal buckets instead
- Option with and without wheels
- BLM models with stainless steel
- Models 80, 120 and 240Lts in resistant plastic

BLM 50L + P | 702045_004

* Balde ativado por pedal | Active pedal buckets



Dimensão
Size
Capacidade
Capacity
Peso
Weight

ø370 x H595mm
50Lts
8Kg

BLM 50L | 702045_005



Dimensão
Size
Capacidade
Capacity
Peso
Weight

ø370 x H595mm
50Lts
6,6Kg

BLM 100L + P | 702045_006

* Balde ativado por pedal | Active pedal buckets



Dimensão
Size
Capacidade
Capacity
Peso
Weight

ø460 x H720mm
100Lts
10,9Kg

BLM 100L | 702045_007



Dimensão
Size
Capacidade
Capacity
Peso
Weight

ø460 x H720mm
100Lts
9,3Kg

80 Lts Com Pedal | C12005025

* Balde ativado por pedal | *Active pedal buckets*



Dimensão

Size

W500 x D475 x H865mm

Capacidade

Capacity

80 Lts

120 Lts Com Pedal | C12005025_000

* Balde ativado por pedal | *Active pedal buckets*



Dimensão

Size

W555 x D470 x H905mm

Capacidade

Capacity

120 Lts

240 Lts Com Pedal | C12005025_003

* Balde ativado por pedal | *Active pedal buckets*



Dimensão

Size

W735 x D580 x H1009mm

Capacidade

Capacity

240 Lts

Cores Disponíveis

Available Colors



Verde
Green



Azul
Blue



Laranja
Oranje



Amarelo
Yellow

Carrinhos Aço Inox

Stainless Steel Trolleys

- Necessários em refeitórios, cozinhas ou hotéis, os carrinhos de serviço são bens necessários no transporte de loiça, pratos a servir, cestos da máquina de loiça, entre outras necessidades
- Construídos em aço inox, de formatos e dimensões adequados a cada função
- Fáceis de movimentar graças às suas rodas (2 com travão)

- Necessary in cafeterias, kitchens or hotels, service trolleys are necessary goods in the transport of dishes, dishes to be served, dishwasher baskets, among other needs
- Built in stainless steel, with shapes and dimensions suitable for each function
- Easy to move thanks to its wheels (2 with brake)

TGS100 | C20001000



Dimensão Size	W515 x D640 x H925mm
Capacidade Capacity	120Kg
Peso Weight	8,8Kg

Carrinho 200 | C09080015



Dimensão Size	W900 x D550x H870mm
--	----------------------------

Carrinho 2 Prateleiras | C09080010



Dimensão Size	W860 x D540x H940mm
--	----------------------------

Carrinho 3 Prateleiras | C09080011



Dimensão Size	W860 x D540x H940mm
--	----------------------------

Carrinho 4 Prateleiras | 703002_013



Dimensão
Size

W860 x D540x H1250mm

18EN60400 | C20001002



Dimensão
Size

W490 x D630x H1885mm

Capacidade
Capacity

18 x (600x400mm)

Capacidade total carga
Total load capacity

80Kg

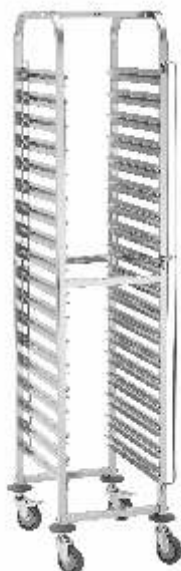
Distância entre guias
Distance between trays

80mm

Peso
Weight

22Kg

AGN1800-1/1 | C10080301



Dimensão
Size

W450 x D613x H1895mm

Capacidade
Capacity

18 x GN 1/1

Capacidade total carga
Total load capacity

80Kg

Distância entre guias
Distance between trays

80mm

Peso
Weight

20,2Kg

Hottes Simples e Compensadas

Simple and Compensated Fume Hoods

- Equipamentos profissionais, adequam-se a cada espaço, conforme os equipamentos em utilização nas cozinhas
- Faces Verticais
- Construção em Aço Inox AISI 304
- Calha Recolha de Gorduras c/ Válvula de Drenagem
- Dimensões apresentadas são Standard
- Outras dimensões sob consulta

- Professional equipment, suitable for each space, according to the equipment in use in the kitchens
- Vertical Faces
- Stainless Steel
- Fat Collection Trough with Drain Valve
- Dimensions shown are Standard
- Other dimensions on request



Hotte Mural Simples

Dimensão
Size

W1000 x D700 x H700mm

W1000 x D900 x H700mm

W1000 x D1100 x H700mm



Hotte Central Simples

Dimensão
Size

W1000 x D1500 x H700mm

W1000 x D1800 x H700mm

W1000 x D2200 x H700mm



Hotte Mural Compensada

Dimensão
Size

W1000 x D1100 x H700mm

W1000 x D1300 x H700mm



Hotte Central Compensada

Dimensão
Size

W1000 x D1800 x H700mm

W1000 x D2200 x H700mm

W1000 x D2600 x H700mm

→ Opcionais *Optional*

Filtro Gorduras de Calha em Aço Inox

Fats Filter Stainless Steel

Iluminação | Armadura

Lighting | Armour

600mm

1200mm

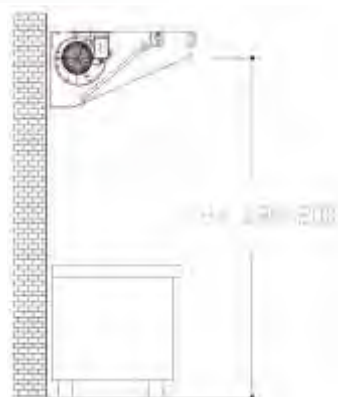
1500mm

- Equipamentos para cozinhas profissionais
Compostos por:

- Motor
- Iluminação
- Variador de Velocidade
- Calha de Recolha de Gorduras
- Filtros Aço Inox 500x500x50mm
- Construção em Aço Inox AISI 304

- Equipment for professional kitchens
Composed by:

- Engine
- Illumination
- Velocity Regulator
- Fat Collection Trough
- Stainless Steel Filters
- Stainless Steel AISI 304



Código Code	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Motor Motor	Capacidade Capacity	Potência Power	Filtros Filters
800008_111	1200	700	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_106	1400	700	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_104	1600	800	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_119	1800	800	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_122	2000	800	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_123	2200	800	650	CBD-2525	2700	250W	4
800008_124	2400	800	650	CBD-2525	2700	250W	4
800008_125	2600	800	650	CBD-2525	2700	250W	4
800008_115	1200	900	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_126	1400	900	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_114	1600	900	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_110	1800	900	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_101	2000	900	650	CBD-2828	3200	250W	3
800008_127	2200	900	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_128	2400	900	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_102	2600	900	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_129	2800	900	650	CBD-2828	3200	250W	5
800008_130	3000	900	650	CBD-2828	3200	250W	5
800008_131	1200	1100	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_132	1400	1100	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_133	1600	1100	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_134	1800	1100	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_107	2000	1100	650	CBD-2828	3200	250W	3
800008_135	2200	1100	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_109	2400	1100	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_116	2600	1100	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_136	2800	1100	650	CBD-2828	3200	250W	5
800008_117	3000	1100	650	CBD-2828	3200	250W	5

PREPARAÇÃO
PREPARATION

Descascador de Batatas

Potato Peeler



- Para uso profissional
- Estrutura em aço inox
- Motor assíncrono ventilado
- Válvula eletrônica de jatos de água
- Switch de segurança na tampa e na rampa
- Tampa plástica transparente
- Painel de controlo digital
- Temporizador digital multifuncional
- Botão de descarga manual
- Saída de descarga na parede ou no chão
- Modelo 10Kg e 18Kg com gaveta e filtro de partículas de série.

- For professional use
- Structure in stainless steel
- Ventilated asynchronous motor
- Water jets electronic valve
- Safety microswitch on the cover and chute
- Transparent plastic cover
- Digital control panel
- Multifunction digital timer
- Manual discharge button
- Wall or floor discharge outlet
- Model 10Kg and 18Kg with wast filter drawer included

5Kg | Bancada | C10020300



Dimensão <i>Size</i>	W530 x D520 x H520mm
Produtividade <i>Productivity</i>	150Kg/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	60-90s
Potência <i>Power</i>	370W/270rpm
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	28Kg 35Kg

10Kg | C10020305



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W530 x D660 x H850mm
Produtividade <i>Productivity</i>	300Kg/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	90-120s
Potência <i>Power</i>	550W/320rpm
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	40Kg 48Kg

18Kg | C10020307



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W530 x D660 x H950mm
Produtividade <i>Productivity</i>	500Kg/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	120-150sc
Potência <i>Power</i>	900W/320rpm
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	43,5Kg 51Kg

Cortador de Legumes Vegetable Cutter

- Máquina funcional e versátil para cortar, fatiar frutas e legumes de várias formas e tamanhos, ralar queijo, pão seco, chocolate, triturar cenouras, aipo, maçãs, nabos, beterrabas ou mozzarella
- Invólucro de aço inoxidável removível
- Interruptor de segurança no punho e na entrada.
- Discos B e D só funcionam em combinação com discos E
- Disco V: queijo parmesão; pão seco; amêndoas e chocolate

- Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, shredding carrots, celery, apples, turnips, beets or mozzarella
- Removable stainless steel casing and inlet
- Safety microswitch on handle and inlet
- Disks B and D only work in combination with disks E
- Disk V: parmesan cheese; dry bread; nuts and chocolate



2000R | 703090_003



*Discos não incluídos | Delivery Whitout disks



Dimensão

Size

W220 x D610 x H520mm

Boca oval

Oval mouth

155x75mm

Velocidade

Speed

255rpm

Potência

Power

370W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V-50Hz

Peso

Weight

22Kg | 24Kg

E1



S2



- Rodelas
- Slices

Z4



V



- Ralar
- Grate

B10

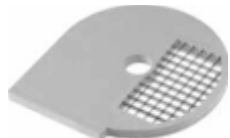


REGO



- Palitos
- Sticks

D12



Suporte



- Cubos
- Cubes

Código Code	Disco Disc	Corte Corte	Ø Corte Ø Cut
703090_1001	E1	Rodelas	Ø 1 mm
703090_1002	E2	Rodelas	Ø 2 mm
703090_1003	E3	Rodelas	Ø 3 mm
703090_1004	E4	Rodelas	Ø 4 mm
703090_1005	E5	Rodelas	Ø 5 mm
703090_1006	E6	Rodelas	Ø 6 mm
703090_1007	E8	Rodelas	Ø 8 mm
703090_1008	E10	Rodelas	Ø 10 mm
703090_1026	E14	Rodelas	Ø 14 mm
703090_1010	S1	Rodelas	Ø 1 mm
703090_1027	S2	Rodelas	Ø 2 mm
703090_1012	Z2	Ralar	Ø 2 mm
703090_1013	Z3	Ralar	Ø 3 mm
703090_1014	Z4	Ralar	Ø 4 mm
703090_1015	Z7	Ralar	Ø 7 mm
703090_1016	V	Ralar	- - -
703090_1017	B6	Palitos	Ø 6 mm
703090_1018	B8	Palitos	Ø 8 mm
703090_1019	B10	Palitos	Ø 10 mm
703090_1020	D8x8	Cubos	Ø 8 x 8 mm
703090_1021	D10x10	Cubos	Ø 10 x 10 mm
703090_1022	D12x12	Cubos	Ø 12 x 12 mm
703090_1024	D20x20	Cubos	Ø 20 x 20 mm
703090_1031	REGO	Rodelas	Ø 1 a 8 mm
703090_1023	Suporte	- - -	- - -

Cutter

- Estrutura robusta em aço inox
 - Modelos com velocidade variável
 - Cuba em aço inox com fundo difusor de calor, fácil de despejar e limpar
 - Tampa transparente com orifício para adicionar ingredientes
 - Fornecido com espátula, placa afiadora de lâminas e lâmina de corte geral
 - Opções de lâminas como acessórios: serrilha, perfurado, massa e pesto
- Strong stainless steel construction
 - Variable speed models
 - Stainless steel bowl with thermal diffuser bottom, easy to empty and to clean
 - See-through lid with opening to add ingredients
 - Supplied with spatula, blade sharpener plate and general cutting blade
 - Accessories optional blades: serrated, emulsifying, mix dough and pesto

C4 VV | C22002000

*1 lâmina de corte de série. Outras como opção | 1 cutting blade standard. Others as optional



Dimensão Size	W305 x D365 x H255mm
Capacidade Capacity	3,3 Lt
Velocidade Speed	1500-2500rpm
Potência Power	600W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V-50Hz
Peso Weight	10Kg 11Kg

C6 VV | C22002001

*1 lâmina de corte de série. Outras como opção | 1 cutting blade standard. Others as optional



Dimensão Size	W305 x D365 x H320mm
Capacidade Capacity	5,3 Lt
Velocidade Speed	1500-2500rpm
Potência Power	600W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V-50Hz
Peso Weight	11Kg 12Kg

C9 VV | C22002002

*1 lâmina de corte de série. Outras como opção | 1 cutting blade standard. Others as optional



Dimensão Size	W355 x D455 x H380mm
Capacidade Capacity	9,4 Lt
Velocidade Speed	1500-2500rpm
Potência Power	1200W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V-50Hz
Peso Weight	23Kg 25Kg

Código Code	Modelo Model	Lâmina Blade			Código Code	Modelo Model	Lâmina Blade
C222000	MSC04AM0Z	Serrilha Serrated			C222006	MSC04AM0I	Massa Mix Dough
C222001	MSC06AM0Z	Serrilha Serrated			C222007	MSC06AM0I	Massa Mix Dough
C222002	MSC09AM0Z	Serrilha Serrated			C222008	MSC09AM0I	Massa Mix Dough
C222003	MSC04AM0F	Perfurada Emulsifying			C222009	MSC04AM0P	Pesto
C222004	MSC06AM0F	Perfurada Emulsifying			C222010	MSC06AM0P	Pesto
C222005	MSC09AM0F	Perfurada Emulsifying			C222011	MSC09AM0P	Pesto

RALADOR DE QUEIJO

- Estrutura em aço inox
- Motor assíncrono ventilado
- Tigela de queijo e grelha em aço inox
- Interruptor de segurança na boca
- Modelo FTMC
- Ralador apropriado para queijo mozzarella
- Cones de corte, funil e bandeja em inox

CHEESE GRATER

- Structure in stainless steel
- Ventilated asynchronous motor
- Stainless steel cheese bowl and protection grid
- Safety microswitch placed on the mouth
- Modelo FTMC
- Model specific for mozzarella cheese
- Steel cutting cones, hopper and tray

ESTERILIZADOR DE FACAS

- Construção em aço inox, porta com janela de proteção UV-C
- Lâmpada Germicida UV
- Suporte de facas removível

KNIVES STERILIZER

- Stainless steel construction, door with UV-C rays protection window
- Germicide lamp UV
- Removable knife holder



FGM 113 | C14010037



Dimensão

Size

W170 x D280 x H310mm

Boca do ralador

Grater roll

110x65mm

Produtividade

Productivity

30Kg/h

Potência

Power

380W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

8Kg | 9Kg

FTMC 102 | C20002009



*Cone para queijo mozzarella incluído | Supplied with mozzarella cone



Dimensão

Size

W220 x D420 x H440mm

Produtividade

Productivity

50Kg/h

Potência

Power

750W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

18Kg | 20Kg

F2280 | C20002009_000



*Opção ralador FTMC | option for cheese cutter FTMC



Cone F2280

Ø2,5mm para ralar queijo macio ou pouco maduro

Cone N.2

Ø2.5mm for fraying tender soft or not too mature cheese

EF 20F | C22002003



Dimensão

Size

W500 x D150 x H560mm

Capacidade

Capacity

20 Facas Knives

Potência

Power

15W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50-60Hz

Peso

Weight

6,4Kg

Trituradoras

Immersion Blender



- Máquina com forma ergonômica para fácil utilização, com modelos de bloco fixo ou variável, permite obter diferentes misturas de acordo com a ferramenta utilizada
- Ideal para sopas, purés, molhos, maionese ou polpa de tomate, o mixer é inteiramente em aço inox e está disponível de 300 a 600mm
- A batedeira, também em aço inox, é ideal para a preparação de chantilly, cremes, omeletes ou soufflés.

- Machine with ergonomic handle for a effortless holding, models with fixed or variable speed for obtaining different mixtures according to the used tool
- Blending stick made entirely of stainless steel, ideal for making soups, purees, sauces, mayonnaise or tomato puree.
- Whisk made of stainless steel, ideal for making whipped cream, creams, omelets or soufflés

MX 25 | Bloco Fixo + Mixer 300mm | C10020408



Dimensão <i>Size</i>	W135 x D100 x H600mm
Nível max. imersão <i>Max. immersion level</i>	150mm
Velocidade <i>Speed</i>	13000rpm
Potência <i>Power</i>	250W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	2,2Kg 3,4Kg

MX 40 | Bloco Variável + Mixer 400mm + Batedeira | C10020409



Dimensão <i>Size</i>	W155 x D120 x H790/710mm
Nível max. imersão <i>Max. immersion level</i>	290/200mm
Velocidade c/ mixer <i>Speed with mixer</i>	2500-11000rpm
Velocidade c/ batedeira <i>Speed with whisk</i>	250-1500rpm
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	4,5Kg 6Kg

MX 42 | Bloco Variável + Mixer 400mm | C10020409_000



Dimensão <i>Size</i>	W155 x D120 x H790mm
Nível max. imersão <i>Max. immersion level</i>	290mm
Velocidade <i>Speed</i>	2500-11000rpm
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	4,5Kg 6Kg

MX 42S | Bloco de Motor Fixo + Mixer 400mm | C10020409_001



Dimensão <i>Size</i>	W155 x D120 x H790mm
Nível max. imersão <i>Max. immersion level</i>	290mm
Velocidade <i>Speed</i>	11000rpm
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	4,5Kg 6Kg

MX 42F | Bloco de Motor Variável + Batedeira | C10020409_002



Dimensão <i>Size</i>	W155 x D120 x H710mm
Nível max. imersão <i>Max. immersion level</i>	200mm
Velocidade <i>Speed</i>	250-1500rpm
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	4,1Kg 5,6Kg



ME

FRUSTA

MXM

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>	Imersão (máx.) <i>Immersion (max.)</i>	Potência <i>Power</i>	Tensão <i>Tension</i>	Velocidade <i>Speed</i>	Peso <i>Weight</i>
C10020408_10001	ME 2530	300mm	190mm	---	---	---	1,2Kg
C10020401	MXM 40**	---	---	400W	230V	2500-11000rpm	1,6Kg
C10020401_000	MXM 40S*	---	---	400W	230V	11000rpm	1,6Kg
C10020403	FRUSTA FM 3	350mm	200mm	---	---	---	1Kg
C10020401_001	ME 4030	300mm	190mm	---	---	---	1,2Kg
C10020405	ME 4040	400mm	290mm	---	---	---	1,4Kg
C10020406	ME 4050	500mm	390mm	---	---	---	1,6Kg
C10020407	ME 4060	600mm	490mm	---	---	---	1,8Kg

*Bloco de Motor Velocidade Fixa | Motor unit without speed regulator | **Bloco de Motor Velocidade Variável | Motor unit with speed regulator

Modelo ME2530 só aplicável ao modelo MX25 | Model ME2530 only applicable to model MX25

Fiambreiras Eco-Line

Slicers Eco-Line

- Indicadas para pequenos espaços
- Construído em liga de alumínio fundido anodizado
- Lâmina de aço inoxidável

- Designed for small spaces
- Anodized cast aluminum alloy
- Stainless steel blade

CF 220 | 709029_003



Dimensão

Size

W520 x D460 x H380mm

Lâmina

Blade

Ø220mm

Espessura corte

Slice Thickness

0-9mm

Potência

Power

120W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V | 50Hz

Peso

Weight

14,3Kg

CF 250 | 709029_004



Dimensão

Size

W520 x D460 x H380mm

Lâmina

Blade

Ø250mm

Espessura corte

Slice Thickness

0-9mm

Potência

Power

150W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V | 50Hz

Peso

Weight

15Kg

CF 300 | 709029_005



Dimensão

Size

W630 x D530 x H460mm

Lâmina

Blade

Ø300mm

Espessura corte

Slice Thickness

0-11mm

Potência

Power

250W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V | 50Hz

Peso

Weight

22,3Kg

- Desenhadas para pequenos espaços comerciais mas que pretendem performances profissionais, tais como: snack bares, restaurantes ou pizzarias
- A sua forma arredondada facilita a limpeza
- Peças de teflon, adequadas para cortar queijo, como opção
- Estrutura em alumínio anodizado
- Regulação de corte 0-12mm
- Distância máx. do movimento 270mm

- Designed for small shops, snack bars, restaurants, pizzeria having the necessity to utilize small spaces and getting professional performances
- With a rounded shape, they are easy to be cleaned
- Teflon parts, they are suitable for cutting cheese, as option
- Anodized aluminum structure
- Thickness adjuster 0-12mm
- Max. distance beginning/end movement 270mm



T4S 250 | C20002010



Dimensão

Size

W560 x D475 x H440mm

Lâmina

Blade

Ø250mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

Ø175 | 170x235mm

Potência

Power

180W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V

Peso

Weight

19Kg

275G | C20002012



Dimensão

Size

W560 x D475 x H455mm

Lâmina

Blade

Ø275mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

Ø190 | 185x240mm

Potência

Power

180W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V

Peso

Weight

20Kg

30E | C20002011



Dimensão

Size

W560 x D475 x H470mm

Lâmina

Blade

Ø300mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

Ø210 | 210x230mm

Potência

Power

180W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V

Peso

Weight

20Kg

Fiambreiras

Slicers



- Com uma base grande e boa capacidade de corte, é a máquina ideal para lojas, restaurantes e supermercados
- Peças de teflon, adequadas para cortar queijo, como opção
- Transmissão por engrenagem aumentando a fiabilidade do equipamento
- Estrutura em alumínio anodizado
- Regulação de corte 0-14mm nos modelos 300G e 350G, 0-12mm no modelo A300/CL
- Distância máx. do movimento 290mm nos modelos 300G e 350G, 350mm no modelo A300/CL

- With a large base and really good cut capacity, it is the ideal machine for shops, restaurants, supermarkets
- Teflon parts, they are suitable for cutting cheese, as option
- Transmission gear to increase the reliability
- Anodized aluminum structure
- Thickness adjuster 0-14mm on models 300G and 350G, 0-12 on A300/CL model
- Max. distance beginning/end movement 290mm on models 300G e 350G, 350mm on A300/CL

300G | C20002013



Dimensão

Size

W600 x D560 x H520mm

Lâmina

Blade

Ø300mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

Ø215 | 215x270mm

Potência

Power

242W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V

Peso

Weight

29Kg

350G | C20002014



Dimensão

Size

W620 x D560 x H530mm

Lâmina

Blade

Ø350mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

Ø240 | 235x265mm

Potência

Power

370W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V

Peso

Weight

36Kg

A300/CL | C20002015



*Máquina automática com display contador de fatias | Automatic Machine with slice counter display



Dimensão

Size

W900 x D705 x H680mm

Lâmina

Blade

Ø300mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

Ø215 | 215x305mm

Fatias

Slices

35-58 Fatias Slices/min

Potência

Power

390W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V

Peso

Weight

46Kg

- Construído em alumínio e aço inoxidável
- Equipamento compacto, mas funcional, elegante e extremamente fácil de limpar
- Para além de um belo complemento de decoração é uma máquina funcional, capaz de bom corte sem desperdício nem sobras
- Regulação de corte 0-1,5mm
- Distância máx. do movimento 265mm no modelo 300/10H e 280mm no modelo 330K

- Built in aluminium and stainless steel
- Compact slicer, but functional, elegant and extremely easy to clean
- Is not only a beautiful complement of furnish is a functional machine, able of good cutting without discards and scraps
- Thickness adjuster 0 - 1,5mm
- Max. distance beginning/end movement 265mm on 300/10H model and 280mm on 330K model



300/10H | C20002017



Dimensão

Size

W790 x D570 x H520/680mm

Lâmina

Blade

Ø300mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

Ø210 | 210x250mm

Peso

Weight

44,5Kg

330K | C20002018



Dimensão

Size

W815 x D585 x H530/700mm

Lâmina

Blade

Ø330mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

Ø230 | 230x285mm

Peso

Weight

47Kg

IRON SUPPORT | C20002019

*Suporte de ferro para todos os modelos | Iron support for all models



Suportes para máquinas de volante

- Dimensão: W640 x D640 x H790mm
- Em ferro fundido
- Base quadrada
- Opção com rodas com travão
- Disponível em toda a gama de cores RAL

Stands for flywheel slicers

- Size: W640 x D640 x H790mm
- Cast iron
- Square base
- Wheels with brake in option
- Available in the full range of RAL colors

Picadoras de Carne | Meat Mincers

Picadoras de Carne Refrigeradas | Chilled Meat Mincers



- Equipamento profissional
- Estrutura em alumínio fundido e cobertura do motor, bandeja e tremonha em aço inox
- Motor ventilado
- Lâmina em aço inox fácil de remover
- Placas de tração auto-afiáveis de aço inox

Modelos refrigerados

- Estrutura em aço inox e tampa transparente
- Temperatura ajustável de -2°C a +4°C

- Professional equipment
- Structure in cast aluminium, stainless steel motor cover, tray and hopper
- Ventilated motor
- Easy-removable blade in stainless steel
- Stainless steel self-sharpening draw-plates

Refrigerated models

- Stainless steel structure and transparent lid
- Adjustable Temperature during all cutting process -2°C to +4°C

TS 8 | C20002041



*Modelo sem inversão de marcha | Model without gear inversion



Dimensão

Size

W260 x D270 x H360mm

Ø Saída | Ø Furo

Ø Output | Ø Hole

Ø60mm | Ø6mm

Produtividade

Productivity

15Kg/h

Potência

Power

380W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

9Kg | 10Kg

TS 12 | C09030501



*Modelo sem inversão de marcha | Model without gear inversion

*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W220 x D370 x H440mm

Ø Saída | Ø Furo

Ø Output | Ø Hole

Ø70mm | Ø6mm

Produtividade

Productivity

200Kg/h

Potência

Power

750W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

16Kg | 18Kg

TS 22 | C09030502



*Modelo sem inversão de marcha | Model without gear inversion

*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W240 x D440 x H510mm

Ø Saída | Ø Furo

Ø Output | Ø Hole

Ø82mm | Ø6mm

Produtividade

Productivity

300Kg/h

Potência

Power

1100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

22Kg | 24,5Kg

TS 32 | 715009_004



*Modelo com inversão de marcha | Model with gear inversion

*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W240 x D500 x H510mm

Ø Saída | Ø Furo

Ø Output | Ø Hole

Ø98mm | Ø6mm

Produtividade

Productivity

400Kg/h

Potência

Power

1500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

31Kg | 34Kg

TR 22 | C20002003



*Modelo com inversão de marcha | Model with gear inversion

*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W270 x D410 x H545mm

Ø Saída | Ø Furo

Ø Output | Ø Hole

Ø82mm | Ø6mm

Produtividade

Productivity

300Kg/h

Potência

Power

900W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

43Kg | 46Kg

TR 32 | C20002004



*Modelo refrigerado com inversão de marcha | Refrigerated model with gear inversion

*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W350 x D530 x H555mm

Ø Saída | Ø Furo

Ø Output | Ø Hole

Ø98mm | Ø6mm

Produtividade

Productivity

450Kg/h

Potência

Power

1850W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

56Kg | 59Kg

Máquina de Hamburgueres

Burger Press



- Máquina para uso profissional, robusta e de fácil utilização
- Sistema manual
- Estrutura em alumínio anodizado
- Recipiente de carne em aço inox
- Rack em aço inoxidável

- Professional equipment strong and user friendly machine
- Manual system
- Structure in anodized aluminium
- AISI 304 stainless steel meat bowl
- Stainless steel rack

FHA 100 | C20002040



Dimensão

Size

W190 x D250 x H320mm

Ø Furo

Ø Hole

Ø100mm

Peso Hamburguer

Hamburger weight

70-150gr

Peso

Weight

4,5Kg | 5Kg

FHA 400 | C14010038



Dimensão

Size

W190 x D300 x H280mm

Ø Furo

Ø Hole

Ø130mm

Peso Hamburguer

Hamburger weight

150-250gr

Peso

Weight

4,5Kg | 5Kg



- Estrutura em alumínio anodizado
- Structure in anodized aluminium



- Rack de aço inoxidável
- Stainless steel rack



- Recipiente de carne em aço inox
- AISI 304 stainless steel meat bowl



- Sistema manual
- Manual System

- Uso profissional
- Indicado para talhos, peixarias, supermercados e cozinhas de hotéis/restaurantes
- Equipamento utilizado para cortar peixe/carne frescos ou congelados e ossos.

- Professional use
- Suitable for butcheries, fishshops, hotels/restaurants' kitchens and supermarkets.
- Used to cut both fresh and frozen meat/fish and bones.



SAV - 165AT | CPR001V0001

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W520 x D480 x H840mm
Comprimento Lâmina Blade Length	1650mm
Altura corte Cutting Height	250mm
Superfície de trabalho Work Surface	W410xD400mm
Potência Power	1100W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V/3/50Hz
Material Material	Alumínio anodizado
Peso Weight	32,5Kg 35,5Kg

SAV - 220AT | C20002000

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W530 x D460 x H890mm
Comprimento Lâmina Blade Length	1830mm
Altura corte Cutting Height	270mm
Superfície de trabalho Work Surface	W390xD375mm
Potência Power	1100W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V/3/50Hz
Material Material	Alumínio anodizado
Peso Weight	38Kg 40Kg

SAV - 300ST | C20002002

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W615 x D585 x H960mm
Comprimento Lâmina Blade Length	1900mm
Altura corte Cutting Height	305mm
Superfície de trabalho Work Surface	W470xD585mm
Potência Power	1100W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V/3/50Hz
Material Material	Aço inox
Peso Weight	61,5Kg 71,5Kg

Máquinas de Embalar e Selar

Sealing Machines



- Rápidos e fáceis de usar são dispositivos indispensáveis na gestão de alimentos
- Modelo 45K de corpo em aço inox, concebido para embalagens de carne, queijo, massa, fruta e vegetais
- Modelos S 300/2 e S 400/2T podem selar todo o tipo de saco de plástico para alimentos com espessura até 2mm
- Modelo S 400/2T com lâmina de corte

- Fast and easy to use are indispensable devices for food management
- 45k Model with stainless steel body is designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables
- Models S 300/2 and S 400/2T can seal all types of plastic bags for food with thicknesses of up to 2mm
- Cutting blade included in model S 400/2T

45 K | 8033196330479



Dimensão

Size

W485 x D600 x H140mm

Comprimento selagem

Sealing length

385x125mm

Peso

Weight

5Kg | 6Kg

Potência

Power

120W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V/50Hz

S 300/2 | 8033196330448



Dimensão

Size

W75 x D455 x H260mm

Comp. selagem

Sealing length

200-300mm

Tempo selagem

Sealing time

0,5/2,5'

Peso

Weight

3,5Kg

Potência

Power

510W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V/50Hz

S 400/2T | 8033196330462



Dimensão

Size

W75 x D555 x H260mm

Comp. selagem

Sealing length

200-400mm

Tempo selagem

Sealing time

0,5/2,5'

Peso

Weight

4Kg

Potência

Power

700W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V/50Hz

- Proporciona um melhor transporte e armazenamento de refeições, garantindo mais higiene, limpeza e frescura
- Máquina de selar manual
- Controlador digital e interruptor on/off iluminado
- Pega com revestimento de borracha, termicamente isolada
- Temperatura máxima de selagem 150°C
- Moldes de selagem em alumínio
- Tabuleiros em polipropileno

- Provides better transportation and storage of meals, ensuring greater hygiene, cleanliness and freshness
- Sealing machine manual
- Digital controller and illuminated on/off switch
- Handle with rubber coating, thermal insulated
- Maximum sealing temperature 150°C
- Aluminium sealing frames
- Polypropylene trays



SM 23180 | CPR002V0001



Dimensão

Size

W240 x D570 x H275mm

Comp. selagem

Sealing lenght

185mm

Tempo aquecimento

Heat-up time

7 a 8min.

Peso

Weight

12Kg

Potência

Power

700W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

COMPONENTES COMPONENT PARTS

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Material Material	Peso Weight
CPR100V0001	SF 23180-1	W233xD220xH15mm	Alumínio Aluminium	0,46Kg
CPR100V0002	SF 23180-2	W233xD220xH15mm	Alumínio Aluminium	0,5Kg
CPR100V0003	SF 23180-3	W233xD220xH15mm	Alumínio Aluminium	0,54Kg
CPR100V0004	T 23180-1*	W180xD225xH50mm	Polipropileno Polypropylene	1Kg
CPR100V0005	T 23180-2*	W180xD225xH50mm	Polipropileno Polypropylene	1,1Kg
CPR100V0006	T 23180-3*	W180xD225xH50mm	Polipropileno Polypropylene	1Kg
CPR100V0007	F 23180**	W185xD2500mm	Plástico (PET) Plastic (PET)	Plástico (PET) Plastic (PET)

*Tabuleiros vendidos em caixa de 50 unidades | Tray sold in boxes of 50 units

**Filme vendido em conjunto de 2 rolos | Film sold in set of 2 rolls



- Molde SF 23180-1
- Sealing frame SF 23180-1



- Molde SF 23180-2
- Sealing frame SF 23180-2



- Molde SF 23180-3
- Sealing frame SF 23180-3



- Tabuleiro T 23180-1
- T 23180-1 tray



- Tabuleiro T 23180-2
- T 23180-2 tray



- Tabuleiro T 23180-3
- T 23180-3 tray



- Filme de selagem F 23180
- Sealing film F 23180

Máquinas de Vácuo

Vacuum Machines



- Desenhada para responder às necessidades do mercado doméstico, pequenos e médios negócios no sector alimentar
- Particularmente adequada para carne curada fatiada, queijo e vegetais.
- Para sacos gofrados
- Selagem 4mm largura

- Designed to meet the needs of the domestic market and small and medium-sized businesses in food sector
- Particularly suitable for sliced cured meat, cheese and vegetables
- For embossed bags
- 4mm welding width

FRESH 33 | C20002020

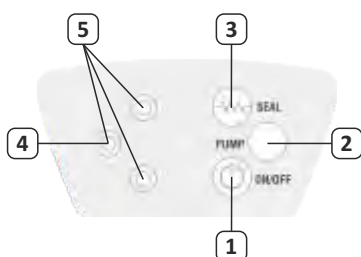


Dimensão Size	W385 x D300 x H170mm
Barra Selagem Welding Bar	330mm
Vácuo Vacuum	10L/min
Potência Power	380W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Peso Weight	6Kg

FRESH 43 | C20002021



Dimensão Size	W470 x D305 x H180mm
Barra Selagem Welding Bar	430mm
Vácuo Vacuum	20L/min
Potência Power	450W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Peso Weight	8Kg



- 1 - Botão on/off
- 2 - Botão vácuo em reservatórios
- 3 - Botão de selagem
- 4 - Luz máquina em funcionamento
- 5 - Luz de vácuo e selagem em processo

- 1 - Power on and off button
- 2 - Vacuum in jars button
- 3 - Sealing button
- 4 - Machine in operation Led
- 5 - Vacuum and sealing in progress Led

- Máquinas profissionais de bancada funcionais, fiáveis e resistentes
- Corpo em aço inox
- Tampa transparente e resistente em policarbonato com abertura até 90°
- Câmara redonda moldada numa peça única, desenhada para simplificar a limpeza e proporcionar maior resistência e flexibilidade durante o ciclo de vácuo
- Ciclos de vácuo temporizados

- Functional, reliable and resistant table top chambers
- Stainless steel body
- Transparent highly resistant polycarbonate lids with opening up to 90°
- Round chamber machines made of a single piece, designed to simplify cleaning and to give greater strength and flexibility during the vacuum cycle
- Timed vacuum cycle

FUSION 36 | C22002004



Dimensão <i>Size</i>	W510 x D560 x H520mm
Barra Selagem <i>Welding Bar</i>	365mm
Vácuo <i>Vacuum</i>	10m³/h
Potência <i>Power</i>	370W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50-60Hz
Peso <i>Weight</i>	39Kg

FUSION 42 | C22002005

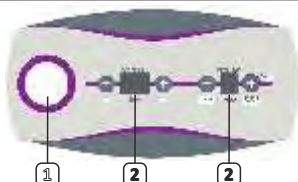


Dimensão <i>Size</i>	W560 x D560 x H520mm
Barra Selagem <i>Welding Bar</i>	420mm
Vácuo <i>Vacuum</i>	20m³/h
Potência <i>Power</i>	750W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50-60Hz
Peso <i>Weight</i>	62Kg

FUSION 52 | C22002006



Dimensão <i>Size</i>	W660 x D670 x H520mm
Barra Selagem <i>Welding Bar</i>	520mm
Vácuo <i>Vacuum</i>	20m³/h
Potência <i>Power</i>	750W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50-60Hz
Peso <i>Weight</i>	78Kg



- 1 - Botão paragem de ciclo sem selagem
- 2 - Botão de nível de selagem e de selagem antecipada
- 3 - Luz nível de selagem / nível de vácuo

- 1 - Stop Cycle without sealing button
- 2 - Sealing level selection button and advanced sealing button
- 3 - Sealing level/vacuum level Led

Máquinas de Vácuo

Vacuum Machines



- Equipamento de linha Profissional
- Programação especial **Soft vaccum** que permite embalar líquidos e produtos cremosos (20 programas)
- Visor LCD com 5 idiomas
- Modelos TORNADO e MONSOON com barra de selagem dupla

- Professional Line Equipaments
- Soft Vacuum special programming that allows the packaging of liquid and creamy products (20 programs)
- LCD display in 5 languages
- Models TORNADO e MONSOON with double sealing bar

LEVANT | C20002026



Dimensão

Size

W510 x D560 x H520mm

Barra Selagem

Welding Bar

365mm

Vácuo

Vacuum

16m³/h

Dimensão Câmara

Chamber dimensions

370x440x215mm

Potência

Power

550W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

Peso

Weight

39Kg

MISTRAL | C22002007



Dimensão

Size

W560 x D560 x H520mm

Barra Selagem

Welding Bar

420mm

Vácuo

Vacuum

21m³/h

Dimensão Câmara

Chamber dimensions

430x430x220mm

Potência

Power

900W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

Peso

Weight

62Kg

GHIBLI | C22002008



Dimensão

Size

W660 x D670 x H520mm

Barra Selagem

Welding Bar

520mm

Vácuo

Vacuum

21m³/h

Dimensão Câmara

Chamber dimensions

530x530x235mm

Potência

Power

900W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

Peso

Weight

78Kg

TORNADO | C22002009

*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size W890 x D780 x H1150mm

Barra Selagem
Welding Bar 750/750mm

Vácuo
Vacuum 71m³/h

Dimensão Câmara
Chamber dimensions 760x540x250mm

Potência
Power 1800W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 380V | 50-60Hz

Peso
Weight 220Kg

MONSOON | C22002010

*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size W1090 x D750 x H1150mm

Barra Selagem
Welding Bar 950/950mm

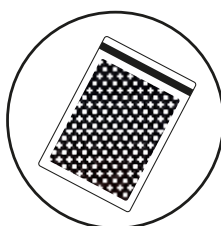
Vácuo
Vacuum 101m³/h

Dimensão Câmara
Chamber dimensions 960x540x250mm

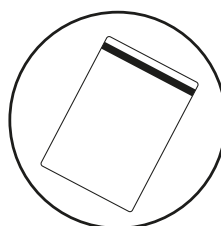
Potência
Power 2200W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 380V | 50-60Hz

Peso
Weight 275Kg



Saco Gofrado
Ribbed bag



Saco Liso
Smooth Bag

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Capacidade Capacity	Superfície Surface	Qtd./caixa Qty/box
C10090151	G1-2L	160x250mm	1,2 Lts	Gofrado de 1 lado Ribbed on 1 side	50
C10090152	G2-5L	200x300mm	2,5 Lts	Gofrado de 1 lado Ribbed on 1 side	50
C10090153	G7-5L	300x400mm	7,5 Lts	Gofrado de 1 lado Ribbed on 1 side	50
C10090151_000	K1-2L	160x250mm	1,2 Lts	Liso Smooth	100
C10090152_000	K2-5L	200x300mm	2,5 Lts	Liso Smooth	100
C10090153_000	K7-5L	300x350mm	7,5 Lts	Liso Smooth	100

*Fornecido em caixas | Delivered in boxes

Microondas Microwave



- Práticos e rápidos podem ser utilizados para os mais diversos fins na cozinha facilitando o serviço de refeições
- Interior e exterior em aço inox
- Funções: Aquecimento e descongelação
- Iluminação interior
- Modelo 23L**
- Prato rotativo de vidro ø270mm
- Modelos DIG 25L e 18180D**
- 20/30 programas configuráveis
- Painel de controlo digital

- Practical and quick microwave can be used for the most diverse purposes in the kitchen facilitating the meals service
- Stainless steel interior and exterior
- Functions: Heating and defrosting
- Interior lighting
- Model 23L**
- Glass rotating plate ø270mm
- DIG 25L and 18180D models**
- 20/30 configurable programs
- Digital control panel

Microondas 23L | C09040403_000



Dimensão Size	W483 x D425 x H281mm
Dimensão Interior Interior Size	W315 x D290 x H200mm
Capacidade Capacity	23Lts
Capacidade Microondas Microwave Capacity	900W
Potência Power	1400W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	12,6Kg

Microondas DIG 25L | C20003070



Dimensão Size	W520 x D465 x H312mm
Dimensão Interior Interior Size	W335 x D360 x H200mm
Capacidade Capacity	25Lts
Capacidade Microondas Microwave Capacity	1000W
Potência Power	1500W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	17,4Kg

Microondas 18180D | CCF003V0001



Dimensão Size	W425 x D520 x H340mm
Dimensão Interior Interior Size	W330 x D310 x H175mm
Capacidade Capacity	18Lts
Capacidade Microondas Microwave Capacity	1800W
Potência Power	2800W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	19,2Kg

Forno Convector e Desidratador

Convection oven and Dehydrator

Forno AT 90

- Construção em aço inox
- Iluminação interior
- Temperatura regulável 50 a 300°C
- Sinal sonoro ao terminar ciclo
- 4 tabuleiros incluídos

D 120

- Desidratação por circulação de ar
- 12 níveis com distância 20mm entre guias
- Temperatura regulável 30° a 70°C
- Bandeja colectora removível
- Inclui 6 tabuleiros de desidratação W285xD325mm

AT 90 Oven

- Stainless steel contruction
- Interior lighting
- Temperature range 50 to 300°C
- Signal tone after expiry of the time
- 4 included trays

D 120

- Circulating air dehydration method
- 12 drawers with 20mm distance between trays
- Temperature range 30° up 70°C
- Removeable drip tray
- 6 Dehydration racks W285xD325mm included

AT 90 | C09040503



Dimensão

Size

W595 x D615 x H580mm

Capacidade

Capacity

4 x (438x315mm)

Potência

Power

2700W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

38Kg

Desidratador 120 | CCF001V0001



Dimensão

Size

W450 x D340 x H305mm

Capacidade

Capacity

12 x (285 x325mm)

Potência

Power

500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

5Kg

AT 90



- Temporizador 0 a 12 min.
- Timer 0 to 12 min.



- Suporte tabuleiros removíveis
- Support removable trays



- Controlo de Temperatura manual
- Manual temperature control

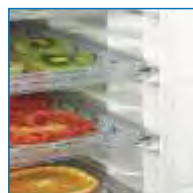


- 2 ventiladores de 1 velocidade
- 2 fans with 1 level speed

Desidratador 120



- Temporizador 30min. a 48 h
- Timer 30 min. to 48 h



- 12 guias para tabuleiros
- 12 drawers for racks



- Porta transparente e retráctil
- Transparent, retractable door



- 1 nível de velocidade de ventilador
- 1 level fan speed

Forno Function

Function oven

NEVO

FUNCTION

EFICÁCIA E EFICIÊNCIA CONCENTRADAS

A solução ideal para cozinhar pratos doces e salgados de forma eficaz e rápida. Ideal para uso diário em cozinhas, bem como para bares na preparação de croissants, pães e sobremesas frescas, podendo ser utilizado para regenerar pizzas e outros. A vasta gama, a compatibilidade com tabuleiros gastronorm e de pastelaria, e o sistema de dupla abertura fazem dos fornos **Function** a melhor solução para a otimização de espaço.

CONCENTRATED EFFECTIVENESS AND EFFICIENCY

*Function ovens are the ideal solution for cooking sweet and savory dishes in an effective and quick way. Ideal for daily use in kitchens and for bars in the preparation of croissants, bread and cool desserts, can be used for regenerating pizzas and other dishes. The wide range, along with its compatibility with gastronomy and pastry trays as well as its double opening system make the **Function** ovens the best solution for optimizing space.*



- Nos modelos de porta vertical, a saída de esgoto é protegida para evitar obstruções
- In models with a drop down door, the flue on the back is protected to avoid accidental obstruction



- Nos modelos com porta lateral, uma tampa permite a regulação da chaminé (opcional)
- In models with hinged door, a shutter allows for the adjustment of the flue (optional)



- Porta de vidro duplo permite um alto isolamento térmico (modelos de porta de abertura lateral) com vedante substituível.
- Door double glazed which guarantees high thermal insulation (hinged door models) with replaceable gasket.



- A iluminação interior permite supervisionar a confeção dos alimentos em óptimas condições
- Câmara de confeção em aço inox AISI 304 com cantos arredondados
- Base de câmara em forma de diamante permite a drenagem de condensados
- Ventilador reversível nos modelos com porta lateral
- Internal lighting allows the cooking of the food to be managed under optimal conditions.
- Stainless steel cooking chamber made of AISI 304 with rounded edges
- The diamond shaped base of the cooking chamber allows the condensates to drain
- Autoreverse fan in models with hinged door



- Gama Function disponível com suportes para tabuleiros GN 1/1 e 600x400mm
- The Function range is available with supports for GN 1/1 and 600x400mm trays

Convecção | Convection

A convecção é o método usual para cozinhar produtos de pastelaria secos e salgados, vols au vent, fatias de pizza, tortas salgadas, pães, batatas assadas e carnes.

É extremamente versátil e pode ser usado com a adição de vapor para cozedura combinada ou concluído com uma fase de gratinar para dar um toque de crocância extra aos alimentos.

Convection is the usual method for cooking dry and savory pastry products, vols au vent, pizza slices, savory pies, bread, roast potatoes and meats. It is extremely versatile and can be used with the addition of steam for combined cooking or concluded with a grilling phase to give the food extra crunchiness.

**Humidificação | Humidity**

A introdução de humidade no forno permite preservar a suavidade e suculência da comida. A percentagem e fase em que o vapor é adicionado são geridos manualmente.

The introduction of humidity into the oven allows you to preserve the softness and juiciness of the food. The percentage and phase in which steam is added are managed manually.

Gratinar | Grill

A função Grill permite dourar os alimentos para obter pratos crocantes durante a preparação ou a fase de servir.

The grilling function allows you to brown foods so as to obtain crispy and golden dishes during the preparation or the serving stage.



	 Humidade Humidity	 Grill	 Temperatura Temperature	 Ventilador Fan	 Receitas Recipes
Fornos Analógicos Analog Ovens	Injeção manual Manual input	Tempo selecionável no painel Set time on control panel	Controlo manual Manual control	Inversão do ventilador Fan inversion	—
Fornos Digitais Digital Ovens	Entrada cronometrada. 5 configurações quantidade: 20 a 100% Timed entry. 5 quantity settings: 20 to 100%	On / Off	Painel de controlo digital, preciso em um grau Digital control, precise to one degree	Inversão do ventilador Fan inversion	99 receitas guardadas 99 storable recipes

Forno Function | Convector Snack

Function Oven | Snack Convection

NEVO



- Linha que alia a boa performance a um design simples
- Iluminação interior
- Temperatura regulável 50 a 300°C
- Temporizador 1 a 120'ou modo infinito
- Tabuleiros incluídos
 - BER443S: 1 Grelha + 1 Tabuleiro 433x333
 - BERU464: 1 Grelha 600x400
- Distância entre níveis: 70mm
- Modelos BER443S e BER464S com Grill
- Modelos BERU464 com humidificação

- Line with good performance and slick design
- Interior lighting
- Temperature range 50 to 300°C
- Timer from 1 to 120'or infinite mode
- Included trays
 - BER443S: 1 grid + 1 Trays 433x333
 - BERU464: 1 grid 600x400
- 70 mm distance between levels
- Models BER443S and BER464S with Grill
- Models BERU464 with humidification

BER443S | CCF001V0002

 *Modelo com Grill | Model with Grill



Dimensão

Size

W557 x D640 x H563mm

Capacidade

Capacity

4 x (433x333mm)

Potência

Power

3,5 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V 1N 50-60Hz

Peso

Weight

37 | 40 Kg

BERU464 | C22003022

 *Modelo com Humidificação | Model with Humidification



Dimensão

Size

W724 x D730 x H597mm

Capacidade

Capacity

4 x (600x400mm)

Potência

Power

3,3 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V 1N 50-60 Hz

Peso

Weight

48 | 52 Kg

BERU464S | CCF001V0003

 *Modelo com Humidificação e Grill | Model with Humidification and Grill



Dimensão

Size

W724 x D730 x H597mm

Capacidade

Capacity

4 x (600x400mm)

Potência

Power

3,5 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V 1N 50-60 Hz

Peso

Weight

48 | 52 Kg

BERU464PW | C22003023

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug

**Modelo com Humidificação | Model with Humidification



Dimensão

Size

W724 x D730 x H597mm

Capacidade

Capacity

4 x (600x400mm)

Potência

Power

4,8 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60 Hz

Peso

Weight

48 | 52Kg

- Fornos convectores com humidificação
- Humidificação de pressão manual
- Painel de controle analógico
- Iluminação interior
- Temperatura regulável 50 a 300°C
- Temporizador 1 a 120'ou modo infinito
- 1 Grelha GN 1/1 incluída
- 75 mm de distância entre guias

- Convection oven with humidifier
- Manual pressure humidifier
- Analog control panel
- Interior lighting
- Temperature range 50 to 300°C
- Timer from 1 to 120'or infinite mode
- 1 GN 1/1 grid included
- 75 mm Distance between tray


GEU411 + 600x400 | C22003024

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug


Dimensão
Size
W825 x D752 x H561mm
Capacidade
Capacity
4 x GN 1/1 | 4 x (600x400mm)
Potência
Power
6,3 kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq.
380-415V 3N 50-60Hz
Peso
Weight
55 | 59Kg
GEU611 + 600x400 | C22003025

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug


Dimensão
Size
W833 x D780 x H711mm
Capacidade
Capacity
6 x GN 1/1 | 6 x (600x400mm)
Potência
Power
7,7 kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq.
380-415V 3N 50-60Hz
Peso
Weight
75 | 85Kg
GEU1011 + 600x400 | C22003026

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug


Dimensão
Size
W833 x D780x H1011mm
Capacidade
Capacity
10 x GN 1/1 | 10 x (600x400mm)
Potência
Power
11,5 kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq.
380-415V 3N 50-60Hz
Peso
Weight
118 | 125Kg



- Fornos Conectores Digitais com Humidificação
- Injeção cronometrada de vapor
- Pannel de controlo digital programável de 1 a 3 fases de confeção
- Iluminação interior
- Temperatura regulável 50 a 300°C
- Temporizador 1 a 120' ou modo infinito
- 1 Grelha GN 1/1 incluída
- 75 mm de distância entre guias
- Até 99 receitas podem ser gravadas no livro de receitas

- Digital Convection oven with Humidifier
- Timed steam injection
- Programmable digital control panel from 1 to 3 cooking phase
- Interior lighting
- Temperature range 50 to 300°C
- Timer from 1 to 120' or infinite mode
- 1 GN 1/1 grid included
- 75 mm Distance between tray
- Up to 99 recipes can be saved in the cookbook

GEU411P + 600x400 | C22003021

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W825 x D752 x H561mm

Capacidade

Capacity

4 x GN 1/1 | 4 x (600x400mm)

Potência

Power

6,3 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60Hz

Peso

Weight

55 | 59Kg

GEU611P + 600x400 | C22003027

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W833 x D780 x H711mm

Capacidade

Capacity

6 x GN 1/1 | 6 x (600x400mm)

Potência

Power

7,7 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60Hz

Peso

Weight

75 | 85Kg

GEU1011P + 600x400 | C22003028

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W833 x D780x H1011mm

Capacidade

Capacity

10 x GN 1/1 | 10 x (600x400mm)

Potência

Power

11,5 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60Hz

Peso

Weight

118 | 125Kg

- Estufas estáticas
- Temperatura de Funcionamento ajustável de 20° a 60°C
- 75 mm de distância entre guias
- Recipiente GN 1/1 H 40 mm para água, colocado no fundo da câmara para criar a necessária humidade para hidratação da mesma

- Static Prover
- Adjustable temperature range from 20° to 60°C
- 75 mm Distance between tray
- GN 1/1 H 40 mm container for water placed on bottom of chamber to create the necessary humidity to maintain the hydration of the dough



LM8T64 | C22003029



Dimensão
Size W825 x D726 x H930mm

Capacidade
Capacity 8 x GN 1/1 | 8 x (600x400mm)

Potência
Power 2 kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220-240V 1N 50-60Hz

Peso
Weight 60 | 70Kg

LM12T64 | C22003030



Dimensão
Size W995 x D811 x H730mm

Capacidade
Capacity 12 x GN 1/1 | 12 x (600x400mm)

Potência
Power 2 kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220-240V 1N 50-60Hz

Peso
Weight 64,5 | 72,5Kg



Forno Pratika

Pratika Oven

NEVO

PRATIKA

O SEU COLABORADOR DE CONFIANÇA

Os fornos Pratika oferecem as 3 características mais procuradas pelos chefs de todo o mundo: excelentes resultados de confeção, facilidade de uso e desempenho consistente. Modelos de 5 e 10 tabuleiros com ecrã táctil ou com comando electromecânico estão disponíveis com configuração gastronómica e pastelaria e com alimentação a gás ou eléctrica. Para valorizar até mesmo espaços pequenos, a Pratika Kompact oferece uma solução que garante alto desempenho nos menores espaços.

YOUR TRUSTED COLLABORATOR

Pratika ovens offer the 3 most sought-after features by chefs from around the world: excellent cooking results, ease of use and consistent performance. Models with 5 and 10 trays with a touch screen or with electro mechanical control are available with gastronomy and pastry set-up and with a gas or electric power supply. To enhance even small spaces, Pratika Kompact provides a solution which ensures high performance in the smallest of spaces.



- O design ergonómico da pega e o sistema de abertura duplo clique (opcional)
- The ergonomic design of the handle and the double click opening system (optional)



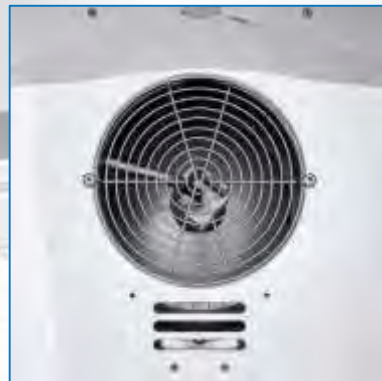
- USB para download de receitas permite a transferência de todos os processos de confeção, garantindo os altos padrões de qualidade
- USB for Downloading of recipes allows the transfer of all cooking processes, guaranteeing that high quality standards



- Porta de vidro duplo, melhorando o isolamento. Sistema de abertura das janelas simplifica limpeza.
- Door is double glazed, improving insulation. System of opening the windows simplifies the cleaning process.



- A iluminação LED no interior permite monitorizar os alimentos em confeção
- Câmara de confeção em aço inox AISI 304 com cantos arredondados
- Base de câmara em forma de diamante permite a drenagem de condensados
- Internal LED lighting allows monitoring of the food being cooked.
- Stainless steel cooking chamber made of AISI 304 with rounded edges
- The diamond shaped base of the cooking chamber allows the condensates to drain



- Ventiladores reversíveis para uma confeção uniforme em todos os níveis.
- Equipped with auto-reverse for uniform cooking across all levels.

Fornos profissionais a gás e elétricos com painel *touch screen* ou analógico, disponíveis de 5 e 10 níveis para uso intensivo. São versáteis e garantem resultados de alta qualidade em qualquer tipo de receita tradicional para as cozinhas do mundo.

Modelos Analógicos Mistos

Os fornos combinados Pratika são versáteis e adequados para cozinhar todos os tipos de alimentos doces e salgados. O modo de convecção pode ser definido como convecção, vapor ou misto. Também é possível definir a temperatura, o tempo e a percentagem de humidade no interior da câmara.

Modelos Digitais Mistos podem trabalhar como convetor, com vapor ou misto. O painel de controlo *touch* facilita e torna mais rápido o trabalho dos chefes, tendo disponível mais de 100 programas editáveis, que permite aos chef's manter a comida succulenta.

O controlo nas suas mãos

No modo manual, o chef é responsável por todas as configurações: temperatura, humidade, tempo de cozedura, utilização da sonda de núcleo e os detalhes de cada uma das fases, podendo ser alterado a qualquer momento.

Gravar a receita garante resultados consistentes e de fácil repetição.

Gas and electric professional ovens with touch screen or analog available from 5 to 10 levels for heavy duty use. A direct steam injection that assures high quality results in any type of traditional recipes for the kitchens of the world.

Analogical Combi Models

Pratika combi ovens are versatile and suitable for cooking all types of sweet and savory food. The desired cooking mode can be set as convection, steam or mixed. It is also possible to set the temperature, time and humidity percentage inside the chamber.

The Digital Combi Models can work as convection, steam or mixed cooking. The touch control panel facilitates and speeds up the work of kitchen operators, who not only have over 100 editable cooking programs, as can create a new customised recipe book.

You are in control

In manual cooking mode, the chef is responsible for all the settings. Temperature, humidity, cooking time, the use of the core probe and the details of each of the phases can be changed at any time.

Saving the recipe guarantees that the results are consistent and easily repeatable.



Receita automática | Automatic recipe

O livro de receitas do forno Pratika disponibiliza 100 receitas de gastronomia e pastelaria prontas a usar. Quaisquer alterações pretendidas podem ser gravadas para fazer um livro de receitas pessoal.

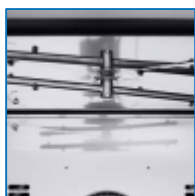
The Pratika oven cookbook offers 100 ready to use gastronomy and pastry recipes. Any preferred changes can be saved to make a personal recipe book.



Arrefecimento | Cooling

O rápido arrefecimento da câmara permite cozinhar diferentes pratos a temperaturas diferentes. Graças à função arrefecimento, assim que terminados os últimos pratos do dia, o forno Pratika pode ser imediatamente arrefecido e lavado.

The rapid cooling of the chamber speeds up work flows and allows the cooking of different dishes to be carried out at different temperatures. Thanks to the Cooling function, once the last items of the day are complete, the Pratika oven can be immediately cooled and washed.



Lavagem | Washing

Estão disponíveis três modos de lavagem:

Enxaguamento, com água: pode ser ativado e parado manualmente. **Manual:** mistura de água e detergente líquido gerido por um operador. **Automático:** três intensidades de lavagem suave, médio e intenso - para escolher, de acordo com o grau de limpeza necessário.

Three modes of washing are available:

Rinsing, using water: which can be activated and stopped manually. **Manual:** a mix of water and liquid detergent managed by an operator. **Automatic:** there are three washing intensities soft, medium and hard - to choose from, according to the degree of cleaning required.

Forno Pratika | Misto Analógico Elétrico

Pratika oven | Analogic Electric Combi

NEVO



- Permite cozinhar a convecção, vapor ou misto
- Temperatura regulável 30 a 280°C
- Temporizador 1 a 120' ou modo infinito
- Iluminação LED
- Ventiladores auto-reversíveis com 2 velocidades
- 1 Grelha EN 600x400 de série
- Distância entre níveis: 74mm

- Allows convection cooking, steam cooking and mixed cooking
- Temperature range 30 to 280°C
- Timer from 1 to 120' or infinite mode
- LED lighting
- Auto-reverse fan with 2 speeds
- 1 EN 600x400 grid from serie
- 74 mm distance between levels

FDE051V | CCF001V0004



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W905 x D845 x H730mm

Capacidade

Capacity

5 x GN 1/1 | 5 x (600x400mm)

Potência

Power

7,9 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60Hz

Peso

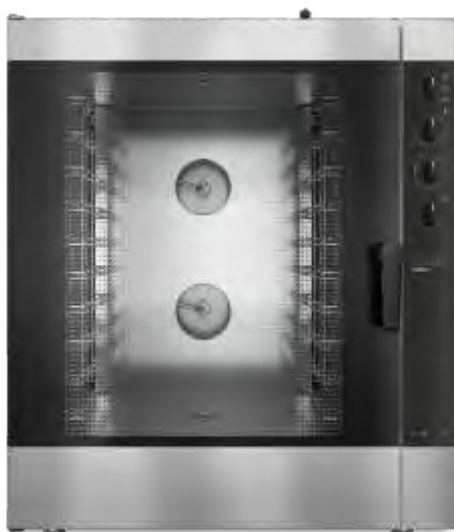
Weight

100 | 115 Kg

FDE101V | C22003036V1



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W905 x D845 x H1110mm

Capacidade

Capacity

10 x (GN 1/1 - EN 600x400mm)

Potência

Power

15,8 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60Hz

Peso

Weight

135 | 150 Kg

- Permite cozinhar a convecção, vapor ou misto
- Temperatura regulável 30 a 280°C
- Temporizador 1 a 120' ou modo infinito
- Iluminação LED
- Ventiladores auto-reversíveis com 2 velocidades
- 1 Grelha EN 600x400 de série
- Distância entre níveis: 74mm

- Allows convection cooking, steam cooking and mixed cooking
- Temperature range 30 to 280°C
- Timer from 1 to 120' or infinite mode
- LED lighting
- Auto-reverse fan with 2 speeds
- 1 EN 600x400 grid from serie
- 74 mm distance between levels

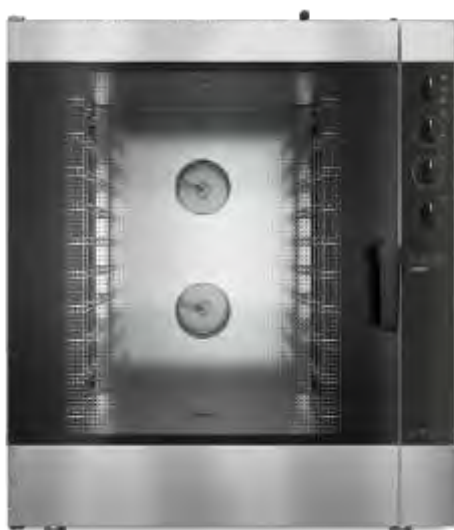


FDG051V | CCF002V0001



Dimensão Size	W905 x D845 x H750mm
Capacidade Capacity	5 x (GN 1/1 - EN 600x400mm)
Potência Gás Gas Power	9,5 kW
Potência Elétrica Electric Power	0,4 kW
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V 1N 50-60Hz
Peso Weight	105 120 Kg

FDG101V | CCF002V0002



Dimensão Size	W905 x D845 x H1130mm
Capacidade Capacity	10 x (GN 1/1 - EN 600x400mm)
Potência Gás Gas Power	19 kW
Potência Elétrica Electric Power	0,8 kW
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V 1N 50-60Hz
Peso Weight	140 156 Kg

Forno Pratika | Misto Digital Elétrico

Pratika oven | Digital Electric Combi

NEVO

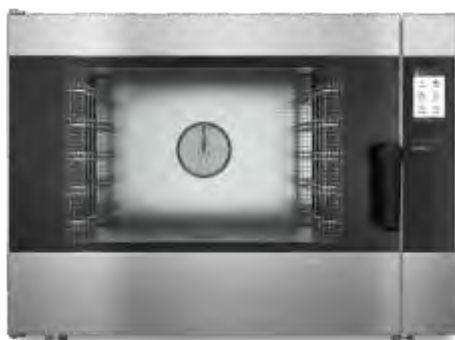


- Ecrã touch screen com display 5"
- Permite cozinhar a convecção, vapor ou misto
- Iluminação LED
- Ventiladores auto-reversíveis de 2 velocidades
- Sistema Multinível
- Cozedura lenta e cozedura Delta T
- 3 modos de lavagem: enxaguar, manual e automático
- USB para download de dados HACCP e atualização do livro de receitas
- 1 Grelha EN 600x400 de série
- 1 sonda de núcleo de ponto único
- Distância entre níveis: 74mm

- Capacitive touch screen 5" display
- Allows convection cooking, steam cooking and mixed cooking
- LED lighting
- 2-speed autoreverse fans
- Multilevel
- Sistem slow cooking and Delta T cooking
- 3 washing modes: rinse, manual and automatic
- USB for downloading HACCP data and updating recipe book
- 1 EN 600x400 grid from serie
- 1 single point core probe
- 74 mm distance between levels

FDE051TV | C22003035

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W905 x D845 x H730mm

Capacidade

Capacity

5 x (GN 1/1 - EN 600x400mm)

Potência

Power

7,9 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60Hz

Peso

Weight

100 | 115 Kg

FDE101TV | C22003036

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W905 x D845 x H1110mm

Capacidade

Capacity

10 x (GN 1/1 - EN 600x400mm)

Potência

Power

15,8 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60Hz

Peso

Weight

135 | 150 Kg

- Ecrã touch screen com display 5"
- Permite cozinhar a convecção, vapor ou misto
- Iluminação LED
- Ventiladores auto-reversíveis de 2 velocidades
- Sistema Multinível
- Cozedura lenta e cozedura Delta T
- 3 modos de lavagem: enxaguar, manual e automático
- USB para download de dados HACCP e atualização do livro de receitas
- 1 Grelha EN 600x400 de série
- 1 sonda de núcleo de ponto único
- Distância entre níveis: 74mm

- Capacitive touch screen 5" display
- Allows convection cooking, steam cooking and mixed cooking
- LED lighting
- 2-speed autoreverse fans
- Multilevel
- System slow cooking and Delta T cooking
- 3 washing modes: rinse, manual and automatic
- USB for downloading HACCP data and updating recipe book
- 1 EN 600x400 grid from serie
- 1 single point core probe
- 74 mm distance between levels



FDG051TV | C22003037



Dimensão Size	W905 x D845 x H750mm
Capacidade Capacity	5 x (GN 1/1 - EN 600x400mm)
Potência Gás Gas Power	9,5 kW
Potência Elétrica Electric Power	0,4 kW
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V 1N 50-60Hz
Peso Weight	120 Kg

FDG101TV | C22003038



Dimensão Size	W905 x D845 x H1130mm
Capacidade Capacity	10 x (GN 1/1 - EN 600x400mm)
Potência Gás Gas Power	19 kW
Potência Elétrica Electric Power	0,8 kW
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V N 50-60Hz
Peso Weight	156 Kg

Forno Pratika | Misto Compacto Elétrico

Pratika oven | Compact Electric Combi

NEVO



- Grande performance em pequenos espaços
- Permite cozinhar a convecção, vapor ou misto
- Temperatura regulável 30 a 280°C
- Temporizador 1 a 120' ou modo infinito
- De 1 a 3 fases de convecção
- Cozedura lenta e cozedura Delta T
- Iluminação LED
- Ventiladores auto-reversíveis de 2 velocidades
- Lavagem no modelo WA
- 1 Grelha GN 1/1 de serie
- Distância entre níveis: 60mm
- Até 99 receitas podem ser gravadas no livro de receitas

- Big performance in small spaces
- Allows convection cooking, steam cooking and mixed cooking
- Temperature range 30 to 280°C
- Timer from 1 to 120' or infinite mode
- From 1 to 3 cooking phases
- Slow cooking and Delta T cooking
- LED lighting
- Washing on WA model
- 1 GN 1/1 grid from serie
- 60 mm distance between levels
- Up to 99 recipes can be saved in the cookbook

FDEK061PWA | C22003039

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W517 x D925 x H770mm

Capacidade

Capacity

6 x (GN 1/1)

Potência

Power

7,9 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60Hz

Peso

Weight

80,2 Kg

FDEK061P | C22003040

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug
Modelo sem lavagem automática | Model without automatic washing



Dimensão

Size

W517 x D925 x H770mm

Capacidade

Capacity

6 x (GN 1/1)

Potência

Power

7,9 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60Hz

Peso

Weight

80,2 Kg

- Permite cozinhar a convecção, vapor ou misto
- Temperatura regulável 30 a 280°C
- Temporizador 1 a 120' ou modo infinito
- De 1 a 3 fases de cozedura
- Cozedura lenta e cozedura Delta T
- Iluminação LED
- Ventiladores auto-reversíveis de 2 velocidades
- Lavagem no modelo WA
- 1 Grelha GN 1/1 de serie
- Distância entre níveis: 60mm
- Até 99 receitas podem ser gravadas no livro de receitas

- Allows convection cooking, steam cooking and mixed cooking
- Temperature range 30 to 280°C
- Timer from 1 to 120' or infinite mode
- From 1 to 3 cooking phases
- Slow cooking and Delta T cooking
- LED lighting
- Washing on WA model
- 1 GN 1/1 grid from serie
- 60 mm distance between levels
- Up to 99 recipes can be saved in the cookbook



FDEK101PWA | C22003041

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W517 x D890 x H1010mm
Capacidade Capacity	10 x (GN 1/1)
Potência Power	15,7 kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V 3N 50-60Hz
Peso Weight	108 Kg

FDEK101P | C22003042

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug
Modelo sem lavagem automática | Model without automatic washing



Dimensão Size	W517 x D890 x H1010mm
Capacidade Capacity	10 x (GN 1/1)
Potência Power	15,7 kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V 3N 50-60Hz
Peso Weight	104 Kg

QUBI

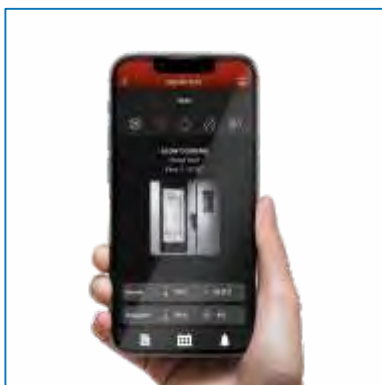
EXCELENTE CONFEÇÃO E REGENERAÇÃO

Qubi é o forno premium da Nevo. A sua tecnologia avançada permite cozinhar e regenerar com absoluta precisão. Foi projetado para funcionar sem parar dia e noite. A sua versatilidade garante que a peculiaridade e a qualidade dos alimentos sejam realçadas durante a cozedura. O trabalho na cozinha tornar-se-á mais eficaz e eficiente.

Qubi alivia a carga de trabalho, permitindo que a equipe se concentre no que mais importa, os clientes.

EXCELLENT COOKING AND REGENERATION

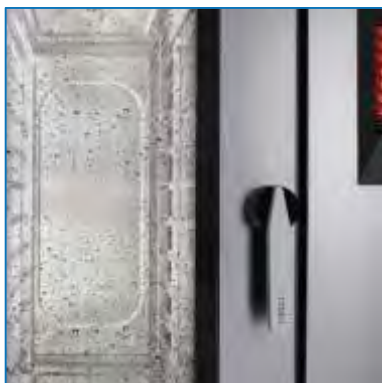
Qubi is the premium oven from Nevo. Its advanced technology allows you to cook and regenerate with absolute precision. Is designed to work non-stop day and night. Its versatility ensures that the peculiarity and quality of the food are enhanced during cooking. Work in the kitchen will become more effective and efficient. Qubi lightens the workload, allowing the staff to concentrate on the thing that counts the most, the clients.



COSMO, a inovadora tecnologia Wi-Fi | *the innovative Wi-Fi technology*

Com a AppCosmo é possível programar ciclos de trabalho remotamente. Graças à monitorização constante da aplicação, tem a certeza que o processo de cozedura ocorre corretamente. Em caso de anomalias, o sistema envia-lhe uma notificação para intervir prontamente. A partir do CosmoApp é possível consultar e guardar relatórios diários ou reler anteriores, criando assim um registo HACCP.

With CosmoApp it is possible to program work cycles remotely. Thanks to the constant monitoring of Cosmo you can be sure that cooking takes place correctly. In case of anomalies, the system sends you a notification to intervene promptly. From the CosmoApp it is possible to consult and download daily reports or re-read previous ones, thus creating a HACCP registration.



Lavagem | Washing

Limpeza única sem usar agente de enxaguamento.

O sistema de lavagem em circuito fechado *Qubi Clean* garante uma lavagem perfeita, uma câmara de confeção limpa e higienizada com o uso de apenas uma única dose de detergente eficaz. *Qubi Clean* foi desenvolvido para operar com utilização mínima de água tanto durante as fases de lavagem como de enxaguamento.

One-time cleaning without using a rinsing agent.

The closed circuit washing Qubi Clean system guarantees a perfectly clean, sanitized cooking chamber with the use of only a single dose of an effective detergent. Qubi Clean is developed to operate with the minimum use of water both during the washing and rinsing phases.

**Cozinhar a seco | Dry cooking**

O programa Seco permite assar, grelhar, fritar alimentos frescos ou congelados, usando a sua tecnologia de convecção

The Dry program allows you to roast, grill, fry fresh or frozen food, using its convection technology.

**Cozinhar a vapor | Steam cooking**

Permite estufar, escaldar e cozinhar legumes, carne e peixe em baixa temperatura, mantendo inalteradas as propriedades organolépticas e estéticas dos alimentos.

Allows you to stew, blanch and cook vegetables, meat and fish at low temperature while maintaining the unaltered organoleptic and aesthetic properties of food.

**Cozinha mista | Mixed cooking**

As infinitas nuances que existem entre Cozinhar a seco e a vapor estão disponíveis com Cozinha Mista.

The infinite nuances which exist between Dry and Steam cooking are available with Mixed Cooking.

**Cozedura lenta | Slow cooking**

A Tecnologia Double Steam Balance mantém a temperatura estável e ativa o modo de maturação no final do ciclo.

Double Steam Balance technology keeps the temperature stable and activates the maturation mode at the end of the cycle.

**Multinível | Multilevel**

Alimentos que partilham o mesmo ambiente de confecção pode ser confeccionados ao mesmo tempo em diferentes níveis sem contaminação de sabores.

Foods that share the same cooking climate can be cooked at the same time in different levels without contamination of flavors.

**Desidratação | Desiccation**

Desidrata os alimentos eliminando os líquidos que estes contém.

Dehydrate food by eliminating the liquids it contains.

**Manutenção | Maintenance**

Alimentos prontos podem ser mantidos à temperatura de serviço seleccionando a melhor percentagem de humidade

Ready-made food can be stored at the service temperature by setting the best humidity percentage

**Pasteurização | Pasteurization**

Alimentos pasteurizados aumentam a validade garantindo maior segurança alimentar.

Pasteurized foods increase shelf life ensuring greater food safety.

**Regeneração | Regeneration**

Alimentos ultra-congelados ou congelados são regenerados para a temperatura de servir.

Blast chilled or frozen foods are regenerated to serving temperature.

Forno Qubi | Combinado Elétrico com Caldeira

Qubi Oven | Electric Combi with Boiler

NEVO

- Ecrã touch screen com display 7"
- Permite cozinhar a seco, vapor ou misto
- Temperatura regulável entre 30° a 300°C
- Com caldeira geradora de vapor
- Com sonda multi-ponto incluída
- Até 99 receitas podem ser gravadas no livro de receitas
- Sistema de auto-lavagem
- 10 pacotes de detergentes unidos incluídos
- USB para download de dados HACCP
- Sistema de Controlo remoto Wi-Fi Cosmo incluído
- No modelo QUIB20 o carro 20xGN 1/1 está incluído

- Capacitive touch screen 7" display
- Allows convection Cooking, steam cooking and mixed cooking
- Adjustable temperature between 30 to 300°C
- With boiler to steam generation
- With multipoint core probe
- Up to 99 recipes can be saved in the cookbook
- Washing system standard
- 10 single dose detergent included
- USB for downloading HACCP data
- Included WI-FI Cosmo System for remote control
- On model's QUIB20 the cart 20xGN 1/1 is included

QUBI6 | C22003043

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W900 x D850 x H840mm

Capacidade

Capacity

6 x (GN 1/1)

Distância entre níveis

Distance between levels

70mm

Potência

Power

14,1 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60Hz

Peso

Weight

145 Kg

QUBI10 | C22003044

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W900 x D850 x H1120mm

Capacidade

Capacity

10 x (GN 1/1)

Distância entre níveis

Distance between levels

70mm

Potência

Power

19,2 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60 Hz

Peso

Weight

170 Kg

QUBI20 | C22003045

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W960 x D910 x H1950mm

Capacidade

Capacity

20 x (GN 1/1)

Distância entre níveis

Distance between levels

63mm

Potência

Power

39 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V 3N 50-60 Hz

Peso

Weight

340Kg

- Ecrã touch screen com display 7"
- Permite cozinhar a seco, vapor ou misto
- Temperatura regulável entre 30° a 300°C
- Com caldeira geradora de vapor
- Com sonda multi-ponto incluída
- Até 99 receitas podem ser gravadas no livro de receitas
- Sistema de auto-lavagem
- 10 pacotes de detergentes unidose incluídos
- USB para download de dados HACCP
- Sistema de Controlo remoto Wi-Fi Cosmo incluído
- No modelo QUIB20 o carro 20xGN 1/1 está incluído

- Capacitive touch screen 7" display
- Allows convection Cooking, steam cooking and mixed cooking
- Adjustable temperature between 30 to 300°C
- With boiler to steam generation
- With multipoint core probe
- Up to 99 recipes can be saved in the cookbook
- Washing system standard
- 10 single dose detergent included
- USB for downloading HACCP data
- Included WI-FI Cosmo System for remote control
- On model's QUIB20 the cart 20xGN 1/1 is included

QUBI6G | C22003046



Dimensão

Size

W900 x D850 x H840mm

Capacidade

Capacity

6 x (GN 1/1)

Distância entre níveis

Distance between levels

70mm

Potência Gás

Gas Power

9 kW

Potência Elétrica

Electric Power

3 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V 1N 50-60Hz

Peso

Weight

146Kg

QUBI10G | C22003047



Dimensão

Size

W900 x D850 x H1120mm

Capacidade

Capacity

10 x (GN 1/1)

Distância entre níveis

Distance between levels

70mm

Potência Gás

Gas Power

20 kW

Potência Elétrica

Electric Power

3 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V 1N 50-60Hz

Peso

Weight

169Kg

QUBI20G | C22003048



Dimensão

Size

W960 x D910x H1950mm

Capacidade

Capacity

20 x (GN 1/1)

Distância entre níveis

Distance between levels

63mm

Potência Gás

Gas Power

40 kW

Potência Elétrica

Electric Power

4 kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V 1N 50-60Hz

Peso

Weight

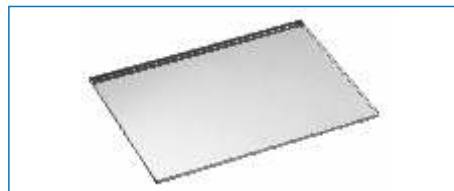
197Kg

Acessórios

Accessories

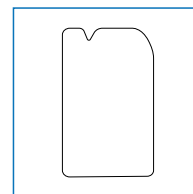
Function

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>
0569501000000	Tabuleiro <i>Baking tray</i>	430x320x10mm
719003_0012	Tabuleiro Liso <i>Baking Tray</i>	600x400x10mm
C100413	Tabuleiro Perfurado <i>Perfurated Tray</i>	600x400x10mm



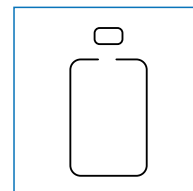
Pratika

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Embalagem <i>Packing</i>	Descrição <i>Description</i>
CCF100V0001	DINPLAC	5Kg	Detergente Líquido para lavagem manual <i>Detergent for manual cleaning</i>
CCF100V0002	Oven Clean	5Lts	Detergente e abrillantador para fornos com lavagem automática <i>Detergent and rinse aid for automatic washing ovens</i>



Qubi

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Descrição <i>Description</i>
CCF100V0003	Kit 50 Unidades <i>Kit 50 Units</i>	Detergente unidose <i>Single-dose detergent</i>
CCF100V0004	Kit 12 Unidades <i>Kit 12 Units</i>	Descalcificante unidose <i>Single-dose Descaler</i>



- Fritadeiras profissionais, eficientes e rápidas
- Construção em aço inox
- Resistência em aço inox
- Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba
- Termostato regulável
- Termostato de segurança

- Professional, efficient and quick fryers
- Stainless steel construction
- Stainless steel resistor
- Lift out control panel for easy cleaning
- Adjustable thermostat
- Safety thermostat



FRITM 4L S | 706012V024



Dimensão

Size

W180 x D410 x H315mm

Cestos

Baskets

1 x (120x215x120mm)

Potência

Power

3000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

4Kg

FRITM 4+4L S | 706012V025



Dimensão

Size

W360 x D410 x H315mm

Cestos

Baskets

2 x (120x215x120mm)

Potência

Power

2 x 3000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

7Kg

FRITM 7L | 706012V026



Dimensão

Size

W270 x D410 x H315mm

Cestos

Baskets

1 x (195x215x120mm)

Potência

Power

3200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

6Kg

Fritadeiras elétricas

Electric Fryers

FRITM 7+7L | 706012V027



Dimensão

Size

W535 x D410 x H315mm

Cestos

Baskets

2 x (195x215x120mm)

Potência

Power

2x3200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

11Kg

FRITM 7L T | 706012V028



Dimensão

Size

W270 x D460 x H370mm

Cestos

Baskets

1 x (195x215x120mm)

Potência

Power

3200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

7Kg

FRITM 7+7L T | 706012V029



Dimensão

Size

W535 x D460 x H370mm

Cestos

Baskets

2 x (195x215x120mm)

Potência

Power

2x3200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

13Kg

FRITM 10L T | 706012V031



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied whitout plug



Dimensão

Size

W325 x D500 x H370mm

Cestos

Baskets

1 x (255x255x120mm)

Potência

Power

7500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

10Kg

FRITM 10+10L T | 706012V033

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W655 x D500 x H370mm

Cestos

Baskets

2 x (255x255x120mm)

Peso

Weight

19Kg

Potência

Power

2x7500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

FRITPM 16L | 706012V034

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W530 x D460 x H370mm

Cestos

Baskets

1 x (470x250x110mm)

Peso

Weight

12Kg

Potência

Power

9000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

FRITPM 30L | 706012V035

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W650 x D670 x H370mm

Cestos

Baskets

1 x (575x445x110mm)

Peso

Weight

20Kg

Potência

Power

15000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

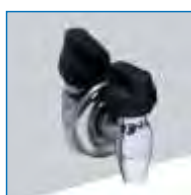
400V/50Hz



- Interruptor on/off
- On/off switch



- Termostato regulável
- Adjustable thermostat



- Torneira de descarga
- Discharge Tap

Grelhadores de Placa Elétricos

Electric Grill Plates



- Placas para cozinhar vários tipos de alimentos, sendo o seu uso destinado a serviços rápidos como Snack bares, pequenas cozinhas e cafés
- Estrutura totalmente em aço inox
- Placas em ferro com revestimento cerâmico antiaderente
- Gaveta para recolha de gorduras
- Áreas independentes de cozedura (Modelos 600 e 800)
- Alçado para protecção contra salpicos
- Controlo de temperatura até 300°C

- Plates for cooking different kind of foods, its used mainly in small spaces like snack bars, small kitchens or coffees
- Structure totally in stainless steel
- Iron plates with ceramic coating non-stick
- Drawer for collecting fats
- Independent cooking areas (Models 600 and 800)
- Elevation for splash protection
- Temperature control up to 300°C

GPLM 400 RC | C20003011



Dimensão

Size

W400 x D460 x H250mm

Superfície

Surface

Lisa Smooth 380x400mm

Peso

Weight

14,5Kg

Potência

Power

2500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

GPLM 600 RC | C20003012



Dimensão

Size

W600 x D460 x H250mm

Superfície

Surface

Lisa Smooth 580x400mm

Peso

Weight

20Kg

Potência

Power

2x1750W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

GPLM 800 RC | 20003013



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D460 x H250mm

Superfície

Surface

Lisa Smooth 780x400mm

Peso

Weight

25Kg

Potência

Power

3x1500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Grelhadores de Placa Elétricos

Electric Grill Plates

GPLM 400 RCN | C20003011_000



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D460 x H285mm
Superfície <i>Surface</i>	Nervurada <i>Ribbed</i> 390x400mm
Potência <i>Power</i>	3000W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	19,5Kg

GPLM 600 RCN | C20003012_000



Dimensão <i>Size</i>	W600 x D460 x H285mm
Superfície <i>Surface</i>	½ Lisa ½ Nervurada ½ Smooth ½ Ribbed 590x400mm
Potência <i>Power</i>	4500W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	25Kg

GPLM 800 RCN | C20003013_000



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D460 x H285mm
Superfície <i>Surface</i>	2/3 Lisa 1/3 Nervurada 2/3 Smooth 1/3 Ribbed 790x400mm
Potência <i>Power</i>	6000W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	30Kg



- Placas em ferro com revestimento cerâmico
- Iron plates with ceramic coating



- Gaveta para recolha de gorduras
- Drawer for collecting fats



- Controlo independente de temperatura
- Independent temperature control

Grelhadores de Placa a Gás Gas Grill Plates

GPLM 400G RC | C20003014



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D450 x H270mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa <i>Smooth</i> 380x400mm
Potência <i>Power</i>	3400W
Consumo <i>Consumption</i>	G30/31 - 0,268/0,264kg/h
Peso <i>Weight</i>	14,4Kg

GPLM 600G RC | C20003015



Dimensão <i>Size</i>	W600 x D450 x H270mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa <i>Smooth</i> 580x400mm
Potência <i>Power</i>	2 x 2750W
Consumo <i>Consumption</i>	G30/31 - 0,434/0,426kg/h
Peso <i>Weight</i>	20,1Kg

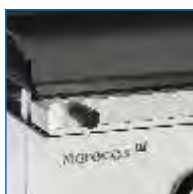
GPLM 800G RC | C20003016



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D450 x H270mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa <i>Smooth</i> 780x400mm
Potência <i>Power</i>	3 x 2750W
Consumo <i>Consumption</i>	G30/31 - 0,651/0,639kg/h
Peso <i>Weight</i>	25,8Kg



- Placas em ferro com revestimento cerâmico
- Iron plates with ceramic coating



- Gaveta para recolha de gorduras
- Drawer for collecting fats



- Controlo independente de temperatura
- Independent temperature control

GPLM 400G RCN | C20003014_000



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D450 x H310mm
Superfície <i>Surface</i>	Nervurada <i>Ribbed</i> 390x400mm
Potência <i>Power</i>	3400W
Consumo <i>Consumption</i>	G30/31 - 0,268/0,264kg/h
Peso <i>Weight</i>	19,4Kg

GPLM 600G RCN | C20003015_000



Dimensão <i>Size</i>	W600 x D450 x H310mm
Superfície <i>Surface</i>	½ Lisa ½ Nervurada ½ Smooth ½ Ribbed 590x400mm
Potência <i>Power</i>	2 x 2750W
Consumo <i>Consumption</i>	G30/31 - 0,434/0,426kg/h
Peso <i>Weight</i>	27,6Kg

GPLM 800G RCN | C20003016_000



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D450 x H310mm
Superfície <i>Surface</i>	2/3 Lisa 1/3 Nervurada 2/3 Smooth 1/3 Ribbed 790x400mm
Potência <i>Power</i>	3 x 2750W
Consumo <i>Consumption</i>	G30/31 - 0,651/0,639kg/h
Peso <i>Weight</i>	35,8Kg



- Placas nervuradas
- Ribbed plates



- Placas Mistas
- Mixed plate



- Até 3 zonas de aquecimento
- Until to 3 heating zones

Salamandras Salamander



- Adequadas para cozinhas profissionais bem como para pizzarias ou churrasqueiras
- Podem ser utilizadas para aquecer alimentos, torrar sandwiches, derreter queijo ou até para assar
- Destinadas ao uso sobre bancada
- Construção em aço inox
- Resistências radiantes
- Temperatura regulável até 400°C
- Uma ou duas zonas de aquecimento
- Elemento de aquecimento regulável em altura

- Suitable for professional kitchens as well as for pizzerias or barbecue grills
- Can be used to heat food, toasting sandwiches, melting cheese or even to bake
- For use on a bench
- Stainless steel construction
- Radiant heaters
- Temperature range up to 400 °C
- One or two heating zones
- Heating element adjustable in height

Mod 500 | C12002005



Dimensão

Size

W470 x D525 x H535mm

Grelha

Grid

W445 x D325mm

Potência

Power

2800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

38,8Kg

Mod 600 | C12002006



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W600 x D540 x H530mm

Grelha

Grid

W590 x D320mm

Potência

Power

4000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

47,7Kg

600-2Z | C22003002



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W580 x D590 x H515mm

Grelha

Grid

W572 x D358mm

Potência

Power

4500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

59,4Kg



Mod 500



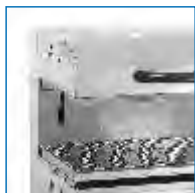
Mod 600



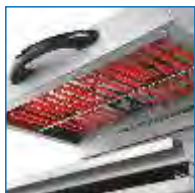
600-2Z

Modelo <i>Model</i>	Mod 500	Mod 600	600-2Z
Material <i>Material</i>	Aço Inox <i>Stainless steel</i>	Aço Inox <i>Stainless steel</i>	Aço Inox <i>Stainless steel</i>
Fonte de Calor <i>Heat source</i>	Resistência Radiante <i>Radiant heaters</i>	Resistência Radiante <i>Radiant heaters</i>	Raios Infravermelhos <i>Infrared Radiator</i>
Zonas de Aquecimento <i>Heating Zones</i>	1	2	2
Temperatura <i>Temperature</i>	0°C-400°C	0°C-400°C	0°C-400°C
Controlador <i>Display</i>	Analogico <i>Analogue</i>	Analogico <i>Analogue</i>	Analogico Ecrã digital <i>Analogue Digital display</i>
Grelha <i>Grid</i>	445 x 325mm	590 x 320mm	572 x 358mm
Elemento de aquecimento ajustável em altura <i>Height-adjustable heating element</i>	Sim <i>Yes</i>	Sim <i>Yes</i>	Sim <i>Yes</i>
Grelha ajustável em altura <i>Height-adjustable grid</i>	Não <i>No</i>	Não <i>No</i>	Não <i>No</i>
Altura livre <i>Clear height</i>	65-210mm	65-210mm	125-175mm

Mod 500 | Mod 600



- Construção em aço inox
- *Stainless steel construction*



- Aquecimento Radiante
- *Radiant heater*



- Elemento de aquecimento ajustável
- *Height-adjustable heating element*



- Tabuleiro recolha gorduras
- *Grease collection tray*



- Zonas de aquecimento controladas separadamente
- *Heating zones controlled separately*

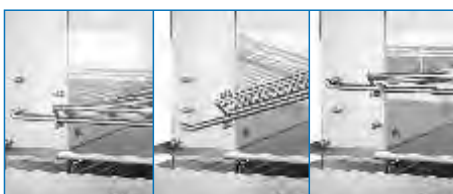
600-2Z



- Construção em aço inox
- *Stainless steel construction*



- Tabuleiro recolha gorduras
- *Grease collection tray*



- Grelha ajustável
- *Height-adjustable grid*



- Controlador analógico Ecrã digital
- *Analogue control Digital display*

Placas de Indução

Induction Cooker

- Placas de indução de uso profissional, flexíveis e de fácil utilização adequam-se a cozinhas, buffets ou serviços de catering
- Placas indução em vitrocerâmica
- Controladores digitais
- Regulação de temperatura: 60°-240°C
- Modelo IK 35-EB com controlador separado com possibilidade de encastrar adaptando-se a vários ambientes

- Professional, flexible and easy to use induction hobs suitable for kitchens, buffets or catering services
- Vitroceramic induction hobs
- Digital controllers
- Temperature regulation: 60°-240°C
- Model IK 35-EB with separate controller with possibility of recessed adapting to various environments

IK 20 | C10090155



Dimensão

Size

W285 x D340 x H60mm

Superfície

Surface

W275 x D285mm

Queimadores

Burners

1 x Ø210mm

Potência

Power

2000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

2,5Kg

IK 35dpS | C10090156_000



Dimensão

Size

W605 x D360 x H60mm

Superfície

Surface

W586 x D274mm

Queimadores

Burners

2 x Ø210mm

Potência

Power

3500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

5,3Kg

IK 30TC-1 | C09040651_000



Dimensão

Size

W330 x D420 x H105mm

Superfície

Surface

W275 x D275mm

Queimadores

Burners

1 x Ø230mm

Potência

Power

3000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

5,4Kg

IK 35TC | C09040654_000



Dimensão

Size

W340 x D445 x H117mm

Superfície

Surface

W285 x D285mm

Queimadores

Burners

1 x Ø228mm

Potência

Power

3500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-240V/50Hz

Peso

Weight

7,5Kg

IK 35-EB | C20003068

 *Modelo de encastrar | To be embeded



Dimensão

Size

W370 x D390 x H118mm

Superfície

Surface

W310 x D330mm

Queimadores

Burners

1 x Ø240mm

Potência

Power

3500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-240V/50Hz

Peso

Weight

6,5Kg

2P 50-1 TCK | CCF004V0001

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W434 x D900 x H233mm

Superfície

Surface

2 x W360 x D760mm

Queimadores

Burners

2 x Ø280mm

Potência

Power

10000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50-60Hz

Peso

Weight

20,8Kg

4P 50-1 TCK | CCF004V0002

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W792 x D900 x H234mm

Superfície

Surface

4 x W360 x D760mm

Queimadores

Burners

4 x Ø280mm

Potência

Power

20000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50-60Hz

Peso

Weight

36,6Kg



- Construção em aço inox
- Stainless Steel construction



- Possibilidade de encastrar
- Can be fitted

Trempes Gas Cookers



- Equipamento de confeção versátil, pode ser adaptado a vários ambientes, tornando-se a resposta perfeita para a necessidade do cliente.
- Construção em aço inox, grelhas em ferro, tabuleiro inox de recolha de resíduos e pés reguláveis
- Sistema com válvula de segurança
- Preparadas para GPL e GN (kit conversão incluído)

- Versatile gas cooker that can be adapted to different environments, becoming the perfect answer to customer needs.
- Stainless steel construction, iron grilles, stainless waste collection tray and adjustable feet
- Safety valve
- Ready for GPL and GN gas (conversion kit included)

Trempe 1 Queimador | C10030404



Dimensão

Size

W400 x D400 x H200mm

Queimadores

Burners

1 x Ø100mm

Potência

Power

2500W

Trempe 2 Queimadores | C10030405



Dimensão

Size

W800 x D400 x H200mm

Queimadores

Burners

1 x Ø80mm/2kW + 1 x Ø100mm/2,5kW

Potência

Power

4500W

Trempe 3 Queimadores | C10030406



Dimensão

Size

W1200 x D400 x H200mm

Queimadores

Burners

1 x Ø80mm/2kW + 2x Ø100mm/2,5kW

Potência

Power

7000W

Trempe 4 Queimadores | C10030407



Dimensão	W800 x D800 x H200mm
Size	
Queimadores	2 x ø80mm/2kW + 2 x ø100mm/2,5kW
Burners	
Potência	9000W
Power	

Monolume Superchama | C10030402



Dimensão	W600 x D600 x H500mm
Size	
Queimadores	1 x ø255mm Alto Rendimento/9,5kW
Burners	
Potência	9500W
Power	

Bilume Superchama | C10030403



Dimensão	W1200 x D600 x H500mm
Size	
Queimadores	2 x ø255mm Alto Rendimento/9,5kW
Burners	
Potência	19000W
Power	



- Queimador QCE
- QCE burner



- Queimador Superchama
- Super flame burner



- Válvulas de segurança
- Safety valves

Máquinas Sous-Vide

Sous-Vide Machines



- "Sous Vide" é um termo francês que significa "sob vácuo", método de cozinhar em sacos selados a vácuo em baixas temperaturas
- Com Sous Vide, os alimentos não perdem sua cor natural, nem as propriedades nutricionais
- Modelos VACOOK 15 e SONICOOK com 10 programas
- Sacos Vácuo ver página 299

- "Sous Vide" is a French term that means "under vacuum", method of cooking in vacuum sealed plastic bags at low temperatures
- With Sous Vide, the foods do not lose their natural color, nor the nutritional properties
- Models VACOOK 15 e SONICOOK with 10 programs
- Vacuum bags see page 299

DELIGHT + | C20003007_000



Dimensão

Size

W71 x D145x H340mm

Temperatura func.

Temperatura range

20°C / 95°C

Quantidade máx. água

Water quantity max.

25 Lts

Potência

Power

1500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

Peso

Weight

1,26Kg

VACOOK 15 | C20003009



Dimensão

Size

W150 x D240 x H380mm

Temperatura func.

Temperatura range

0,1°C / 95°C

Quantidade máx. água

Water quantity max.

50 Lts

Potência

Power

1650/2000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

Peso

Weight

4Kg

SONICOOK | C22003019



Dimensão

Size

W360 x D560 x H380mm

Temperatura func.

Temperatura range

0°C / 95°C

Quantidade máx. água

Water quantity max.

25 Lts

Potência

Power

2100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

18Kg

Grelhadores a Gás com Defletores

Gas Grill with Deflectors

- Eficazes e versáteis
- Construção em aço inox
- Grelham qualquer tipo de carne ou peixe
- Funcionam com água no aparador

- Effective and versatile
- Made of stainless steel
- Prepared to grill any type of meat and fish
- Work with water on the catch pan

GVD1G | C20003000



Dimensão
Size

W400 x D700 x H850mm

Nº Grelhas
Nr. of grills

1

Nº Queimadores
Nr. Burners

1

Área Grelhagem
Grill area

300x510mm

Potência
Power

11200W

Peso
Weight

50 | 75Kg

GVD2G | C20003001



Dimensão
Size

W700 x D700 x H850mm

Nº Grelhas
Nr. of grills

2

Nº Queimadores
Nr. Burners

2

Área Grelhagem
Grill area

600x510mm

Potência
Power

22400W

Peso
Weight

75 | 90Kg

GVD3G | C20003002



Dimensão
Size

W1000 x D700 x H850mm

Nº Grelhas
Nr. of grills

3

Nº Queimadores
Nr. Burners

3

Área Grelhagem
Grill area

900x510mm

Potência
Power

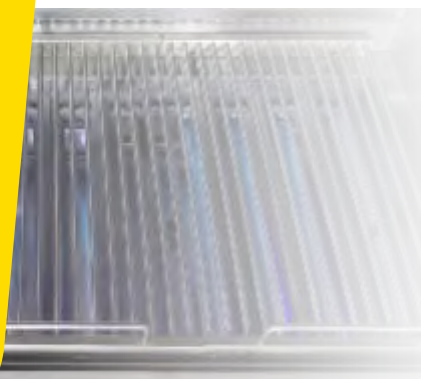
33600W

Peso
Weight

120 | 140Kg

Grelhadores a Gás Alto Rendimento

High Yeld Gas Grill



- Rápido, versátil e eficaz, para grelhar todo o tipo de carnes e peixes em simultâneo de forma higiénica e prática, com excelente apresentação de alimentos e sem misturar sabores
- Sem fumos nocivos à saúde
- Calor uniforme em todo o espaço útil da grelha
- Consomem apenas água, para além de gás
- Construção em aço inox

- Fast, versatile and effective, to grill all kinds of meat and fish at the same time in a hygienic and practical manner, with excellent presentation of food and without mixing flavours
- No health threatening harmful fumes
- Uniform heat throughout the entire useful area of the grate
- Only uses water and gas
- Stainless steel construction

GGSD1C | C14010092



Dimensão

Size

W400 x D800 x H850mm

Nº Grelhas

Nr. of grills

1

Nº Queimadores

Nr. Burners

2

Área Grelhagem

Grill area

300x530mm

Potência

Power

14700W

Peso

Weight

75 | 90Kg

GGSD2C | C10030301



Dimensão

Size

W700 x D800 x H850mm

Nº Grelhas

Nr. of grills

2

Nº Queimadores

Nr. Burners

4

Área Grelhagem

Grill area

600x530mm

Potência

Power

29400W

Peso

Weight

120 | 140Kg

GGSD3C | C10030302



Dimensão

Size

W1000 x D800 x H850mm

Nº Grelhas

Nr. of grills

3

Nº Queimadores

Nr. Burners

6

Área Grelhagem

Grill area

900x530mm

Potência

Power

44100W

Peso

Weight

170 | 200Kg

Grelhadores a Gás para Rodízio

Gas Grill for Rodizio

- Inovador e económico equipado com espetos especialmente concebidos para grelhar carnes de rodízio à brasileira
- Sistema de rotação de espetos simples e silencioso
- Equipado com queimadores de calor radiante de baixo consumo
- Estrutura em aço inox
- Sistema de rotação assegurado por 1 ou 2 motores eléctricos, consoante a dimensão

- Innovative and economical with skewers specially designed to grill meat in the Brazilian rodizio style
- Simple and quiet spit rotation system
- Equipped with low-energy radiant heat burners
- Stainless steel frame
- Rotary system operated by one or two electric engines, depending on the size



015 743 171 | C18010050



Dimensão

Size

W1400 x D740 x H1600mm

Nº Espetos

Nr. of Spits

17

Nº Queimadores

Nr. Burners

7

Peso

Weight

300 | 360Kg

015 744 191 | C18010051



Dimensão

Size

W1550 x D740 x H1600mm

Nº Espetos

Nr. of Spits

19

Nº Queimadores

Nr. Burners

8

Peso

Weight

350 | 402Kg

015 745 211 | C18010052



Dimensão

Size

W1700 x D740 x H1600mm

Nº Espetos

Nr. of Spits

21

Nº Queimadores

Nr. Burners

9

Peso

Weight

400 | 450Kg

015 746 231 | C18010053



Dimensão

Size

W1850 x D740 x H1600mm

Nº Espetos

Nr. of Spits

23

Nº Queimadores

Nr. Burners

10

Peso

Weight

450 | 490Kg

Churrasqueira a Carvão Rotativa

Rotative Charcoal Grills

- Permite trabalhar simultaneamente com vários tipos de grelha ou espeto, rotativas e/ou estáticas
- Paredes exteriores em aço inox, interior com isolamento mineral, revestimento da câmara de combustão em tijolo refratário de alta densidade
- Fundo com ranhuras para que a cinza evacue para o aparador
- Sistema de rotação assegurado por 1 ou 2 motores elétricos, consoante a dimensão

- Allow work simultaneously with various types of grates or skewers, rotary and/or static
- Stainless steel outer walls, inner chamber with mineral insulation, combustion chamber coated in high-density firebricks
- Grooved bottom, so ashes may fall in the catch pan
- Rotary system operated by one or two electric engines, depending on the size

033 028 041 | C20003003



Dimensão

Size

W1150 x D900 x H900mm

Nº Grelhas rotativas

Nr. of Grills

4

Nº Frangos

Nr. of Chickens

12

Potência motor

Potency

140W/400V

Peso

Weight

280 | 340Kg

033 038 051 | C20003004



Dimensão

Size

W1400 x D900 x H900mm

Nº Grelhas rotativas

Nr. of Grills

5

Nº Frangos

Nr. of Chickens

15

Potência motor

Potency

140W/400V

Peso

Weight

320 | 400Kg

033 048 061 | C20003005



Dimensão

Size

W1650 x D900 x H900mm

Nº Grelhas rotativas

Nr. of Grills

6

Nº Frangos

Nr. of Chickens

18

Potência motor

Potency

140W/400V

Peso

Weight

380 | 440Kg

033 058 071 | C20003006



Dimensão

Size

W1900 x D900 x H900mm

Nº Grelhas rotativas

Nr. of Grills

7

Nº Frangos

Nr. of Chickens

21

Potência motor

Potency

140W/400V

Peso

Weight

420 | 490Kg



GRESILVA®

Inovação em Grelhadores

Grelhados e grelhadores

Prescindindo de qualquer tipo de carvão, os Grelhadores GRESILVA® conseguem um verdadeiro churrasco, económico, higiénico, saudável não alterando o valor nutritivo dos alimentos.

O gás é a sua fonte de alimentação, permite um calor 100% natural, que não altera nem a Qualidade nem o paladar dos alimentos, proporciona sim, um grelhado bem passado, suculento e muito apetitoso.

No que respeita ao aspecto estético, quer pela sua apresentação, quer pelas suas dimensões, podem ser enquadrados em qualquer cozinha industrial sem causar perturbações estéticas ou funcionais.

Com todas as características que os qualificam, os Grelhadores GRESILVA® vêm assim impressionar os profissionais da hotelaria.



Linha Gv



Linha Fun 600

Fun Cooking Line 600



FUN 600

COMO E ONDE QUISER

Simplicidade para máxima funcionalidade.

A solução ideal para criar zonas de confecção flexíveis.

Os módulos compactos, com profundidade de 600 mm, embutidos ou apoiados em superfícies existentes, permitem aproveitar todo o seu espaço. Simples de instalar e mover, as unidades Fun 600 são uma excelente escolha para pequenas cozinhas, locais sazonais e food trucks.

HOW AND WHERE YOU WANT THEM

Simplicity for maximum functionality.

The ideal solution for creating flexible cooking zones.

The compact modules, with a depth of 600 mm, built-in or resting on existing surfaces, allow you to use all your space. Simple to install and to move, Fun 600 units are an excellent choice for small kitchens, seasonal venues and food trucks.



- De polímero resistente ao calor, controladores em preto matte e puxadores com acabamento em alumínio escovado

- Made of heat-resistant polymer, knobs are in matt black and handles with brushed aluminum finish



- Placa Elétrica ø180mm, em ferro fundido

- Electric plate round with ø180mm



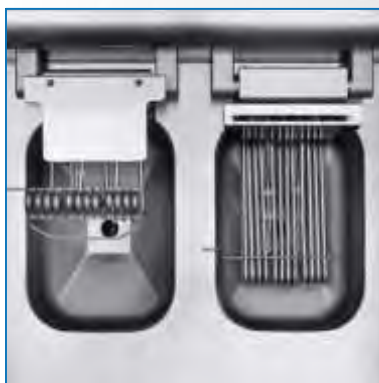
- Queimador em coroa simples com ignição Piezo
Grelha removível para limpeza

- Burner in single crown, with piezo ignition
Removable grids for cleaning



- Fritadeira a gás com queimadores na cuba

- Gas fryer with burners in the tank



- Fritadeira Elétrica com elementos de aquecimento inclináveis para facilitar a limpeza

- Electric fryer with tilting heating elements to allow easy cleaning



- As versões Fun 600 Eco permitem maior economia de energia e redução do consumo

- The Fun 600 Eco versions allow for greater energy savings and reduced consumption

- Fogão para utilização em bancada
- Construção em aço inox AISI 304
- 6 níveis de regulação de temperatura nos modelos elétricos
- Grelhas esmaltadas
- Placas ø180mm em ferro fundido nos modelos elétricos
- Queimadores em alumínio de coroa simples, tampa em alumínio e com ignição piezo nos modelos a gás
- Plano superior embutido

- Unit for benchtop use
- Stainless Steel AISI 304
- Adjustable temperature with 6 intensity levels on electric version
- Enamelled grills
- ø180mm plates in cast iron in electric models
- Aluminum burner with single crown, aluminum burner cap and piezo ignition in gas models
- Pressed upper plate



F60/30PCG/T | CQU602V0001



Dimensão

Size

W300 x D600 x H300mm

Queimadores

Burners

1 x 3,3kW + 1 x 3,6kW

Potência

Power

6,9kW

Peso

Weight

10 | 15Kg

F60/60PCG/T | CQU602V0002



Dimensão

Size

W600 x D600 x H300mm

Queimadores

Burners

2 x 3,3kW + 2 x 3,6kW

Potência

Power

13,8kW

Peso

Weight

17 | 25Kg

F60/30PCEE/T | CQU601V0001



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W300 x D600 x H300mm

Queimadores

Burners

2 x 1,5kW/ø180mm

Potência

Power

3kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

11 | 16Kg

F60/60PCEE/T | CQU601V0002



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W600 x D600 x H300mm

Queimadores

Burners

4 x 1,5kW/ø180mm

Potência

Power

6kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

17 | 25Kg

Linha Fun 600 | Fritadeiras e Aquecedor de fritos

Fun Cooking Line 600 | Fryers and heated chip dump



- Construção em aço inox AISI 304
- Aquecimento directo
- Torneira de drenagem
- Termostato de segurança, regulador de temperatura até 190°C e ignição *piezo*
- Cesto, tampa e filtro por cada cuba

Aquecedor de batatas

- Elementos de aquecimento cerâmicos
- Container GN 1/2 removível
- Fundo falso em aço inox

- AISI 304 stainless steel
- Direct Heating
- Tap for draining
- Safety thermostat, temperature regulator up to 190°C and piezo ignition
- Basket, lid and filter for each well

Heated chip dump

- Infrared ceramic heating elements
- Removable GN 1/2 container
- Stainless steel false bottom

F60/30FRGV/1V8/T | CQU606V0001



Dimensão

Size

W300 x D600 x H300mm

Capacidade

Capacity

8Lts

Potência Gás

Gas Power

6,8kW - 5847 kcal/h

Peso

Weight

18,5 | 24,5Kg

F60/60FRGV/2V8/T | CQU606V0002



Dimensão

Size

W600 x D600 x H300mm

Capacidade

Capacity

2 x 8Lts

Potência Gás

Gas Power

13,6kW - 11694 kcal/h

Peso

Weight

18,5 | 24,5Kg

F60/30FRESE/1V10/T | CQU605V0001



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W300 x D600 x H300mm

Capacidade

Capacity

10Lts

Potência Gás

Gas Power

7,5kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

15 | 20Kg

F60/60FRESE/2V10/T | CQU605V0002



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W600 x D600 x H300mm

Capacidade

Capacity

2 x 10Lts

Potência Gás

Gas Power

15kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

26 | 34Kg

Cestos para Fritadeiras *Basket Fryers*

1/1

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Capacidade <i>Capacity</i>	Cesto <i>Basket</i>	Dimensão <i>Size</i>
CQU100V0005	MO01211601000	8Lts	1/1	255x230x110mm
CQU100V0006	MO01991601001	10Lts	1/1	220x300x110mm



F60/30SPE/T | CQU611V0001

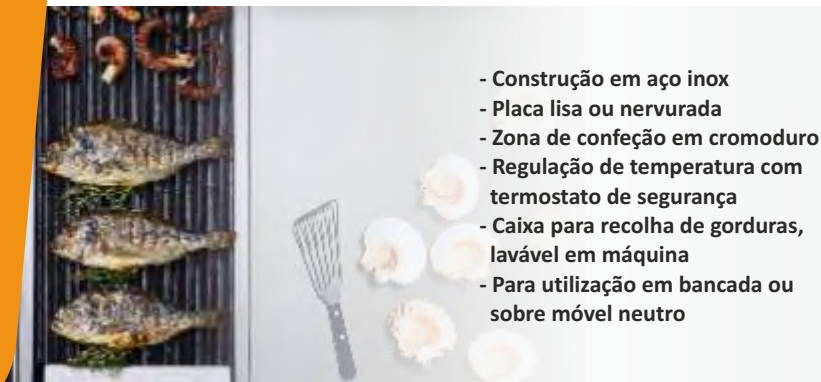


Dimensão <i>Size</i>	W300 x D600 x H300mm
Capacidade <i>Capacity</i>	12,5Lts
Potência Gás <i>Gas Power</i>	1kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V
Peso <i>Weight</i>	10 15Kg



Linha Fun 600 | Fry Top Elétrico

Fun Cooking Line 600 | Electric Fry Top



- Construção em aço inox
- Placa lisa ou nervurada
- Zona de confeitão em cromoduro
- Regulação de temperatura com termostato de segurança
- Caixa para recolha de gorduras, lavável em máquina
- Para utilização em bancada ou sobre móvel neutro

- Stainless Steel
- Smooth or ribbed plate
- Cooking zone in hard chrome
- Temperature regulation with safety thermostat
- Removable liquid collection container, dishwasher safe
- Unit for benchtop use or on a neutral cabinet

F60/30FTE/SL/T | CQU603V0001

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W300 x D600 x H300mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 296x470mm

Potência

Power

3kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

22,5 | 26Kg

F60/30FTE/SR/T | CQU603V0002

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W300 x D600 x H300mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed 296x470mm

Potência

Power

3kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

22,5 | 26Kg

F60/60FTE/SL/T | CQU603V0003

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W600 x D600 x H300mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 596x470mm

Potência

Power

6kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

41,5 | 47Kg

F60/60FTE/SLR/T | CQU603V0004

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W600 x D600 x H300mm

Superfície

Surface

2/3 Lisa 1/3 Nervurada
2/3 Smooth 1/3 Ribbed 596x470mm

Potência

Power

6kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

41,5 | 47Kg

Código
Code

Modelo
Model

Superfície
Surface

CQU100V0007

MO01991901000

Lisa Smooth

CQU100V0008

MO01991901002

Nervurada Ribbed



Linha 700
Cooking Line 700

 **modular**



Linha FUN 700 | Linha ROC 700

Cooking Line FUN 700 | Line ROC 700



Linha FUN 700

FUN 700 é a solução ideal para criar as melhores cozinhas em ambientes com espaços limitados.

Os modelos compactos oferecem excelente desempenho e permitem desenvolver zonas de confeitaria profissionais completas.

Line Fun 700

FUN 700 is the ideal solution to create the best kitchens in environments with limited spaces.

The compact models offer excellent performance and allow you to develop complete professional cooking zones.



Construção em aço inox AISI 304 com plano superior removível

Stainless steel AISI 304 construction with removable enamelled containers top

Controladores e puxadores em polímero resistente ao calor

Knobs are made from sturdy heat resistant polymer blend

Modelo com móvel neutro têm um painel lateral único sem juntas

Models on cabinet have unique panel without joins

Linha ROC 700

Através da combinação certa de conhecimento, habilidade e tecnologia culinária, um chef é capaz de transformar as suas ideias realidade. Tudo o que um cozinheiro precisa está disponível na linha **ROC 700**. Elementos modulares, robustos e confiáveis, projectados para oferecer o máximo desempenho para uma cozinha intemporal.

*Excellent performance for total satisfaction through the right blend of knowledge, skill and cooking technology, a chef is able to turn their ideas into reality. Everything a cook could need is available on the **ROC 700**. Modular, robust and reliable elements, designed to offer maximum performance for the timeless kitchen.*



Construção em aço inox AISI 304 com plano superior estampado

Stainless steel AISI 304 construction with pressed top

Controladores e puxadores em alumínio

Knobs are made of aluminum

Modelo com grelha de exaustão removível em ferro fundido

Models with removable cast iron exhaust flue grill

- Construção em aço inox
- Grelhas em ferro fundido
- Queimadores em ferro fundido de coroa simples ou dupla e luz piloto
- Plano superior removível
- Fogão para utilização em bancada ou sobre móvel neutro
- Modelos com forno a gás estático, com uma grelha incluída

- Stainless Steel
- Grills in cast iron
- Burners in cast iron with single and double crown, brass burner cap with pilot light
- Working top removable
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Models with static gas oven, with one grill supplied



F70/70PCGB/T | CQU702V0002



Dimensão Size	W700 x D700 x H300mm
Queimadores Burners	2 x 3,7kW + 2 x 5,5kW
Potência Power	18,4kW - 15822kcal/h
Peso Weight	39 47Kg

F70/70PCGB/A | CQU702V0004



Dimensão Size	W700 x D700 x H850mm
Queimadores Burners	2 x 3,7kW + 2 x 5,5kW
Potência Power	18,4kW - 15822kcal/h
Peso Weight	51 64Kg

F70/70PCGB/P | CQU702V0006



Dimensão Size	W700 x D700 x H850mm
Queimadores Burners	2 x 3,7kW + 2 x 5,5kW
Potência Power	18,4kW - 15822kcal/h
Peso Weight	51 68,8Kg

F70/70CFGB | CQU702V0007



Dimensão Size	W700 x D700 x H850mm
Queimadores Burners	2 x 3,7kW + 2 x 5,5kW
Capacidade Forno Oven Capacity	555x540x270mm 5kW
Potência Power	23,4kW - 20121kcal/h
Peso Weight	82 95Kg

Linha FUN 700 | Fritadeira Elétrica

Cooking FUN Line 700 | Electric Fryers



- Construção em aço inox
- Torneira de drenagem
- Termostato de segurança
- Regulador de temperatura até 190°C
- Cesto 220x300x110mm
- Tampas para todas as cubas
- Equipamento para utilização em bancada ou no solo sobre móvel neutro

- Stainless Steel
- Tap for draining
- Safety thermostat
- Temperature regulator up to 190°C
- Basket 220x300x110mm
- Lids for all wells
- Boiling unit for benchtop use or on floor on a neutral cabinet

F70/40FRESE/1V10/T | CQU705V0001

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D700 x H300mm

Capacidade

Capacity

10Lts

Potência

Power

7,5kW

Tensão | Freq.

Power | Freq.

380-415V

Peso

Weight

24 | 34Kg

F70/40FRESE/1V10/P | CQU705V0003

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D700 x H850mm

Capacidade

Capacity

10Lts

Potência

Power

7,5kW

Tensão | Freq.

Power | Freq.

380-415V

Peso

Weight

34 | 44Kg

F70/70FRESE/2V10/T | CQU705V0002

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W700 x D700 x H300mm

Capacidade

Capacity

10+10Lts

Potência

Power

15kW

Tensão | Freq.

Power | Freq.

380-415V

Peso

Weight

46 | 59Kg

F70/70FRESE/2V10/P | CQU705V0004

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W700 x D700 x H850mm

Capacidade

Capacity

10 + 10Lts

Potência

Power

15kW

Tensão | Freq.

Power | Freq.

380-415V

Peso

Weight

58 | 71Kg

Código
Code

Modelo
Model

Capacidade
Capacity

Dimensão
Size

CQU100V0006

MO01991601001

10Lts

220x300x110mm



ROC 700
EXCELENTE PERFORMANCE PARA SATISFAÇÃO TOTAL

Através da combinação certa de conhecimento, habilidade e tecnologia culinária, um chef é capaz de transformar as suas ideias em realidade. Tudo o que um cozinheiro precisa está disponível na linha **ROC 700**. Elementos modulares robustos e confiáveis, projectados para oferecer o máximo desempenho para uma cozinha intemporal.

EXCELLENT PERFORMANCE FOR TOTAL SATISFACTION

*Through the right blend of knowledge, skill and cooking technology, a chef is able to turn their ideas into reality. Everything a cook could need is available on the **ROC 700**. Modular, robust and reliable elements, designed to offer maximum performance for the timeless kitchen.*



- Puxadores em alumínio escovado com design seguro e resistente
- The brushed aluminum handles with a design secure and sturdy grip



- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Removable cast iron exhaust flue grill



- Controladores fabricados em alumínio, oferecem conforto de uso e durabilidade. Equipado com junta anti-vazamento de líquido.
- Knobs made of aluminum, they offer comfort of use and durability. Equipped with an anti-liquid leakage gasket.



- Placas de indução e infravermelho em vitrocerâmica Schott com alta resistência a cargas.
- Induction and infrared cooking tops made of Schott glass ceramic with a high load resistance.



- Queimadores com chama piloto estão disponíveis com coroa dupla ou simples. Versões em ferro fundido para oferecer a potência desejada. Grades em ferro fundido garantem alta capacidade de carga e são adequadas para panelas de diâmetro reduzido.
- Burners with pilot flame are available with a double or single crown. There are cast iron versions to offer the power desired. The grids with long cast iron spokes ensure high load capacity and are suitable for pots with a reduced diameter.

Linha ROC 700

Cooking Line ROC 700



ROC 700

Os elementos modulares da gama Roc permitem personalizar o bloco de confeção para satisfazer cada necessidade de produção.

The modular elements of the ROC range allow you to customized cooking block in order to satisfy every production need.

Composição de unidades modulares adjacentes com sistema de união e fixação para proporcionar uma solução estética linear

Composition of adjacent modular units with a jointing and fixing system to provide a linear aesthetic solution

Elementos modulares com tampo de trabalho único maciço sem juntas, com acabamento especial em aço inoxidável escovado com comprimento máximo 4 metros.

Elements with a solid single working top without joints, made with a special brushed stainless steel finish with maximum length 4 meters.

Instalação em ponte, onde os elementos superiores podem ser dispostos para libertar espaço que pode então ser usado para armazenar carrinhos de panelas.

Bridge installation, where the top and cupboard elements can be arranged to free up space which can then be used for the storage of pan trolleys.



- Construção em aço inox
- Grelhas em ferro fundido
- Queimadores em ferro fundido de coroa simples ou dupla
- Plano superior estampado
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Modelos com forno a gás estático, com uma grelha incluída

- Stainless Steel
- Grills in cast iron
- Burners in cast iron with single and double crown, brass burner cap
- Working pressed top
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
- Models with static gas oven, with one grill supplied



R70/40PCG/T | CQU702V0001



Dimensão Size	W400 x D730 x H280mm
Queimadores Burners	1 x 3,5kW + 1 x 6kW
Potência Power	9,5kW - 8169kcal/h
Peso Weight	40 50,6Kg

R70/40PCG/A | CQU702V0003



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Queimadores Burners	1 x 3,5kW + 1 x 6kW
Potência Power	9,5kW - 8169kcal/h
Peso Weight	53 64Kg

R70/40PCG/P | CQU702V0005



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Queimadores Burners	1 x 3,5kW + 1 x 6kW
Potência Power	9,5kW - 8169kcal/h
Peso Weight	56 67Kg

R70/80PCG/T | CQU702V0008



Dimensão Size	W800 x D730 x H280mm
Queimadores Burners	1 x 3,5kW + 3 x 6kW
Potência Power	21,5kW - 18487kcal/h
Peso Weight	59 73Kg

Linha ROC 700 | Fogão a Gás | Fogão com Forno Cooking ROC Line 700 | Gas Cooker | Cooker with Oven



R70/80PCG/A | CQU702V0009



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H870mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 3,5kW + 3 x 6kW
Potência <i>Power</i>	21,5kW - 18487kcal/h
Peso <i>Weight</i>	71 84,6Kg

R70/80PCG/P | CQU702V0010



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H870mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 3,5kW + 3 x 6kW
Potência <i>Power</i>	21,5kW - 18487kcal/h
Peso <i>Weight</i>	78 91,6Kg

R70/120PCG/T | CQU702V0011



Dimensão <i>Size</i>	W1200 x D730 x H280mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 3,5kW + 5 x 6kW
Potência <i>Power</i>	33,5kW - 28805kcal/h
Peso <i>Weight</i>	85 102,1Kg

R70/120PCG/A | CQU702V0012



Dimensão <i>Size</i>	W1200 x D730 x H870mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 3,5kW + 5 x 6kW
Potência <i>Power</i>	33,5kW - 28805kcal/h
Peso <i>Weight</i>	98 115,1Kg

R70/120PCG/P | CQU702V0013



Dimensão
Size W1200 x D730 x H870mm

Queimadores
Burners 1 x 3,5kW + 5 x 6kW

Potência
Power 33,5kW - 28805kcal/h

Peso
Weight 109 | 126,1Kg

R70/80CFG | CQU702V0014



Dimensão
Size W800 x D730 x H870mm

Queimadores
Burners 1 x 3,5kW + 3 x 6kW

Potência
Power 29,5kW - 25366kcal/h

Capacidade Forno
Oven Capacity GN 2/1 | 8kW

Peso
Weight 115 | 128,6Kg

R70/120CFG | CQU702V0015



Dimensão
Size W1200 x D730 x H870mm

Queimadores
Burners 1 x 3,5kW + 5 x 6kW

Capacidade Forno
Oven Capacity GN 2/1 | 8kW

Potência
Power 41,5kW - 35684 kcal/h

Peso
Weight 156 | 173,1Kg



Linha ROC 700 | Placa Radiante a Gás

Cooking ROC Line 700 | Gas Solid Tops



- Construção em aço inox
- Placa radiante em ferro fundido com 15mm e queimador central
- Temperatura de funcionamento de 120° a 500°C
- Plano superior estampado
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Modelos com forno a gás estático, com uma grelha incluída

- Stainless Steel
- Cast Iron radiant plate, with thickness of 15mm and central burner
- Temperature range: 120° - 500°C
- Working pressed top
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
- Models with static gas oven, with one grill supplied

R70/80TPG/T | CQU717V0001



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H280mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 9kW
Potência <i>Power</i>	9kW
Peso <i>Weight</i>	72 82,5Kg

R70/80TPG/A | CQU717V0002



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H870mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 9kW
Potência <i>Power</i>	9kW
Peso <i>Weight</i>	90 100,5Kg

R70/80TPG/P | CQU717V0003



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H870mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 9kW
Potência <i>Power</i>	9kW
Peso <i>Weight</i>	96 126Kg

R70/80TPFG | CQU717V0004



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H870mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 9kW
Capacidade Forno <i>Oven Capacity</i>	GN 2/1 8kW
Potência <i>Power</i>	17kW
Peso <i>Weight</i>	167 180Kg

- Construção em aço inox
- Placas em ferro fundido Ø220mm
- Temperatura ajustável com 6 níveis de intensidade
- Plano superior estampado
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido

- Stainless Steel
- Plates in cast iron with Ø220mm
- Adjustable temperature with 6 levels of intensity
- Working pressed top
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron



R70/40PCE/T | CQU701V0001

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D730 x H280mm
Queimadores Burners	2 x 2,6kW
Potência Power	5,2kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	23,8 34,4Kg

R70/40PCE/A | CQU701V0003

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Queimadores Burners	2 x 2,6kW
Potência Power	5,2kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	36,5 47,1Kg

R70/40PCE/P | CQU701V0005

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Queimadores Burners	2 x 2,6kW
Potência Power	5,2kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	40 50,6Kg

Linha ROC 700 | Fogão Elétrico

Cooking ROC Line 700 | Electric Cooker



R70/80PCE/T | CQU701V0002

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D730 x H280mm
Queimadores Burners	4 x 2,6kW
Potência Power	10,4kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	40,3 53,9Kg

R70/80PCE/A | CQU701V0004

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D730 x H870mm
Queimadores Burners	4 x 2,6kW
Potência Power	10,4kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	58 71,6Kg

R70/80PCE/P | CQU701V0006

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D730 x H870mm
Queimadores Burners	4 x 2,6kW
Potência Power	10,4kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	64 77,6Kg



- Estrutura em aço inox
- Até 4 zonas de confeitão em vidro Schott de alta resistência com ø220mm
- Perímetro de aço selado para garantir higiene
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido

- Stainless Steel structure
- Up to 4 cooking zones with ø220mm in high-resistance Schott glass
- Perimeter steel sealed to ensure high hygiene standards
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron



R70/40IND/T | CQU701V0007

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D730 x H280mm
Queimadores Burners	2 x 3,5kW
Potência Power	7kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	40 50,6Kg

R70/40IND/A | CQU701V0008

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Queimadores Burners	2 x 3,5kW
Potência Power	7kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	52,7 63,3Kg

R70/40IND/P | CQU701V0009

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Queimadores Burners	2 x 3,5kW
Potência Power	7kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	55,7 66,6Kg

Linha ROC 700 | Fogão de Indução

Cooking ROC Line 700 | Induction Hobs



R70/80IND/T | CQU701V0010

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D730 x H280mm

Queimadores

Burners

4 x 3,5kW

Potência

Power

14kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

65 | 78,6Kg

R70/80IND/A | CQU701V0011

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D730 x H870mm

Queimadores

Burners

4 x 3,5kW

Potência

Power

14kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

82,7 | 96,3Kg

R70/80IND/P | CQU701V0012

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D730 x H870mm

Queimadores

Burners

4 x 3,5kW

Potência

Power

14kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

88,7 | 102,3Kg



- Construção em aço inox
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Torneira de reabastecimento de água
- Pressostato de segurança para controlo de água na cuba

- Stainless Steel
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
- Water refill tap
- Safety pressure switch to control the water in the well



R70/40CPG/1V26/P | CQU707V0001



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	26Lts
Potência Power	10,5kW - 9020 kcal/h
Peso Weight	47 57,6Kg

R70/80CPG/2V26/P | CQU707V0002



Dimensão Size	W800 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	2 x 26Lts
Potência Power	21kW - 18057 kcal/h
Peso Weight	80 96,6Kg

R70/40CPE/1V26/P | CQU707V0003



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	26Lts
Potência Power	5,6kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	40 50,6Kg

Linha ROC 700 | Cozedor de Massa
Cooking ROC Line 700 | Pasta Cookers



R70/80CPE/2V26/P | CQU707V0004

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size W800 x D730 x H870mm

Capacidade
Capacity 2 x 26Lts

Potência
Power 11,2kW

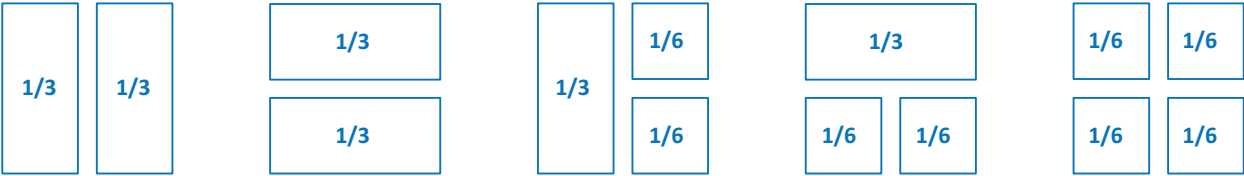
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 380-415V

Peso
Weight 66 | 79,6Kg



Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Cesto <i>Basket</i>	Dimensão <i>Size</i>
CQU100V0001	MO01991001002	1/6	140x140x200mm
CQU100V0002	MO01991001000	1/3 Horizontal	290x160x200mm
CQU100V0003	MO01991001003	1/3 Vertical	160x290x200mm

LINHA LINE 700



- Construção em aço inox
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Entrada manual de água
- Capacidade: GN 1/1 - 2 x GN 1/1

- Stainless Steel contruction
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
- Manual water inflow
- Capacity: GN 1/1 - 2 x GN 1/1



R70/40BME/T | CQU708V0001



Dimensão Size	W400 x D730 x H280mm
Capacidade Capacity	1 x GN 1/1
Potência Power	1,5kW
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V
Peso Weight	19,8 30,4Kg

R70/40BME/A | CQU708V0002



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	1 x GN 1/1
Potência Power	1,5kW
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V
Peso Weight	32,5 43,1Kg

R70/40BME/P | CQU708V0003



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	1 x GN 1/1
Potência Power	1,5kW
Tensão Freq. Tension Freq.	220-240V
Peso Weight	36 46,6Kg

Linha ROC 700 | Banho Maria Elétrico

Cooking ROC Line 700 | Electric Bain Marie



R70/80BME/T | CQU708V0004

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D730 x H280mm
Capacidade Capacity	2 x GN 1/1
Potência Power	3kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	47 60,6Kg

R70/80BME/A | CQU708V0005

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	2 x GN 1/1
Potência Power	3kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	54 67,6Kg

R70/80BME/P | CQU708V0006

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	2 x GN 1/1
Potência Power	3kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	62 91Kg

- Construção em aço inox
- Sensor de temperatura de óleo, termostato de segurança e regulação da temperatura do óleo na cuba
- Modelos a gás com tubos de troca de calor e modelos elétricos com elementos de aquecimento giratórios ou inclináveis

- Stainless Steel
- Oil temperature sensor, safety thermostat and oil temperature regulation in the well
- Gas models with heat exchange pipes in the well and electric models with rotating or tilting heating elements



R70/40FRGV/1V13/P | CQU706V0001

 *Modelo com tubos de troca de calor | Model with heat exchange pipes



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	13Lts
Potência Power	12kW - 10319 kcal/h
Peso Weight	51 61,6Kg

R70/80FRGV/2V13/P | CQU706V0002

 *Modelo com tubos de troca de calor | Model with heat exchange pipes



Dimensão Size	W800 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	2 x 13Lts
Potência Power	24kW - 20637 kcal/h
Peso Weight	80 93Kg

R70/40FRER/2V8/P | CQU705V0005

 *Modelo com elemento de aquecimento giratório | Model with rotating heating elements
**Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	2 x 8Lts
Potência Power	14kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	54 65Kg

Linha ROC 700 | Fritadeiras

Cooking ROC Line 700 | Fryers



R70/40FRER/1V13/P | CQU705V0008

*Modelo com elemento de aquecimento giratório | Model with rotating heating elements
 **Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	13Lts
Potência Power	12kW
Tensão Freq. Power Freq.	380-415V
Peso Weight	40 50,6Kg

R70/80FRER/2V13/P | CQU705V0009

*Modelo com elemento de aquecimento giratório | Model with rotating heating elements
 **Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	2 x 13Lts
Potência Power	24kW
Tensão Freq. Power Freq.	380-415V
Peso Weight	73 86,6Kg

R70/40FRES/1V10/T | CQU705V0006

*Modelo com elemento de aquecimento inclinável | Model with tilting heating elements
 **Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



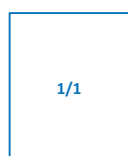
Dimensão Size	W400 x D730 x H280mm
Capacidade Capacity	10Lts
Potência Power	9kW
Tensão Freq. Power Freq.	380-415V
Peso Weight	34 44Kg

R70/80FRES/2V10/T | CQU705V0007

*Modelo com elemento de aquecimento inclinável | Model with tilting heating elements
 **Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D730 x H280mm
Capacidade Capacity	2 x 10Lts
Potência Power	9kW
Tensão Freq. Power Freq.	380-415V
Peso Weight	48,6 58,6Kg



Modelo Model	Modelo Model	Capacidade Capacity	Cesto Basket	Dimensão Size
CQU100V0012	MO01991601000	13Lts	1/2	110x285x120mm
CQU100V0013	MO01991601002	13Lts	1/1	225x285x120mm
CQU100V0016	MO01991601005	8Lts	1/1	130x310x120mm



- Construção em aço inox
- Container GN 1/1 removível
- Fundo falso em aço inox
- Elementos de aquecimento em cerâmica infravermelhos

- Stainless Steel
- Removable GN 1/1 container
- Stainless steel false bottom
- Infrared ceramic heating elements



R70/40SPE/T | CQU711V0001



Dimensão Size

W400 x D730 x H870mm

Potência Power

1kW

Tensão | Freq. Tension | Freq.

220-240V

Peso Weight

16,3 | 26,9Kg

R70/40SPE/A | CQU711V0002



Dimensão Size

W400 x D730 x H870mm

Potência Power

1kW

Tensão | Freq. Tension | Freq.

220-240V

Peso Weight

29 | 39,6Kg

R70/40SPE/P | CQU711V0003



Dimensão Size

W400 x D730 x H870mm

Potência Power

1kW

Tensão | Freq. Tension | Freq.

220-240V

Peso Weight

32,5 | 43,1Kg

Linha ROC 700 | Fry Top a Gás

Cooking ROC Line 700 | Gas Fry Top



- Construção em aço inox
- Grelha em cromoduro acetinado
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Modelos a gás com elementos de aquecimento com válvula termostática
- Modelos eléctricos com elementos de aquecimento blindados e regulação de temperatura com termostato de segurança

- Stainless Steel
- Made with a satin surface
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
- Gas models with heating regulation with thermostat valve
- Electric models with armored heating elements and temperature regulation with safety thermostat

R70/40FTG/SL/T | CQU704V0001



Dimensão

Size

W400 x D730 x H280mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 335x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

7kW - 6019 kcal/h

Peso

Weight

42 | 52,6Kg

R70/40FTG/SL/A | CQU704V0002



Dimensão

Size

W400 x D730 x H870mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 335x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

7kW - 6019 kcal/h

Peso

Weight

54,7 | 65,3Kg

R70/40FTG/SL/P | CQU704V0003



Dimensão

Size

W400 x D730 x H870mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 335x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

7kW - 6019 kcal/h

Peso

Weight

57,7 | 68,3Kg

R70/40FTG/SR/T | CQU704V0004



Dimensão

Size

W400 x D730 x H280mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed 335x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

7kW - 6019 kcal/h

Peso

Weight

42 | 52,6Kg

R70/40FTG/SR/A | CQU704V0005



Dimensão
Size W400 x D730 x H870mm
Superfície
Surface Nervurada | Ribbed 335x530mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 7kW - 6019 kcal/h
Peso
Weight 54,7 | 65,3Kg

R70/40FTG/SR/P | CQU704V0006



Dimensão
Size W400 x D730 x H870mm
Superfície
Surface Nervurada | Ribbed 335x530mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 7kW - 6019 kcal/h
Peso
Weight 57,7 | 68,3Kg

R70/80FTG/SL/T | CQU704V0007



Dimensão
Size W800 x D730 x H280mm
Superfície
Surface Lisa | Smooth 735x530mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 14kW - 12038 kcal/h
Peso
Weight 75,7 | 89,3Kg

R70/80FTG/SL/A | CQU704V0008



Dimensão
Size W800 x D730 x H870mm
Superfície
Surface Lisa | Smooth 735x530mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 14kW - 12038 kcal/h
Peso
Weight 93,4 | 107Kg

Linha ROC 700 | Fry Top a Gás

Cooking ROC Line 700 | Gas Fry Top



R70/80FTG/SL/P | CQU704V0009



Dimensão
Size W800 x D730 x H870mm

Superfície
Surface Lisa | *Smooth* 735x530mm

Material
Material Cromoduro | *Chromed*

Potência
Power 14kW - 12038 kcal/h

Peso
Weight 99,4 | 113Kg

R70/80FTG/SLR/T | CQU704V0010



Dimensão
Size W800 x D730 x H280mm

Superfície
Surface 1/3 Nervurada 2/3 Lisa 735x530mm
1/3 Ribbed 2/3 Smooth 735x530mm

Material
Material Cromoduro | *Chromed*

Potência
Power 14kW - 12038 kcal/h

Peso
Weight 75,7 | 89,3Kg

R70/80FTG/SLR/A | CQU704V0011



Dimensão
Size W800 x D730 x H870mm

Superfície
Surface 1/3 Nervurada 2/3 Lisa 735x530mm
1/3 Ribbed 2/3 Smooth 735x530mm

Material
Material Cromoduro | *Chromed*

Potência
Power 14kW - 12038 kcal/h

Peso
Weight 93,4 | 107Kg

R70/80FTG/SLR/P | CQU704V0012



Dimensão
Size W800 x D730 x H870mm

Superfície
Surface 1/3 Nervurada 2/3 Lisa 735x530mm
1/3 Ribbed 2/3 Smooth 735x530mm

Material
Material Cromoduro | *Chromed*

Potência
Power 14kW - 12038 kcal/h

Peso
Weight 99,4 | 113Kg

R70/40FTE/SL/T | CQU703V0001

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D730 x H280mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 335x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

5,4kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

37,8 | 48,4Kg

R70/40FTE/SL/A | CQU703V0005

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D730 x H870mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 335x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

5,4kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

50,5 | 61,1Kg

R70/40FTE/SL/P | CQU703V0007

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D730 x H870mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 335x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

5,4kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

54 | 64,6Kg

R70/40FTE/SR/T | CQU703V0002

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D730 x H280mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed 335x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

5,4kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

37,8 | 48,4Kg

Linha ROC 700 | Fry Top Elétrico

Cooking ROC Line 700 | Electric Fry Top



R70/40FTE/SR/A | CQU703V0006

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D730 x H870mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed 335x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

5,4kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

50,5 | 61,1Kg

R70/40FTE/SR/P | CQU703V0008

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D730 x H870mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed 335x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

5,4kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

54 | 64,6Kg

R70/80FTE/SL/T | CQU703V0003

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D730 x H280mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 735x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

10,8kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

71,7 | 85,3Kg

R70/80FTE/SL/A | CQU703V0010

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D730 x H870mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 735x530mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

10,8kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

89,4 | 103Kg

R70/80FTE/SL/P | CQU703V0009

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H870mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa Smooth 735x530mm
Material <i>Material</i>	Cromoduro Chromed
Potência <i>Power</i>	10,8kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	95,4 109Kg

R70/80FTE/SLR/T | CQU703V0004

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H280mm
Superfície <i>Surface</i>	2/3 Lisa 1/3 Nervurada 735x530mm 2/3 Smooth 1/3 Ribbed 735x530mm
Material <i>Material</i>	Cromoduro Chromed
Potência <i>Power</i>	10,8kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	71,7 85,3Kg

R70/80FTE/SLR/A | CQU703V0007

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H870mm
Superfície <i>Surface</i>	2/3 Lisa 1/3 Nervurada 735x530mm 2/3 Smooth 1/3 Ribbed 735x530mm
Material <i>Material</i>	Cromoduro Chromed
Potência <i>Power</i>	10,8kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	89,4 103Kg

R70/80FTE/SLR/P | CQU703V0011

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H870mm
Superfície <i>Surface</i>	2/3 Lisa 1/3 Nervurada 735x530mm 2/3 Smooth 1/3 Ribbed 735x530mm
Material <i>Material</i>	Cromoduro Chromed
Potência <i>Power</i>	10,8kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	95,4 109Kg

Linha ROC 700 | Grelhadores a Água

Cooking ROC Line 700 | Aqua Grills



- Construção em aço inox
- Alçado anti salpicos em 3 lados
- Grelhas para carne e peixe em aço inox
- Modelos a gás com queimador em aço inox e modelos elétricos com elementos de aquecimento blindados
- Gaveta para água que favorece a recolha de gorduras, evita odores e mantém os alimentos mais hidratados

- Stainless Steel
- Upright splash guards on 3 sides
- Reversible stainless steel grill for meat and fish
- Gas models with stainless steel burner and electric models with armored heating elements
- Drawer for water contained favor the collection of cooking liquids, avoiding the generation of odors and keeps the food more hydrated

R70/40AGGI | CQU710V0001



Dimensão

Size

W400 x D730 x H870mm

Área Confeção

Grill area

1 x 320x475mm

Material

Material

Aço inox | Stainless Steel

Potência

Power

7,5kW - 6449 kcal/h

Peso

Weight

47,5 | 60,5Kg

R70/80AGGI | CQU710V0002



Dimensão

Size

W800 x D730 x H870mm

Área Confeção

Grill area

2 x 360x475mm

Material

Material

Aço inox | Stainless Steel

Potência

Power

15kW - 12989 kcal/h

Peso

Weight

98 | 106Kg

R70/40AGEI | CQU709V0001



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D730 x H870mm

Área Confeção

Grill area

1 x 320x475mm

Material

Material

Aço inox | Stainless Steel

Potência

Power

6kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

49 | 59,6Kg

R70/80AGEI | CQU709V0002



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D730 x H870mm

Área Confeção

Grill area

2 x 360x475mm

Material

Material

Aço inox | Stainless Steel

Potência

Power

12kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

82,4 | 96Kg

- Construção em aço inox
- Sistema de aquecimento indirecto
- Entrada de água com válvula solenoide
- Controlo de pressão com válvula de segurança e medidor de pressão
- Modelos a gás com queimador em aço inox fora da cuba e modelos eléctricos com elementos de aquecimento blindados e termostato de segurança

- Stainless Steel
- Indirect heating system
- Pressure control with safety valve and pressure gauge
- Gas models with stainless steel burner outside the container and electric models with armoured heating elements and safety thermostat



R70/80PGI/50 | CQU713V0001



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H870mm
Capacidade <i>Capacity</i>	50Lts
Potência <i>Power</i>	10,5kW - 9029 Kcal/h
Peso <i>Weight</i>	105 117,5Kg

R70/80PEI/50 | CQU712V0001



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D730 x H870mm
Capacidade <i>Capacity</i>	50Lts
Potência <i>Power</i>	12,3kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	98 110,5Kg



Linha ROC 700 | Basculantes

Cooking ROC Line 700 | Tilting Bratt Pans



- Construção em aço inox
- Basculante Manual
- Entrada de água com válvula solenoide
- Aquecimento com queimadores tubulares em ferro niquelado e ignição com luz piloto nos modelos a gás
- Modelos eléctricos com elementos de aquecimento blindados no exterior da cuba
- Termostato de ajuste de temperatura 100°C-285°C

- Stainless Steel
- Manual tilting
- Water inflow with solenoid valve
- Heating with tubular nickel-plated iron burners and ignition with pilot light in gas models
- Electric models with armored heating elements placed under the well
- Temperature adjust thermostat 100°C-285°C

R70/80BRG/60X/S | CQU715V0001



Dimensão Size	W800 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	60 Lts
Potência Power	14kW - 12038 kcal/h
Peso Weight	120 140Kg

R70/80BRE/60X/S | CQU714V0001



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D730 x H870mm
Capacidade Capacity	60Lts
Potência Power	10kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	125 145Kg



- Construção em aço inox
- Equipamento para utilização sobre móvel neutro com portas
- Pés niveladores

- Stainless Steel
- Unit for neutral cabinet use with doors
- Leveling feet



R70/40PLN/P | CQU716V0001



Dimensão

Size

W400 x D730 x H870mm

Peso

Weight

28 | 38,6Kg

R70/80PLN/P | CQU716V0002



Dimensão

Size

W800 x D730 x H870mm

Peso

Weight

105 | 117,5Kg



Linha 900
Cooking Line 900

 **modular**



ROC 900

DESEMPENHO E DESIGN

Projetado com estilo e atenção aos detalhes. Feito para trabalhar intensamente, oferece o melhor de si em cada cozinha, mesmo nas mais produtivas. As grandes zonas de confecção facilitam as operações, enquanto o elevado desempenho permite reduzir os tempos de preparação dos alimentos.

PERFORMANCE AND DESIGN

Designed with style and attention to detail. Made to work hard, it offers the best of itself in every kitchen, even in the most productive. The large cooking zones facilitate operations, while the high performance allows you to reduce food preparation times.



- Puxadores em alumínio escovado com design seguro e resistente
- The brushed aluminum handles with a design secure and sturdy grip



- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Removable cast iron exhaust flue grill



- Placas de indução e infravermelho em vitrocerâmica Schott com alta resistência a cargas.
- Induction and infrared cooking tops made of Schott glass ceramic with a high load resistance.



- Controladores fabricados em alumínio, oferecem conforto de uso e durabilidade. Equipado com junta anti-vazamento de líquido.
- Knobs made of aluminum, they offer comfort of use and durability. Equipped with an anti-liquid leakage gasket.



- Queimadores com chama piloto estão disponíveis com coroa dupla ou simples. Versões em ferro fundido para oferecer a potência desejada. Grades em ferro fundido garantem alta capacidade de carga e são adequadas para panelas de diâmetro reduzido.
- Burners with pilot flame are available with a double or single crown. There are cast iron versions to offer the power desired. The grids with long cast iron spokes ensure high load capacity and are suitable for pots with a reduced diameter.

Linha ROC 900

Cooking Line ROC 900

 modular

ROC 900

Os elementos modulares da gama ROC permitem personalizar o bloco de confeitação para satisfazer cada necessidade de produção.

The modular elements of the ROC range allow you to customized cooking block in order to satisfy every production need.

Composição de unidades modulares adjacentes com sistema de união e fixação para proporcionar uma solução estética linear

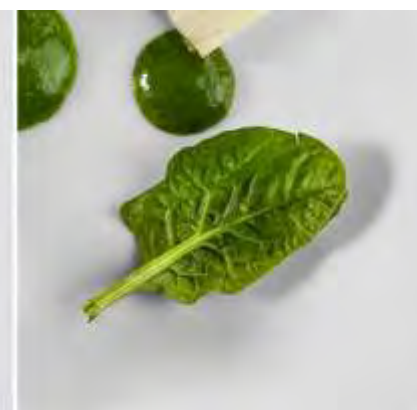
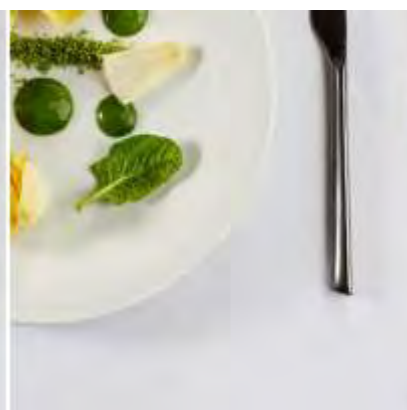
Composition of adjacent modular units with a jointing and fixing system to provide a linear aesthetic solution

Elementos modulares com tampo de trabalho único maciço sem juntas, com acabamento especial em aço inoxidável escovado com comprimento máximo 4 metros.

Elements with a solid single working top without joints, made with a special brushed stainless steel finish with maximum length 4 meters.

Instalação em ponte, onde os elementos superiores podem ser dispostos para libertar espaço, podendo ser usado para armazenar carrinhos de panelas.

Bridge installation, where the top and cupboard elements can be arranged to free up space which can then be used for the storage of pan trolleys.



- Construção em aço inox
- Grelhas em ferro fundido
- Queimadores em ferro fundido de coroa simples ou dupla
- Plano superior estampado
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Modelos com forno a gás estático, com uma grelha incluída

- Stainless Steel
- Grills in cast iron
- Burners in cast iron with single and double crown, brass burner cap
- Working pressed top
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
- Models with static gas oven, with one grill supplied



R90/40PCG/A | CQU902V0001



Dimensão Size	W400 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	1 x 6kW + 1 x 10kW
Potência Power	16kW - 13758kcal/h
Peso Weight	46 57,6Kg

R90/40PCG/P | CQU902V0004



Dimensão Size	W400 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	1 x 6kW + 1 x 10kW
Potência Power	16kW - 13758kcal/h
Peso Weight	50 61,6Kg

R90/80PCG/A | CQU902V0002



Dimensão Size	W800 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	1 x 6kW + 3 x 10kW
Potência Power	36kW - 30955kcal/h
Peso Weight	81 95,1Kg

R90/80PCG/P | CQU902V0005



Dimensão Size	W800 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	1 x 6kW + 3 x 10kW
Potência Power	36kW - 30955kcal/h
Peso Weight	88 102,1Kg

Linha ROC 900 | Fogão a Gás | Fogão com Forno

Cooking Line ROC 900 | Gas Cooker | Cooker with Oven



R90/120PCG/A | CQU902V0003



Dimensão	W1200 x D900 x H870mm
Size	
Queimadores	2 x 6kW + 4 x 10kW
Burners	
Potência	52kW - 44712kcal/h
Power	
Peso	112 131,6Kg
Weight	

R90/120PCG/P | CQU902V0006



Dimensão	W1200 x D900 x H870mm
Size	
Queimadores	2 x 6kW + 4 x 10kW
Burners	
Potência	52kW - 44712kcal/h
Power	
Peso	122 141,6Kg
Weight	

R90/80CFG | CQU902V0007



Dimensão	W800 x D900 x H870mm
Size	
Queimadores	1 x 6kW + 3 x 10kW
Burners	
Potência	44kW - 37834kcal/h
Power	
Capacidade Forno	GN 2/1 8kW
Oven Capacity	
Peso	140 154Kg
Weight	

R90/120CFG | CQU902V0008



Dimensão	W1200 x D900 x H870mm
Size	
Queimadores	2 x 6kW + 4 x 10kW
Burners	
Potência	60kW - 51591kcal/h
Power	
Capacidade Forno	GN 2/1 8kW
Oven Capacity	
Peso	167 186,6Kg
Weight	

- Construção em aço inox
- Placa radiante em ferro fundido com 15mm e queimador central
- Temperatura de funcionamento de 120° a 500°C
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Modelos com forno a gás estático, com uma grelha incluída

- Stainless Steel
- Cast Iron radiant plate, with thickness of 15mm and central burner
- Temperature range: 120° - 500°C
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
- Models with static gas oven, with one grill supplied



R90/80TPG/A | CQU917V0001



Dimensão Size	W800 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	1 x 12kW
Potência Power	12kW - 10319kcal/h
Peso Weight	110 124,2Kg

R90/80TPG/P | CQU917V0002



Dimensão Size	W800 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	1 x 12kW
Potência Power	12kW - 10319kcal/h
Peso Weight	114 129Kg

R90/80TPFG | CQU917V0003



Dimensão Size	W800 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	1 x 12kW
Capacidade Forno Oven Capacity	GN 2/1 8kW
Potência Power	20kW - 17197kcal/h
Peso Weight	143 157,1Kg

Linha ROC 900 | Fogão Elétrico

Cooking ROC Line 900 | Electric Cooker



- Construção em aço inox
- Placas em ferro fundido quadradas com 300x300mm
- Temperatura ajustável com 6 níveis de intensidade
- Plano superior estampado
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido

- Stainless Steel
- Square plates in cast iron with 300x300mm
- Adjustable temperature with 6 levels of intensity
- Working pressed top
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron

R90/40PCEQ/A | CQU901V0001

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D900 x H870mm
Queimadores <i>Burners</i>	2 x 4kW
Potência <i>Power</i>	8kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	49 60Kg

R90/40PCEQ/P | CQU901V0002

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D900 x H870mm
Queimadores <i>Burners</i>	2 x 4kW
Potência <i>Power</i>	8kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	51 62Kg

R90/80PCEQ/A | CQU901V0003

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D900 x H870mm
Queimadores <i>Burners</i>	4 x 4kW
Potência <i>Power</i>	16kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	89 103Kg

R90/80PCEQ/P | CQU901V0004

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D900 x H870mm
Queimadores <i>Burners</i>	4 x 4kW
Potência <i>Power</i>	16kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	91 105Kg

- Estrutura em aço inox
- Até 4 zonas de confeitura em vidro Schott de alta resistência com ø280mm
- Perímetro de aço selado para garantir higiene
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido

- Stainless Steel structure
- Up to 4 cooking zones with ø280mm in high-resistance Schott glass
- Perimeter steel sealed to ensure high hygiene standards
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron



R90/40IND/A | CQU901V0005

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	2x 5kW
Potência Power	10kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	51 62,6Kg

R90/40IND/P | CQU901V0006

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W400 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	2 x 5kW
Potência Power	10kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	54 65,6Kg

R90/80IND/A | CQU9001V0007

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	4 x 5kW
Potência Power	20kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	86 100,1Kg

R90/80IND/P | CQU901V0008

*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W800 x D900 x H870mm
Queimadores Burners	4 x 5kW
Potência Power	20kW
Tensão Freq. Tension Freq.	380-415V
Peso Weight	93 107,1Kg

Linha ROC 900 | Cozedor de Massa

Cooking ROC Line 900 | Pasta Cookers



- Construção em aço inox
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Torneira de reabastecimento de água
- Pressostato de segurança para controlo de água na cuba

- Stainless Steel
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
- Water refill tap
- Safety pressure switch to control the water in the well

R90/40CPG/1V40/P | CQU907V0001



Dimensão
Size

W400 x D900 x H870mm

Capacidade
Capacity

40Lts

Potência
Power

14kW - 12038 kcal/h

Peso
Weight

56,4 | 68Kg

R90/80CPG/2V40/P | CQU907V0002



Dimensão
Size

W800 x D900 x H870mm

Capacidade
Capacity

2 x 40Lts

Potência
Power

28kW - 24076 kcal/h

Peso
Weight

105 | 119,1Kg

R90/40CPE/1V40/P | CQU907V0003



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size

W400 x D900 x H870mm

Capacidade
Capacity

40Lts

Potência
Power

8,5kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq.

380-415V

Peso
Weight

45 | 56,6Kg

R90/80CPE/2V40/P | CQU907V0004

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm

Capacidade
Capacity 2 x 40Lts

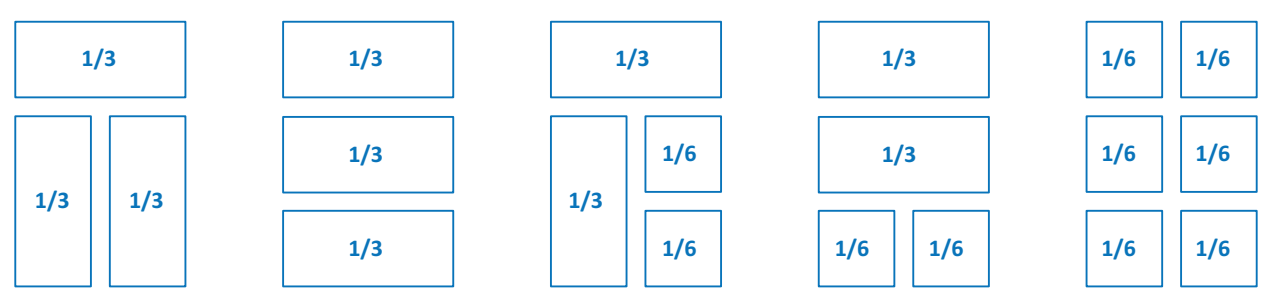
Potência
Power 17kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 380-415V

Peso
Weight 78,9 | 93Kg

	Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Cesto <i>Basket</i>	Dimensão <i>Size</i>
1/6	CQU100V0001	MO01991001002	1/6	140x140x200mm
1/3	CQU100V0002	MO01991001000	1/3 Horizontal	290x160x200mm
1/3	CQU100V0003	MO01991001003	1/3 Vertical	160x290x200mm

LINHA LINE 900



Linha ROC 900 | Banho Maria a Gás

Cooking ROC Line 900 | Gas Bain Marie



- Construção em aço inox
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Entrada manual de água
- Capacidade:
GN 1/1 + 1/3
2 x GN 1/1 + 2 x 1/3

- Stainless Steel contruction
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
- Manual water inflow
- Capacity:
GN 1/1 + 1/3
2 x GN 1/1 + 2 x 1/3

R90/40BMG/A | CQU908V0001



Dimensão
Size

W400 x D900 x H870mm

Potência
Power

3kW - 2580 kcal/h

Peso
Weight

38,5 | 50,1Kg

R90/40BMG/P | CQU908V0002



Dimensão
Size

W400 x D900 x H870mm

Potência
Power

3kW - 2580 kcal/h

Peso
Weight

42 | 53,6Kg

R90/80BMG/A | CQU908V0003



Dimensão
Size

W800 x D900 x H870mm

Potência
Power

6kW - 5160 kcal/h

Peso
Weight

65,5 | 81Kg

R90/80BMG/P | CQU908V0004



Dimensão
Size

W800 x D900 x H870mm

Potência
Power

6kW - 5160 kcal/h

Peso
Weight

72 | 87Kg

R90/40BME/A | CQU908V0005



Dimensão

Size

W400 x D900 x H870mm

Potência

Power

2,2kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V

Peso

Weight

38,5 | 50,1Kg

R90/40BME/P | CQU908V0006



Dimensão

Size

W400 x D900 x H870mm

Potência

Power

2,2kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V

Peso

Weight

42 | 53,6Kg

R90/80BME/A | CQU908V0007



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D900 x H870mm

Potência

Power

4,4kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

64,2 | 78,3Kg

R90/80BME/P | CQU908V0008



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D900 x H870mm

Potência

Power

4,4kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

70,2 | 84,3Kg

Linha ROC 900 | Fritadeiras e Aquecedor de Fritos

Cooking ROC Line 900 | Fryers and Heated Chip Dump



Fritadeiras

- Sensor de temperatura de óleo, termostato de segurança e regulação da temperatura do óleo na cuba
- Modelos a gás com tubos de troca de calor e modelos elétricos com elementos de aquecimento giratórios ou inclináveis

Fryers

- Oil temperature sensor, safety thermostat and oil temperature regulation in the well
- Gas models with heat exchange pipes in the well and electric models with rotating or tilting heating elements

Aquecedor de Fritos

- Container GN 1/1 removível
- Fundo falso em aço inox
- Elementos de aquecimento em cerâmica infravermelhos
- Fundo falso

Heated Chip Dump

- Removable GN 1/1 container
- Stainless steel false bottom
- Infrared ceramic heating elements

R90/40FRGV/1V22/P | CQU906V0001

*Modelo com tubos de troca de calor | Model with heat exchange pipes



Dimensão

Size

W400 x D900 x H870mm

Capacidade

Capacity

22Lts

Potência

Power

20kW - 17197 kcal/h

Peso

Weight

55 | 66,6Kg

R90/80FRGV/2V22/P | CQU906V0002

*Modelo com tubos de troca de calor | Model with heat exchange pipes



Dimensão

Size

W800 x D900 x H870mm

Capacidade

Capacity

2 x 22Lts

Potência

Power

40kW - 34394kcal/h

Peso

Weight

105 | 119,1Kg

R90/40FRER/1V21/P | CQU905V0001

*Modelo com elemento de aquecimento giratório | Model with rotating heating elements

**Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D900 x H870mm

Capacidade

Capacity

21Lts

Potência

Power

20kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

53 | 64,6Kg

R90/80FRER/2V21/P | CQU905V0002

 *Modelo com elemento de aquecimento giratório | Model with rotating heating elements
**Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Capacidade
Capacity 2 x 21Lts
Potência
Power 40kW
Tensão | Freq.
Power | Freq. 380-415V
Peso
Weight 94 | 108,1Kg

1/1	1/2
-----	-----

Código Code	Modelo Model	Capacidade Capacity	Cesto Basket	Dimensão Size
CQU100V0014	MO01991601006	22Lts	1/2	150x400x140mm
CQU100V0015	MO01991601007	22Lts	1/1	320x400x120mm



R90/40SPE/A | CQU911V0001



Dimensão
Size W400 x D900 x H870mm
Potência
Power 1kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220-240V
Peso
Weight 33,5 | 45,1Kg

R90/40SPE/P | CQU911V0002



Dimensão
Size W400 x D900 x H870mm
Potência
Power 1kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220-240V
Peso
Weight 37 | 48,6Kg

Linha ROC 900 | Fry Top a Gás

Cooking ROC Line 900 | Gas Fry Top



- Construção em aço inox
- Grelha em cromoduro acetinado
- Grelha de exaustão removível em ferro fundido
- Modelos a gás com elementos de aquecimento com válvula termostática
- Modelos eléctricos com elementos de aquecimento blindados e regulação de temperatura com termostato de segurança

- Stainless Steel
- Made with a satin surface
- Removable gas exhaust flue grill made of cast iron
- Gas models with heating regulation with thermostat valve
- Electric models with armored heating elements and temperature regulation with safety thermostat

R90/40FTG/SL/A | CQU904V0001



Dimensão

Size

W400 x D900 x H870mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 335x700mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

10,5kW - 9029 kcal/h

Peso

Weight

51,9 | 63,5Kg

R90/40FTG/SL/P | CQU904V0002



Dimensão

Size

W400 x D900 x H870mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 335x700mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

10,5kW - 9029 kcal/h

Peso

Weight

54,9 | 66,5Kg

R90/40FTG/SR/A | CQU904V0003



Dimensão

Size

W400 x D900 x H870mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed 335x700mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

10,5kW - 9029 kcal/h

Peso

Weight

51,9 | 63,5Kg

R90/40FTG/SR/P | CQU904V0004



Dimensão

Size

W400 x D900 x H870mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed 335x700mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

10,5kW - 9029 kcal/h

Peso

Weight

54,9 | 66,5Kg

R90/80FTG/SL/A | CQU904V0005



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Superfície
Surface Lisa | Smooth 735x700mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 21kW - 18057 kcal/h
Peso
Weight 102 | 110Kg

R90/80FTG/SL/P | CQU904V0006



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Superfície
Surface Lisa | Smooth 735x700mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 21kW - 18057 kcal/h
Peso
Weight 108 | 116Kg

R90/80FTG/SLR/A | CQU904V0007



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Superfície
Surface 2/3 Lisa 1/3 Nervurada 735x700mm
2/3 Smooth 1/3 Ribbed 735x700mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 21kW - 18057 kcal/h
Peso
Weight 96 | 110Kg

R90/80FTG/SLR/P | CQU904V0008



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Superfície
Surface 2/3 Lisa 1/3 Nervurada 735x700mm
2/3 Smooth 1/3 Ribbed 735x700mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 21kW - 18057 kcal/h
Peso
Weight 102 | 116Kg

Linha ROC 900 | Fry Top Elétrico

Cooking ROC Line 900 | Electric Fry Top



R90/40FTE/SL/A | CQU903V0001

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D900 x H870mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa <i>Smooth</i> 335x700mm
Material <i>Material</i>	Cromoduro <i>Chromed</i>
Potência <i>Power</i>	7,5kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	63,5 75,1Kg

R90/40FTE/SL/P | CQU903V0005

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D900 x H870mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa <i>Smooth</i> 335x700mm
Material <i>Material</i>	Cromoduro <i>Chromed</i>
Potência <i>Power</i>	7,5kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	67 78,6Kg

R90/40FTE/SR/A | CQU903V0003

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D900 x H870mm
Superfície <i>Surface</i>	Nervurada <i>Ribbed</i> 335x700mm
Material <i>Material</i>	Cromoduro <i>Chromed</i>
Potência <i>Power</i>	7,5kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	63,5 75,1Kg

R90/40FTE/SR/P | CQU903V0007

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D900 x H870mm
Superfície <i>Surface</i>	Nervurada <i>Ribbed</i> 335x700mm
Material <i>Material</i>	Cromoduro <i>Chromed</i>
Potência <i>Power</i>	7,5kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380-415V
Peso <i>Weight</i>	67 78,6Kg

R90/80FTE/SL/A | CQU903V0004

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Superfície
Surface Lisa | Smooth 735x700mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 15kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 380-415V
Peso
Weight 113,5 | 127,6Kg

R90/80FTE/SL/P | CQU903V0006

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Superfície
Surface Lisa | Smooth 735x700mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 15kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 380-415V
Peso
Weight 119,5 | 133,6Kg

R90/80FTE/SLR/A | CQU903V0002

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Superfície
Surface 2/3 Lisa 1/3 Nervurada 735x700mm
2/3 Smooth 1/3 Ribbed 735x700mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 15kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 380-415V
Peso
Weight 113,5 | 127,6Kg

R90/80FTE/SLR/P | CQU903V0008

 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Superfície
Surface 2/3 Lisa 1/3 Nervurada 735x700mm
2/3 Smooth 1/3 Ribbed 735x700mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 15kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 380-415V
Peso
Weight 119,5 | 133,6Kg

Linha ROC 900 | Grelhadores a Água

Cooking ROC Line 900 | Aqua Grills



- Construção em aço inox
- Alçado anti salpicos em 3 lados
- Grelhas para carne e peixe em aço inox
- Modelos a gás com queimador em aço inox e modelos elétricos com elementos de aquecimento blindados
- Gaveta para água que favorece a recolha de gorduras, evita odores e mantém os alimentos mais hidratados

- Stainless Steel
- Upright splash guards on 3 sides
- Reversible stainless steel grill for meat and fish
- Gas models with stainless steel burner and electric models with armored heating elements
- Drawer for water contained favor the collection of cooking liquids, avoiding the generation of odors and keeps the food more hydrated

R90/40AGGI | CQU910V0001



Dimensão

Size

W400 x D900 x H870mm

Área Confeção

Grill area

1 x 320x645mm

Material

Material

Aço inox | Stainless Steel

Potência

Power

11kW - 9459 kcal/h

Peso

Weight

66 | 72Kg

R90/80AGGI | CQU910V0002



Dimensão

Size

W800 x D900 x H870mm

Área Confeção

Grill area

2 x 360x645mm

Material

Material

Aço inox | Stainless Steel

Potência

Power

22kW - 18917 kcal/h

Peso

Weight

96 | 108Kg

R90/40AGEI | CQU909V0001



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W400 x D900 x H870mm

Área Confeção

Grill area

1 x 320x645mm

Material

Material

Aço inox | Stainless Steel

Potência

Power

7,5kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

63 | 69Kg

R90/80AGEI | CQU909V0002



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D900 x H870mm

Área Confeção

Grill area

2 x 360x645mm

Material

Material

Aço inox | Stainless Steel

Potência

Power

15kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

100 | 112Kg

- Construção em aço inox
- Sistema de aquecimento indirecto
- Entrada de água com válvula solenoide
- Controlo de pressão com válvula de segurança e medidor de pressão
- Modelos a gás com queimador em aço inox fora da cuba e modelos eléctricos com elementos de aquecimento blindados e termostato de segurança

- Stainless Steel
- Indirect heating system
- Pressure control with safety valve and pressure gauge
- Gas models with stainless steel burner outside the container and electric models with armoured heating elements and safety thermostat



R90/80PGI/100 | CQU913V0001



Dimensão
Size

W800 x D900 x H870mm

Capacidade
Capacity

100Lts

Potência
Power

21kW - 18057 Kcal/h

Peso
Weight

142,5 | 166,5Kg

R90/80PGI/150 | CQU913V0002



Dimensão
Size

W800 x D900 x H870mm

Capacidade
Capacity

150Lts

Potência
Power

24kW - 20637 Kcal/h

Peso
Weight

153 | 177Kg

R90/80PEI/100 | CQU912V0001



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size

W800 x D900 x H870mm

Capacidade
Capacity

100Lts

Potência
Power

21,3kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq.

380-415V

Peso
Weight

145,5 | 169,5Kg

R90/80PEI/150 | CQU912V0002



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão
Size

W800 x D900 x H870mm

Capacidade
Capacity

150Lts

Potência
Power

21,3kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq.

380-415V

Peso
Weight

143 | 167Kg

Linha ROC 900 | Basculantes

Cooking ROC Line 900 | Tilting Bratt Pans



- Construção em aço inox
- Basculante Manual
- Entrada de água com válvula solenoide
- Aquecimento com queimadores tubulares em ferro niquelado e ignição com luz piloto nos modelos a gás
- Modelos eléctricos com elementos de aquecimento blindados por baixo da cuba
- Termostato de ajuste de temperatura 100°C-285°C

- Stainless Steel
- Manual tilting
- Water inflow with solenoid valve
- Heating with tubular nickel-plated iron burners and ignition with pilot light in gas models
- Electric models with armored heating elements placed under the tank
- Temperature adjust thermostat 100°C-285°C

R90/80BRG/80X/S | CQU915V0001



Dimensão

Size

W800 x D900 x H870mm

Capacidade

Capacity

80 Lts

Potência

Power

20kW - 17197 kcal/h

Peso

Weight

144 | 169Kg

R90/120BRG/120X/S | CQU915V0002



Dimensão

Size

W1200 x D900 x H870mm

Capacidade

Capacity

120 Lts

Potência

Power

20kW - 17197kcal/h

Peso

Weight

217 | 253Kg

R90/80BRE/80X/S | CQU914V0001



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W800 x D900 x H870mm

Capacidade

Capacity

80Lts

Potência

Power

15kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

148 | 173Kg

R90/120BRE/120X/S | CQU914V0002



*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W1200 x D900 x H870mm

Capacidade

Capacity

120Lts

Potência

Power

19kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

380-415V

Peso

Weight

213 | 249Kg

- Construção em aço inox
- Equipamento para utilização como complemento de linha
- Pés niveladores

- Stainless Steel
- Neutral cabinet to use as complement
- Leveling feet



R90/40PLN/A | CQU916V0001



Dimensão
Size W400 x D900 x H870mm
Peso
Weight 31,5 | 43,1Kg

R90/40PLN/P | CQU916V0002



Dimensão
Size W400 x D900 x H870mm
Peso
Weight 34 | 45,6Kg

R90/80PLN/A | CQU916V0003



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Peso
Weight 49 | 63Kg

R90/80PLN/P | CQU916V0004



Dimensão
Size W800 x D900 x H870mm
Peso
Weight 55 | 69Kg

AQUECIMENTO
WARMING

Banhos Maria*Bain Marie*

- Concebidos para facilitar o trabalho diário aos profissionais de restauração, permitem que os alimentos permaneçam quentes durante o período de serviço das refeições
- Constituídos por Cromo níquel
- Cuba base GN 1/1
- Inclui containers e tampas nos Modelos BM GN 2 x 1/2 e BM GN 3 x 1/3
- Modelo BM GN 1/1 + T com torneira de drenagem

- Designed to facilitate the daily work of catering professionals, they allow food to remain warm during the meal service period
- Consisting of Nickel Chrome
- 1/1 GN based tub
- Includes containers and lids on Models 2 and 3 x GN 1/3
- Modelo BM GN 1/1 + T with drain tap

BM GN 1/1 | C09050400**Dimensão**

Size

W338 x D540 x H248mm**Cuba**

Basin

1 x GN1/1-150mm**Potência**

Power

1200W**Tensão | Freq.**

Tension | Freq.

230V/50Hz**Peso**

Weight

8Kg**BM GN 1/1 + T | C09050402****Dimensão**

Size

W340 x D590 x H240mm**Cuba**

Basin

1 x GN1/1-150mm**Potência**

Power

1200W**Tensão | Freq.**

Tension | Freq.

230V/50Hz**Peso**

Weight

7,5Kg**BM GN 2 x 1/2 | C09050401****Dimensão**

Size

W338 x D540 x H248mm**Cuba**

Basin

2 x GN1/2-150mm**Potência**

Power

1200W**Tensão | Freq.**

Tension | Freq.

230V/50Hz**Peso**

Weight

10,3Kg**BM GN 3 x 1/3 | C09050401_000****Dimensão**

Size

W338 x D540 x H248mm**Cuba**

Basin

3 x GN1/3-150mm**Potência**

Power

1200W**Tensão | Freq.**

Tension | Freq.

230V/50Hz**Peso**

Weight

10,6Kg

- Equipamentos para manter quentes molhos e alimentos
- Corpo em aço inox
- Temperatura regulável: 35°C a 95°C
- Cubas podem ser controladas separadamente

- Equipment to keep sauces and food warm
- Stainless steel body
- Temperature range: 35°C a 95°C
- Pots can be controled separately

BM HOTPOT 1 | 702006_005



Dimensão Size	W210 x D210 x H320mm
Cuba Basin	1
Capacidade Capacity	3,5Lts
Potência Power	150W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	3,5Kg

BM HOTPOT 2 | C20005002



Dimensão Size	W415 x D240 x H320mm
Cuba Basin	2
Capacidade Capacity	2 x 3,5Lts
Potência Power	300W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	6,2Kg

BM HOTPOT 3 | C20005003



Dimensão Size	W610 x D240 x H320mm
Cuba Basin	3
Capacidade Capacity	3 x 3,5Lts
Potência Power	450W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	9Kg

BM HOTPOT 4 | C20005004



Dimensão Size	W415 x D415 x H320mm
Cuba Basin	4
Capacidade Capacity	4 x 3,5Lts
Potência Power	600W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	10,7Kg

Carro Banho Maria

Bain-Marie Car



- Estrutura em aço inox
- Banho maria aquecido com diferentes temperaturas
- Cuba de parede dupla com válvula de drenagem instalada no fundo
- Termostato ajustável
- Pega direcional
- Pára choques
- Rodas multidirecionais Ø125mm
- Para containers GN 1/1 com altura máxima de 150mm

- Stainless steel structure
- Bain marie heated trolleys with separate temperatures
- Double walled bowl with drain valve fitted at the bottom
- Adjustable thermostat
- Directional handle
- Shock adsorber
- Multidirectional wheels Ø125mm
- For GN 1/1 with height 150mm maximum

CT 1758 TD | C10090001

*Containers não incluídos | Delivery Whitout containers



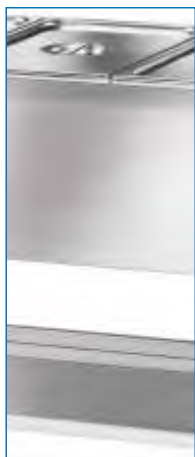
Dimensão Size	W840 x D650 x H850mm
Temperatura Temperature	+30°/+90°C
Capacidade Capacity	2 x GN 1/1
Potência Power	2000W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50-60Hz

CT 1760 TD | C10090000

*Containers não incluídos | Delivery Whitout containers



Dimensão Size	W1170 x D670 x H850mm
Temperatura Temperature	+30°/+90°C
Capacidade Capacity	3 x GN 1/1
Potência Power	3000W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50-60Hz



- Estrutura em aço inox
- Stainless steel structure



- Pega direcional
- Directional handle



- Termostato ajustável para temperaturas diferentes
- Adjustable thermostat to Separate temperatures



- Rodas multidirecionais Ø125mm com pára choques
- Multidirectional wheels Ø125mm with shock adsorber

- Construção em aço inox
- Para uso em bancada
- Modelo UHL 11 com resistências em aço inox

- Stainless steel construction
- For benchtop use
- Model UHL 11 with stainless steel resistances

Modelo BMV 1115 + IL3

- Com resistências cerâmicas e torneira de segurança
- Com temperatura regulável 30-90°C

Model BMV 1115 + IL3

- with ceramic resistances and secure drain tap
- Temperature range 30-90°C

UHL 11 | C20005000



Dimensão

Size

W329 x D555 x H342mm

Capacidade

Capacity

GN 1/1 - 65mm

Potência

Power

500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V

Peso

Weight

5,4 | 7Kg

BMV 1115 + IL3 | C20005001



Dimensão

Size

W330 x D587 x H447mm

Capacidade

Capacity

GN 1/1 - 150mm

Potência

Power

1200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V

Peso

Weight

12,3 | 13,8Kg

WP 150 1/1 | C09050435



*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão

Size

W570 x D335 x H40mm

Capacidade

Capacity

GN 1/1

Superfície

Surface

Vidro | Glass
W500 x D300mm

Temperatura

Temperature

30°C-95°C

Potência

Power

150W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

3,4Kg

WP 300 2/1 | C09050436



*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão

Size

W670 x D550 x H40mm

Capacidade

Capacity

GN 2/1

Superfície

Surface

Vidro | Glass
W600 x D500mm

Temperatura

Temperature

30°C-95°C

Potência

Power

300W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

5,9Kg

Aquecedores de Alimentos

Food Warmer



- Na restauração o serviço e apresentação dos alimentos é de extrema importância, para manter essas características os aquecedores de alimentos são aliados significativos
- Práticos e versáteis, as lâmpadas de infravermelhos adequam-se a diversas necessidades e espaços comerciais

- In catering the service and presentation of food is extremely important, to maintain these characteristics, food heaters are significant allies
- Practical and versatile infrared lamps in a wide range of equipment to suit different needs and commercial spaces

I1WL400 | C18010061_000



Dimensão

Size

W380 x D555 x H560mm

Zonas Aquecimento

Heating Zones

1

Altura livre aquecimento

Free heating Height

230mm

Superfície

Surface

Vidro Cerâmico | Glass ceramic

Temperatura

Temperature

30°C-85°C

Potência

Power

400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-240V/50Hz

Peso

Weight

7,5Kg

I2WL800 | C12002014



Dimensão

Size

W740 x D565 x H570mm

Zonas Aquecimento

Heating Zones

2

Altura livre aquecimento

Free heating Height

300mm

Superfície

Surface

Vidro Cerâmico | Glass ceramic

Temperatura

Temperature

30°C-85°C

Potência

Power

800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

14Kg

TR I3WL1350 | C12002014_000



Dimensão

Size

W1270 x D650 x H800mm

Zonas Aquecimento

Heating Zones

1

Lâmpada

Lamp

3

Altura livre aquecimento

Free heating Height

490mm

Superfície

Surface

CNS 18/10

Temperatura

Temperature

30°C-90°C

Potência

Power

1350W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

28Kg

Rampa de Aquecimento

*Fornecido sem pés | Delivery Whitout legs



- Material: Alumínio
- Material: Aluminium



- Pés para Rampa
- Feet Pair for bridge



- Pés para Rampa
- Feet Pair for bridge



- Possibilidade suspensão
com corrente
- Can be suspended to ceiling

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Peso Weight
C09050444	IHR650	W760 x D225 x H65mm	650W	230V/50Hz	2,8Kg
C09050445	IHR800	W920 x D225 x H65mm	800W	230V/50Hz	3,3Kg
C09050446	IHR950	W1070 x D225 x H65mm	950W	230V/50Hz	3,6Kg
C09050447	IHR1100	W1220 x D225 x H65mm	1100W	230V/50Hz	4Kg
C09050448	IHR1250	W1370 x D225 x H65mm	1250W	230V/50Hz	4,3Kg
C09050449	IHR1730	W1830 x D225 x H65mm	1730W	230V/50Hz	5,6Kg
C09050451	Pés Par Pair	W270 x D25 x H425mm	----	----	0,72Kg

IWL250D SI | KU | GO | SW | CHR



- Cor: Cobre, alto brilho
- Colour: Copper, high-shine



- Cor: Dourado, alto brilho
- Colour: Gold, high-shine



- Cor: Preto, mate
- Colour: Black Matt



- Cor: Cinza, alto brilho
- Colour: Silver, high-shine



- Sistema de pendulo entre
650 e 1600mm
- Pendulum lifting system
between 650 and 1600mm



- Interruptor On/Off
- On/Off Switch



- Cor Lâmpada: Branca
- Lamp Colour: Clear



- Lâmpada Vermelha (opção)
- Red Lamp (optional)

Código Code	Modelo Model	Cor Color	Dimensão Size	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Peso Weight
C18010061	IWL250D SI	Cinza Mate Silver Matt	W230 x D230 x H250mm	250W	230V/50Hz	1Kg
C18010061_003	IWL250D KU	Cobre, Alto Brilho Copper, High-shine	W230 x D230 x H250mm	250W	230V/50Hz	1Kg
C18010061_001	IWL250D GO	Dourado, Alto Brilho Gold, High-shine	W230 x D230 x H250mm	250W	230V/50Hz	1Kg
C18010061_002	IWL250D SW	Preto Mate Black Matt	W230 x D230 x H250mm	250W	230V/50Hz	1Kg
C18010061_004	IWL250D CHR	Cinza, Alto Brilho Silver, High-shine	W230 x D230 x H250mm	250W	230V/50Hz	1Kg
C0521963	Lampada Red	Vermelho Red	W125 x D125 x H180mm	250W	230V/50Hz	0,12Kg

Rechaud

Chafing Dish

- Desenvolvidos para uso profissional, destinando-se a manter variados alimentos quentes por um longo período

MODELO 2200E:

- Corpo em cromo níquel e plástico, tampa em cromo níquel
- Temperatura regulável

MODELO 1/1 Flexible:

- Funcionamento em combinação com placa de indução ou vitrocerâmica
- Corpo em aço inox, tampa com janela e com mecanismo *soft-close*

- Developed for professional use, designed to keep varied foods warm for a long period

MODEL 2200E:

- Nickel and plastic chrome body, nickel chrome cover
- Adjustable temperature

MODEL 1/1 Flexible

- To be used in combination with an external induction or glass ceramic hob
- Stainless steel body, lid with window and soft-close mechanism

2200 E | C09050405_003



Dimensão

Size

W636 x D357 x H287mm

Cuba

Basin

GN 1/1 - 100mm

Capacidade

Capacity

13,5Lts

Temperatura

Temperature

30°C a 85°C

Potência

Power

2200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

6,2Kg

1/1 Flexible | CAQ001V0001



Dimensão

Size

W580 x D420 x H205mm

Cuba

Basin

GN 1/1 - 65mm

Capacidade

Capacity

8,5Lts

Peso

Weight

7Kg

Modelo Model 2200E



- Construção em aço cromo níquel e plástico
- Chrome-nickel steel and plastic construction



- Tampa e pegas em aço cromo níquel
- Chrome-nickel steel handles and lid



- 8 níveis de temperatura
- 8 levels temperature

Modelo Model 1/1 Flexible



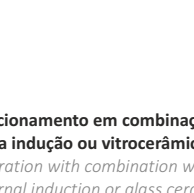
- Corpo em aço inox
- Stainless steel body



- Tampa com janela
- Lid with window



- Mecanismo *Soft-close*
- Soft-close mechanism



- Funcionamento em combinação com placa indução ou vitrocerâmica
- Operation with combination with an external induction or glass ceramic hob



- Container fácil de remover
- Easy removal container

Rechaud 1/1-65 | C09050418



Dimensão

Size

W610 x D350 x H320mm

Cuba

Basin

GN 1/1 - 65mm

Aquecimento

Heating

Combustível | Fuel
Opção Elétrico | Electric optional

Suportes Combustível

Fuel Past Containers

2

Peso

Weight

4,3Kg

Rechaud 1/1-100 | C14010215



Dimensão

Size

W605 x D350 x H305mm

Cuba

Basin

GN 1/1 - 100mm

Aquecimento

Heating

Combustível | Fuel
Opção Elétrico | Electric optional

Suportes Combustível

Fuel Past Containers

2

Peso

Weight

4,1Kg

Rechaud 1/1 Rolltop | C09050415



Dimensão

Size

W620 x D350 x H430mm

Cuba

Basin

GN 1/1 - 65mm

Aquecimento

Heating

Combustível | Fuel
Opção Elétrico | Electric optional

Suportes Combustível

Fuel Past Containers

2

Peso

Weight

8Kg

Aquecedor Elétrico | C09050409



Dimensão

Size

W130 x D140 x H100mm

Potência

Power

450W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

1,2Kg

Panelas de Sopa

Soup Kettle



- Com design simples e intemporal, enquadra-se perfeitamente em qualquer tipo de ambiente
- Construção em chapa de aço pintada e aço inox
- Aquecimento indirecto
- Temperatura regulável: 30°C a 95°C
- Panela interior removível em aço inox
- Tampa com dobradiça
- Inclui 8 etiquetas magnéticas

- With simple and timeless design, it fits perfectly in any type of environment
- Painted steel sheet and stainless steel construction
- Indirect heating
- Adjustable temperature: 30 °C to 95 °C
- Removable stainless steel inner pot
- Hinged lid
- Includes 8 magnetic tags

SP 9L | C09050426



Dimensão

Size

W345 x D345 x H360mm

Capacidade

Capacity

9Lts

Potência

Power

400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

4,5Kg

SP DELUXE 9L SS | C09050421



Dimensão

Size

W345 x D345 x H360mm

Capacidade

Capacity

9Lts

Potência

Power

400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

4,5Kg



- Tampa com dobradiça
- Hinged lid



- Modelo SP DELUXE 9L SS totalmente em aço inox
- Model SP DELUXE 9L SS entirely in stainless steel



- Controlador de temperatura
- Temperature control



- Modelo SP 9L com exterior chapa aço pintada e interior em aço inox
- Model SP9L with stainless steel inner and steel plate painted exterior

- Solução ideal para cozinhar arroz de forma fácil e rápida
- A adição ideal para qualquer cozinha
- Permite cozinhar a vapor vegetais, carne e peixe, bem como manter alimentos quentes
- Exterior em aço inox e interior com revestimento anti aderente
- Inclui 1 copo medidor, uma colher de arroz e uma para misturar

- Ideal solution on to cook rice in easy and fast way
- The ideal addition to any kitchen
- Allows steaming vegetables, meat and fish, as well keeping food warm
- Stainless steel exterior and interior with non-stick coating
- Including 1 measuring beaker, 1 rice spoon and a stirring spoon



RC 1,8L | C09050602_000



Dimensão Size	W290 x D262 x H293mm
Capacidade Capacity	1,8 Lts
Produção arroz Production rice	2 - 10 Porções <i>Portions</i>
Potência Power	700W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	2,7Kg

RC 8L | C09050603



Dimensão Size	W385 x D480 x H345mm
Capacidade Capacity	8 Lts
Produção arroz Production rice	25 - 40 Porções <i>Portions</i>
Potência Power	1950W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	10Kg

RC 12L | C18010060



Dimensão Size	W560 x D465 x H400mm
Capacidade Capacity	12 Lts
Produção arroz Production rice	40 - 60 Porções <i>Portions</i>
Potência Power	2850W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	15,7Kg

Aquecedor de Pratos

Plate Warmer

- Permitem ao utilizador aquecer os pratos antes do serviço ao cliente
- Construção em aço inox
- Temperatura regulável

Modelos APM:

- Prateleira ajustável
- Interruptor on/off

Modelos Bartscher

- Pratos com diâmetros entre os 300 e os 320mm

- Allow the user to warm the dishes before serving the costumers

- Stainless steel construction

- Adjustable temperature

Models APM:

- Adjustable shelf

- On/off switch

Bartscher Models:

- Plates with diameters between 300 and 320mm

APM 30 Pratos | 701037_000



Dimensão

Size

W400 x D460 x H570mm

Capacidade

Capacity

30 Pratos | Plates

Prateleiras

Shelves

2

Temperatura

Temperature

30°C / 80°C

Potência

Power

400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

18,1Kg

APM 60 Pratos | 701037_001



Dimensão

Size

W400 x D460 x H860mm

Capacidade

Capacity

60 Pratos | Plates

Prateleiras

Shelves

3

Temperatura

Temperature

30°C / 80°C

Potência

Power

750W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

25,5Kg

APM 120 Pratos | 701037_002



Dimensão

Size

W780 x D460 x H860mm

Capacidade

Capacity

120 Pratos | Plates

Prateleiras

Shelves

3

Temperatura

Temperature

30°C / 80°C

Potência

Power

1500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

42Kg

AP 30-40 SS | C12002012



Dimensão
Size

W465 x D465 x H565mm

Capacidade
Capacity

30-40 Pratos | Plates
máx. ø320mm

Temperatura
Temperature

30°C-80°C

Potência
Power

600W

Tensão | Freq.
Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso
Weight

22,4Kg

AP 2x50 P | 704017_001



Dimensão
Size

W435 x D820 x H1025mm

Capacidade
Capacity

2 x 50 Pratos | Plates
máx. ø300mm

Temperatura
Temperature

30°C-110°C

Potência
Power

2000W

Tensão | Freq.
Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso
Weight

54Kg

Modelos Models APM:



- Botão On/Off
- On/Off switch



- Temperatura ajustável
- Adjustable temperature

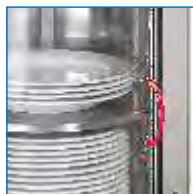


- Construção em aço inox
- Stainless Steel construction



- Prateleiras ajustáveis
- Adjustable shelf

Modelos Models Bartscher:



- Porta rotativa
- Rotating door



- Altura interior
Superior 225mm
Inferior 215mm
- Inside height
Top 225mm
Bottom 215mm



- 2 tampas
- 2 lids



- 4 rodas giratórias (2 c/ travão)
- 4 Swivel casters (2 with brake)

Buffets

Buffet



- Projectada para atender à necessidade de apresentação e conservação alimentar a ótimas temperaturas, para grandes refeições, buffets e self-services
- Linha moderna e limpa, facilitando a integração em qualquer tipo de espaço e ambiente
- Disponível modelo de placa fria, neutra quente e banho maria
- Interior dos Buffets com prateleiras para stock
- Termostato digital excepto no modelo neutro
- 4 Rodas (2 com travão)

- Designed to meet the need for food preparation and conservation in a good temperatures, to large scale meals, buffets and self-services areas
- Modern and clean design, easelly adaptation to every kind of places and ambiances
- Available in cold plate, neutral, hot and bain marie
- Buffet inner part with shelves for stocking
- Digital thermostat except for neutral model
- 4 Castors (2 with brake)

BUBA | C20000051

**Tipo**

Type

Banho Maria

Dimensão

Size

W1300 x D700 x H1400mm

Capacidade

Capacity

3 x GN 1/1 - 65mm

Temperatura

Temperature

+80°C

Potência

Power

1200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

85Kg

BUSA | C20000050

**Tipo**

Type

Placa Quente

Dimensão

Size

W1300 x D700 x H1400mm

Temperatura

Temperature

+60°C

Potência

Power

1200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

85Kg

BUNA | C20000049

**Tipo**

Type

Neutra

Dimensão

Size

W1300 x D700 x H1400mm

Potência

Power

40W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

80Kg

BUF15A | C20000048



Tipo
Type

Placa Fria

Dimensão
Size

W1300 x D700 x H1400mm

Temperatura
Temperature

+4°C/+8°C

Potência
Power

270W

Tensão | Freq.
Tension | Freq.

230V/50Hz

Gás
Gas

R600a

Peso
Weight

90Kg

BUF65A | C20000047



Tipo
Type

Placa Fria

Dimensão
Size

W1300 x D700 x H1400mm

Capacidade
Capacity

3 x GN 1/1 - 65mm

Temperatura
Temperature

+4°C/+8°C

Potência
Power

270W

Tensão | Freq.
Tension | Freq.

230V/50Hz

Gás
Gas

R600a

Peso
Weight

90Kg

Descrição
Description

Rodapé Iluminado
Illuminated Base

Plano deslizante
Tray slide support

Para Modelos
For Models

Todos os modelos
All models

Todos os modelos
All models



- Plano deslizante
- Tray slide support



PIZZA

PIZZA

Batedeiras

Planetary Mixers



- Cuba em Aço Inoxidável
- Base e Corpo em Metal Cromado
- Três Acessórios Incluídos: Gancho, Espátula e Batedeira
- 10 Níveis de Velocidade:
de 1 a 3 (Lenta) Amassar com o Gancho
de 4 a 7 (Média) Misturar com Espátula
de 8 a 10 (Rápida) Emulsionar com Batedeira

- Rigid Chromed Metal Body
- Stainless Steel Bowl
- Three Included Tools: Hook, Spatula, Whisk
- 10 Speed Levels:
from 1 to 3 (Slow) Dough-hook Kneading
from 4 to 7 (Medium) Beater Mixing
from 8 to 10 (Fast) Whisk Emulsifying

B5 | C10040008



Dimensão <i>Size</i>	W350 x D230 x H400mm
Capacidade <i>Capacity</i>	5L
Farinha <i>Flour</i>	0,5-0,8Kg
Velocidade <i>Speed</i>	1080 rpm
Potência <i>Power</i>	300W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V-50Hz
Peso <i>Weight</i>	20,8Kg

B7 | C09040753



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D250 x H410mm
Capacidade <i>Capacity</i>	7L
Farinha <i>Flour</i>	0,5-0,8Kg
Velocidade <i>Speed</i>	1080 rpm
Potência <i>Power</i>	325W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V-50Hz
Peso <i>Weight</i>	22Kg



- Base e Corpo em metal cromado
- Rigid chromed metal body



- Cuba em aço inox
- Stainless steel bowl



- 10 níveis de velocidade
- 10 speed levels



- Batedeira, Espátula e Gancho
- Whisk, Spatula and Hook

Batedeiras Planetary Mixers

- 3 velocidades
- Motor ventilado
- Caixa de engrenagens em aço
- Estrutura em aço de grande espessura
- Proteção da cuba em fio de metal
- Cuba em aço inox, facilmente removível
- Dispositivo de segurança para a protecção e cuba
- 3 Acessórios de Fácil Substituição: Gancho e Espátula e Batedeira
- Equipamento trifásico fornecido sem ficha

- 3 speed levels
- Ventilated motor
- Gear box Steel
- Body made of large thickness coated steel
- Bowl protection made of metal wire
- Easy to remove, stainless steel bowl
- Safety microswitches for the lid and the bowl
- Three Easy to Remove Metal Tools: Spatula, hook and whisk
- Triphasic equipment supplied without plug



B10 | C09040759


Dimensão

Size

W470 x D450 x H600mm

Capacidade

Capacity

10L

Farinha

Flour

2,5Kg

Velocidade

Speed

148/244/480 rpm

Potência

Power

600W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-50Hz

Peso

Weight

58Kg

B20 | C09040760


Dimensão

Size

W540 x D490 x H780mm

Capacidade

Capacity

20L

Farinha

Flour

5Kg

Velocidade

Speed

197/317/462rpm

Potência

Power

1100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-50Hz

Peso

Weight

83Kg

B30 | C10040012_000


Dimensão

Size

W550 x D520 x H890mm

Capacidade

Capacity

30L

Farinha

Flour

7Kg

Velocidade

Speed

197/317/462rpm

Potência

Power

1500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-50Hz

Peso

Weight

88Kg

Amassadeiras Topo Fixo

Spiral Mixer



- Equipamento ideal para elaborar massas para pizzarias, pastelarias e padarias
- A forma da espiral permite obter massas perfeitas em poucos minutos
- Versões de 1 e 2 velocidades
- Corrente trifásica ou monofásica
- Stop de emergência activado ao levantar a grelha de protecção

- Ideal Equipment for working doughs for pizzerias, pastries and bakeries
- The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough
- Available with 1 and 2 speed
- Monophase or triphase current
- Emergency stop activated by lifting the protection grid

GH 20M MO | C22006007

 *Modelo com 1 velocidade | Model with 1 speed



Dimensão

Size

W400 x D630 x H670mm

Cuba

Bowl

ø360xH210mm

Capacidade

Capacity

21L | 17Kg

Velocidade

Speed

85 rpm

Potência

Power

750W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V

Peso

Weight

69Kg

GH 30 MO | C22006008

 *Modelo com 1 velocidade | Model with 1 speed



Dimensão

Size

W440 x D680 x H750mm

Cuba

Bowl

ø400xH260mm

Capacidade

Capacity

32L | 25Kg

Velocidade

Speed

92rpm

Potência

Power

1100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V

Peso

Weight

95Kg

GH 30 TR 2V | C22006009

 *Modelo com 2 velocidades | Model with 2 speeds
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied whitout plug



Dimensão

Size

W440 x D680 x H750mm

Cuba

Bowl

ø400xH260mm

Capacidade

Capacity

32L | 25Kg

Velocidade

Speed

92/184rpm

Potência

Power

1250/1800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V

Peso

Weight

97,5Kg

GH 40 TR 2V | C22006010

*Modelo com 2 velocidades | Model with 2 speeds
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W495 x D800 x H770mm
Cuba <i>Bowl</i>	Ø450xH260mm
Capacidade <i>Capacity</i>	41L 36Kg
Velocidade <i>Speed</i>	92/184rpm
Potência <i>Power</i>	1250/1800W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	107Kg

GH 50 TR 2V | C22006011

*Modelo com 2 velocidades | Model with 2 speeds
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W495 x D800 x H770mm
Cuba <i>Bowl</i>	Ø450xH300mm
Capacidade <i>Capacity</i>	48L 43Kg
Velocidade <i>Speed</i>	92/184rpm
Potência <i>Power</i>	1500/2200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	110,5Kg



- Construção em aço pintado branco
- White painted steel construction



- Temporizador
- Timer



- Interruptor on/off
- On/off switch



- Cuba, espiral e divisor de massa em aço inox
- Bowl, spiral and dough breaker in stainless steel



- Rodas de série
- Wheels included

Amassadeiras Topo Elevatório

Spiral Mixer



- Ideal para o fabrico de diferentes tipos de massa com elevada cadência ou com tempos de repouso demorados
- A cuba extraível facilita o transporte de massas e utilização de várias cubas
- A forma da espiral permite obter massas perfeitas em poucos minutos
- Versões de 1 e 2 velocidades
- Corrente trifásica ou monofásica
- Stop de emergência activado ao levantar a grelha de protecção

- Ideal for the manufacture of different types of dough in high cadence, or with long resting times
- Removable bowl facilitates transport of pasta and use of various vats
- The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough
- Available with 1 and 2 speed
- Monophase or triphase current
- Emergency stop activated by lifting the protection grid

GHR 20M MO | C22006012

 *Modelo com 1 velocidade | Model with 1 speed



Dimensão	W390 x D670 x H670mm
Size	
Cuba	Ø360xH210mm
Bowl	
Capacidade	21L 17Kg
Capacity	
Velocidade	85 rpm
Speed	
Potência	750W
Power	
Tensão Freq.	230V
Tension Freq.	
Peso	80Kg
Weight	

GHR 30 MO | C22006013

 *Modelo com 1 velocidade | Model with 1 speed



Dimensão	W470 x D740 x H750mm
Size	
Cuba	Ø400xH260mm
Bowl	
Capacidade	32L 25Kg
Capacity	
Velocidade	92rpm
Speed	
Potência	1100W
Power	
Tensão Freq.	230V
Tension Freq.	
Peso	99Kg
Weight	

GHR 30 TR 2V | C22006014

 *Modelo com 2 velocidades | Model with 2 speeds
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão	W470 x D740 x H750mm
Size	
Cuba	Ø400xH260mm
Bowl	
Capacidade	32L 25Kg
Capacity	
Velocidade	92/184rpm
Speed	
Potência	1250/1800W
Power	
Tensão Freq.	400V
Tension Freq.	
Peso	99Kg
Weight	

GHR 40 TR 2V | C22006015

*Modelo com 2 velocidades | Model with 2 speeds
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



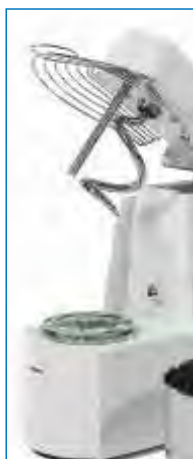
Dimensão Size	W480 x D810 x H770mm
Cuba Bowl	Ø450xH260mm
Capacidade Capacity	41L 36Kg
Velocidade Speed	92/184rpm
Potência Power	1250/1800W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V
Peso Weight	114Kg

GHR 50 TR 2V | C22006016

*Modelo com 2 velocidades | Model with 2 speeds
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão Size	W480 x D810 x H770mm
Cuba Bowl	Ø450xH300mm
Capacidade Capacity	48L 43Kg
Velocidade Speed	92/184rpm
Potência Power	1500/2200W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V
Peso Weight	136Kg



- Topo elevatório
- Lifting head



- Temporizador
- Timer



- Interruptor on/off
- On/off switch



- Rodas de série
- Wheels included



- Cuba extraível por sistema de aperto rápido
- Extractable bowl with smart screw-unscrew system

Fornos CRATOS

CRATOS Ovens

CRATOS oferece todo o desempenho de confeitação típico do tradicional forno a lenha, garantindo a possibilidade de preparar a verdadeira pizza *Napolitana*. Foi concebido para preservar as principais características: panificação, estrutura, isolamento e design. Fabricado com materiais e técnicas tradicionais, com a adição de câmara de confeitação eléctrica e soluções inovadoras de contenção de consumo, com total respeito pelo ambiente.

Fornecer a energia necessária para preparar qualquer estilo de pizza: tradicional, *Napolitana*, contemporânea ou gourmet, oferecendo a possibilidade de decidir a quantidade de energia necessária, no momento e da forma que preferir.

As dimensões do forno simplificam muito o trabalho, oferecendo a possibilidade de preparar até 9 pizzas ao mesmo tempo, com o mesmo resultado perfeito.

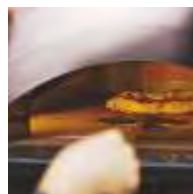
O design elegante e tradicional torna-o numa verdadeira peça de mobiliário, pois é construído com materiais de prestígio como a Pedra Sorrento e o Mármore Preto.

CRATOS offers all the baking performance typical of the traditional wood-fired oven, guaranteeing the possibility of preparing true Neapolitan pizza. Is designed to preserve the main characteristics: baking, structure, insulation and design. Made by using materials and traditional techniques, with the addition of an electric baking chamber and innovative solutions for containing consumption, in full respect of the environment.

Has the power to provide the energy needed to bake any style of pizza: traditional, Neapolitan, contemporary or gourmet, offering the possibility to decide the amount of energy required, at the time and in the way you prefer.

The oven's dimensions greatly simplify the work, offering the possibility of baking up to 9 pizzas at the same time, with same perfect result.

The elegant and traditional design makes it a true piece of furniture, because it is built with prestigious materials such as Sorrento Stone and Black Marble.



Atinge a temperatura máxima de 515°C em apenas 85 minutos, com perfeito desempenho de confeitação.

Reaches a maximum temperature of 515°C in just 85 minutes, with perfect baking performance



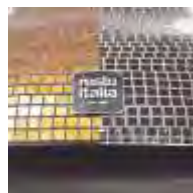
Sistema ECO-POWER otimiza a gestão de energia, conseguindo uma economia de 30% quando o forno é usado em plena carga, sem afetar o seu desempenho

ECO-POWER system optimizes power management, achieving savings of 30% when the oven is used at full load, without affecting performance



O sistema de isolamento ISO-MAX reduz a dispersão do calor, mantendo uma temperatura máxima fora do forno de 40°C, oferecendo a máxima segurança no local de trabalho.

The ISO-MAX insulation system reduces heat dispersion, while maintaining a maximum temperature outside of the oven of 40°C, offering maximum safety in the workplace.



Possibilidade de personalizar os acabamentos em mosaico ou resina.
Possibility of customising the mosaic or resin finishes.

- Linha Básica de fornos profissionais
- Capacidade De 1 a 4 tabuleiros 600x400mm
- De 4 a 12 pizzas ø330mm
- Iluminação interna
- 2 ou 4 resistências
- Corrente trifásica ou monofásica
- Temperatura máx. 400°C

- Basic line of professional ovens
- Capacity to 1 to 4 trays 600x400mm
- From 4 to 12 pizza ø330mm
- Internal light
- 2 or 4 heating elements
- Monophase or triphase current
- Max. temperature 400°C



START 4 | 706018_102



Dimensão exterior

Outside Size

W930 x D810 x H400mm

Câmaras

Chamber

1 x W660x D660 x H140mm

Capacidade

Capacity

1 tabuleiro tray / 4 pizzas ø330mm

Potência

Power

5000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230/400V

Peso

Weight

62Kg

START 44 | 706018_103



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão exterior

Outside Size

W930 x D810 x H710mm

Câmaras

Chamber

2 x W660x D660 x H140mm

Capacidade

Capacity

2 tabuleiros trays / 4 + 4 pizzas ø330mm

Potência

Power

10000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V - 50Hz

Peso

Weight

101Kg

START 6 | 706018_104



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão exterior

Outside Size

W930 x D1140 x H400mm

Câmaras

Chamber

1 x W660x D990 x H140mm

Capacidade

Capacity

2 tabuleiros trays / 6 pizzas ø330mm

Potência

Power

7200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V - 50Hz

Peso

Weight

116Kg

START 66 | 706018_105



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão exterior

Outside Size

W930 x D1140 x H710mm

Câmaras

Chamber

2 x W660x D990 x H140mm

Capacidade

Capacity

4 tabuleiros trays / 6 + 6 pizzas ø330mm

Potência

Power

14400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V - 50Hz

Peso

Weight

135Kg

Fornos de Pizza

Pizza Ovens



- Forno profissional ideal para confeitura de pizza
- Modelos analógicos
- Capacidade para 2 a 8 tabuleiros 600x400mm
- De 4 a 12 pizzas Ø400mm
- Resistências do tecto e da plataforma controladas separadamente
- Temperatura 50/400°C
- Válvula de regulação de humidade

- Professional oven, very suitable to bake pizza
- Analogic versions
- Capacity to 2 to 8 trays 600x400mm
- From 4 to 12 pizza Ø400mm
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Temperature 50/400°C
- Humidity regulation valve

TR 4 | C20006002



*Modelo compatível com Câmara de Fermentação TR HIGH 4-44-4H e TR LOW 4-4-4/H | Can be associated with Proving Chambers TR HIGH 4-44-4H and TR LOW 4-4-4/H

**Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D985 x H410mm

Câmaras

Chamber

1 x W830x D840 x H180mm

Capacidade

Capacity

2 tabuleiros trays / 4 pizzas Ø400mm

Potência

Power

6900W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V - 50Hz

Peso

Weight

95Kg

TR 44 | C20006003



*Modelo compatível com Câmara de Fermentação TR HIGH 4-44-4H e TR LOW 4-4-4/H | Can be associated with Proving Chambers TR HIGH 4-44-4H and TR LOW 4-4-4/H

**Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D985 x H750mm

Câmaras

Chamber

2 x W830x D840 x H180mm

Capacidade

Capacity

2 + 2 tabuleiros trays / 4 + 4 pizzas Ø400mm

Potência

Power

13800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V - 50Hz

Peso

Weight

163Kg

TR 6 | C20006004



*Modelo compatível com Câmara de Fermentação TR HIGH 6-66-6H e TR LOW 6-6-6/H | Can be associated with Proving Chambers TR HIGH 6-66-6H and TR LOW 6-6-6/H

**Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D1400 x H410mm

Câmaras

Chamber

1 x W830x D1240 x H180mm

Capacidade

Capacity

4 tabuleiros trays / 6 pizzas Ø400mm

Potência

Power

10200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V - 50Hz

Peso

Weight

129Kg

TR 66 | C20006005



*Modelo compatível com Câmara de Fermentação TR HIGH 6-66-6H e TR LOW 6-6-6/H | Can be associated with Proving Chambers TR HIGH 6-66-6H and TR LOW 6-6-6/H

**Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D1400 x H750mm

Câmaras

Chamber

2 x W830x D1240 x H180mm

Capacidade

Capacity

4 + 4 tabuleiros trays / 6 + 6 pizzas Ø400mm

Potência

Power

20400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V - 50Hz

Peso

Weight

225Kg

TR HIGH 4-44-4H | C20006006



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D1020 x H850(+140)mm

Capacidade

Capacity

14 tabuleiros trays 600x400mm

Espaço entre guias

Space between trays

80mm

Temperatura

Temperature

0/70°C

Potência

Power

1600W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50-60Hz

Peso

Weight

80Kg

TR LOW 4-4-4/H | C20006007



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D1020 x H520(+140)mm

Capacidade

Capacity

8 tabuleiros trays 600x400mm

Espaço entre guias

Space between trays

80mm

Temperatura

Temperature

0/70°C

Potência

Power

1600W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50-60Hz

Peso

Weight

69Kg

TR HIGH 6-66-6H | C20006008



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D1430 x H850(+140)mm

Capacidade

Capacity

21 tabuleiros trays 600x400mm

Espaço entre guias

Space between trays

80mm

Temperatura

Temperature

0/70°C

Potência

Power

1600W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50-60Hz

Peso

Weight

87Kg

TR LOW 6-6-6/H | C20006009



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D1430 x H520(+140)mm

Capacidade

Capacity

12 tabuleiros trays 600x400mm

Espaço entre guias

Space between trays

80mm

Temperatura

Temperature

0/70°C

Potência

Power

1600W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50-60Hz

Peso

Weight

76Kg

Fornos de Pizza a Gás

Pizza Gas Oven



- Aço inoxidável e chapa pintada
- Superfície de cozedura em pedra refractária
- Isolamento em lã de rocha evaporada
- Saída de vapores no centro da câmara
- Iluminação interior
- Queimadores sob pedra refractária
- Temperatura 450°C
- Capacidade para tabuleiros 600x400mm

- Stainless steel and coated metal sheet
- Firestone cook top
- Evaporated mineral wool isolation
- Vapors exhaust at the center of backing chamber
- Interior lighting
- Burners placed under the stone
- Temperatura 450°C
- Capacity to trays 600x400mm

RG 4 | 706018_106



Dimensão exterior

Outside Size

W1000 x D840 x H475mm

Câmaras

Chamber

1 x W620x D620 x H155mm

Capacidade

Capacity

1 tabuleiro tray / 4 pizzas ø360mm

Queimadores

Burners

4

Potência

Power

13200W

Peso

Weight

104Kg

RG 6 | 706018_107



Dimensão exterior

Outside Size

W1000 x D1140 x H475mm

Câmaras

Chamber

1 x W620x D920 x H155mm

Capacidade

Capacity

2 tabuleiros trays / 6 pizzas ø360mm

Queimadores

Burners

4

Potência

Power

21000W

Peso

Weight

120Kg

RG 9 | 706018_108



Dimensão exterior

Outside Size

W1300 x D1140 x H475mm

Câmaras

Chamber

1 x W920x D920 x H155mm

Capacidade

Capacity

2 tabuleiros trays / 9 pizzas ø360mm

Queimadores

Burners

6

Potência

Power

27000W

Peso

Weight

163Kg

- Estrutura em aço inoxidável
- Motor elétrico com ventilador para arrefecimento, permitindo longos períodos de funcionamento
- Regulador de espessura de massa entre 0,5 e 4mm
- FÁCIL de usar, forma mais precisa de fazer bases de pizza com 330 e 450mm

- Stainless steel structure
- Electric motor equipped with cooling fan for long working term
- Dough thickness regulation 0,5 to 4mm
- Easy to use, more accurate way of making 330 and 450mm pizza bases



SPR 30 | C14010180



Dimensão

Size

W440 x D365 x H640mm

Peso Massa

Dough weight

80/210gr

Diâmetro da Pizza

Pizza diameter

Ø140/300mm

Potência

Power

370W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

27Kg

SPR 40 | C14010181



Dimensão

Size

W550 x D365 x H750mm

Peso Massa

Dough weight

210/700gr

Diâmetro da Pizza

Pizza diameter

Ø260/400mm

Potência

Power

370W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

34Kg

FORM RI 33L | C22006000



Dimensão

Size

W470 x 590 x 830mm

Peso Massa

Dough weight

130/250gr

Diâmetro da Pizza

Pizza diameter

Ø330mm

Potência

Power

4750W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

96Kg

FORM RI 45L | C22006001



Dimensão

Size

W630 x D670 x H890mm

Peso Massa

Dough weight

250/500gr

Diâmetro da Pizza

Pizza diameter

Ø450mm

Potência

Power

6100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

127Kg

BAR | CAFETARIA
BAR EQUIPMENT

Torradeiras Toasters



- Indispensáveis no serviço de pequeno almoço em hotéis, refeitórios, cafetarias, escritórios e buffets
- Construção em aço inox
- Interruptores de potência
- Grelhas de protecção das resistências
- Grelha amovível com pega
- Tabuleiro aparador de migalhas
- Temporizador

- Indispensable in the breakfast service in hotels, coffees, offices and buffets
- Stainless steel construction
- Power switches
- Heating elements safeguards
- Removable grid with handle
- Stainless steel tray
- Timer

TM 1 | Simples | 719005_002



Dimensão <i>Size</i>	W532 x D270 x H280mm
Capacidade <i>Capacity</i>	6 Fatias Slices
Peso <i>Weight</i>	7,7Kg
Potência <i>Power</i>	2400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz

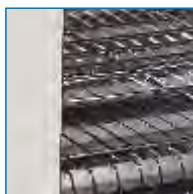
TM 2 | Dupla | 719005_003



Dimensão <i>Size</i>	W532 x D270 x H370mm
Capacidade <i>Capacity</i>	2 x 6 Fatias Slices
Peso <i>Weight</i>	9,4Kg
Potência <i>Power</i>	3600W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz



- Construção em aço inox
- Stainless steel construction



- Grelhas de protecção das resistências
- Heating elements safeguard



- Interruptores on/off independentes
- Independent on / off switches



- Temporizador
- Timer

- Linha adaptada a hotéis
- Construção em aço inox
- Temperatura e velocidade da banda de transporte reguláveis
- Permite torrar e tostar sandwich
- Tempo de aquecimento 15-20 min
- Funções: Calor superior/inferior, Calor superior e *Standby*
- Gaveta recolha e migalhas

- Line suitable for Hotels
- Stainless steel construction
- Adjustable temperature and speed of the conveyor belt
- Designed for bread roll, sandwich toast and toast
- Heat-up time 15-20 min
- Functions: Upper/lower heat, Upper heat and Standby
- Crump tray



Tunel Mini | 719005_001

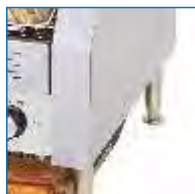


Dimensão Size	W285 x D420 x H390mm
Produção Production	75 Fatias/h Slices/h
Potência Power	1340W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	13,5Kg

Tunel | C09050104



Dimensão Size	W370 x D420 x H390mm
Produção Production	150 Fatias/h Slices/h
Potência Power	2240W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	16,1Kg



- Corpo em aço inox
- Stainless Steel body



- Bandeja recolha de torradas
- Toast collection tray



- Gaveta recolha e migalhas
- Crumb tray



- Temperatura e velocidade da banda de transporte reguláveis
- Adjustable temperature and speed of the conveyor belt

Grelhadores de Contacto

Contact Grill



- Grelhadores de construção em aço inox
- Controlo de temperatura
- Temperatura regulável 50°C a 300°C
- Bandeja para recolha de gorduras
- Modelos 1800, 3600 e Panini com chapas para grelhar em ferro fundido, esmaltado e incluem 1 escova de limpeza

- Devices made of stainless steel
- Temperature control
- Temperature range: 50 °C to 300 °C
- Grease collection tank
- Models 1800, 3600 and Panini with grill plates in cast iron, enameled and included a cleaning brush

1800 1R | C09050710



Dimensão

Size

W290 x D395 x H210mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed

Grelha

Grid

Superior | Top W214 x D214mm
Inferior | Bottom W220 x D235mm

Potência

Power

1800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

12,7Kg

3600 2R | C09050707



Dimensão

Size

W570 x D395 x H210mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed

Grelha

Grid

Superior | Top 2 X W215 x D215mm
Inferior | Bottom W470 x D230mm

Potência

Power

3600W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

26Kg

Panini 1R | C09050713



Dimensão

Size

W410 x D400 x H200mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed

Grelha

Grid

Superior | Top W335 x D220mm
Inferior | Bottom W335 x D230mm

Potência

Power

2200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

18,7Kg

Espremedor de Citrinos Orange Juicer

WDF OJ 150

- Tamanho de laranjas aconselhado ø60 - 80mm
- Sistema automático
- Construção em alumínio
- Todas as peças são removíveis para limpeza a baixa temperatura

Juicer Powerfresh

- Orifício de enchimento para frutas inteiras
- Filtro fino em aço inox

CS 1

- Funcionamento automático ao fechar a alavanca
- Recipiente para sumo com cone de pressão destacável em aço inox, tampa anti pingos e passador

WDF OJ 150

- Oranges recommended size ø60 - 80mm
- Automatic system
- Aluminum construction
- All parts are removable for low temperature cleaning

Juicer Powerfresh

- Filling Shaft whole fruits
- Fine stainless steel filter

CS 1

- Stainless steel detachable pressure cone
- Automatic activation by closing the lever arm
- Stainless steel juice container with pressure cone, anti-splatter cover and sieve

WDF OJ 150 Juicer | 604030



Dimensão

Size

W400 x D300 x H770mm

Produtividade

Productivity

25 laranjas | oranges / min

Potência

Power

200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

39 | 41Kg

Juicer Powerfresh | C22007000



Dimensão

Size

W260 x D450 x H505mm

Velocidade

Speed

3000rpm

Diâmetro Entrada

Diameter filling shaft

80mm

Capacidade

Capacity

7Lts

Potência

Power

700W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

12,9Kg

CS 1 | C14010198



Dimensão

Size

W220 x D330 x H375mm

Potência

Power

230W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

8,6Kg

Trituradores de Gelo Ice Crusher

- Equipamento indispensável para preparação de bebidas e cocktails em bares, bem como para expor peixe e/ou comida fresca em restaurantes
- Modelos NORDKAPP e TRITON permitem triturar gelo em tamanhos diferentes ajustando a lâmina

- An indispensable bar tool for preparing drinks and cocktails and in restaurant for displaying fish or fresh foods
- Models NORKAPP and TRITON allows to crush ice in different sizes by adjusting the blade

MOJTO | C14010004



Dimensão

Size

W420 x D175 x H260mm

Peso

Weight

4,6 | 5,3Kg

Velocidade

Speed

2800rpm

Potência

Power

300W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V/50Hz

NORDKAPP | C20007002



Dimensão

Size

W205 x D285 x H491mm

Peso

Weight

5,2 | 8Kg

Capacidade bandeja

Capacity bowl

2Lts

Capacidade copo

Capacity jug

3Lts

Velocidade lâmina

Blade speed

800rpm

Potência

Power

150W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

TRITON | 8033196330196



Dimensão

Size

W465 x D210 x H295mm

Peso

Weight

8,5 | 10Kg

Capacidade bandeja

Capacity bowl

2Lts

Espessura máx. gelo

Crushed ice max thickness

10mm

Velocidade lâmina

Blade speed

1500rpm

Potência

Power

350W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

- Facilita a preparação de batidos refrescantes, deliciosos smoothies, frutas e legumes picados, sopas, cocktails, molhos e sobremesas
- Construção em ABS, lâmina em aço inox e copo em policarbonato transparente
- Velocidade ajustável
- Modelos PRO XTRA 2,5L e TOUCH 2,5L com proteção contra ruídos é apreciado por utilizadores e convidados e permite também picar gelo
- PRO TOUCH com 9 níveis de velocidade e controlo digital

- Facilitates the preparation of refreshing smoothies, delicious smoothies, chopped fruits and vegetables, soups, cocktails, sauces and desserts
- ABS construction, stainless steel blade and transparent polycarbonate cup
- Adjustable Speed
- Models PRO XTRA 2,5L and TOUCH 2,5L with noise protection is appreciated by users and guests and also allows to crush ice
- PRO TOUCH with 9 speed levels and digital control



PRO 2,5L | C20007014



Dimensão

Size

W225 x D225 x H555mm

Capacidade

Capacity

2,5Lts

Velocidade

Speed

25000rpm/min

Potência

Power

1500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-240V/50Hz

Peso

Weight

4,5Kg

PRO XTRA 2,5L | C20007015



Dimensão

Size

W240 x D300 x H565mm

Capacidade

Capacity

2,5Lts

Velocidade

Speed

28000rpm/min

Potência

Power

1680W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-240V/50Hz

Peso

Weight

9,1Kg

PRO TOUCH 2,5L | CBC001V0001



Dimensão

Size

W240 x D300 x H565mm

Capacidade

Capacity

2,5Lts

Velocidade

Speed

28000rpm/min

Potência

Power

1680W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-240V/50Hz

Peso

Weight

9,1Kg

Grupos Múltiplos

Multiple Group

- Equipamento versátil que une vários equipamentos num só módulo, oferecendo assistência confortável e funcional a qualquer tipo de espaço
- Espremedor de citrinos
- Blender com copo quadrado
- Triturador de gelo

- Versatile equipment that joins several equipment in one module, offers comfortable and functional assistance in any type of space
- Citrus juicers with lever
- Blender with square glass
- Ice crusher

MODULO 2 OQN | C20007003



Dimensão

Size

W402 x D283 x H495mm

Peso

Weight

10,2 | 12Kg

Velocidade

Speed

800/8000-16000rpm

Potência

Power

150/750W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

MODULO 3 ALOQN | C20007004



Dimensão

Size

W602 x D283 x H495mm

Peso

Weight

13,7 | 16Kg

Velocidade

Speed

320/8000-16000/800rpm

Potência

Power

150/750/150W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz



- Espremedor de citrinos
- Citrus juicers



- Blender com copo
- Blender with square glass



- Corpo em alumínio extrudido e laterais em ABS
- Extruded aluminium machine body and sides in ABS



- Triturador de gelo
- Ice crusher

- Equipamento ideal para a armazenar e servir bebidas frescas em buffets
- Chassis e painéis em aço inox e ABS
- Cuba de policarbonato transparente de qualidade alimentar, tampa dupla para melhor isolamento do produto
- Compressor hermético refrigerado a ar
- Sistema controlado por termostato ajustável
- Sistema de agitação por pás, evitando a oxidação da espuma e da bebida

- Ideal equipment to store and serve cold drinks in buffets
- ABS and stainless steel chassis and panels
- Clear food-grade polycarbonate bowl, double cover for a better insulation of the product
- Air-cooled hermetic compressor
- Adjustable thermostatic system
- Paddle system stirring, avoiding froth and beverage oxidation



MiniCapri 1M | 704016_003



Dimensão Size	W270 x D400 x H600mm
Peso Weight	18Kg
Capacidade Capacity	1 x 5Lts
Tensão Freq. Tension Freq.	220V/50-60Hz

MiniCapri 2M | 704016_004



Dimensão Size	W270 x D400 x H600mm
Peso Weight	21Kg
Capacidade Capacity	2 x 5Lts
Tensão Freq. Tension Freq.	220V/50-60Hz

MiniCapri 3M | 704016_005



Dimensão Size	W560 x D400 x H600mm
Peso Weight	29Kg
Capacidade Capacity	3 x 5Lts
Tensão Freq. Tension Freq.	220V/50-60Hz

Dispensador de Bebidas Cold Drink Dispenser



Coldream 1M | 704016_006



Dimensão <i>Size</i>	W200 x D430 x H710mm
Peso <i>Weight</i>	19Kg
Capacidade <i>Capacity</i>	1 x 12Lts
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50-60Hz

Coldream 2M | 704016_007



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D430 x H710mm
Peso <i>Weight</i>	27Kg
Capacidade <i>Capacity</i>	2 x 12Lts
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50-60Hz

Coldream 3M | 704016_008



Dimensão <i>Size</i>	W600 x D430 x H710mm
Peso <i>Weight</i>	38Kg
Capacidade <i>Capacity</i>	3 x 12Lts
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50-60Hz



- Chassis e painéis em
aço inox
- Stainless steel chassis
and panels



- Sistema de agitação
por pás
- Paddle system stirring



- Cuba de policarbonato
e tampa dupla
- Polycarbonate bowl and
double cover

- Ideal para preservar, servir e apresentar granizados, permitindo destacar a sua cor e frescura
- Chassis e painéis em aço inox e ABS
- Cuba de policarbonato transparente de qualidade alimentar, tampa dupla para melhor isolamento do produto
- Evaporador cilíndrico completamente em inox AISI 304
- Dispensador de fácil utilização

- Ideal to preserve, serve and present slush drinks allowing to highlight its color and freshness
- ABS and stainless steel chassis and panels
- Clear food-grade polycarbonate bowl, double cover for a better insulation of the product
- Cylindrical evaporator made completely in stainless steel AISI 304
- Dispensing system easy to use



OASIS 1-10 | 712098_101



Dimensão Size	W210 x D530 x H840mm
Peso Weight	32Kg
Capacidade Capacity	1 x 10Lts
Potência Power	530W
Tensão Freq. Tension Freq.	220V/50Hz

OASIS 2-10 | 712098_102



Dimensão Size	W400 x D530 x H840mm
Peso Weight	56Kg
Capacidade Capacity	2 x 10Lts
Potência Power	850W
Tensão Freq. Tension Freq.	220V/50Hz

OASIS 3-10 | 712098_103



Dimensão Size	W600 x D530 x H840mm
Peso Weight	72Kg
Capacidade Capacity	3 x 10Lts
Potência Power	1100W
Tensão Freq. Tension Freq.	220V/50Hz

Máquinas de Café

Coffee Machine



- Máquinas de café totalmente automáticas oferecem especialidades diferentes de café que podem ser programadas individualmente
- Alto desempenho, durável, eficiente e fácil de usar, são máquinas profissionais
- Ideal para pequenos almoços de hotel
- Software em várias idiomas, incluindo Português
- Prático Refrigerador de leite, o modelo KV 8,1L, onde o leite pode ser armazenado fresco e, quando necessário, ser retirado através do tubo de leite para a máquina
- KV 1 com 6 programas e KV 1 Comfort com 23 programas

- Automatic machines delivers up to different coffee specialties can be programmed individually
- High-performance, durable, efficient and user-friendly, was professional machines
- Ideal for hotel breakfast
- Software in multiple languages, including Portuguese
- The practical milk refrigerator, model Kv8 where the milk is stored cool and, when required, can be drawn out using the milk tube on a machine
- Kv 1 with 6 programs and KV 1 Comfort with 23 programs

KV 1 | C20007012



Dimensão Size	W305 x D330 x H580mm
Capacidade Água Water Capacity	1,8L
Capacidade Café Coffee Bean Capacity	1Kg
Grupos Groups	1
Potência Power	2700W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	17,4Kg

KV 1 Comfort | CBC002V0001



Dimensão Size	W390 x D550 x H580mm
Capacidade Água Water Capacity	6L
Capacidade Café Coffee Bean Capacity	1Kg
Grupos Groups	1
Potência Power	2700W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	19,4Kg

KV 8,1L | CBC100V0001



Dimensão Size	W225 x D450 x H450mm
Capacidade Capacity	8,1L 3 x Pacote de leite Milk Pack
Potência Power	75W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	13,8Kg

MC KV 8,1L | CBC100V0002



Dimensão Size	W175 x D150 x H240mm
Capacidade Capacity	4,5 Lts
Peso Weight	0,6Kg

- Bebidas quentes e frias são importantes impulsionadores de vendas em gastronomia
- Máquinas de café são indispensáveis para o serviço de lanches, pequenos almoços e grandes refeições tanto em restaurantes, espaços self-service ou escritórios
- Máquina de café Contessa 1000 constituída por aço cromoníquel e um tempo de aquecimento de 7 minutos para 1,8Lts
- Aquecedor de Jarros em aço inox, 2 placas de aquecimento em ferro controladas separadamente

- Hot and cold drinks are important sales drivers in gastronomy
- Coffee machines are indispensable for the service of snacks, breakfasts and large meals both in restaurants, self service spaces or offices
- Coffe machine Contessa 1000 in chromenickel steel and a brewing time 7 minutes for 1,8Lts
- Pot heater made of stainless steel, 2 plates in iron switched separately



Contessa 1000 | C22007001



Dimensão Size	W215 x D385 x H460mm
Capacidade Capacity	1,8 Lts
Potência Power	1500W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	6,5Kg

Aquecedor WP-K200 | C20007011



*Modelo fornecido sem jarros | Equipment supplied without jug



Dimensão Size	W358 x D210 x H70mm
Placa Plate	2 x Ø120mm
Potência Power	200W
Tensão Freq. Tension Freq.	220V-240V/50Hz
Peso Weight	1,7Kg

Aquecedor Chávenas TA 720 | C20007009



Dimensão Size	W320 x D345 x H550mm
Zona Aquecimento Heating Zone	2 x (W280 x D295 x H175mm)
Capacidade Capacity	72 Chávenas Cups
Temperatura Temperature	60°C
Potência Power	140W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	10,7Kg

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Capacidade Capacity	Peso Weight
C09060201	Caixa Filtros de Papel* Filter Paper box*	W150 x D150 x H85mm	---	1,8Kg
C09060209	Jarro Vidro Glass Jug	W160 x D200 x H178mm	1,8Lts	0,3Kg
C22007002	Termo Café Pump pot	W170 x D170 x H375mm	3Lts	1,6Kg
C10060452	Estação de Café Coffe Station	W660 x D340 x H145mm	2 x Ø190mm	1,8Kg

*Filtros de papel vendidos em caixa de 1000 unidades | Paper filters sold in boxes of 1000 units



- Filtros de Papel
Topo Ø250mm | Fundo Ø90mm
- Filter Paper
Top Ø250mm | Bottom Ø90mm



- Jarro Vidro
- Glass Jug



- Termo de Café Ø170mm
- Pump pot Ø170mm



- 5 compartimentos, 2 espaços ajustáveis em altura e 2 tabuleiros recolha resíduos
- 5 compartments, 2 plastic inserts adjustable in heights and 2 drip trays

Aquecedor de Pacotes de Leite + Chocolateira

Milk Pack Heater + Chocolate Dispenser



- Para cafés, restaurantes, hotéis e cafeterias
- Construção geral em aço inox
- Aquecedor de Leite**
- Depósito em alumínio com capacidade para 2 ou 3 pacotes
- Resistência blindada
- Regulação de temperatura
- Pega em inox para pacotes de leite
- Interruptor on/off
- Dispensador Chocolate**
- Copo em Policarbonato
- Torneira de drenagem
- Bandeja coletora c/ nível de enchimento

- For cafes, restaurants, hotels and cafeterias
- Milk Pack Heater*
- Stainless steel construction
- Aluminum tank to 2 or 3 milk carton slots
- Shielded heating elements
- Temperature regulation
- Stainless steel handle for milk pack
- On/off switch
- Chocolate Dispenser*
- Polycarbonate Cup
- Drain cock
- Drip tray with filling level sensor

APLM 2 | C14010209



Dimensão

Size

W195 x D160 x H250mm

Capacidade

Capacity

2 Pacotes | Packs

Peso

Weight

5,8Kg

Potência

Power

650W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

APLM 3 | C14010209_000



Dimensão

Size

W275 x D160 x H250mm

Capacidade

Capacity

3 Pacotes | Packs

Peso

Weight

7,7Kg

Potência

Power

1050W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Chocolateira | CBC003V0001



Dimensão

Size

W288 x D420 x H465mm

Capacidade

Capacity

5L

Temperatura

Temperature

30°C - 85°C

Potência

Power

1000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V/50Hz

Peso

Weight

7,2Kg

Aquecedor de Salsichas Sausage Warmer

- Corpo em aço inox
- Temperatura regulável e termostato de segurança
- Cilindro em vidro ø200xH240mm com tampa
- Cesto para salsichas
- Tabuleiro para água
- Modelo HDM - 4S com 4 espetos

- Stainless steel body
- Temperature control and safety thermostat
- Glass cylinder: ø200xH240mm with lid
- Wire mesh basket
- Water collection tray
- Model HDM - 4S with 4 toasting bars

HDM | 709039_000



Dimensão <i>Size</i>	W280 x D280 x H355mm
Temperatura <i>Temperature</i>	30° - 100°C
Potência <i>Power</i>	800W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	5,2Kg

HDM - 4S | C09050206



Dimensão <i>Size</i>	W500 x D285 x H390mm
Temperatura <i>Temperature</i>	40° - 100°C
Potência <i>Power</i>	960W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	7,6Kg



- Corpo em aço inox
- Stainless Steel body



- Temperatura regulável
- Temperature control



- Cilindro em vidro com tampa e cesto para salsichas
- Glass cylinder with lid and sausage basket



- Modelo HDM - 4S com 4 espetos
- Model HDM - 4S with 4 sticks

Aquecedor de Salsichas Sausage Warmer



- Elementos essenciais no serviço de pratos cujo ingrediente principal é a salsicha, nomeadamente o Cachorro Quente
- Corpo em aço inox
- Modelos 1KA10 e 2KA20:**
- Temperatura regulável: 30°-90°C
- Tabuleiro para salsichas
- Tampa fixa com dobradiças
- Modelo Rotativo:**
- Temperatura regulável: 20°-110°C
- 7 cilindros giratórios
- Tabuleiro de recolha de gorduras

- Essential elements in the service of dishes whose main ingredient is sausage, namely the Hot Dog
- Stainless steel body
- Models 1KA10 and 2KA20:**
- Adjustable temperature: 30°-90°C
- Sausage tray
- Fixed cover with hinges
- Rotating Model:**
- Adjustable temperature: 20°-110°C
- 7 rotating cylinders
- Fat collection tray

1KA10 | C14010186



Dimensão

Size

W270 x D350 x H240mm

Cuba

Basin

1 x W240x D300 x H150mm

Potência

Power

1000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

5,6Kg

2KA 20 | C14010187



Dimensão

Size

W535 x D370 x H240mm

Cuba

Basin

2 x W240x D300 x H150mm

Potência

Power

2000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

11,2Kg

Rotativo 7181 | 709039_001



Dimensão

Size

W600 x D320 x H230mm

Capacidade

Capacity

18 Salsichas | Sausages

N° Cilindros

N° Rollers

7

Potência

Power

590W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

13,3Kg

Máquinas de Crepes e de Waffles

Crêpe and Waffles Maker

- Máquinas de crepes e waffles para servir pequenos almoços e lanches em pastelarias, buffets ou até em serviços de catering
- Facilidade de manuseamento oferece serviços rápidos e precisos
- Construção em aço inox
- Chapas fixas em ferro fundido
- Temperatura regulável: 50°-300°C

- Crepe and waffle makers to serve breakfast and snacks in pastry shops, buffets or even catering services
- Ease of handling offers fast and accurate services
- Made of stainless steel
- Cast Iron permanently mounted baking trays
- Temperature range: 50°-300°C



1CP400 | C20007005



Dimensão

Size

W450 x D510 x H245mm

Placa

Plate

1 x Ø400mm

Potência

Power

3000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

21Kg

2CP400 | C20007006



Dimensão

Size

W860 x D510 x H245mm

Placa

Plate

2 x Ø400mm

Potência

Power

6000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

2 x 230V/50Hz

Peso

Weight

40Kg

1BW160-101 | C20007007



Dimensão

Size

W285 x D470 x H245mm

Placa

Plate

1

Dimensão Waffle

Waffle size

W160 x D100 x H32mm

Potência

Power

2200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

21,8Kg

2BW160-101 | C20007008



Dimensão

Size

W600 x D470 x H250mm

Placa

Plate

2

Dimensão Waffle

Waffle size

2 x (W160 x D100 x H32mm)

Potência

Power

4400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

2 x 230V/50Hz

Peso

Weight

44,5Kg

LAVAGEM
WASHING



Uma máquina de lavar louça eficiente deve dar um resultado de lavagem perfeito mesmo quando a sujidade é muito difícil de remover, sempre tendo em consideração o uso correto dos recursos disponíveis: água e energia.

Assim são as nossas máquinas, que garantem uma limpeza potente e um baixo consumo: 4 gamas completas e versáteis de lava-copos, lava-louças de abertura frontal e lava-louças de passagem para profissionais da gastronomia.

An efficient dishwasher must give a perfect washing result even when dirt is very difficult to remove, though always taking into account the correct use of available resources: water and energy.

That's how our machines are, which guarantee powerful cleaning and low consumptions: 4 complete and versatile ranges of glass washers, front-loading dishwashers and passthrough dishwashers for gastronomy professionals.



- As máquinas de lavar loiça da série profissional foram projetadas para serem robustas e de fácil utilização
- Versáteis, fáceis de usar, compactas e eficientes, otimizam consumos de energia e água
- Estrutura em aço inox
- Portas de construção em parede dupla
- Braços de lavagem de aço inox robusto e duradouro
- Bomba de abrillantador de série

- Professional series dishwashers have been designed with robustness and ease of use in mind
- Versatile, user friendly, compact and efficient, while cutting down on consumptions of energy and water
- Stainless steel structure
- Doors in double skin construction
- Wash arms made of long lasting steel
- Rinse aid pump included



E35 | 611420_0032



Dimensão Size	W415 x D465 x H595mm
Altura de Lavagem Height Wash	205mm
Consumo Consumption	2,4Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	30 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	120s
Cesto Basket	350x350mm
Potência Power	2770W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Peso Weight	25Kg

E40 | C12007000_003



Dimensão Size	W465 x D510 x H645mm
Altura de Lavagem Height Wash	255mm
Consumo Consumption	2,4Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	30 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	120s
Cesto Basket	400x400mm
Potência Power	2970W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Peso Weight	30Kg

E45 TR* | C12007001_003

E50 MO** | C12007001_000



*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Trifasic equipment supplied without plug

**Equipamento Monofásico | Monophasic Equipment



Dimensão Size	W515 x D550 x H800mm
Altura de Lavagem Height Wash	295mm
Consumo Consumption	2,6Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	20 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	180s
Cesto Basket	450x450mm
Potência Power	4900W
Tensão Freq. Tension Freq.	230-400V 50Hz
Peso Weight	39Kg

Máquinas de Lavar-Loiça

Washing Machines



E50 TR* | 611420_0041

E50 MO** | C12007002_002

*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Trifasic equipment supplied without plug

**Equipamento Monofásico | Monophasic Equipment



Dimensão Size	W565 x D610 x H825mm
Altura de Lavagem Height Wash	320mm
Consumo Consumption	2,6Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	20 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	180s
Cesto Basket	500x500mm
Potência Power	4900W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V - 400V 50Hz
Peso Weight	47Kg

NE 1000 | C20008010

*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Triphasic Equipment supplied without plug



Dimensão Size	W655 x D785 x H1480/1930mm
Altura de Lavagem Height Wash	405mm
Consumo Consumption	2,6Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	30/20 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	120-180s
Cesto Basket	500x500mm
Potência Power	6520W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V 50Hz
Peso Weight	105Kg

NE 1300 | C22008005

*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Triphasic Equipment supplied without plug



Dimensão Size	W655 x D785 x H1480/1930mm
Altura de Lavagem Height Wash	405mm
Consumo Consumption	2,6Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	48/30/20 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	75/120/180s
Cesto Basket	500x500mm
Potência Power	7100W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V 50Hz
Peso Weight	108Kg

- Série Digital que garante um desempenho superior com baixo consumo e fiabilidade absoluta
- Painel de controlo digital com uma gama de opções e 4 ciclos de lavagem que tornam o produto ideal para a restauração profissional.
- Corpo e portas em aço inox e construção em parede dupla reduzindo mais ainda o ruído e a perda de calor
- Braços de lavagem de aço inox robusto e duradouro
- Bomba de abrilhantador de série

- Digital serie guarentees superior performance with low consumption and absolute reliability
- Digital control panel with a range of customer selectable options and 4 wash cycles that make the ideal product for professional catering change program, temperature and frequency of cycles
- Stainless steel body and doors in double skin construction that further reduces noise and heat loss
- Wash arms made of long lasting steel
- Rinse aid pump included



S021 | C22008000



Dimensão Size	W423 x D466 x H589mm
Altura de Lavagem Height Wash	205mm
Consumo Consumption	2,4Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	60/120/180/480s
Cesto Basket	350x350mm
Potência Power	2770W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Peso Weight	26Kg

S026 | C22008001



Dimensão Size	W473 x D513 x H639mm
Altura de Lavagem Height Wash	255mm
Consumo Consumption	2,4Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	60/120/180/480s
Cesto Basket	400x400mm
Potência Power	2970W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V 50Hz
Peso Weight	33Kg

N600 | C22008002



*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Triphasic Equipment supplied without plug
Opção: Equipamento Monofásico | Optional: Monophasic Equipment



Dimensão Size	W532 x D550 x H800mm
Altura de Lavagem Height Wash	295mm
Consumo Consumption	2,6Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	60/120/180/480s
Cesto Basket	450x450mm
Potência Power	4900W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V 50Hz
Peso Weight	51Kg

Máquinas de Lavar-Loiça Parede dupla

Double Skin Washing Machines



N700 | C22008003

*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Trifasic equipment supplied without plug
Opção: Equipamento Monofásico | Optional: Monophasic Equipment



Dimensão <i>Size</i>	W582 x D610 x H822mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	320mm
Consumo <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
Produtividade <i>Productivity</i>	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	60/120/180/480s
Cesto <i>Basket</i>	500x500mm
Potência <i>Power</i>	4900W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	54Kg

N1000 | C22008004

*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Triphasic Equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W655 x D785 x H1500/1950mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	405mm
Consumo <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
Produtividade <i>Productivity</i>	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	60/120/180/480s
Cesto <i>Basket</i>	500x500mm
Potência <i>Power</i>	6520W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	117Kg



- Construção em aço inox
- Stainless steel construction



- Painel de controlo digital
4 ciclos de lavagem
- Digital control panel
4 wash cycles



- Construção em parede dupla
- Double skin construction

- A solução ideal para pastelarias, talhos, restaurantes, hotéis, cantinas e hospitais
- Para limpar panelas, potes, cestas, pratos, bandejas ou recipientes gastronorm
- Corpo e portas em aço inox e construção em parede dupla reduzindo mais ainda o ruído e a perda de calor
- Braços de lavagem de aço inox robusto e duradouro
- Bomba de abrillantador de série

- The ideal solution for pastry shops, butchers, restaurants, hotels, canteens and hospitals
- For cleaning pans, pots, baskets, dishes, trays, gastronorm containers, crates or confectionery plates
- Stainless steel body and doors in double skin construction that further reduces noise and heat loss
- Wash arms made of long lasting steel
- Rinse aid pump included



LP 57 | C20008006



*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão Size	W685 x D720 x H1690/1860mm
Altura de Lavagem Height Wash	595mm
Consumo Consumption	2,6Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	60/120/180/480s
Cesto Basket	570x620mm
Potência Power	11420W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V 50Hz
Peso Weight	124Kg

LP 67H | C20008007



*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão Size	W855 x D820 x H2160/2440mm
Altura de Lavagem Height Wash	835mm
Consumo Consumption	4,5Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	20/10/7/6 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	180/360/540/600s
Cesto Basket	665x665mm
Potência Power	12200W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V 50Hz
Peso Weight	233Kg

LP 109H | C20008008



*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão Size	W1335 x D785 x H2160/2440mm
Altura de Lavagem Height Wash	835mm
Consumo Consumption	8Lts/Ciclo
Produtividade Productivity	20/10/7/6 Cestos/h
Tempo Ciclo Cycle Time	180/360/540/600s
Cesto Basket	615x1150mm
Potência Power	16000W
Tensão Freq. Tension Freq.	400V 50Hz
Peso Weight	300Kg

Máquinas de Lavar-Loiça Túnel

Rack Washing Machines



- Práticas, eficientes, sólidas e de estrutura modular, podem ser produzidas de acordo com a necessidade dos clientes
- Construção em Aço Inoxidável AISI 304
- A estrutura de parede dupla reduz o ruído, a perda de calor e os consumos eléctricos
- As várias zonas de trabalho são controladas pelo auto-start e sistema económico de enxaguamento

- Pratical, efficient, solid and modular structure, can be produced according to the consumers needs
- Stainless steel AISI 304 construction
- The double wall insulated structure reduces noise, heat loss and cuts electrical consumptions
- The various work zones are controlled by the auto-start and rinse economizer system.

TC100 | CLL001V0001

*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W1150 x D805 x H1435mm

Fases

Phases

Lavagem + Enxaguamento

Washing + Rinse

Altura de Lavagem

Height Wash

440mm

Consumo

Consumption

165Lts/h

Produtividade

Productivity

63/95 Cestos/h

Cesto

Basket

500x500mm

Potência

Power

16430W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

210Kg

TC150 | CLL001V0002

*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W1750x D805 x H1435mm

Fases

Phases

Pré Lavagem + Lavagem + Enxaguamento

Pre Washing + Washing + Rinse

Altura de Lavagem

Height Wash

440mm

Consumo

Consumption

246Lts/h

Produtividade

Productivity

99/149 Cestos/h

Cesto

Basket

500x500mm

Potência

Power

19980W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

Weight

295Kg

TCS200 | CLL001V0003

*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão

Size

W2350 x D805 x H1435mm

Fases

Phases

Pré Lavagem + Lavagem + Secagem

Pre Washing + Washing + Dryer

Altura de Lavagem

Height Wash

440mm

Consumo

Consumption

330Lts/h

Produtividade

Productivity

135/203 Cestos/h

Cesto

Basket

500x500mm

Potência

Power

21330W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V | 50Hz

Peso

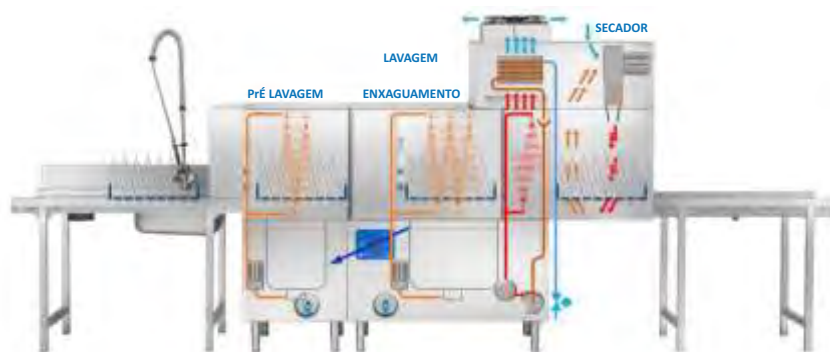
Weight

380Kg



- Funcionamento da esquerda para a direita
- Outra configuração sob consulta
- Com painel de controlo eletromecânico
- Construção em Aço Inoxidável AISI 304
- Portas lisas e de parede dupla evitam a acumulação de resíduos, proporciona um bom isolamento, reduzindo perdas de energia e de ruídos
- As várias zonas de trabalho são controladas pelo **auto-start** e sistema económico de enxaguamento, que se ativa à medida que os cestos passam e desativa automaticamente ao terminar
- **PRÉ LAVAGEM** neste módulo a sujidade é amolecida, evitando a fixação de resíduos. Permite assim que os módulos seguintes mantenham a água mais limpa, potenciando a limpeza e melhorando a capacidade geral de produção da máquina
- **LAVAGEM**, módulo onde a loiça é completamente desengordurada com a ação combinada de água a alta temperatura e detergente. Os braços ajustáveis garantem que todas as áreas de carga sejam alcançadas, removendo qualquer resíduo de alimento
- **ENXAGUAMENTO** é o processo que retira o detergente da loiça. Os braços de enxaguamento abrangem toda a loiça com água a alta temperatura, completando o processo de higienização
- Na versão TC, a lavagem e enxaguamento estão interligados no mesmo módulo
- **SECADOR**: Secagem conseguida através de um fluxo contínuo de ar quente e seco que evapora as gotas residuais na loiça. Potência dimensionada para minimizar as oscilações mantendo a temperatura constante entre 60°C e 70°C, maximizando a qualidade da secagem

- Left to right operation
- Other configuration on request
- With electromechanical control panel
- Construction in AISI 304 Stainless Steel
- Smooth doors to prevent residue buildup, double-walled doors that provide good insulation, reducing energy loss and noise
- The different work zones are controlled by the auto-start and economic rinsing system, which activate as the baskets pass and deactivate automatically when finished
- **PREWASH** it is the first module of the machine where the dishes come into contact with the water. Dirt is softened, preventing residue settling. This allows the following modules to keep the water cleaner, enhancing cleaning and improving the machine's overall production capacity
- **WASHING**, module where the dishes are completely degreased with the combined action of high temperature water and detergent. Wrapped arms ensure all loading areas are reached, removing any food waste
- **RINSING** is the process that removes detergent from the dishes. The rinsing arms cover all the dishes with high temperature water, completing the hygiene process
- In the TC version, washing and rinsing are interconnected in the same module
- **DRYER**: Drying achieved through a continuous flow of hot, dry air that evaporates residual drops on the dishes. Power sized to minimize fluctuations while maintaining a constant temperature between 60°C and 70°C, maximizing drying quality.



Cestos e Opções

Baskets and Optionals



Modelo <i>Model</i>	Universal <i>Universal</i>	Talheres <i>Cutlery</i>	14 Pratos <i>14 dish</i>	18 Pratos <i>18 dish</i>	24 Pratos <i>24 dish</i>	6 Tabuleiros <i>6 Trays</i>	9 Tabuleiros <i>9 Trays</i>
E35	1	1	---	---	---	---	---
E40	1	1	---	---	---	---	---
E45	1	1	1	---	---	---	---
E50	1	1	---	1	---	---	---
NE 1000	1	2	---	1	---	---	---
NE 1300	1	2	---	1	---	---	---
S021	2	1	---	---	---	---	---
S026	2	1	---	---	---	---	---
N600	1	1	2	---	---	---	---
N700	1	1	---	2	---	---	---
N1000	1	2	---	2	---	---	---
LP 57	1	---	---	---	1	---	1
LP 67H	1	---	---	---	---	1	---
LP 109H	1	---	---	---	---	1	---

Opçãois *Optional*

Kit Doseador de Detergente *Detergent Dispenser Kit*

E 35 - 40 - 45 - 50 | Cod. 511755

NE 1000 - NE 1300 - N1000 | Cod. 511756

S021 - S026 | Cod. 511755

N600 - N700 | Cod. 511755

LP 57 - LP 67H - LP 109H | Cod. 511756

Kit Bomba de Esgoto *Sewage Pump Kit*

E 35 - 40 | Cod. 511498

E 45 - 50 - 1000 | Cod. 511135

NE 1000 - NE 1300 - N1000 | Cod. 511135

S021 - S026 | Cod. 511498

N600 - N700 | Cod. 511135



Porta Talheres
Cutlery Holder

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>
7001112223441	Talheres <i>Cutlery</i>	85x85x130mm
9015262223358	Universal	350x350x130mm
9089262223359	Universal	400x400x130mm
9015042223356	Universal	450x450x100mm
C901228	Universal	500x500x70mm
9015052223353	14 Pratos <i>14 dish</i>	450x450mm
C901230	18 Pratos <i>18 dish</i>	500x500mm



Cesto *Basket* Universal
350x350x130mm



Cesto *Basket* Universal
400x400x130mm



Cesto *Basket* Universal
450x450x130mm



Cesto *Basket* Universal
500x500x70mm



Cesto 14 Pratos
Basket 14 dishes



Cesto 18 Pratos
Basket 18 dishes

- Máquinas para polir, higienizar e esterilizar talheres e copos
- Construção inteiramente em aço inox
- Caracterizados por tecnologias que impedem a opacificação de vidro e aço.
- Ciclos de polimento, higienização e esterilização extremamente rápidos
- SPEEDY PLUS e SPEEDY SUPER estão equipados com um tanque interno resistente ao impacto.

- Machines for polishing, sanitizing and sterilizing cutlery and glasses
- Built entirely in stainless steel
- Characterized by technologies that prevent the opacification of glass and steel.
- Extremely quick polishing, sanitizing and sterilization cycles
- SPEEDY PLUS and SPEEDY SUPER are equipped with an internal tank resistant to impact



SPEEDY PLUS | C20008000



*Tabuleiro para talheres incluído | Delivery Whit cutlery basket



Dimensão

Size

W620 x D550 x H520mm

Quantidade pó/ciclo

Powder amount/operation

2Kg

Capacidade

Capacity

3000 Talheres Cutlery/h

Potência

Power

500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

53,5Kg

SPEEDY SUPER | C20008001



*Tabuleiro para talheres incluído | Delivery Whit cutlery basket



Dimensão

Size

W830 x D730 x H870mm

Quantidade pó/ciclo

Powder amount/operation

5Kg

Capacidade Cutelaria

Cutlery capacity

6000 Talheres Cutlery/h

Potência

Power

850W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

115Kg

SPEEDY GLASS | C20008002



Dimensão

Size

W325 x D300 x H500mm

Capacidade

Capacity

350 Copos Glasses/h

Temperatura ar quente

Hot air temperature

55-60°C

Potência

Power

1150/1350W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V | 50-60Hz

Peso

Weight

14Kg

CORN COB POWDER | C20008009



*Recomenda-se a troca de pó de milho no mínimo a cada 3 meses | Recommend to replace the corn cob powder at last every 3 months



Conteúdo

Content

3 Kg

Composição

Composition

Milho em pó Corn cob powder

ACESSÓRIOS COZINHA
KITCHEN ACCESSORIES

Acessórios de Cozinha

Kitchen Accessories



- Acessórios que completam e melhoram o funcionamento da cozinha
- Suporte de pedidos em alumínio facilita o controlo de entrada e saída de pratos aquando o serviço de cozinha
- Termómetro para controlar temperaturas durante transporte e armazenamento de alimentos, através de sensor com $\varnothing 4\text{mm}$ e perfuração 67mm
- O abre latas com design ajustável em altura com mecanismo de mola na manivela

- Accessories that complete and improve the functioning of the kitchen
- Aluminum order holder facilitates the control of entry and exit of dishes during the kitchen service
- Thermometer to control temperatures during food transport and storage, using a $\varnothing 4\text{mm}$ sensor with 67mm perforation
- Table-top can opener in height-adjustable design with crank drive with spring mechanism

Suporte Pedidos 610 | 605217V1



Dimensão

Size

W610 x D60 x H20mm

Peso

Weight

0,5Kg

Suporte Pedidos 910 | 605217V0



Dimensão

Size

W910 x D60 x H20mm

Peso

Weight

0,7Kg

Termómetro D1500 KTP | C18010156

*Não utilizar no forno | Do not use in oven



Dimensão

Size

W151 x D15 x H20mm

Intervalo de Medição

Temperature Range

-50°C/+150°C

Peso

Weight

0,03Kg

CO KB565 | CAC001V0001



Dimensão

Size

W131 x D294mm

Altura máx. Lata

Can height max.

565mm

Peso

Weight

2,1Kg

- Captadores de insetos de alta qualidade, higiênicos, sem ruído e amplo alcance efectivo
- Os insectos são atraídos pela lâmpada UV para a película adesiva, que elimina os insectos de forma silenciosa, económica e eficaz.
- Película adesiva pode ser facilmente substituída

- High quality insect trap, hygienic, noiseless and effective wide range
- Insects are attracted by the UV lamp to the adhesive film, which eliminates insects silently, economically and effectively
- Adhesive film can be easily replaced



Captador Insectos IF-50 | CAC002V0001



Dimensão Size	W235 x D115 x H305mm
Dim. Adesivo Adhesive sheet	W240 x H265mm
Alcance Effective radius	5m
Potência Power	7W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	0,72Kg

Captador Insectos IF-92 | 709038_000



Dimensão Size	W450 x D175 x H160mm
Dim. Adesivo Adhesive sheet	W320 x H180mm
Alcance Effective radius	9m
Potência Power	20W
Tensão Freq. Tension Freq.	220V-240V/50Hz
Peso Weight	1,4Kg

Captador Insectos IF-150 | CAC002V0002



Dimensão Size	W476 x D80 x H280mm
Dim. Adesivo Adhesive sheet	W270 x D390mm
Alcance Effective radius	15m
Potência Power	36W
Tensão Freq. Tension Freq.	230V/50Hz
Peso Weight	1,8Kg

Código Code	Modelo Model	Peso Weight
CAC100V0001	Adesivo IF-50* Adhesive Sheet IF-50*	0,03Kg
700120_003	Adesivo IF-92* Adhesive Sheet IF-92*	1,35Kg
CAC100V0002	Adesivo IF-150* Adhesive Sheet IF-150*	0,27Kg

*Vendidos em caixa de 5 unidades | Sold in boxes of 5 units



Containers

Containers

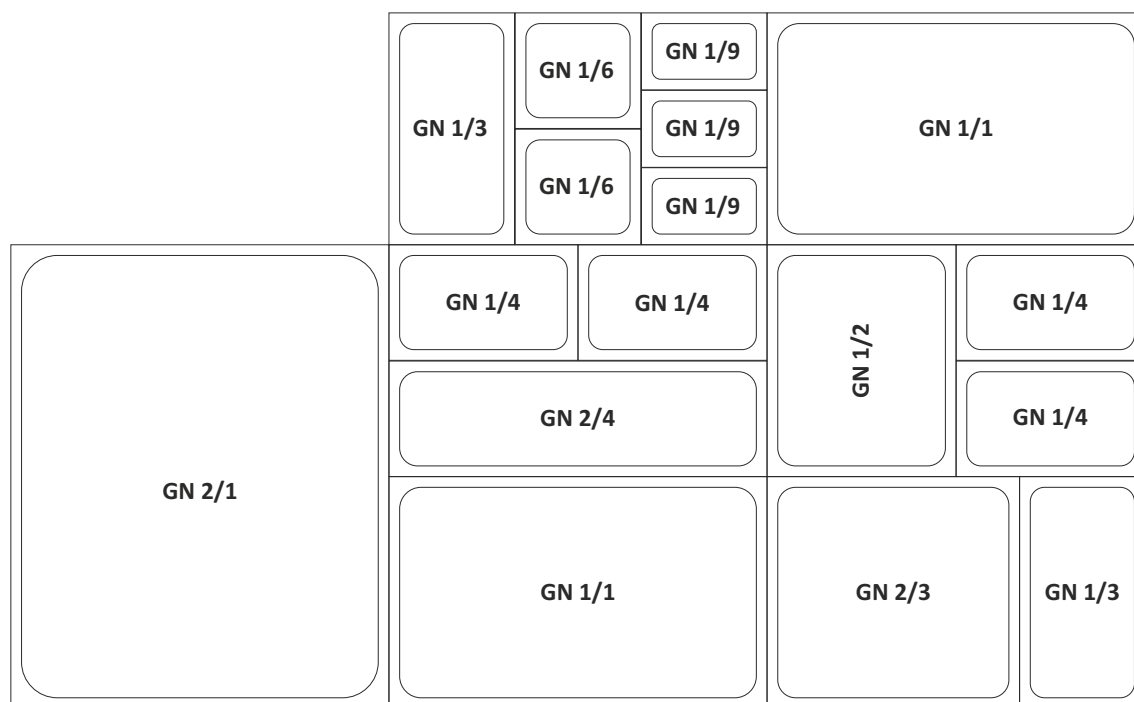


- Containers Gastronorm EN 631
feito em CNS 18/10
- Gastronorm Containers made of
CNS 18/10

	Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Capacidade (Lts) Capacity (Lts)
	A120.020	2/1 GN	W 650 x D 530 x H 20mm	6,9
	A120.040	2/1 GN	W 650 x D 530 x H 40mm	10
	A120.065	2/1 GN	W 650 x D 530 x H 65mm	18.5
	A120.103	2/1 GN	W 650 x D 530 x H 100mm	28.5
	A120.153	2/1 GN	W 650 x D 530 x H 150mm	42.5
	A121.020	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 20mm	3,4
	A121.040	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 40mm	5
	A121.065	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 65mm	9
	A121.100	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 100mm	14
	A120.610	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 150mm	21
	A121.200	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 200mm	28
	A128.020	2/4 GN	W 530 x D 162 x H 20mm	1,6
	A128.040	2/4 GN	W 530 x D 162 x H 40mm	2
	A128.065	2/4 GN	W 530 x D 162 x H 65mm	3.8
	A128.100	2/4 GN	W 530 x D 162 x H 100mm	6
	A128.150	2/4 GN	W 530 x D 162 x H 150mm	9
	A125.020	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 20mm	2,3
	A125.040	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 40mm	3
	A125.065	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 65mm	5.5
	A125.100	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 100mm	9
	A125.150	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 150mm	13
	A125.200	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 200mm	18
	A122.020	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 20mm	1,6
	A122.040	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 40mm	2
	A122.065	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 65mm	4
	A122.100	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 100mm	6.5
	A120.620	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 150mm	9.5
	A122.200	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 200mm	12.5

Containers Gastornorm

	A123.020	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 20mm	1,1
	A123.040	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 40mm	1.5
	A123.065	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 65mm	2.5
	A123.100	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 100mm	4
	A123.150	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 150mm	5.75
	A123.200	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 200mm	7.8
	A124.020	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 20mm	0,8
	A124.040	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 65mm	1.8
	A124.065	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 100mm	2.8
	A120.640	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 150mm	4
	A124.150	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 200mm	5.5
	A126.065	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 65mm	1
	A126.100	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 100mm	1.6
	A120.650	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 150mm	2.4
	A126.200	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 200mm	3.4
	A129.065	1/9 GN	W 176 x D 108 x H 65mm	0.6
	A129.100	1/9 GN	W 176 x D 108 x H 100mm	1



GN 2/1	GN 1/1	GN 2/4	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530mm	530x325mm	530x162mm	354x325mm	325x265mm	325x176mm	265x162mm	176x162mm	176x108mm

LINHA HOTEL
HOTEL EQUIPMENT

Mini Bares Hotel

Hotel Mini Bars

- Mini Bar para Quarto de Hotel
- Porta Opaca
- Prateleiras em ABS
MB 30: 1 prateleira
MB 40: 2 prateleiras
- 2 prateleiras no interior das portas
- Método de Refrigeração Peltier sem ruído
- Iluminação Led

- Mini Bar for Hotel Room
- Solid Door
- ABS shelves:
MB 30: 1 shelf
MB 40: 2 shelves
- 2 shelves ABS racks inside
- Peltier Cooling Method without noise
- Led Lighting

MB 30 | C22011000



Dimensão Size	W385 x D420 x H475mm
Capacidade Capacity	30L
Peso Weight	10.5/11.9Kg
Temperatura Temperature	+5°/+12°C
Classe energética Energy class	E
Potência Power	58W
Tensão Freq. Tension Freq.	220V 50-60Hz

MB 40 | C22011001



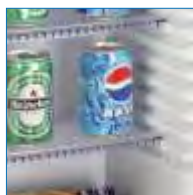
Dimensão Size	W400 x D425 x H560mm
Capacidade Capacity	40L
Peso Weight	12.5/13.9Kg
Temperatura Temperature	+5°/+12°C
Classe energética Energy class	F
Potência Power	58W
Tensão Freq. Tension Freq.	220V 50-60Hz



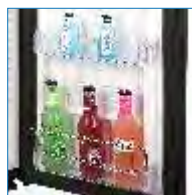
- Porta opaca
- Solid door



- Puxador embutido
- Built-in handle



- Prateleiras em ABS
- ABS Shelves



- Prateleiras na porta em ABS
- ABS door racks

Dispensador de Cereais Cereal Dispenser

- Dispensadores individuais, duplos ou triplos, ideais para cereais e produtos secos, são a solução perfeita para serviço de pequenos almoços
- Projectado para dispensar flocos de milho, cereais, musli ou noz de forma fácil, basta girar o botão
- Recipiente removível em plástico resistente e à prova de riscos
- Suporte em chapa de aço pintado, com possibilidade de fixação à parede

- Single, double or triple dispensers, ideal for cereals dry goods, are the perfect solution for breakfast service
- Designed to dispense cornflakes, cereals, musli or nuts easily by simply turning the knob
- Recipient in resistant, scratch-proof plastic
- Support made of painted steel plate, suitable for wall mounting



CD 1 | 704016_000



Dimensão Size	W180 x D170 x H395mm
Dispensadores Dispensers	1
Capacidade Capacity	3,5Lts
Peso Weight	1,8Kg

CD 2 | CLH001V0001



Dimensão Size	W360 x D170 x H395mm
Dispensadores Dispensers	2
Capacidade Capacity	2 x 3,5Lts
Peso Weight	3,7Kg

CD 3 | CLH001V0002



Dimensão Size	W540 x D170 x H395mm
Dispensadores Dispensers	3
Capacidade Capacity	3 x 3,5Lts
Peso Weight	5,6Kg

Higiene & Co.

Hygiene & Co.



- Para melhorar e ampliar oferta de serviços em hotéis e espaços públicos existem pequenos equipamentos que fazem uma grande diferença
- Dispensadores de sabonete em aço cromo níquel escovado com doseador de sistema de bomba e janela controlo de nível
- Secadores de mãos em duas opções, ambos de parede e automáticos activado por sensor
- Polidor de sapatos equipado com 3 escovas rotativas silenciosas, 1 de limpeza, 2 de polir e um dispensador de creme para sapatos

- To improve and expand the offer of services in hotels and public spaces there are small equipment that makes a big difference
- Brushed nickel chrome steel soap dispensers with pump system dispenser and level control window
- Hand dryers in two options, both wall and automatic active by sensor
- Shoe polisher equipped with 3 silent rotating brushes, 1 cleaning brush, 2 polishing brushes and a shoe cream dispenser

Saboneteira | C14010219



Dimensão

Size

W123 x D110 x H204mm

Capacidade

Capacity

1lt

Peso

Weight

0,5Kg

Secador de Mãos | C09080072



Dimensão

Size

W244 x D264 x H200mm

Temperatura de ar

Air Temperature

60°C

Rotação de ar

Air Out Rotation

53Lts/seg.

Potência

Power

2100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

2,6Kg

Secador de Mãos 1800 | C14010218



Dimensão

Size

W295 x D240 x H650mm

Temperatura de ar

Air Temperature

Temperatura ambiente
Ambient Temperature

Rotação de ar

Air Out Rotation

47Lts/seg.

Potência

Power

1800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

10,2Kg

Polidor de Sapatos | C09080074



Dimensão

Size

W400 x D240 x H260mm

Potência

Power

120W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

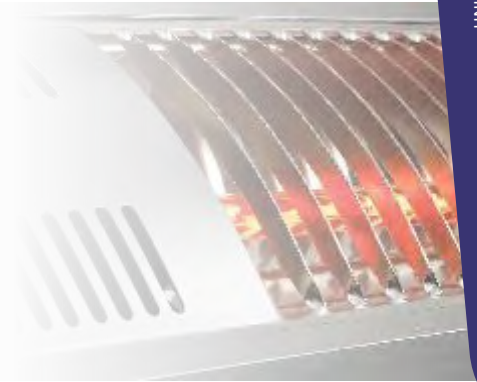
Peso

Weight

6,4Kg

- Solução de conforto ideal para profissionais e domésticos
- Utilização intuitiva e fácil manutenção com um alcance 2 metros
- Exterior em alumínio com tubos de aquecimento infra-vermelhos
- Controlador digital com controlo remoto
- Acessório de montagem à parede incluído que oferece a possibilidade de girar o aquecedor até 90°
- Modelo ST 13500 G não inclui de série ligações de gás

- Ideal comfort solution for professionals and households
- Intuitive use and easy maintenance with a range of 2 meters
- Aluminum exterior with infrared heating tubes
- Digital controller with remote control
- Included wall mount accessory that offers the possibility to rotate the heater up to 90°
- Model ST 13500 G doesn't include gas connection set



W2000 E | C20011000



*não pode estar em contacto com água *cannot be in contact with water*



Dimensão

Size

W615 x D60 x H100mm

Resistência

Heater

1

Potência

Power

2000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

1,6Kg

W3000 E | C20001101



*não pode estar em contacto com água *cannot be in contact with water*



Dimensão

Size

W1050 x D200 x H100mm

Resistência

Heater

2

Potência

Power

3000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-240V/50Hz

Peso

Weight

2,2Kg

ST 13500 G | C09080053



Dimensão

Size

W780 x D780 x H2220mm

Potência

Power

13500W

Peso

Weight

18Kg

Kit Ligação Gás | C09080053_000

*Para Modelo ST 13500 G | For Model ST 13500 G



Dimensão

Size

W64 x D180 x H35mm

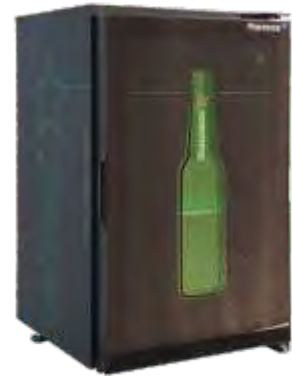
Publicitários Merchandising



ARV 4 FV



ARV 36 CS PV



ARV 66 SC PV



ARV 100 CC PV



ARV 150 PV



ACE 150 PO



ARV 200 SC PV



ARV 200 Vision



ARV 200 CN PV



ARV 250 CC PV Digital



ARV 400 SC PV Noite



ARV 400 SC PV



ARV 430 CN PV



ARV 400 CC SF PJ



ARV 800 CN PV NL



ATG 600 CC SF PV



MM5 LCD



Fast Line 60B



MRK 6 S AL



RK 102 RPF

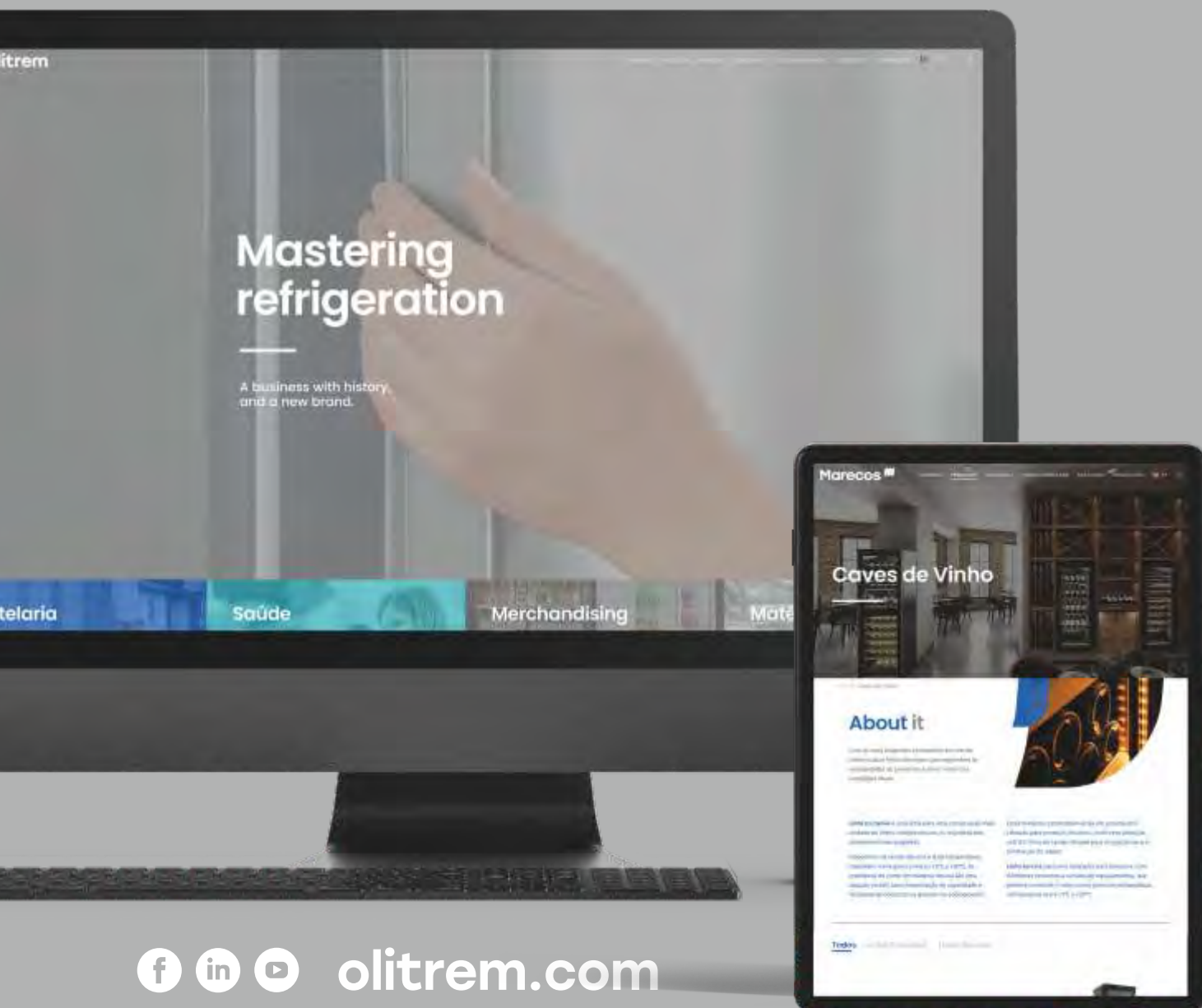
Perto de si Close to you

Valorizamos a proximidade aos nossos clientes. Desta forma a Olitrem comunica em vários canais para que todas as novidades e informações que possa necessitar cheguem até si.

No nosso site pode encontrar todos os produtos, bem como as especificações e características principais de cada um. Temos ainda uma área de produtos e acessórios relacionados, para que encontre mais facilmente o produto que mais se adequa às suas necessidades.

We value the proximity to our customers. Thus Olitrem communicates on multiple channels so you can keep updated with all news and information that you may need.

On our website you can find all the products, as well as the specifications and main characteristics of each one. We also have an area of related products and accessories so that you can more easily find the product that best suits your needs.



Área Reservada

Reserved Area

No nosso site, disponibilizamos uma área exclusiva dedicada ao download de documentação técnica dos nossos equipamentos:

Foto Produto
Ficha Técnica
Manual de Instruções
Etiqueta Energética
Certificado CE
Plano Atravancamento
Lista de Peças
Desenho 2D
Desenho 3D

On our website, we provide an exclusive area dedicated to downloading technical documentation for our equipment:

*Product photo
Technical Data Sheet
Instruction's Manual
Energy Label
CE certificate
Crossing plan
Parts list
2D drawing
3D drawing*



Para saber mais informações sobre como pode ter acesso à sua área de cliente e receber as suas credenciais, entre por favor em contacto para:

comercial@olitrem.com

To find out more about how you can access your customer area and receive your credentials, please contact:

comercial@olitrem.com

Condições de Venda

Sales Conditions

As relações comerciais entre a **Olitrem, S.A.** e os seus **Clientes** regem-se com base nas condições de venda a seguir especificadas, as quais serão consideradas aceites ao solicitar um pedido.

Encomendas

Todas as encomendas deverão ser formalizadas por escrito, mencionando obrigatoriamente o código do artigo e a sua designação. Não serão aceites encomendas verbais. Os prazos de entrega são sempre indicados a título estimativo, podendo ser alterados por motivos de força maior ou exógeno à nossa vontade, não podendo o seu não cumprimento constituir causa justificativa de anulação da encomenda, pedido de indemnização ou compensação por qualquer prejuízo.

Preços

Os preços constantes da nossa tabela entendem-se como preços de venda que aconselhamos a praticar ao PÚBLICO.

Descontos Comerciais

Revendedor: ____% de desconto

Desconto quantidade: A aprovar pela administração

Descontos Financeiros

Pronto pagamento com 2% de desconto.

Impostos

Sobre os valores apresentados será aplicado o Ecoteee (quando aplicável) e o IVA em vigor.

Logística

Aos preços apresentados, a entrega é considerada na nossa fábrica, cessando a nossa responsabilidade sobre a mercadoria a partir do momento em que a colocamos à disposição do comprador. Salvo acordo em contrário, não assumimos os riscos do transporte, que serão totalmente a cargo do comprador, inclusive quando os danos produzidos durante o transporte sejam devidos a caso fortuito ou de força maior.

Todos os defeitos provocados no material, devem ser constatados na presença do transportador e assinalados na guia de transporte, com a assinatura do comprador.

- É obrigatório a existência de meio de descarga, ou auxiliar de descarga no local (na pessoa do nosso distribuidor e/ou v/ cliente final);

- Para entrega no vosso cliente, a informação terá de ser enviada antecipadamente para a fábrica. A ida ao v/ armazém e posteriormente ao vosso cliente pressupõe duas entregas, logo cobrança de taxa adicional;

Custos

Para encomendas inferiores a 650€ (valor líquido antes dos impostos), o custo de transporte será calculado com base numa tabela interna da empresa.

Para encomendas superiores ao valor acima mencionado é de nossa conta, salvo exportação.

- A não existência de meio de descarga adequado levará ao retorno dos equipamentos à Olitrem e cobrança da taxa de serviço de 50€;

- A colocação/montagem de qualquer equipamento levará à cobrança de uma taxa de serviço de 150€/equipamento.

Garantia

A garantia é válida por um período de 2 anos para os produtos produzidos pela Olitrem S.A., e por um período de 1 ano para produtos comercializados pela Olitrem, S.A., salvo algumas excepções.

A garantia tem início a partir da data de aquisição, pelo controlo do número de série do artigo. No caso de venda tardia do equipamento (produto em stock no revendedor), pelos senhores revendedores, será tomada como data de início da garantia, a data da factura do revendedor (máximo tempo de carência de garantia para produto stock/revendedor 6 meses) ou por um impresso próprio que deverão solicitar à **OLITREM**.

Da Garantia Excluem-se

Grelhas; Vidros; Peças Eléctricas ou Electrónicas (ditas sensíveis aos problemas de variação de tensões); Erros de instalação ou montagem; Danos causados pelo transporte, má utilização/manutenção deficiente.

Assistência Técnica

A assistência aos equipamentos fornecidos pela Olitrem é da responsabilidade dos nossos revendedores, que se consideram habilitados para a execução da mesma. Em casos especiais, por solicitação dos revendedores, podemos enviar os nossos técnicos. A mão de obra e deslocação será sempre cobrada.

Acessórios

Todas as peças de substituição/reposição, mesmo em garantia, serão enviadas à cobrança sem qualquer desconto financeiro. Depois de recepcionadas e aceite a respectiva reclamação, pelos nossos serviços, será emitida nota de crédito, do valor pago.

Reclamações | Devoluções

Todas e quaisquer Reclamações/Devoluções só serão aceites se cumprido o ponto anterior.

As devoluções de equipamentos conduzem à cobrança do valor de 50€, relativo a encargos diversos com este tipo de operações. Apenas serão aceites produtos conformes e em embalagem original intacta, sendo sujeito a inspecção pelo departamento de qualidade.

Outros

A **Olitrem** reserva-se o direito de alterar o sistema de fabrico, tabelas de preços e ou estas condições sem aviso prévio. Para todas as questões emergentes de aplicação das **Condições Gerais de Venda e de Pagamento**, é competente o foro de Comarca de Santarém, com expressa renúncia a qualquer outro.

Reserva de Propriedade

Até ao integral pagamento do valor dos bens constantes das facturas a plena propriedade dos mesmos bens continuará na nossa titularidade exclusiva, transferindo-se para o cliente somente com a efectividade de tal pagamento.

Até ao integral pagamento, o cliente deterá os bens em causa como possuidor em nome alheio.

The commercial relations between Olitrem, S.A. and its Clients are governed by the following conditions of sale, which will be considered accepted when placing an order.

Orders

All orders must be formalized in writing, mentioning the code of the article and its designation. No verbal orders will be accepted. The delivery times are always indicated as an estimate and may be altered for reasons of greater force or exogenous to our will, and its non-compliance can not constitute justification for the cancellation of the order, claim for indemnity or compensation for any loss.

Prices

The prices in our table are understood as sales prices that we advise practicing to the PUBLIC.

Business Discounts

Dealer: ____% off

Quantity discount: To be approved by the administration

Taxes

On the amounts presented will be applied the Ecoteee (when applicable) and the ruling VAT.

Logistics

At the prices presented, the delivery is considered in our factory, ceasing our responsibility on the merchandise from the moment we place it at the buyer's disposal. Unless otherwise agreed, we do not assume the risks of transportation, which will be fully owned by the buyer, including when the damages produced during the transport are due to unforeseeable circumstances or greater force.

All defects caused on the material must be checked in the presence of the transporter and marked on the waybill with the signature of the buyer.

Warranty

The warranty is valid for a period of 2 years for the products produced by Olitrem S.A.

The guarantee starts from the date of purchase, by checking the serial number of the item.

Warranty Excluded

Grills; Glasses; Electrical or Electronic Parts (said to be sensitive to the problems of voltage variation); Installation or assembly errors;

Damage caused by transport, poor use / poor maintenance.

Technical Assistance

Assistance to the equipment's provided by Olitrem is responsibility of our resellers, who consider themselves qualified to do so.

Accessories

All replacement / spare parts, even under warranty, will be sent for charging without any financial discount. A credit note of the amount paid will be issued after received and accepted the respective complaint by our services

Complaints | Returns

Any Claims / Returns will only be accepted if the previous point is met.

Others

Olitrem reserves the right to change the manufacturing system, price lists and these conditions without prior notice. For all questions emerging from the application of the General Conditions of Sale and Payment, the jurisdiction of Comarca de Santarém is competent, with expressly waiver of any other.

Reservation of Property

Until full payment of the value of the goods included in the invoices, the full ownership of the same assets will continue in our ownership and will be transferred to the customer only with the effectiveness of such payment.

Until the full payment, the customer will hold the goods as an owner in the name of others.

A

Abatedores de Temperatura.....	202-205
Abre Latas Profissional.....	464
Amassadeiras.....	422-425
Aquecedor de Alimentos.....	407-409
Aquecedor de Chávenas.....	445
Aquecedor de Exterior.....	473
Aquecedor de Fritos - Linha 600.....	347
Aquecedor de Fritos - Linha 700.....	369
Aquecedor de Fritos - Linha 900.....	393
Aquecedor de Jarros de Café.....	445
Aquecedor de Pacotes de Leite.....	446
Aquecedor de Pratos.....	414-415
Aquecedor de Salsichas.....	447-448
Arcas Congeladoras.....	216-220
Armários de Carne Maturada.....	224-226
Armários de Inox de Gelataria.....	200
Armários de Inox de Levedura.....	201
Armários de Inox de Pastelaria.....	199-200
Armários de Inox de Peixe.....	116-117 198
Armários Neutros em Inox.....	264
Armários de Refrigeração e Conservação de Congelados Série 66.....	20-21
Armários de Refrigeração e Conservação de Congelados Série 150.....	22-29
Armários de Refrigeração e Conservação de Congelados Série 430.....	30-43
Armários de Refrigeração e Conservação de Congelados Série 500.....	52-63
Armários de Refrigeração e Conservação de Congelados Série 600.....	44-51 64-69
Armários de Refrigeração Série 800.....	70-71
Armário de Refrigeração e Conservação de Congelados Profissional Snack.....	114-121
Armários Inox Gastronomia 700/1400 Lts.....	122-137
Armários Publicitários.....	474-475

B

Baldes do Lixo.....	272-273
Bancadas de Inox Neutras.....	264-265
Bancadas de Inox de Pastelaria.....	194
Bancadas de Preparação de Gastronomia.....	182-183
Bancadas de Preparação de Pizza.....	196-197
Bancadas de Trabalho Refrigeradas / Congelação Linha 600.....	144-165
Bancadas de Trabalho Refrigeradas / Congelação Linha 700.....	166-189
Banho Maria.....	404-405
Banho Maria - Linha 700.....	365-366
Banho Maria - Linha 900.....	390-391
Basculantes - Linha 700.....	378
Basculantes - Linha 900.....	400
Bar Station	269
Batedeiras.....	420-421
Blender.....	439
Buffets.....	416-417

C

Câmaras Frigoríficas.....	258-259
Câmaras de Levedura.....	429
Captadores de Insetos.....	465
Carrinhos de Trabalho.....	274-275
Carro Banho Maria.....	406
Caves de Vinho.....	72-89 227

A

Advertisement Coolers.....	474-475
Aqua Grills - Line 700	376
Aqua Grills - Line 900	398

B

Back Bar Coolers.....	90-107
Bain-Marie.....	404-405
Bain Marie - Line 700	365-366
Bain Marie - Line 900	390-391
Bain-Marie Trolley.....	406
Bar Station.....	269
Baskets for Washing Machines.....	460
Blast Freezer.....	202-205
Blenders.....	439
Boiling Pan - Line 700.....	377
Boiling Pan - Line 900.....	399
Bandsaw.....	293
Buffets.....	416-417

C

Can Opener.....	464
Cereal Dispenser.....	471
Cheese Grater.....	283
Chest Freezers.....	216-220
Chicken Grill.....	340
Chip Dump - Line 600	347
Chip Dump - Line 700	369
Chip Dump - Line 900	393
Chocolate Dispenser.....	446
Citrus Juicer.....	437
Coffee Glass Jug.....	445
Coffee Jug Heater.....	445
Coffee Machines.....	444-445
Coffee Station.....	445
Coffee Furniture.....	268
Cold Drink Dispenser.....	441-442
Cold Rooms.....	258-259
Cold Rooms Equipment.....	260
Contact Grills.....	436
Containers Gastronorm.....	466-467
Cooling Top.....	235
Cooker.....	334-335
Cooker - Line 600.....	345
Cooker - Line 700.....	351 355-357 359-360
Cooker - Line 900.....	383-384 386
Counter Display.....	236-248
Countertop Cooler Serie 66.....	20-21
Crêpe Machine.....	449
Cups Warmer.....	445
Cutter.....	282

D

Dehydrator.....	303
Display 4 Sides Glass.....	228-233
Drawers Backbar Cooler.....	106-107
Drawers Kit for Refrigerated Counter.....	190-191
Dry Aging Cabinets.....	224-226

F

Filter Coffe Machine.....	445
Fish Fridges.....	116-117 198
Food Warmer.....	407-409
Fry Top - Line 600.....	348

C

Cestos para Máquinas de Lavar.....	460
Chocolateira.....	446
Churrasqueira Carvão.....	340
Congelador de Copos.....	20-21
Containers Gastronorm.....	466-467
Cortador de Legumes.....	281
Cozedor de Arroz.....	413
Cozedor de Massa - Linha 700.....	363-364
Cozedor de Massa - Linha 900.....	388-389
Cutter.....	282

D

Descascador de Batatas.....	280
Desidratador.....	303
Dispensador de Bebidas.....	441-442
Dispensador de Cereais.....	471

E

Elementos Neutros - Linha 700	379
Elementos neutros - Linha 900	401
Estanteria para Câmaras Frigoríficas.....	261
Esterilizadores de Facas.....	283
Espremedor de Citrinos.....	437
Estação de Café.....	445
Estufa.....	309
Expositores de Congelados.....	221-223

F

Fiambreiras.....	286-289
Filtro de Máquina de Café.....	445
Fogões Indução - Linha 700.....	361-362
Fogões Indução - Linha 900.....	387
Fogões - Linha 600.....	345
Fogões - Linha 700.....	351 355-357 359-360
Fogões - Linha 900.....	383-384 386
Formadores de Pizza.....	431
Fornos.....	303-322
Fornos para Pizza.....	426-428 430
Frigobares.....	90-107
Fritadeiras.....	323-325
Fritadeiras - Linha 600.....	346
Fritadeiras - Linha 700.....	352 367-368
Fritadeiras - Linha 900.....	392-393
Fry Top - Linha 600.....	348
Fry Top - Linha 700.....	370-375
Fry Top - Linha 900.....	394-397

G

Gavetas Bancadas de Trabalho Refrigeradas.....	190-191
Gavetas Frigobares.....	106-107
Gelados.....	234
Grelhadores a Água - Linha 700.....	376
Grelhadores a Água - Linha 900.....	398
Grelhadores a Gás com Defletores.....	337
Grelhadores Gás de Alto Rendimento.....	338
Grelhadores de Contacto.....	436
Grelhadores Placa.....	326-329
Grelhadores de Rodízio.....	339
Grupo de Frio para Câmaras Frigoríficas.....	260
Grupos Múltiplos.....	440

H

Hipermercado.....	254
Hottes.....	276-277

F

Fry Top - Line 700.....	370-375
Fry Top - Line 900.....	394-397
Fryers.....	323-325
Fryers Line 600.....	346
Fryers Line 700.....	352 367-368
Fryers Line 900.....	392-393

G

Gastronomy Fridges Freezers.....	122-137
Gastronomy Preparation Counter.....	182-183
Glass Freezer.....	20-21
Grill Plates.....	326-329
Grill for Rodízio.....	339
Grill with Deflectors.....	337

H

Hamburger Press.....	292
Hand Basins.....	271
Hand Dryer.....	472
Heaters Outside.....	473
High Yeld Gas Grill.....	338
Hiper Market.....	254
Horizontal Freezer Display.....	221-223
Hotel Mini Bar.....	470
Hoods.....	276-277

I

Ice Cream.....	234
Ice Cream Fridges.....	200
Ice Machines.....	201-215
Ice Crushers.....	438
Induction Cooker.....	332-333
Induction Hobs - Line 700.....	361-362
Induction Hobs - Line 900.....	387
Insect Killer.....	465
Immersion Blender.....	284-285

K

Knives Sterilizer.....	283
------------------------	-----

M

Machine for Polishing Cutlery.....	461
Machine for Polishing Glasses.....	461
Meat Mincer.....	290-291
Microwave.....	302
Milk Pack Warmer.....	446
Multiple Groups.....	440

N

Neutral Elements - Line 700	379
Neutral Elements - Line 900	401
Neutral Stainless Steel Products.....	264-265
Neutral Tables for Washing Machines.....	267
Neutral Cabinets in Stainless Steel.....	264

O

Open Front Cooler.....	233 252-253
Ovens.....	303-322

P

Pasta Cooker - Line 700.....	363-364
------------------------------	---------

J	
Jarro de Vidro de Café.....	445
L	
Lavadouro.....	266
Lava-Mãos.....	271
M	
Máquina de Café.....	444-445
Máquina de Crepes.....	449
Máquina de Embalar / Selar.....	294-295
Máquina de Gelo.....	206-215
Máquina de Granizados.....	443
Máquina de Hambúrgueres.....	292
Máquina de Polir Copos.....	461
Máquina de Polir Talheres.....	461
Máquina Sous-Vide.....	336
Máquina de Lavar Loça.....	452-460
Máquina de Vácuo.....	296-299
Máquina de Waffles.....	449
Marmitas - Linha 700.....	377
Marmitas - Linha 900.....	399
Mesas de Entrada e Saída para Lavagem.....	267
Microondas.....	302
Mini Bar Hotel.....	470
Móveis de Cafeteria.....	268
Murais.....	233 252-253
P	
Panelas de Sopa.....	412
Picadoras de Carne.....	290-291
Placas de Indução.....	332-333
Placa Radiante - Linha 700.....	358
Placa Radiante - Linha 900.....	385
Polidor de Sapatos.....	472
R	
Ralador de Queijo.....	283
Rechaud.....	410-411
S	
Saboneteira.....	472
Saladete.....	195
Salamandras.....	330-331
Secador de Mãos.....	472
Self Service.....	255
Serra Ossos.....	293
Suporte de Pedidos.....	464
T	
Termómetro Digital.....	464
Termos de Café.....	445
Torneiras.....	270
Torradeiras.....	434-435
Trepas.....	334-335
Triturador de Gelo.....	438
Trituradoras.....	284-285
V	
Vitrines.....	249-251
Vitrines de Balcão.....	236-248
Vitrines 4 Faces em Vidro.....	228-233
Vitrines de Topo.....	235

P	
Pasta Cooker - Line 900.....	388-389
Pastry Counters.....	194
Pastry Fridges.....	199-200
Pizza Dough Roller.....	431
Pizza Ovens.....	426-428 430
Pizza Preparation Counter.....	196-197
Planetary Mixers.....	420-421
Plates Warmer.....	414-415
Potato Peeler.....	280
Proving Chamber.....	309 429
R	
Rechaud.....	410-411
Refrigerated / Freezer Counter Line 600.....	144-165
Refrigerated / Freezer Counter Line 700.....	166-189
Refrigerated Display Cabinets.....	249-251
Retarder-prover Fridges.....	201
Rice Cooker.....	413
S	
Saladette.....	195
Salamander.....	330-331
Sausages Warmer.....	447-448
Sealing Machines.....	294-295
Self Service.....	255
Shelving Units for Cold Rooms.....	261
Shoe Polisher.....	472
Sink Range	266
Slicers.....	286-289
Slush Machines.....	443
Soap Dispenser.....	472
Solid Tops - Line 700.....	358
Solid Tops - Line 900.....	385
Soup Kettle.....	412
Spiral Mixers.....	422-425
Sous-Vide Machine.....	336
T	
Taps.....	270
Tickets Support.....	464
Tilting Pan Line 700.....	378
Tilting Pan Line 900.....	400
Toaster.....	434-435
Trolleys.....	274-275
Thermometer.....	464
U	
Undercounter Cooler / Freezer Serie 150.....	22-29
Upright Cooler / Freezer Serie 430.....	30-43
Upright Cooler / Freezer Serie 500.....	52-63
Upright Cooler / Freezer Serie 600.....	44-51 64-69
Upright Double Door Cooler Serie 800.....	70-71
Upright Snack Cooler / Freezer	114-121
V	
Vacuum Machines.....	296-299
Vegetable Cutter.....	281
W	
Waffles Machine.....	449
Washing Machines.....	452-460
Waste Bin.....	272-273
Wine Cellars.....	72-89 227

