



MUNDOTEL

Catalogo

Equipamentos Hoteleiros

- Restaurantes
- Self-Service
- Cantinas
- Vitrines
- Frigoríficos
- Fogões / Fornos
- Pastelarias
- Snack-Bar
- Hotéis

Quem somos

A Mundotel nasceu em 1980 como uma empresa para atuar no sector hoteleiro nacional com o propósito de apresentar uma solução completa e versátil do tipo chave na mão, propondo-se acompanhar o cliente desde a génese da ideia até á abertura das instalações ao público.

Para um tão ambicioso objetivo, a Mundotel cresceu, evoluiu, consolidou experiência e know how num campo em constante mutação, de grande desenvolvimento tecnológico, para servir cada vez melhor os seus clientes, desempenhado o seu papel de uma forma cada vez mais personalizada, fazendo a ponte entre as ideias adquiridas e os conceitos inovadores que surgem continuamente.

Com este esforço desenvolvido e consequente mutação a Mundotel é hoje, uma empresa com forte implantação no sector, detentora de um nome respeitado, com uma imagem de marca séria.

Dispõe de corpos técnicos qualificados, departamento de projeto e desenho independente, cujo conhecimento abarca deste a Cafetaria, passando pelo Snack, Padaria/pastelaria, restauração geral, Cozinhas Industrias e lavandarias profissionais.

No seu curriculum contam já um sem número de trabalhos realizados quer no sector privado, quer no sector público, contando com uma extensa carteira de clientes em qualquer dos sectores.

A Mundotel é representante de marcas conceituadas, de prestígio Nacional e internacional, dispondo já de marca própria, a INTERLINHA, com forte implantação no mercado.

Para além das marcas representadas existe ainda, no seio do grupo, um sector destinado á produção de equipamentos diversos como é o caso de bancadas frigoríficas e vitrinas refrigeradas, assim como mobiliário em inox tanto para as aplicações mais comuns, como para casos específicos.

Todos os equipamentos construídos, obedecem a rigorosos padrões e ensaios para garantir a satisfação e qualidade a que já habituou os seus clientes. Além dos cuidados e atenção com os produtos existe sempre presente um espírito crítico de busca e pesquisa de novas formas e funcionalidades que satisfaçam o desejo de qualquer cliente final, para assim responder melhor a cada especificação feita encontrando sempre a melhor solução para cada caso.

Para que o ciclo seja completamente fechado, resta salientar o sector de assistência técnica pós-venda e de manutenção disponibilizada para todos os clientes, sempre presente para garantir a funcionalidade e qualidade dos trabalhos executados.

Não obstante as metas alcançadas, a Mundotel constata existir ainda espaço para um crescimento que se fará de uma forma consolidada assente numa firme estrutura, com capacidade para explorar novos mercados, vindo contribuir positivamente para um crescimento sério, sempre sinérgico e sustentado da atividade hoteleira.

Índice:			
- Fogões Industriais Meireles	Pág. 5-6	- Trituradores Fimar	Pág. 69
- Fogões, Linha Modular Meireles	Pág. 7-12	- Termos de leite	Pág. 70
- Carros Banho-Maria Interlinha	Pág. 13	- Picadoras de Carne Fama	Pág. 71
- Fogões/Fry-tops/Fritadeiras Linha Interlinha	Pág. 14-15	- Serra ossos Interlinha	Pág. 72
- Fritadeiras a gás e elétricas Interlinha	Pág. 17-19	- Eletrocutores/ Eletrocaçadores	Pág. 73-74
- Fritadeiras/Fry-tops Bertos	Pág. 20-25	- Painéis e Expositores Interlinha	Pág. 75
- Fogões e outros Bertos	Pág. 26-32	- Descascador de Batatas	Pág. 76-77
- Fornos de Pastelaria	Pág. 33-34	- Cortadora de legumes Interlinha	Pág. 78
- Armários frigoríficos pastelaria Interlinha	Pág. 35	- Produtoras de gelo Barline	Pág. 79
- Bancadas frigoríficas pastelaria Friemo	Pág. 36	- Máquina Sumos de Laranja	Pág. 80
- Batedeiras Interlinha	Pág. 37	- Grupos múltiplos/Liquidificador	Pág. 81
- Amassadeiras Interlinha	Pág. 38	- Armários frigoríficos Interlinha	Pág. 82-86
- Laminadores Interlinha	Pág. 39	- Bancadas refrigeradas Interlinha	Pág. 87-89
- Fornos de convecção/Pizza Interlinha	Pág. 40-41	- Arrefecedores de Garrafas	Pág. 90
- Fornos Mistos e Convecção Primax	Pág. 42-49	- Vitrine Frigorífica Interlinha	Pág. 91-92
- Abaixadores de temperatura Teendom	Pág. 50	- Carros Interlinha	Pág. 93
- Máquinas de café Expobar	Pág. 51	- Baldes de detritos Interlinha	Pág. 94
- Moinhos de Café Expobar	Pág. 52	- Bancadas c/ cubas Interlinha	Pág. 95-96
- Balanças Digi	Pág. 53	- Mesas Interlinha	Pág. 97
- Maquinas de Lavar Loiça Compact	Pág. 54-57	- Self-Service Interlinha	Pág. 98-100
- Maquinas de Lavar Roupa Imesa	Pág. 59	- Termoacumuladores Aral	Pág. 101
- Maquinas de Secar Roupa Imesa	Pág. 60	- Armários Murais Interlinha	Pág. 102
- Hidroextrator/ Calandras Imesa	Pág. 61	- Armários Loiça Fechado e de Limpeza	Pág. 103
- Cortadora de Carnes Frias Interlinha	Pág. 62	- Lavatórios	Pág. 104
- Grelhadores de Frangos MCM	Pág. 63-64	- Hotes Interlinha	Pág. 105
- Grelhadores de Placas Interlinha	Pág. 65	- Câmaras frigoríficas Oslo	Pág. 106-107
- Grelhadores de Deflectores	Pág. 66-67	-	
- Salamandra e Torradeiras Interlinha	Pág. 68	-	

Nota: Imagens meramente ilustrativas, podendo assim, não corresponder fidedignamente ao material em causa.

Índice em ordem Alfabeta :					
-	Abaixadores de temperatura Tecndom	Pág. 50	-	Fritadeiras/Fry-tops Bertos	Pág. 20-25
-	Amassadeiras Interlinha	Pág. 38	-	Grelhadores de Deflectores	Pág. 66-67
-	Armários frigoríficos Interlinha	Pág. 82-86	-	Grelhadores de Frangos MCM	Pág. 63-64
-	Armários frigoríficos pastelaria Friemo	Pág. 35	-	Grelhadores de Placas Interlinha	Pág. 65
-	Armários Loiça Fechado e de Limpeza	Pág. 103	-	Grupos múltiplos/Liquidificador	Pág. 81
-	Armários Murais Interlinha	Pág. 102	-	Hidroextrator/ Calandras Imesa	Pág. 61
-	Arrefecedores de Garrafas	Pág. 90	-	Hotes Interlinha	Pág. 105
-	Balanças Digi	Pág. 53	-	Laminadores Interlinha	Pág. 39
-	Baldes de detritos Interlinha	Pág. 94	-	Lavatórios	Pág. 104
-	Bancadas c/ cubas Interlinha	Pág. 95-96	-	Máquina Sumos de Laranja	Pág. 80
-	Bancadas frigoríficas pastelaria Friemo	Pág. 36	-	Máquinas de café Expobar	Pág. 51
-	Bancadas refrigeradas Interlinha	Pág. 87-89	-	Maquinas de Lavar Loiça Compack	Pág. 54-57
-	Batedeiras Interlinha	Pág. 37	-	Maquinas de Lavar Roupa Imesa	Pág. 59
-	Câmaras frigoríficas Oslo	Pág. 106-107	-	Maquinas de Secar Roupa Imesa	Pág. 60
-	Carros Banho-Maria Interlinha	Pág. 13	-	Mesas Interlinha	Pág. 97
-	Carros Interlinha	Pág. 93	-	Moinhos de Café Expobar	Pág. 52
-	Cortadora de Carnes Frias Interlinha	Pág. 62	-	Panelas e Expositores Interlinha	Pág. 75
-	Cortadora de legumes Interlinha	Pág. 78	-	Picadoras de Carne Fama	Pág. 71
-	Descascador de Batatas	Pág. 76-77	-	Produtoras de gelo Barline	Pág. 79
-	Eletrocutores/ Eletrocaçadores	Pág. 73-74	-	Salamandra e Torradeiras Interlinha	Pág. 68
-	Fogões e outros Bertos	Pág. 26-32	-	Self-Service Interlinha	Pág. 98-100
-	Fogões Industriais Meireles	Pág. 5-6	-	Serra ossos Interlinha	Pág. 72
-	Fogões, Linha Modular Meireles	Pág. 7-12	-	Termoacumuladores Aral	Pág. 101
-	Fogões/Fry-tops/Fritadeiras Linha Interlinha	Pág. 14-15	-	Termos de leite	Pág. 70
-	Fornos de convecção/Pizza Interlinha	Pág. 40-41	-	Trituradores Fimar	Pág. 69
-	Fornos de Pastelaria	Pág. 33-34	-	Vitrine Frigorifica Interlinha	Pág. 91-92
-	Fornos Mistos e Convecção Primax	Pág. 42-49	-		
-	Fritadeiras a gás e elétricas Interlinha	Pág. 17-19	-		

Nota: Imagens meramente ilustrativas, podendo assim, não corresponder fidedignamente ao material em causa.



Mod.: AMR3F
Ref. 10017



Mod.: AMR4FFB
Ref. 10016



Mod.: AMR4FF
Ref. 10056



Mod.: AMR4FFA
Ref. 10016



Mod.: AMR4F
Ref. 10005



Mod.: AMR2 6 Q
Ref. 10006

Características:

Revestimento frontal e lateral em aço inox.
Fornos Isolados Termicamente a Lã mineral.
Comandos separados equipados com válvulas de segurança.
Tabuleiro de recolha de molhos em aço inox.
Com Forno (s) estático (s).

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões de Forno (s)	Potência / Gás	Consumo de Gás	Preço
		(mm)	(mm)	kW	(G20 / G31)	€
AMR3F	10017	600 x 600 x 870	400 x 430 x 285	(2 x) 2,2 + 7,5 + 2,4 (F)	1,50 m3/h 1,11 kg/h	1.120,00
AMR4FFB	10015	1130 x 550 x 650	(2 x) 400 x 430 x 285	(2 x) 2,2 + 5,0 + 7,5 + (2 x) 2,4 (F)	2,30 m3/h 1,69 kg/h	1.450,00
AMR4FF	10056	1150 x 600 x 870	(2 x) 390 x 490 x 285	(2 x) 2,2 + 5,0 + 7,5 + (2 x) 3,05 (F)	2,43 m3/h 1,78 kg/h	2.260,00
AMR4FFA	10016	1130 x 550 x 870	(2 x) 400 x 430 x 285	(2 x) 2,2 + 5,0 + 7,5 + (2 x) 2,4 (F)	2,30 m3/h 1,69 kg/h	1.540,00
AMR4F	10005	900 x 900 x 870	530 x 650 x 320	(2 x) 5,0 + (2 x) 7,5 + 6,6 (F)	3,35 m3/h 2,46 kg/h	2.170,00
AMR2 6 Q	10006	1200 x 900 x 870	530 x 650 x 320	(3 x) 5,0 + (3 x) 7,5 + 6,6 (F)	4,05 m3/h 2,97 kg/h	2.770,00



Mod.: AMR2FAES
Ref. 10007



Mod.: AMR5FFAS
Ref. 10009



Mod.: AMR6FF
Ref. 10011



Mod.: AMR6FF 6Q
Ref. 10012



Mod.: AMR7FFAE
Ref. 10013

Características:

Revestimento frontal e lateral em aço inox.
Fornos Isolados Termicamente a Lã mineral.
Comandos separados equipados com válvulas de segurança.
Tabuleiro de recolha de molhos em aço inox.
Com Forno (s) estático (s).

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões de Forno (s)	Potência / Gás	Consumo de Gás	Preço
		(mm)	(mm)	kW	(G20 / G31)	€
AMR2FAES	10007	1200 x 900 x 870	530 x 650 x 320	(2 x) 5,0 + (2 x) 7,5 + 6,6 + 6,6	4,05 m3/h 2,97 kg/h	2.655,00
AMR5FFAE	10009	1600 x 900 x 870	(2 x) 530 x 650 x 320	(2 x) 5,0 + (2 x) 7,5 + 5,5 + (2 x) 6,6	4,63 m3/h 3,40 kg/h	3.780,00
AMR6FF	10011	1600 x 900 x 870	(2 x) 530 x 650 x 320	(2 x) 5,0 + (2 x) 7,5 + (2 x) 6,6 + (2 x) 6,6	5,44 m3/h 4,0 kg/h	3.652,00
AMR6FF 6Q	10012	1600 x 900 x 870	(2 x) 530 x 650 x 320	(3 x) 5,0 + (3 x) 7,5 + (2 x) 6,6	5,44 m3/h 4,0 kg/h	3.710,00
AMR7FFAE	10013	2200 x 900 x 870	(2 x) 530 x 650 x 320 + 410 x 665 x 375 (Estufa)	(3 x) 5,0 + (3 x) 7,5 + 5,5 + (2 x) 6,6 + 3,0	6,27 m3/h 4,61 kg/h	5.090,00



Mod.: FG7520
Ref. 10059



Mod.: FG7540
Ref. 10061



Mod.: FG7511
Ref. 10063



Mod.: FG7541
Ref. 10065



Mod.: FG7560
Ref. 10066



Mod.: FG7561
Ref. 10067

Características:

Revestimento Frontal e Lateral em aço inox.

Fornos isolados em lã mineral.

Forno (s) estático (s)

Comandos separados equipados com válvulas de segurança.

Tabuleiro de recolha de molhos em aço inox.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões de Forno (s)	Potência / Gás	Consumo de Gás	Preço
		mm	mm	kW	G20 / G31	€
FG7520	10059	350 x 750 x 870	-	(2 x) 5,0	1,06 m ³ /h 0,78 kg/h	983,00
FG7540	10061	700 x 750 x 870	-	(4 x) 5,0	2,12 m ³ /h 1,56 kg/h	1.494,00
FG7511	10063	700 x 750 x 870	530 x 650 x 320	5,5 + 6,6	1,28 m ³ /h 0,94 kg/h	1.657,00
FG7541	10065	700 x 750 x 870	530 x 650 x 320	(4 x) 5,0 + 6,6	2,82 m ³ /h 2,07 kg/h	1.936,00
FG7560	10066	1050 x 750 x 870	-	6 x 5,0	3,18 m ³ /h 2,34 kg/h	1.904,00
FG7561	10067	1050 x 750 x 870	530 x 650 x 320	(6 x) 5,0 + 6,6	3,88 m ³ /h 2,85 kg/h	2.370,00



Mod.: FG9020
Ref. 10070



Mod.: FG9040
Ref. 10072



Mod.: FG9011
Ref. 10074



Mod.: FG9041
Ref. 10076



Mod.: FG9060
Ref. 10076A



Mod.: FG9061
Ref. 10078

Características:

Revestimento Frontal e Lateral em aço inox.

Forno (s) estático (s)

Fornos Isolados Termicamente a Lã mineral.

Comandos separados equipados com válvulas de segurança.

Tabuleiro de recolha de molhos em aço inox.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões de Forno (s)	Potência / Gás	Consumo de Gás	Preço
		(mm)	(mm)	kW	(G20 / G31)	€
FG9020	10070	400 x 900 x 870	-	5,0 + 7,5	1,32 m ³ /h 0,97 kg/h	1.010,00
FG9040	10072	800 x 900 x 870	-	(2 x) 6,0 + (2 x) 7,5	2,65 m ³ /h 1,95 kg/h	1.616,00
FG9011	10074	800 x 900 x 870	530 x 650 x 320	6,6 + 6,6	1,28 m ³ /h 0,94 kg/h	1.824,00
FG9041	10076	800 x 900 x 870	530 x 650 x 320	(2 x) 6,0 + (2 x) 7,5 + 6,6	3,35 m ³ /h 2,46 kg/h	2.095,00
FG9060	10076A	1200 x 900 x 870	-	(3 x) 6,0 + (3 x) 7,5	3,97 m ³ /h 2,92 kg/h	2.080,00
FG9061	10078	1200 x 900 x 870	530 x 650 x 320	(3 x) 6,0 + (3 x) 7,5 + 6,6	4,67 m ³ /h 3,43 kg/h	2.733,00

**Mod.: JAPONÊS**

Ref. 10080

Características:

Construção em chapa de inox
Chapa superior em cromoduro
Aquecimento de chapa na zona central
Com prateleira inferior.

**Mod.: FRITADEIRA BACULANTE**

Ref. 11050

Características:

Revestimentos frontais e laterais em aço inoxidável
Torneiras de gás, de comando e regulação, montadas em painéis recuados e com marcação.
Cuba em aço inoxidável AISI 304
Torneira de água fria cromada.

**Mod.: FMG 9015+15**

Ref. 15360C

Construção em aço inox
Com 1 cesto por cuba
Queimador tubular em aço inox
Acendimento por piezoelétrico e termopar
Regulação termostática da temperatura
Com torneira de esvaziamento de cubas

**Mod.: FMG 9015**

Ref. 15361C

**Mod.: MG 90150 BM**

Ref. 15370

Construção em aço inox
Tampa rebatível e compensada
Com câmara banho maria
Torneira de esvaziamento
Torneira de enchimento
Queimador em aço inox
Válvula de segurança e acendimento através de chama piloto

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Potência / Gás	Consumo de Gás	Preço
		mm	Lt.	kW	G20 / G31	€
JAPONÊS	10080	1200 x 750 x 800	-	(2 x) 8,5	1,8 m3/h	3.465,00
FRIT. BASC.	11050	800 x 900 x 870	80	19,00	2 m3/h 1,5 kg/h	4.560,00
FMG 9015	15360C	400 x 900 x 870	15	12	1,2 m3/h 0,84 kg/h	1.875,00
FMG 9015+15	15361C	800 x 900 x 870	15 + 15	12 + 12	2,4 m3/h 1,68 kg/h	3.282,00
MG 90150 BM	15370	900 x 900 x 870	150	19,5	1,95 m3/h 1,37 kg/h	4.680,00



Mod.: TG 7510 L
Ref. 26020



Mod.: TG 7510 C
Ref. 26021



Mod.: TG 7520 LL
Ref. 26022M



Mod.: TG 7520 CC
Ref. 26023M



Mod.: TG 7520 CL
Ref. 26024M

Características:

Construção com revestimentos frontais e laterais em aço inoxidável AISI 304.

Placa de grelhar de chapa em aço polido (ranhura da, lisa ou mista), nivelada com a mesa de trabalho.

Mesa de trabalho em aço inox AISI 304, espessura de 1.5 mm, com frente de 50mm, arredondada

Queimador tubular em aço inox

Acendimento por piezoelétrico e termopar

Torneiras de gás, de regulação, montadas em painéis recuados com marcação e manipuladores em baquelite.

Tabuleiros de recolha de gorduras extraíveis

Pés niveladores em tubo aço inox ajustáveis em 50 mm.

Todos os modelos são fornecidos para funcionamento a gás Natural ou GPL

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Potência	Consumo de Gás	Alimentação	Tipo de chapa	Preço
		mm	kW	G20 / G31	V		€
TG 7510 L	26020	350 x 750 x 870	6	0,6 m3/h 0,42 kg/h		Lisa	850,00
TG 7510 C	26021	350 x 750 x 870	6	0,6 m3/h 0,42 kg/h		Nervurada	845,00
TG 7520 LL	26022M	700 x 750 x 870	12	1,2 m3/h 0,84 kg/h		Lisa	1.330,00
TG 7520 CC	26023M	700 x 750 x 870	12	1,2 m3/h 0,84 kg/h		Nervurada	1.270,00
TG 7520 CL	26024M	700 x 750 x 870	12	1,2 m3/h 0,84 kg/h		Nervurada / Lisa	1.340,00



Mod.: TG 9010 L
Ref. 26020



Mod.: TG 9010 C
Ref. 26021



Mod.: TG 9020 LL
Ref. 26022M



Mod.: TG 9020 CC
Ref. 26023M



Mod.: TG 9020 CL
Ref. 26024M

Características:

Construção com revestimentos frontais e laterais em aço inoxidável AISI 304.

Placa de grelhar de chapa em aço polido (ranhura da, lisa ou mista), nivelada com a mesa de trabalho.

Mesa de trabalho em aço inox AISI 304, espessura de 1.5 mm, com frente de 50mm, arredondada

Queimador tubular em aço inox

Acendimento por piezoelétrico e termopar

Torneiras de gás, de regulação, montadas em painéis recuados com marcação e manipuladores em baquelite.

Tabuleiros de recolha de gorduras extraíveis

Pés niveladores em tubo aço inox ajustáveis em 50 mm.

Todos os modelos são fornecidos para funcionamento a gás Natural ou GPL

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Potência	Consumo de Gás	Alimentação	Tipo de chapa	Preço
		mm	kW	G20 / G31	V		€
TG 9010 L	26025	400 x 900 x 870	6	0,6 m3/h 0,42 kg/h		Lisa	930,00
TG 9010 C	26026	400 x 900 x 870	6	0,6 m3/h 0,42 kg/h		Nervurada	900,00
TG 9020 LL	26027M	800 x 900 x 870	12	1,2 m3/h 0,84 kg/h		Lisa	1.440,00
TG 9020 CC	26028M	800 x 900 x 870	12	1,2 m3/h 0,84 kg/h		Nervurada	1.385,00
TG 9020 CL	26029M	800 x 900 x 870	12	1,2 m3/h 0,84 kg/h		Nervurada / Lisa	1.455,00



Mod.: CG 7510
Ref. 22013A



Mod.: CG 7520
Ref. 22014A



Mod.: CG 9010
Ref. 22016A



Mod.: CG 9020
Ref. 22017A

Características:

Construção com revestimentos frontais e laterais em aço inoxidável AISI 304.

Grelhas individuais em aço inox

Mesa de trabalho em aço inox AISI 304, espessura de 1.5 mm, com frente de 50mm, arredondada

Queimador tubular em aço inox

Acendimento por piezoelétrico e termopar

Torneiras de gás, de regulação, montadas em painéis recuados com marcação e manípulos em baquelite.

Tabuleiros de recolha de gorduras extraíveis

Pés niveladores em tubo aço inox ajustáveis em 50 mm.

Todos os modelos são fornecidos para funcionamento a gás Natural ou GPL

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Potência	Consumo de Gás	Alimentação	Tipo de chapa	Preço
		mm	kW	G20 / G31	V		€
CG 7510	22013A	350 x 750 x 870	6,5	0,65 m3/h 0,46 kg/h		Nervurada	990,00
CG 7520	22014A	700 x 750 x 870	13	1,3 m3/h 0,91 kg/h		Nervurada	1.590,00
CG 9010	22016A	400 x 900 x 870	15	1,5 m3/h 1,05 kg/h		Nervurada	1.045,00
CG 9020	22017A	800 x 900 x 870	30	3,0 m3/h 2,1 kg/h		Nervurada	1.670,00



Mod.: CIR2
Ref. 16014



Mod.: CIR2E
Ref. 10616



Mod.: CIR3
Ref. 10615



Mod.: CIR3E
Ref. 10617

Características:

Carro de aquecimento a banho-maria para contentores GN
Construção em chapa de inox
Com 4 rodas giratórias tendo duas com travão
Cabo de alimentação
Base inferior neutra ou com estufa

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Potência / Tensão	Estufa	Preço
		(mm)	(mm)	kW / V		€
CIR2	10614	800 x 700 x 900	(2 x) GN 1/1 (530x325)	1,5 / 230	NÃO	790,00
CIR2E	10616	800 x 700 x 940	(2 x) GN 1/1 (530x325)	2,24 / 230	SIM	1.390,00
CIR3	10615	1100 x 700 x 900	(3 x) GN 1/1 (530x325)	1,5 / 230	NÃO	1.040,00
CIR3E	10617	1100 x 700 x 940	(3 x) GN 1/1 (530x325)	3,0 / 230	SIM	1.575,00



Mod.: FG741
Ref. 12025



Mod.: FG761
Ref. 12026



Mod.: FG941
Ref. 12035



Mod.: FG961
Ref. 12036



Mod.: FG740
Ref. 12024



Mod.: FG940
Ref. 12033

Características:

Construção em chapa de inox 304 AISI.
Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.
Grelhas superiores em ferro fundido.
Respiradouro posterior
Pés Reguláveis
Queimadores com válvula de controlo termostática e comandos frontais.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões de Forno	Potência / Gás	Consumo de Gás	Preço
		(mm)	(mm)	kW	(G20 / G31)	€
FG741	12025	700 x 700 x 850	560 x 600 x 290	(2 x) 3,5 + (2 x) 4,5 + 5,8	2,07 m3/h 1,54 kg/h	1.900,00
FG761	12026	1050 x 700 x 850	560 x 600 x 290	(3 x) 3,5 + (3 x) 4,5 + 5,8	3,45 m3/h 2,57 kg/h	2.300,00
FG941	12035	800 x 900 x 850	560 x 700 x 290	(2 x) 4,5 + (2 x) 7,5 + 5,8	2,81 m3/h 2,10 kg/h	2.000,00
FG961	12036	1200 x 900 x 850	560 x 700 x 290	(3 x) 4,5 + (3 x) 7,5 + 5,8	3,98 m3/h 2,96 kg/h	2.600,00
FG740	12024	700 x 700 x 850	-	2 x 3,5 + 2 x 4,5	1,57 m3/h 1,18 kg/h	1.350,00
FG940	12033	800 x 900 x 850	-	2 x 7,5 + 2 x 4,5	2,23 m3/h 1,73 kg/h	1.720,00



Mod.: FG620
Ref. 12021



Mod.: FG640
Ref. 12022

Características:

Construção em chapa de inox 304 AISI.
Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.
Respiradouro posterior
Pés Reguláveis
Queimadores com válvula de controlo termostática e comandos frontais

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Potência	Consumo de Gás	Preço
		(mm)	kW	BTU/H	€
FG620	12021	400 x 650 x 475	3,5 + 4,5	27,300	620,00
FG640	12022	600 x 650 x 475	2 x 3,5 + 2 x 4,5	54,594	1.050,00



Mod.: FT740L / FT940L
Ref. 26072 / 26080B



Mod.: FT770L
Ref. 26075



Mod.: FT770LR / FT980LR
Ref. 26076 / 26080



Mod.: FT980R
Ref. 26080A

Características:

Construído em chapa de aço inox AISI 304.
Placa superior canelada/lisa, sendo
Móvel inferior neutro com portas de abrir.
Comandos frontais e individuais.
Gaveta para recolha de resíduos.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Placa	Potência / Gás	Consumo de Gás	Preço
		mm	mm	kW	BTU/H	€
FT740L	26072	400 x 700 x 850	Lisa 350 x 500	5,9	20,131	810,00
FT770L	26075	700 x 700 x 850	Lisa 630 x 500	9	30,710	1.300,00
FT770LR	26076	700 x 700 x 850	Mista 630 x 500	9	30,710	1.300,00
FT940L	26080B	400 x 900 x 850	Lisa 350 x 610	5,9	20,131	-
FT980R	26080A	800 x 900 x 850	Canelada 730 x 610	11,8	40,265	-
FT980LR	26080	800 x 900 x 850	Mista 730 x 610	11,8	40,265	-



Mod.: F7G415
Ref. 20125



Mod.: F7G715-2
Ref. 20126



Mod.: F9G420
Ref. 20128



Mod.: F9G820-2
Ref. 20130



Mod.: BC 80
Ref. 20140J

Características:

Construído em chapa de aço inox AISI 304.
Termóstato.
Móvel inferior com portas de abrir.
Comandos frontais.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Cubas / Capacidade	Potência / Gás	Consumo de Gás	Preço
		(mm)	Lt	kW	(BTU/H)	€
F7G415	20125	360 x 700 x 850	15	15,5	52,886	1.550,00
F7G715-2	20126	700 x 700 x 850	15 + 15	31	105,772	2.520,00
F9G420	20128	400 x 900 x 850	20	15,5	52,886	1.620,00
F9G820-2	20130	800 x 900 x 850	20 + 20	31	105,772	2.900,00
BC 80	20140J	800 x 900 x 850	80	24	81,888	4.250,00

**Mod.: F7E415**

Ref.

**Mod.: F7E715-2**

Ref.

**Características:**

Construído em chapa de aço inox AISI 304.

Termóstato.

Móvel inferior com portas de abrir.

Comandos frontais.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Cubas / Capacidade	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt.	kW	V	€
F7E415		360 x 700 x 850	15	12	400	-
F7E715-2		700 x 700 x 850	15 + 15	24	400	-



Mod.: EF4L
Ref. 20120



Mod.: EF4L2
Ref. 20120A



Mod.: EF12L
Ref. 20122



Mod.: EF12L2
Ref. 20123

Características:

Construção em chapa de inox AISI 304.
Cuba com resistências no interior.
Com controlador de tempo e temperatura.
Torneira de despejos.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Cubas / Capacidade	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt.	kW	V	€
EF4L	20120	217 x 400 x 320	4	2	230	165,00
EF4L2	20120A	435 x 400 x 320	4 + 4	2 + 2	230	255,00
EF12L	20122	290 x 550 x 410	8	3,25	230	340,00
EF12L2	20123	580 x 550 x 410	8 + 8	3,25 + 3,25	230	490,00



Mod.: ELT 12ME
 Ref. 11019



Mod.: ELT 12+12ME
 Ref. 11025



Mod.: ELT 18ME
 Ref. 11025A



Mod.: ELT 18+18ME
 Ref. 11025B

Características:

Construção em monobloco em chapa de aço inox
 Temperaturas controladas por Termóstato com lâmpadas sinalizadoras.

Equipada com zona fria para acumulação de resíduos e manipulo para escoamento

Resistências blindadas, dispostas de forma a permitir uma fácil desmontagem para efeitos de limpeza.

Estrutura de apoio em inox com portas.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Cubas / Capacidade	Produção / Hora	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt.	kg	kW		€
ELT 12ME	11019	310 x 530 x 850	9,0	20	6,0	400	1.107,00
ELT 12+12ME	11025	615 x 530 x 850	9,0 + 9,0	40	(2 x) 6,0	400	1.860,00
ELT 18ME	11025A	365 x 530 x 850	13,0	30	9,0	400	1.280,00
ELT 18+18ME	11025B	750 x 530 x 850	13,0 + 13,0	60	(2 x) 9,0	400	2.130,00



Mod.: E6F8-3B
 Ref. 29160



Mod.: E6F10-3B
 Ref. 29161



Características:

Construção em monobloco de aço inox 304 AISI.

Protegido por termóstato.

Resistências rotativas que permitem uma melhor limpeza do depósito.

Deposito com zona fria para acumulação de resíduos.

Descarga do óleo frontal com dispositivo de segurança.

Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.



Mod.: GL8B
 Ref. 11020



Mod.: GL8+8B
 Ref. 11022



Características:

Construção em monobloco em chapa de aço inox

Temperaturas controladas por Termóstato tendo lâmpadas sinalizadoras.

Equipada com zona fria para acumulação de resíduos e manipulo para escoamento

Resistências blindadas, dispostas de forma a permitir uma fácil desmontagem para efeitos de limpeza.

Móvel com suporte para suspensão de cestos

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Produção	Potência	Alimentação	Consumo de Gás	Preço
		mm	Lt.	Kg/h	kW	V	G20 / G31	€
E6F8-3B	29160	300 x 600 x 290	8,0	12	2,9	230	0,70 m3/h 0,51 kg/h	1.000,00
E6F10-3B	29161	300 x 600 x 290	10,0	25	6,0	400	1,39 m3/h 1,02 kg/h	1.325,00
GL8B	11020	300 x 600 x 290	8	9,6	6,6		0,70 m3/h 0,51 kg/h	1.395,00
GL8+8B	11022	600 x 600 x 290	8 + 8	19	13,2		1,39 m3/h 1,02 kg/h	2.385,00



Mod.: E6P2B
 Ref. 29120



Mod.: G6F2B
 Ref. 29100



Mod.: E6P4B
 Ref. 29122

Características:

Em monobloco de aço inox 304 AISI.

Queimadores em liga de alumínio e esmaltados.

Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Potência gás	Consumo de Gás	Potência Eléc.	Alimentação	Preço
		mm	kW	G20 / G31	kW	V	€
E6P2B	29120	300 x 600 x 290	-	-	2 (x 2)	400 + N	670,00
G6F2B	29100	300 x 600 x 290	3 + 3,6	0,70 m ³ /h 0,51 kg/h	6,6	-	765,00
E6P4B	29122	600 x 600 x 290	-	-	2 (x 4)	400 + N	885,00



Mod.: E6FL3B
 Ref. 29140



Mod.: E6FL6B-2
 Ref. 29150

Características:

Em monobloco de aço inox 304 AISI.
 Protegido e controlado por termóstato.
 Com indicador luminoso.
 Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.
 Gavetas para resíduos.



Mod.: E6BM-3B
 Ref. 29175

Características:

Construção em monobloco de aço inox 304 AISI.
 Protegido por termóstato.
 Com resistências rotativas que permitem uma melhor limpeza do depósito.
 Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade de Cu- ba	Potência	Tensão	Tipo de chapa	Preço
		mm	GN	kW	V		€
E6FL3B	29140	300 x 600 x 290	-	2,7	400 + N	Lisa	975,00
E6FL6B-2	29150	600 x 600 x 290	-	5,4	400 + N	Lisa	1.500,00
E6BM-3B	29175	300 x 600 x 290	3/4	1,0	230	-	815,00



Mod.: GL10B
Ref. 11040



Mod.: GL10+10B
Ref. 11045



Mod.: GL10M
Ref. 11026



Mod.: GL10+10M
Ref. 11027



Mod.: GL15M
Ref. 11030



Mod.: GL15+15M
Ref. 11031

Características:

Construção em monobloco em chapa de aço inox
 Temperaturas controladas por Termóstato tendo lâmpadas sinalizadoras.
 Equipada com zona fria para acumulação de resíduos e manipulo para escoamento
 Resistências blindadas, dispostas de forma a permitir uma fácil desmontagem para efeitos de limpeza.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Cubas / Capacidade	Produção	Potência	Consumo de Gás	Preço
		mm	Lt.	Kg/h	kW	G20 / G31	€
GL10B	11040	400 x 700 x 290	10	12	6,9	0,73 m3/h 0,54 kg/h	1.605,00
GL10+10B	11045	800 x 700 x 290	10+10	24	13,8	1,46 m3/h 1,07 kg/h	2.855,00
GL10M	11026	400 x 700 x 900	10	12	6,9	0,73 m3/h 0,54 kg/h	1.995,00
GL10+10M	11027	800 x 700 x 900	10 + 10	24	13,8	1,45 m3/h 1,07 kg/h	3.465,00
GL15M	11030	400 x 700 x 900	15	18	12,7	1,34 m3/h 0,98 kg/h	2.145,00
GL15+15M	11031	800 x 700 x 900	15 + 15	36	25,4	2,68 m3/h 1,97 kg/h	3.765,00



Mod.: GL18MI
Ref. 11032



Mod.: GL18MI-E
Ref. 11033



Mod.: GL18+18MI
Ref. 11033



Mod.: GL18+18MI-E
Ref. 11035



Mod.: GL20M
Ref.



Mod.: GL20+20M
Ref. 11028

Características:

Construção em monobloco em chapa de aço inox
 Temperaturas controladas por Termóstato tendo lâmpadas sinalizadoras.
 Equipada com zona fria para acumulação de resíduos e manipulo para escoamento
 Móvel com suporte para suspensão de cestos.
 Resistências blindadas.
 Estrutura inferior inox com porta(s).

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Cubas / Capacidade	Produção	Potência	Consumo de Gás	Preço
		mm	Lt.	Kg/h	kW	G20 / G31	€
GL18MI	11032	400 x 700 x 900	18	20	16	1,48 m³/h 1,10 kg/h	2.570,00
GL18MI-E	11033	400 x 700 x 900	18	20	16	1,48 m³/h 1,10 kg/h	2.885,00
GL18+18MI	11034	800 x 700 x 900	18+18	40	32	2,96 m³/h 2,21 kg/h	4.475,00
GL18+18MI-E	11035	800 x 700 x 900	18+18	40	32	1,74 m³/h 1,28 kg/h	4.790,00
GL20M		400 x 700 x 900	20	25	16,5	1,74 m³/h 1,28 kg/h	2.230,00
GL20+20M	11028	800 x 700 x 900	20 + 20	50	33	3,48 m³/h 2,56 kg/h	3.945,00



Mod.: G7F2B
 Ref. 29405



Mod.: G7F2M
 Ref. 29415



Mod.: G7F4B
 Ref. 29420



Mod.: G7F4BPW
 Ref. 29422



Mod.: G7F6B
 Ref. 29430



Mod.: G7F4M
 Ref. 29425

Características:

Em monobloco de aço inox 304 AISI.

Queimadores em liga de alumínio e esmaltados.

Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.

Com corte de gás automático controlado por termopar o mesmo garante também um melhor controle da temperatura.

Forno inteiramente em aço inox com ligação por piloto (se existente).

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Potência	Consumo de Gás	Preço
		mm	kW	G20 / G31	€
G7F2B	29405	400 x 700 x 290	6 + 3,5	1,11 m ³ /h 0,81 kg/h	1.165,00
G7F2M	29415	400 x 700 x 900	6 + 3,5	1,11 m ³ /h 0,81 kg/h	1.510,00
G7F4B	29420	800 x 700 x 290	(2 x) 6 + (2 x) 3,5	2,22 m ³ /h 1,63 kg/h	1.700,00
G7F4BPW	29422	800 x 700 x 290	(3 x) 6,0 + 3,5	2,27 m ³ /h 1,67 kg/h	1.480,00
G7F6B	29430	1200 x 700 x 290	(3 x) 6 + (3 x) 3,5	3,33 m ³ /h 2,44 kg/h	2.200,00
G7F4M	29425	800 x 700 x 900	(2 x) 6 + (2 x) 3,5	2,22 m ³ /h 1,63 kg/h	2.222,00



Mod.: G7F4PW+FG
 Ref. 29435A



Mod.: G7F4+FG
 Ref. 29435



Mod.: G7F4+FE
 Ref. 29437



Mod.: G7F6+FG
 Ref. 29445



Mod.: G7F6M
 Ref. 29431A



Mod.: G7F6PW+FG
 Ref. 29445A

Características:

Em monobloco de aço inox 304 AISI.
 Queimadores em liga de alumínio e esmaltados.
 Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.
 Com corte de gás automático controlado por termopar
 o mesmo garante também um melhor controle da
 temperatura.
 Forno inteiramente em aço inox com ligação por piloto
 (se existente).

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões internas do forno	Potência	Consumo de Gás	Tensão	Preço
		mm	mm	kW	G20 / G31	V	€
G7F4PW+FG	29435A	800 x 700 x 900	530 x 650 (GN 2/1)	3,5 + (3 x) 6,0 + 7,8	3,09 m ³ /h 2,27 kg/h	-	2.825,00
G7F4+FG	29435	800 x 700 x 900	530 x 650 (GN 2/1)	(2 x) 7,0 + (2 x) 3,5 + 7,8	3,04 m ³ /h 2,23 kg/h	-	3.245,00
G7F4+FE	29437	800 x 700 x 900	530 x 325 (GN 1/1)	(2 x) 7,0 + (2 x) 3,5	-	400	3.470,00
G7F6M	29431A	1200 x 700 x 900	-	(3 x) 7,0 + (3 x) 3,5	3,33 m ³ /h 2,44 kg/h		2.875,00
G7F6+FG	29445	1200 x 700 x 900	530 x 650 (GN 2/1)	(3 x) 7,0 + (3 x) 3,5 + 7,8	4,15 m ³ /h 3,05 kg/h		4.040,00
G7F6PW+FG	29445A	1200 x 700 x 900	530 x 650 (GN 2/1)	3,5 + (5 x) 6,0 + 7,8	4,37 m ³ /h 3,23 kg/h		3.515,00



Mod.: G7FL4B
Ref. 29475



Mod.: G7FR4B
Ref. 29476



Mod.: E7P2B
Ref. 29460



Mod.: G7FL4M
Ref. 29478

Características:

Em monobloco de aço inox 304 AISI.

Com ignição piezoelétrica, chama piloto e termopar de segurança.

Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.

Gaveta para limpeza.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Potência	Consumo de Gás	Alimentação	Tipo de chapa	Preço
		mm	kW	G20 / G31	V		€
G7FL4B	29475	400 x 700 x 290	6	0,63 m3/h 0,47 kg/h	-	Lisa	1.150,00
G7FR4B	29476	400 x 700 x 290	6	0,63 m3/h 0,47 kg/h	-	Nervurada	1.280,00
E7P2B	29460	400 x 700 x 290	2,6 + 2,6	-	400 + N	-	760,00
G7FL4M	29478	400 x 700 x 900	6	0,63 m3/h 0,47 kg/h	-	Lisa	1.550,00



Mod.: G9F2M
Ref. 29716



Mod.: G9F4M
Ref. 29717



Mod.: G9F4+FG
Ref. 29720



Mod.: G9F6M
Ref. 29722



Mod.: G9F6+FG
Ref. 29723



Mod.: G9F8+2FG
Ref. 29727

Características:

Em monobloco de aço inox 304 AISI.
 Queimadores em liga de alumínio e esmaltados.
 Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.
 Com corte de gás automático controlado por termopar
 o mesmo garante também um melhor controlo da
 temperatura.
 Forno inteiramente em aço inox com ligação por piloto
 (se existente).

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Potência / Gás	Consumo de Gás	Potência gás	Preço
		mm	Kcal, Btu/h	G20 / G25	kW	€
G9F2M	29716	400 x 900 x 900	10.750 / 42,650	1,3/ 1,5 m ³ /h 0,9 kg/h	9 + 3,5	1.695,00
G9F4M	29717	800 x 900 x 900	18,920 / 75,064	2,3/2,7 m ³ /h 1,7 kg/h	9 + 6 + (2x) 3,5	2.735,00
G9F4+FG	29720	800 x 900 x 900	25,628 / 101,678	3,1/3,6 m ³ /h 2,3 kg/h	9 + 6 + (2x) 3,5 + 7,8	3.725,00
G9F6M	29722	1200 x 900 x 900	29,670 / 117,714	3,6/ 4,2 m ³ /h 2,6 kg/h	(2 x) 9 + 6 + (3x) 3,5	3.550,00
G9F6+FG	29723	1200 x 900 x 900	36,378 / 144,327	4,4/5,2 m ³ /h 3,3 kg/h	(2 x) 9 + 6 + (3x) 3,5	4.965,00
G9F8+2FG	29727	1600 x 900 x 900	51,256 / 203,355	6,3/7,3 m ³ /h 4,66 kg/h	(2 x) 9 + (2 x) 6 + (4x) 3,5	7.190,00



Mod.: G9BR8I
Ref. 29780



Mod.: G9BR12
Ref. 29782

Características:

Construção em monobloco de aço inox 304 AISI
Aquecimento controlado protegido por termóstato
Cuba em aço inox
Elevação manual da cuba



Mod.: G9P15D
Ref. 29758



Mod.: G9P15DA (autoclave)
Ref. 29760

Construção em monobloco de aço inox 304 AISI.
O aquecimento consistente permite a distribuição e um aquecimento rápido e uniforme do óleo não alterando as suas características.
Protegido por termóstato.
Resistências rotativas que permitem uma melhor limpeza do depósito.
Deposito com zona fria para retenção do óleo.
Descarga do óleo frontal com dispositivo de segurança.
Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Consumo de Gás	Potência gás	Preço
		mm	Lt	G20 / G25	kW	€
G9BR8/I	29780	800 x 900 x 900	80	2,1/2,4 m ³ /h 1,5 kg/h	20	5.182,00
G9BR12/I	29782	1200 x 900 x 900	120	3,2/2,4 m ³ /h 1,5 kg/h	30	7.025,00
G9P15D	29758	800 x 900 x 900	150	2,2/2,5 m ³ /h 1,6 kg/h	20,9	4.665,00
G9P15DA (autoclave)	29760	800 x 900 x 900	150	2,2/2,5 m ³ /h 1,6 kg/h	20,9	5.495,00



Mod.: G9FL4M
 Ref. 29796



Mod.: G9FL8M-2
 Ref. 29799



Mod.: G9FR8M-2
 Ref. 29800



Mod.: G9FM8M-2
 Ref. 29801

Características:

Em monobloco de aço inox 304 AISI.
 Protegido por termóstato.
 Com indicador luminoso de ON/OFF.
 Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.
 Gaveta para limpeza.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Consumo de Gás	Potência gás	Placa	Preço
		mm	G20/ G31	kW	Lisa/canelada	€
G9FL4M	29796	400 x 900 x 900	0,7 m3/ 0,5 kg	7	Lisa	2.055,00
G9FL8M-2	29799	800 x 900 x 900	1,4 m3/1,1 kg	14	Lisa	2.860,00
G9FR8M-2	29800	800 x 900 x 900	1,4 m3/1,1 kg	14	Canelada	3.260,00
G9FM8M-2	29801	800 x 900 x 900	1,4 m3/1,1 kg	14	Mista	2.985,00



Mod.: 9GL20M
 Ref. 29828A



Mod.: 9GL20+20M
 Ref. 29830A



Mod.: 9GL18MI
 Ref. 29831A



Mod.: E9F22-4M
 Ref. 29835A



Mod.: E9F22-8M
 Ref. 29837A

Características:

Construção em monobloco de aço inox 304 AISI.

O aquecimento consistente permite a distribuição de 5 W por m² garantindo um aquecimento rápido e uniforme do óleo não alterando as suas características.

Protegido por termóstato.

Resistências rotativas que permitem uma melhor limpeza do depósito.

Estrutura inferior inox com porta (s)

Deposito com zona fria para retenção do óleo.

Descarga do óleo frontal com dispositivo de segurança.

Cantos arredondados e polidos para uma fácil limpeza.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Potência Gás	Potência elétrica	Capacidade	Alimentação	Preço
		mm	kW	kW	LT	V	€
9GL22M	29828A	400 x 900 x 900	20	-	22	-	2.900,00
9GL22+22M	29830A	800 x 900 x 900	20+20	-	22+22	-	4.980,00
9GL18MI	29831A	400 x 900 x 900	14	-	18	-	2.755,00
E9F22-4M	29835A	400 x 900 x 900	-	14	18	400 + N	3.020,00
E9F22-8M	29837A	800 x 900 x 900	-	14 + 14	18 + 18	400 + N	4.915,00

**Mod.: Forno C/ Carro**

Ref. 13001/13002/13003/13004/13005/13006

**Mod.: Forno C/ Estufa**

Ref. 13001/13002/13003/13004/13005/13006

**Mod.: Estufa**

Ref. 13071

Características:

Construção modular robusta com câmaras totalmente soldadas de aço espesso e reforçado.

Uma parede espessa de lã de rocha.

De uma a seis câmaras e de um a três tabuleiros cada.

Portas de vidro, relógio avisador, sistema de vapor (por opção).

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões Int. das Câmaras	Dimensões de Tabuleiros	Potência por câmara	Alimentação	Humidificador e lastro
		mm	mm	mm	kW	V	
Câmara Baixa 1 Tab.	13001	902 x 1090 x 305	499 x 820 x 135	450 x 750	4,5	400 + N	Facultativo
Câmara Baixa 2 Tab.	13002	1352 x 1090 x 305	949 x 820 x 135	450 x 750	7,0	400 + N	Facultativo
Câmara Baixa 3 Tab.	13003	1842 x 1090 x 305	1419 x 820 x 135	450 x 750	11,1	400 + N	Facultativo
Câmara Alta 1 Tab.	13004	902 x 1090 x 380	499 x 820 x 195	450 x 750	5,0	400 + N	Facultativo
Câmara Alta 2 Tab.	13005	1352 x 1090 x 380	949 x 820 x 195	450 x 750	7,8	400 + N	Facultativo
Câmara Alta 3 Tab.	13006	1842 x 1090 x 380	1419 x 820 x 195	450 x 750	12,4	400 + N	Facultativo
Modelo:	Ref.	Dimensões Exteriores	Potência	Dimensões Tabuleiros	Alimentação		
		mm	kW	mm	V		
Estufa	13071	600 x 1100 x 2000	4,5	450 x 750	400 + N		



Mod.: PEO-2A
Ref. 13080



Mod.: PEO-4A
Ref. 13082

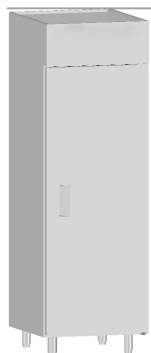


Mod.: BP10 (Estufa)
Ref. 13084

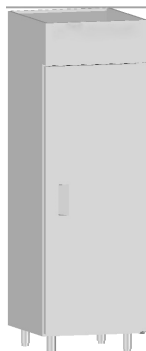
Características:

Fornos elétricos de uma ou duas câmaras com resistências superior e inferior independentes. Equipados com pedra refratária. Controlo eletrónico de 0° a 400° com humidificação. Capacidade para dois tabuleiros por câmara .

Modelo:	Ref.	Dimensões	Dimensões de Tabuleiros	Potências	Alimentação	Temperatura	Preço
		mm	mm	kW	V	°C	€
PEO-2A	13080	1355 x 930 x 730	600 x 400	8,3	400 + N	0° a 400°	1.330,00
PEO-4A	13082	1355 x 930 x 1260	600 x 400	16,7	400 + N	0° a 400°	2.240,00
BP10 (Estufa)	13084	1350 x 820 x 770	600 x 400	1,4	230		1.022,00



Mod.: 40X60
Ref.



Mod.: 45x75
Ref. 13020F



Mod.: 45x75
Ref. 13020A

Características:

Construção interior e exterior em aço inoxidável expeto costas.

Com fecho magnético

Com pés reguláveis



Mod.: AA120
Ref. 13021



Mod.: 13022

Características:

Doseador com dois modos de funcionamento: Automático e manual. Interruptor geral, para corte de corrente, proteção contra sobre tensões. Dosagem com resolução.

Filtro de partículas, misturador de entrada de água, 2 entradas e 1 saída de água de 1/2"

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt	°C	kW	V	€
40X60	43370 F	600 x 800 x 2010		0° +5°	0,240	230	1.620,00
45X75	13020F	600 x 900 x 2010		0° +5°	0,240	230	1.850,00
45X75	13020A	600 x 900 x 2175	590	-15° -18°	0,975	230	2.350,00
AA120	13021	718 x 700 x 1070	120	+2° +5°	0,809	230	1.400,00
13022	13022	125 x 230 x 310	0 a 99,9	0° 50°	0,200	230	1.070,00



Mod.: CR902
Ref. 13030



Mod.: CR903
Ref. 13031



Mod.: CR904
Ref. 13032

Características:

Interiormente e exteriormente em aço inox. Composição robusta e de longa duração. Com termóstato digital, condensador ventilado e evaporador estático. Isolamento térmico em poliuretano com 40 mm de espessura. Descongelação automática.

Calhas para prateleiras. Grupo compressor incorporado

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	°C	W	V	€
CR902	13030	1692 x 900 x 810	+0° +5°	410	230	2.070,00
CR903	13031	2287 x 900 x 810	+0° +5°	590	230	2.680,00
CR904	13032	2883 x 900 x 810	+0° +5°	590	230	3.220,00



Mod.: CSB7
Ref. 14001B



Mod.: B20
Ref. 14001C



Mod.: B30
Ref. 14001D

Características:

Batedeiras preparadas para trabalhar com todo o tipo de massas, todas as estruturas em contacto com as massas são em inox.

Munidas com um balde, uma pinha, uma espátula e um gancho

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade do balde	Velocidade	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt	Nº	kW	V	€
CSB7	14001B	265 x 475 x 495	7	Variável	0,33	230	550,00
B20	14001C	415 x 530 x 780	20	3	0,75	230	1.071,00
B30	14001D	513 x 608 x 1016	38	3	1,5	230/400	2.240,00



Mod.: HS20
Ref.14013B



Mod.: HS30A
Ref.14013C



Mod.: HS50A
Ref.14013D



Mod.: SM80
Ref.14013E

Características:

Amassadeiras espirais de uma ou duas velocidades. Cuba e utensílios em aço inoxidável.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Velocidade	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt/Kg	Nº	kW	V	€
HS20	14013B	380 x 690 x 730	21/8	1	0,75	230	1.130,00
HS30A	14013C	430 x 770 x 810	35/12	2	1,1	400	1.610,00
HS50A	14013D	530 x 920 x 935	50/20	2	2,2	400	2.100,00
SM80	14013E	682 x 1122 x 1305	80/	2	2,4	400	3.850,00



Mod.: TSP520
Ref.14022A



Mod.: LSP520
Ref.14022B

Características:

Laminadores preparados para trabalhar com todo o tipo de massas, todas as estruturas em contacto com as massas são em inox.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Largura da tela	Velocidade	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	Nº	kW	V	€
TSP520	14022A	2430 x 875 x 650	520	1	0,75	230	4.060,00
LSP520	14022B	2430 x 875 x 1230	520	1	0,75	230	4.340,00



Mod.: YXD-1A
Ref. 60010



Mod.: YXD-8A
Ref. 60015

Características:

Construção em chapa de inox 304 AISI
Com controlador termostático. Duas resistências elétricas
Duas ventoinhas internas.
Regulação de temperatura de 50°C a 300°C.



Mod.: EP2-1
Ref. 16065



Mod.: EP2
Ref. 16066

Características:

Construção em estrutura de aço pintado.
Frente em aço inox.
Lastro refratário.
Controle termostático da temperatura.
Controle individual de temperatura de teto e lar.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões Int	Regulação de temperatura	Grelhas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	°C	Qt	kW	V	€
YXD-1A	60010	595 x 530 x 570	460 x 375 x 360	50/300	4	2,67	400	600,00
YXD-8A	60015	834 x 672 x 572	700 x 460 x 460	50/300	4	6,4	400	1.120,00
EP2-1	16065	910 x 820 x 430	610 x 610 x 140	0/500	1	4,2	380	1.000,00
EP2	16066	910 x 820 x 750	610 x 610 x 300	0/500	2	8,4	380	1.800,00



Mod.: Small3T
Ref. 16050



Mod.: EK-4
Ref. 16080



Mod.: EK-6
Ref. 16090



Mod.: EK-44
Ref. 16085



Mod.: EK-66
Ref. 16095

Características:

Construção em estrutura de aço pintado.

Frente em aço inox.

Lastro refratário.

Controle termostático da temperatura.

Controle individual de temperatura de teto e lar.

Modelo:	Ref.	Dimensões	Dimensões interiores	Regulação de temperatura	Câmaras	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	°C	Qt	kW	V	€
Small3T	16050	785 x 720 x 520	500 x 500	60°/450°	2	6	400	1.440,00
EK-4	16080	1010 x 1120 x 430	700 x 700	60°/450°	1	4,8	400	1.350,00
EK-6	16090	1010 x 1470 x 430	700 x 700	60°/450°	1	7,2	400	1.610,00
EK-44	16085	1010 x 1120 x 770	700 x 700	60°/450°	2	9,6	400	2.110,00
EK-66	16095	1010 x 1470 x 770	700 x 700	60°/450°	2	14,4	400	2.650,00

LINHA PROFESSIONAL


Mod.: PDE-104-HD
Ref. 60480P



Mod.: PDE-106-HD
Ref. 60490P



Mod.: PDE-110-HD
Ref. 60500P



Mod.: PDE-115-HD
Ref. 60510P



Mod.: PDE-120-HD
Ref. 60520P


Características:

Construção em chapa de inox
 Interior com acabamento acetinado
 Exterior com acabamento aço brilhante
 Câmara com cantos arredondados para facilitar a limpeza
 Controlo do forno por painel digital
 Com 200 programas ajustáveis com 4 ciclos de cozedura
 Com sonda coração, Sistema de cozedura DELTA
 Câmara com pré-aquecimento e sistema de arrefecimento
 Sistema de inversão de ventoinha automático, com dupla ventoinha

Com controlo de humidade
 Iluminação interior
 Vidro de porta dupla de fácil limpeza e abertura
 Porta com possibilidade de inversão esquerda, direita.

Acessórios:

Sistema de lavagem manual
 Sistema de lavagem automática
 Sistema USB
 Sistema HACCP

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade de Tabuleiros	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	kW	V	€
PDE-104-HD	60480P	750 x 905 x 550	4 x 1/1 GN (530x325)	6	400	3.880,00
PDE-106-HD	60490P	750 x 905 x 690	6 x 1/1 GN (530x325)	9	400	5.540,00
PDE-110-HD	60500P	750 x 905 x 970	10 x 1/1 GN (530x325)	18	400	5.800,00
PDE-115-HD	60510P	750 x 1020 x 1810	15 x 1/1 GN (530x325)	27	400	8.450,00
PDE-120-HD	60520P	860 x 1020 x 1810	20 x 1/1 GN (530x325)	36	400	9.850,00

LINHA PROFESSIONAL

Mod.: PDG-106-HD
 Ref. 60590P



Mod.: PDG-110-HD
 Ref. 60600P



Mod.: LAVAGEM AUT.
 Ref. LAC

**Características:**

Construção em chapa de inox
 Interior com acabamento acetinado
 Exterior com acabamento aço brilhante
 Câmara com cantos arredondados para facilitar a limpeza
 Controlo do forno por painel digital
 Com 200 programas ajustáveis com 4 ciclos de cozedura
 Com sonda coração, Sistema de cozedura DELTA
 Câmara com pré-aquecimento e sistema de arrefecimento
 Sistema de inversão de ventoinha automático, com dupla ventoinha

Com controlo de humidade
 Iluminação interior
 Vidro de porta dupla de fácil limpeza e abertura
 Porta com possibilidade de inversão esquerda, direita.

Acessórios:

Sistema de lavagem manual
 Sistema de lavagem automática
 Sistema USB
 Sistema HACCP

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade de Tabuleiros	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	kW	V	€
PDG-106-HD	60590P	750 x 885 x 750	6 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	13,5	400	5.540,00
PDG-110-HD	60600P	750 x 885 x 1030	10 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	20	400	7.170,00
LAVAG. AUT.	LAC					520,00
USB	KUSB					140,00
TORNEIRA LAV. MAN.	KDLA					250,00

LINHA EASY

Mod.: EUE-805-HS
Ref. 16002P



Mod.: EUE-905-HS
Ref. 16003P



Mod.: EUE-907-HS
Ref. 16004P



Mod.: EUE-910-HS
Ref. 16005P

**Características:**

Construção em chapa de inox
 Interior com acabamento acetinado
 Exterior com acabamento aço brilhante
 Câmara com cantos arredondados para facilitar a limpeza
 Controlo do forno por painel analógico
 Com 1 modo de cozedura: convecção
 Sistema de inversão de ventoinha automático, com dupla ventoinha
 Iluminação interior
 Vidro de porta dupla de fácil limpeza e abertura

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade de Tabuleiros	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	kW	V	€
EUE-805-HS	16002P	760 x 770 x 700	5 x 2/3 GN (325x354) Ou 440x350 mm	3,35	230	2.210,00
EUE-905-HS	16003P	920 x 820 x 700	5 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	5,5	400	2.600,00
EUE-907-HS	16004P	920 x 820 x 850	7 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	9	400	3.070,00
EUE-910-HS	16005P	920 x 820 x 1075	10 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	13,5	400	3.660,00

LINHA EASY

Mod.: EUG-905-HS
Ref. 16006P



Mod.: EUG-907-HS
Ref. 16007P



Mod.: EUG-910-HS
Ref. 16008P

**Características:**

Construção em chapa de inox
 Interior com acabamento acetinado
 Exterior com acabamento aço brilhante
 Câmara com cantos arredondados para facilitar a limpeza
 Controlo do forno por painel analógico
 Com 1 modo de cozedura: convecção
 Sistema de inversão de ventoinha automático, com dupla ventoinha
 Iluminação interior
 Vidro de porta dupla de fácil limpeza e abertura

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade de Tabuleiros	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	kW	V	€
EUG-905-HS	16006P	920 x 852 x 760	5 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	10	230	3.900,00
EUG-907-HS	16007P	920 x 852 x 910	7 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	13,5	230	4.330,00
EUG-910-HS	16008P	920 x 852 x 1135	10 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	20	230	5.000,00

LINHA EASY

Mod.: EDE-805-HS
Ref. 16009P



Mod.: EDE-905-HS
Ref. 16010P



Mod.: EDE-907-HS
Ref. 16011P



Mod.: EDE-910-HS
Ref. 16012P

**Características:**

Construção em chapa de inox
 Interior com acabamento acetinado
 Exterior com acabamento aço brilhante
 Câmara com cantos arredondados para facilitar a limpeza
 Controlo do forno por painel analógico
 Com 3 modos de cozedura: convecção, convecção com controlo manual de humidade, e convecção vapor
 Câmara com sistema de arrefecimento
 Sistema de inversão de ventoinha automático, com dupla ventoinha

Iluminação interior
 Vidro de porta dupla de fácil limpeza e abertura

Acessórios:

Sonda de temperatura

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade de Tabuleiros	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	kW	V	€
EDE-805-HS	16009P	760 x 770 x 700	5 x 2/3 GN (325x354) Ou 440x350 mm	3,35	230	2.430,00
EDE-905-HS	16010P	920 x 820 x 700	5 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	5,5	400	2.800,00
EDE-907-HS	16011P	920 x 820 x 850	7 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	9	400	3.370,00
EDE-910-HS	16012P	920 x 820 x 1075	10 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	13,5	400	3.950,00

LINHA EASY

Mod.: EDG-905-HS
 Ref. 16013P



Mod.: EDG-907-HS
 Ref. 16014P



Mod.: EDG-910-HS
 Ref. 16015P

**Características:**

Construção em chapa de inox
 Interior com acabamento acetinado
 Exterior com acabamento aço brilhante
 Câmara com cantos arredondados para facilitar a limpeza
 Controlo do forno por painel analógico
 Com 3 modos de cozedura: convecção, convecção com controlo manual de humidade, e convecção vapor
 Câmara com sistema de arrefecimento
 Sistema de inversão de ventoinha automático, com dupla ventoinha

Iluminação interior
 Vidro de porta dupla de fácil limpeza e abertura

Acessórios:

Sonda de temperatura

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade de Tabuleiros	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	kW	V	€
EDG-905-HS	16013P	920 x 852 x 760	5 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	10	230	4.350,00
EDG-907-HS	16014P	920 x 852 x 910	7 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	13,5	230	4.850,00
EDG-910-HS	16015P	920 x 852 x 1135	10 x 1/1 GN (530x325) Ou 600x400 mm	20	230	5.600,00
SONDA	KSCE					310,00

LINHA FAST

Mod.: FCE-803-HR
 Ref. 16016P



Mod.: FCE-805-HR
 Ref. 16017P



Mod.: FCE-903-HR
 Ref. 16018P



Mod.: FCE-905-HR
 Ref. 16019P

**Características:**

Construção em chapa de inox
 Interior com acabamento acetinado
 Exterior com acabamento aço brilhante
 Câmara com cantos arredondados para facilitar a limpeza
 Controlo do forno por painel digital
 Com 1 modo de cozedura: convecção
 Com capacidade de memorizar 20 programas de cozedura
 Sistema de inversão de ventoinha automático, com dupla ventoinha
 Iluminação interior

Vidro de porta dupla de fácil limpeza e abertura

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade de Tabuleiros	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	kW	V	€
FCE-803-HR	16016P	620 x 725 x 510	3 x 2/3 GN (325x354) Ou 440x350 mm	3,2	230	1.140,00
FCE-805-HR	16017P	620 x 725 x 660	5 x 2/3 GN (325x354) Ou 440x350 mm	3,55	230	1.240,00
FCE-903-HR	16018P	780 x 775 x 510	3 x 1/1 GN (530x325) Ou 400x600 mm	3,55	230	1.350,00
FCE-905-HR	16019P	780 x 775 x 660	5 x 1/1 GN (530x325) Ou 400x600 mm	5,5	400	1.660,00
Kit de sobreposição de forno	KSFF					200,00

LINHA FAST

Mod.: FDE-803-HR
 Ref. 16020P



Mod.: FDE-805-HR
 Ref. 16021P



Mod.: FDE-903-HR
 Ref. 16022P



Mod.: FDE-905-HR
 Ref. 16023P

**Características:**

Construção em chapa de inox
 Interior com acabamento acetinado
 Exterior com acabamento aço brilhante
 Câmara com cantos arredondados para facilitar a limpeza
 Controlo do forno por painel digital
 Com 3 modos de cozedura: convecção, convecção com controlo manual de humidade, e convecção vapor
 Capacidade para memorizar 20 receitas
 Controlo manual de humidade

Sistema de inversão de ventoinha automático, com dupla ventoinha
 Iluminação interior
 Vidro de porta dupla de fácil limpeza e abertura

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade de Tabuleiros	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	kW	V	€
FDE-803-HR	16020P	620 x 775 x 510	3 x 2/3 GN (325x354) Ou 440x350 mm	3,2	230	1.250,00
FDE-805-HR	16021P	620 x 775 x 660	5 x 2/3 GN (325x354) Ou 440x350 mm	3,55	230	1.350,00
FDE-903-HR	16022P	780 x 825 x 510	3 x 1/1 GN (530x325) Ou 400x600 mm	3,55	230	1.500,00
FDE-905-HR	16023P	780 x 825 x 660	5 x 1/1 GN (530x325) Ou 400x600 mm	5,5	400	1.830,00
Kit de sobreposição de forno	KSFF					200,00



Mod.: AT03ISO
Ref. 92500



Mod.: AT05ISO
Ref. 92503



Mod.: AT07ISO
Ref. 92504



Mod.: AT10ISO
Ref. 92505



Mod.: AT10ISOP
Ref. 92506

Características:

Com exterior e interior em chapa de inox
Base inferior externa em chapa galvanizada
Cantos arredondados para facilitar a limpeza
Isolamento de 60 mm
Topo removível
Porta com sistema de fecho magnético
Painel frontal eletrónico
Grupo compressor ventilado
Pés em aço inox ajustáveis

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Tabuleiros	CAP. Congelação (+70°C -18°C)	CAP. Conservação (+70°C +3°C)	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Qt/mm	Kg	Kg	kW	V	€
AT03ISO	92500	750 X 740 X 720	3 GN 1/1 ou 3 x 600x400	11	14	1150	230	2.755,00
AT05ISO	92503	750 X 740 X 850	5 GN 1/1 ou 5 x 600x400	15	20	1424	230	3.190,00
AT07ISO	92504	750 X 740 X 1260	7 GN 1/1 ou 7 x 600x400	20	25	1490	230	5.176,00
AT10ISO	92505	750 X 740 X 1260	10 GN 1/1 ou 10 x 600x400	20	25	1490	230	5.226,00
AT10ISOP	92506	750 X 740 X 1240	10 GN 1/1 ou 10 x 600x400	25	35	2100	230	6.960,00



Mod.: 1GR
Ref. 17028



Mod.: 2 GR Mini
Ref. 17019



Mod.: 2GR
Ref. 17010



Mod.: 3GR
Ref. 17012



Mod.: 2GR AUT.
Ref. 17014



Mod.: 3GR AUT.
Ref. 17015

Características:

Máquina semiautomática com bomba volumétrica incorporada. Dotada de válvula de retenção e filtro de partículas sólidas, caldeira de cobre com alternador térmico por grupo e válvula de limpeza.

Um braço de vapor e outro de água para o modelo de 2 grupos. Para os modelos de 3 e 4 grupos 2 braços de vapor e 1 de água, com 1 torneira para limpeza da caldeira e do tubo de despejos.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Peso	Caldeira	Potência	Voltagem	Preço
		mm	Kg	Lt	kW	V	€
1 GR	17028	460 x 590 x 530	47	6,0	2,77	230	1.550,00
2 GR Mini	17019A	460 x 590 x 530	50	6,0	2,78	230	1.720,00
2 GR	17010	680 x 590 x 530	60	11,5	3,05	400 + N	2.010,00
3 GR	17012	980 x 590 x 530	80	17,5	4,29	400 + N	2.490,00
2GR AUT.	17014	680 x 590 x 530	60	11,5	3,05	400 + N	2.190,00
3GR AUT.	17015	980 x 590 x 530	80	17,5	4,29	400 + N	2.760,00



Mod.: Normal K5
Ref. 17028



Mod.: Compact-K5
Ref. 17024



Mod.: K5 C/Contador de doses
Ref. 17025

Características:

Produto de qualidade, simples mas de qualidade.
Incorporado com doseador em ABS e manivela de metálica.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Rotação	Capacidade de depósito	Laminas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	R.P.M	G	mm	HP	V	€
K5 Normal	17021	210 x 365 x 635	1,250	300	60	1/3	230	420,00
K5 Aut.	17024	210 x 365 x 635	1,250	300	60	1/3	230	455,00
K5 Cont. doses	17025	210 x 365 x 635	1,250	300	60	1/3	230	480,00



Mod.: DS700EPR
Ref. 18006AA



Mod.: DS530SGA
Ref. 18006BA



Mod.: DS160SGA
Ref. 18006BC

Características:

Balanças eletrônicas com comandos digitais.
Visor com 5 dígitos.
Indicador de pilhas fracas.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões visor	Capacidade	Resolução do visor	Ligação	Preço
		mm	mm	Kg		V	€
DS700EPR	18006AA	304 x 295 x 124	-	6Kg-2g de 6 a 15Kg -5g	-	-	440,00
DS160SGA	18006BC	700 x 800	234 x 189	300Kg- 100g	1/3,000	230	1.105,00
DS530SGA	18006BA	360 x 480	234 x 189	150/300Kg-50/100g	1/3,000	230	540,00



Mod.: 3520
Ref. 19002C



Mod.: 4026
Ref. 19003A



Mod.: X45E
Ref. 19013X



Mod.: D5037
Ref. 19023



Mod.: D5037T
Ref. 19023A



Mod.: D6040
Ref. 19023B

Características:

Construção robusta, construída em chapa de aço inox.
 Entrada de água automática e provida de sistema segurança por falta de água, operações de lavagem e enxaguamento automático comandado por programador no painel frontal.
 Economia de consumo, com cuba em aço, e auto limpante.
 Filtro da cuba integral, e porta com lâmpada avisadora de segurança.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões do cesto	CAP. Lavagem	POT. Consumo	POT. Bomba	POT. Caldeira	POT. Cuba	Ciclos	Volt.	Preço
		mm	mm	Peças/h	kW	kW	kW	kW	Seg.	V	€
3520	19002C	420 x 500 x 590	350 x 350 x 100	1000/Copos	3,6	0,26	3,3	3,0	1	230 + T	985,00
4026	19005A	465 x 510 x 640	400 x 400 x 100	1500/Copos	3,6	0,26	3,3	3,0	1	230 + T	1.210,00
X45E	19013X	530 x 610 x 750	450 x 450 x 100	1750/Copos 560/Pratos	3,82	0,52	3,3	3,0	4	230 + T	1.640,00
D5037	19023	580 x 620 x 790	500 x 500 x 150	540/Pratos	3,82	0,52	3,3	3,0	120	230 + T	1.700,00
D5037T	19023A	580 x 620 x 790	500 x 500 x 150	540/Pratos	5,0	0,52	4,5	3,0	1	400 N + T	1.840,00
D6040	19023B	595 x 700 x 850	500 x 600 x 150	540/Pratos	6,89	0,89	6,0	3,0 + 3,0	3	400 N + T	2.375,00



Mod.: X110E
 Ref. 19010X



Mod.: X120E
 Ref. 19011X



Mod.: S 158
 Ref. 19011D



Mod.: S 160
 Ref. 19012

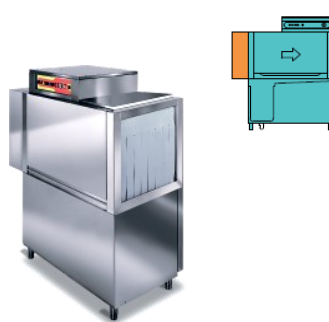
Características:

Construção robusta, construída em chapa de aço inox.
 Entrada de água automática e provida de sistema segurança por falta de água, operações de lavagem e enxaguamento automático comandado por programador no painel frontal.
 Economia de consumo, com cuba em aço, e auto limpante.
 Filtro da cuba integral, e porta com lâmpada avisadora de segurança.

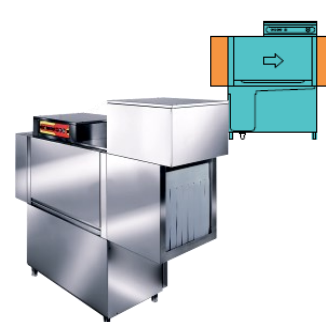
Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões do cesto	CAP. Lavagem	POT. Consumo	POT. Bomba	POT. Caldeira	POT. Cuba	Ciclo de lavagem	Volt.	Preço
		mm	mm	Peças/h	kW				Seg.	V	€
X110E	19010X	620x760x1430/1880	500x500x130	270, 540, 720, 1080/Pratos	6,12	1,5	4,5	3,6	4	400 N + T	3.350,00
X120E	19011X	620x760x1430/1880	500x500x130	270, 540, 720, 1080/Pratos	7,64	1,64	4,5	6,0	4	400 N + T	3.550,00
S 158	19011D	800x760x1430/1900	500x600x130	630, 840, 1260/Pratos	11,01	2,07	9,0	2,5+2,5	3	400 N + T	4.300,00
S 160	19012	800x890x1450/1950	600x670x130	750, 1000, 1520/Pratos	11,01	2,01	9,0	2,5+2,5 +2,5	3	400 N + T	4.700,00



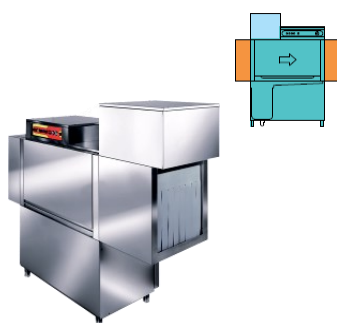
Mod.: TM1500
Ref. 19205



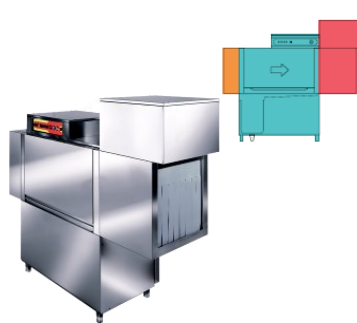
Mod.: TM1600
Ref. 19210



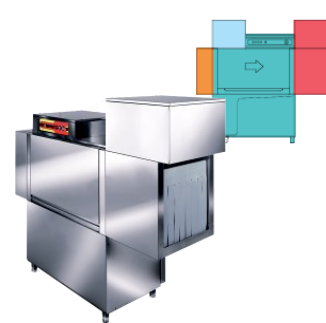
Mod.: TM1800
Ref. 19220



Mod.: TM1820 (Cond. Vapor)
Ref. 19230



Mod.: TM1840 (Cond. Vapor)
Ref. 19240

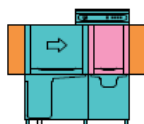


Mod.: TM1860 (Sec. e Cond. vapor)
Ref. 19250

Características:

Módulo único que inclui lavagem e enxaguamento com uma única velocidade. Avanço dos cestos comandado por redutor de motor com limitador de par mecânico. Opcionais: enxaguamento e/ou condensação de vapores, mesas de entrada e/ou saída. Filtro de cuba integral.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões do cesto	CAP. Lavagem	Consumo Água	Pot. Bomba	Resistência da cuba	Resistência Caldeira	Pot. Total	Volt.	Preço
		mm	mm	Peças/h	Lt	KW	KW	KW	KW	V	€
TM1500	19205	1150 x 790 x 1525	500 x 500 x 130	1800 / Pratos	220	0,9	6	12	19	400	10.250,00
TM1600	19210	1550 x 765 x 1720	500 x 500 x 130	1818 / Pratos	270	2,35	12	14	29	400	12.830,00
TM1800	19220	1800 x 765 x 1720	500 x 500 x 130	2160 / Pratos	280	2,35	12	14	29	400	14.140,00
TM1820	19230	1800 x 765 x 1950	500 x 500 x 130	2160 / Pratos	280	2,35	14	12	29	400	17.760,00
TM1840	19240	2250 x 765 x 1950	500 x 500 x 130	2160 / Pratos	280	2,35	12	14	37	400	17.530,00
TM1860	19250	2250 x 765 x 1950	500 x 500 x 130	2160 / Pratos	280	2,35	14	12	37	400	21.150,00



Mod.: TM2000
 Ref. 19260



Mod.: TM2020 (Condensador)
 Ref. 19270



Mod.: TM2040 (Secador)
 Ref. 19280



Mod.: TM2060 (Secador e Cond. A vapor)
 Ref. 19300

Características:

Módulo de lavagem + módulo de enxaguamento.
 O módulo de enxaguamento inclui zona de pré-enxaguamento e zona de enxaguamento final. Dupla velocidade e par controladas eletronicamente, predefinidas e selecionáveis por seletor de 2 posições. Filtro da cuba integral.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Dimensões do cesto	CAP. Lavagem	Consumo Água	Pot. Bomba	Resistência da cuba	Resistência Caldeira	Pot. Total	Volt.	Preço
		mm	mm	Peças/h	Lt	KW	KW	KW	KW	V	€
TM2000	19260	2030 x 765 x 1720	500 x 500 x 130	2682/Pratos	370	2,35	12	9 + 9	33	400	17.510,00
TM2020	19270	2030 x 765 x 1720	500 x 500 x 130	2682/Pratos	370	2,35	14	9 + 9	35	400	21.140,00
TM2040	19280	2370 x 765 x 1955	500 x 500 x 130	2682/Pratos	370	2,35	12	9 + 9	41	400	20.900,00
TM2060	19300	2370 x 765 x 1955	500 x 500 x 130	2682/Pratos	370	2,35	14	9 + 9	43	400	24.520,00



Mod.: LM8
Ref. 19505



Mod.: LM11ELT
Ref. 19506



Mod.: RC11ELT
Ref. 19501



Mod.: RC14ELT
Ref. 19501A



Mod.: RC23ELT
Ref. 19503

Características:

Construção robusta, construída em chapa de aço inox.
Entrada de água automática e provida de sistema segurança por falta de água, operações de lavagem e enxaguamento automático comandado por programador no painel frontal.
Economia de consumo, com cuba em aço, e auto limpante.
Filtro da cuba integral, e porta com lâmpada avisadora de segurança.
Com controlador simples e inteligente para fácil manuseamento
Com Controle por microprocessador

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Volume do Tambor	Velocidade da Centrifugação	Consumo de Água	Consumo Elétrico	Alimentação/Voltagem	Preço
		mm	Lt	R.P.M	Lt	kW	V	€
LM8	19505	720x853x1039	81	1,002 / Alta	174	7,5	400 N + T	4.585,00
LM11ELT	19506	720 x 958 x 1039	105	1,002 / Alta	239	10,5	400 N + T	5.505,00
RC11ELT	19501	720x955x1034	105	535 / Baixa	239	10,5	400 N + T	4.282,00
RC14ELT	19501A	880x931x1314	140	380 / Baixa	304	10	400 N + T	5.400,00
RC23ELT	19503	880x1126x1314	215	350 / Baixa	499	17	400 N + T	6.158,00



**Válvula
Escoamento**

Mod.: LM7PEDV
Ref. 19498A



**Bomba
Escoamento**

Mod.: LM7PEDP
Ref. 19499A



Mod.: ES7PEC
Ref. 1507A

C/ Condensador



C/ Exaustão

Mod.: ES7PEE
Ref. 19508A

Características:

Topo e Pannel Frontal em aço inox.

Painéis laterais pintados.

Com 8 programas de funcionamento (LM 7) e com 7 programas de funcionamento (ES 7).

Tambor em aço inox

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade Tambor	Velocidade da Centrifugação	Consumo de Água	Consumo Elétrico	Alimentação/Voltagem	Preço
		mm	Kg	R.P.M	Lt	kW	V	€
LM7PEDV	19498A	595 x 585 x 850	7	1200		3,0	400	2.600,00
LM7PEDP	19499A	595 x 585 x 850	7	1200		3,0	400	2.452,00
ES7PEC	19507A	595 x 585 x 850	7	1200		2,8	400	1.952,00
ES7PEE	19508A	595 x 585 x 850	7	1200		2,8	400	1.690,00



Mod.: ES10
Ref. 19502



Mod.: ES14
Ref. 19504



Mod.: ES23
Ref. 19504A

Características:

Estrutura robusta sendo a carroçaria em aço pintado electrostaticamente. Tambor em aço inox com porta de vidro temperado e um micro-interruptor de segurança. Equipada com dois temporizadores que permitem regular separadamente os tempos de secagem e de arrefecimento.

Três termóstatos bimetal, controlados por um botão com três posições, que permitem regular a temperatura para três níveis diferentes.(alta, média e baixa)

Em opção com alimentação a gás ou a vapor.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Rendimento por hora	Capacidade por ciclo	Potência	Alimentação/Voltagem	Preço
		mm	Kg	Kg	kW	V	€
ES10	19502	801 x 707 x 1853	24 a 44	10	18	400 N + T	3.354,00
ES14	19504	840 x 890 x 1980	34 a 62	14	18	400 N + T	3.820,00
ES23	19504A	1060 x 950 x 2050	55 a 101	23	18	400 N + T	4.285,00



Mod.: ZP450
Ref. 19510

Características:

Tambor interno e externo em aço inoxidável AISI 304.
Instalação elétrica de acordo com as normas europeias de segurança.
Temporizador mecânico de 0 a 15 min.
Proteções térmicas especiais e insolação anti humidade do motor, equipado com sistema de travagem.



Mod.: M1000/25
Ref. 19521

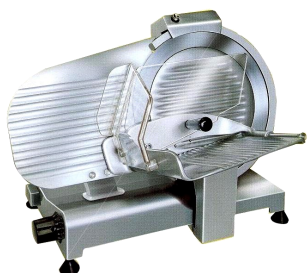


Mod.: M1250/25
Ref. 19522

Características:

Um rolo com temperatura regulável até 200°C, cobertura de rolo em algodão.
Velocidade regulável com inversor.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Cap. do Tambor	Velocidade da Centrifugação	Capacidade de Carga	Produção por hora	Rolo	Potencia	Alimenta-ção	Preço
		mm	Lt	R.P.M	Kg	Kg	Ø /mm	kW	V	€
ZP450	19510	450 x 300 x 1000	48	1400	12	-	-	0,75	230	5.233,00
M1000/25	19521	1520 x 657 x 1072	-	-	-	15 a 20	250 x 1000	4,7	400 N + T	2.990,00
M1250/25	19522	1762 x 657 x 1072	-	-	-	20 a 25	250 x 1250	5,6	400 N + T	3.250,00



Mod.: 220
Ref. 20004



Mod.: 275
Ref. 20005B



Mod.: 250
Ref. 20004A

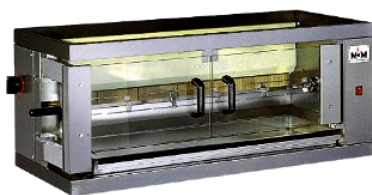


Mod.: 300
Ref. 20006B

Características:

Com lamina profissional cromada e temperada em cromo duro, regulador.
Motor ventilado de tipo profissional.
Com proteção da lamina fixa.
Interruptor duplo com dispositivo de segurança

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Diâmetro de lâmina	Espessura de corte (Max.)	Potência	Alimentação/ Voltagem	Preço
		mm	mm	mm	kW	V	€
220	20004	448 x 363 x 335	Ø 220	14	140	230	350,00
HBS-250	20004B	500 x 414 x 355	Ø 250	12	150	230	500,00
HBS-275	20005B	500 x 414 x 355	Ø 275	12	250	230	570,00
HBS-300	20006B	554 x 460 x 423	Ø 300	15	250	230	800,00



Mod.: 1EG
Ref. 26064



Mod.: 2EG
Ref. 26065



Mod.: 3EG
Ref. 26066

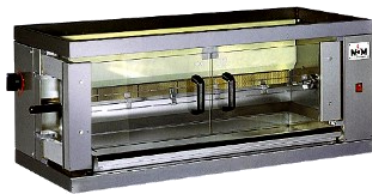


Mod.: 4EG
Ref. 26067

Características:

Estrutura em aço inox AISI 304 18/10 com tabuleiro de grande capacidade.
Resistências de alta qualidade com chapa entre os queimadores removíveis para fácil limpeza, desenhadas para assegurar a retenção dos pingos de gordura.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Qt e capacidade de espetos	Pressão	Consumo	Potência	Preço
		mm	Qt/Cap	bar	M3/h	Kcal	€
1EG	26064	1098 x 480 x 460	1 / 5 a 6 frangos	18 / 20	0,58	6,020	1.490,00
2EG	26065	1098 x 480 x 640	2 / 10 a 12 frangos	18 / 20	1,16	12,040	1.760,00
3EG	26066	1098 x 480 x 820	3 / 15 a 18 frangos	18 / 20	1,74	18,060	2.130,00
4EG	26067	1098 x 480 x 1000	4 / 20 a 24 frangos	18 / 20	2,32	24,080	2.530,00



Mod.: 1EE
Ref. 26060



Mod.: 2EE
Ref. 26061



Mod.: 3EE
Ref. 26062



Mod.: 4EE
Ref. 26063

Características:

Estrutura em aço inox AISI 304 18/10 com tabuleiro de grande capacidade.

Resistências de alta qualidade com chapa entre os queimadores removíveis para fácil limpeza, desenhadas para assegurar a retenção dos pingos de gordura.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Qt e capacidade de espetos	Potência	Voltagem	Preço
		mm	Qt/Cap	kW	V	€
1EE	26060	1098 x 480 x 460	1 / 5 a 6 frangos	3,3	400 N + T	1.510,00
2EE	26061	1098 x 480 x 640	2 / 10 a 12 frangos	6,6	400 N + T	1.810,00
3EE	26062	1098 x 480 x 820	3 / 15 a 18 frangos	9,9	400 N + T	2.225,00
4EE	26063	1098 x 480 x 1000	4 / 20 a 24 frangos	13,2	400 N + T	2.640,00



Mod.: Placas Duplas
Ref. 22010A



Mod.: Placas Simples
Ref. 22005



Mod.: GH400
Ref. 26080C

Características:

Estrutura em aço inox, sendo as placas nervuradas de ferro fundido.

Equipada com tabuleiro para resíduos.

Aquecimento através de resistências blindadas comandadas por Termóstatos individuais.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Tipo de placa	Temperaturas de Trabalho	Potência	Alimentação/ Voltagem	Preço
		mm		°C	kW	V	€
Duplo	22010A	570 x 400 x 200	Nervurada / Dupla	50 a 300	3,6	230	605,00
Simples	22005	290 x 400 x 200	Nervurada / Simples	50 a 300	1,8	230	305,00
GH400	26080C	400 x 540 x 285	Lisa	50 a 300	3	230	270,00



Mod.: 1 Câmara
Ref. 26010



Mod.: 2 Câmaras
Ref. 26011



Mod.: 3 Câmaras
Ref. 26012

Características:

Totalmente em aço inox com queimadores de alto rendimento para melhor grelhar os alimentos.

Grelha superior.

Base com gaveta para suporte de água.

Ligação por meio de isqueiro piezoelétrico incorporado.

Com torneiras, válvulas de segurança e termopares.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Câmara / Grelha	Queimadores	Potência / Gás	Consumo de Gás	Preço
		mm	Qt.	Qt.	kW	G20 / G31	€
1 Câmara	26010	400 x 800 x 850	1	2	14,7	1,554m ³ /h 1,142 kg/h	2.860,00
2 Câmaras	26011	720 x 800 x 850	2	4	29,4	3,108 m ³ /h 2,284 kg/h	4.085,00
3 Câmaras	26012	1000 x 800 x 850	3	6	44,1	4,662 m ³ /h 3,426 kg/h	5.140,00



Mod.: 1 Câmara
Ref. 26014



Mod.: 2 Câmaras
Ref. 26015

Características:

Tabuleiro para colocação da água para evitar fumos.

Feito em chapa de aço inox 18/10.

Fácil limpeza.

Para todo o tipo de carne e peixe.

Queimadores cerâmicos.

Equipado com isqueiro e válvula de segurança.

Botão para regulação de máximo e mínimo.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Câmara / Grelha	Queimadores	Potência	Consumo de Gás	Preço
		mm	Qt.	Qt.	kW	G20 / G31	€
1 Câmara	26014	460 x 710 x 810	1	1	18,0	0,537m ³ /h 0,462 kg/h	1.780,00
2 Câmaras	26015	750 x 710 x 810	2	2	36,0	1,074 m ³ /h 0,924 kg/h	2.500,00



Mod.: Salamandra EB600
Ref. 12040

Características:

Construção em chapa de inox 304 AISI com comandos frontais manuais.
Elementos de aquecimento móvel e luzes sinalizadoras de ON/OFF



Mod.: AT360B
Ref. 23002A



Mod.: AT370B
Ref. 23001A



Mod.: TT300
Ref. 23004

Características:

Construção em chapa de inox com isolamento térmico superior em lã de rocha. Tabuleiro para resíduos e grelhas amovíveis, aquecimento rápido e eficiente com quatro resistências. Comando independente de resistências.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Resistências	Níveis	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Qt.	Qt.	kW		€
EB600	12040	600 x 450 x 500	2	1	4	230	670,00
AT370B	23001A	440 x 300 x 290	4	1	1,7	230	160,00
AT360B	23002A	440 x 300 x 400	9	2	3	230	190,00
TT300	23004	418 x 368 x 387	4	1	1,94	230	475,00



Mod.: MX42S
Ref. 24035



Mod.: MX42S
Ref. 24035



Mod.: MXM40S+ME4050
Ref. 24030



Mod.: MX40
Ref. 24040

Características:

Para preparar purés (verduras, batatas, sopas, etc.), cremes (cebola, pimentos, tomate, pastelaria, etc.), e todo o tipo de molhos.
Indicado para trabalhar em caldeiros até 100 litros de capacidade.
Fabricado com materiais muito resistentes e de primeira qualidade
Braços fabricados totalmente em inoxidável.
Braços de diferentes comprimentos.
Desenho ergonómico.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Comprimento de Braço	Velocidades	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	r.p.m.	kW	V	€
MX25	24029	155 x 120 x 600	270	13000	400	230	225,00
MX42S	24035	155 x 120 x 790	400	2500 a 11000	400	230	295,00
MXM40S +ME4050	24030	155 x 120 x 790	500	2500 a 11000	400	230	330,00
MX40	24040	155 x 120 x 790	400	2500 a 11000	400	230	477,00



Mod.: APL2
Ref. 25008



Mod.: 1DP
Ref. 25007



Mod.: 2DP
Ref. 25007A

Características:

Construção totalmente em inox.
Regulação automática de temperatura.
Vaso desmontável para fácil limpeza.
Aquecimento elétrico.
Visor de nível de água.

Modelo:	Ref.	Dimensões	Capacidade	Peso	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Qt	Kg	kW	V	€
APL2	25008A	195 x 150 x 250	2/Pacotes de leite	6,3	0,65	230	260,00
1DP	25007	275 x 275 x 530	5 Lt	8	1,2	230	330,00
2DP	25007A	540 x 275 x 530	5 + 5 Lt	15	1,2 + 1,2	230	625,00



Mod.: TS8
Ref. 29001



Mod.: TS12
Ref. 29002



Mod.: TS22
Ref. 29003

Características:

Estrutura em liga de alumínio com veio helicoidal e lamina de corte em aço inox.

Modelo:	Ref.	Dimensões	Capacidade do Motor	Capacidade de Produção	Potência	Alimentação	Preço
		mm	R.P.M.	Kg	kW	V	€
TS8	29001	270 x 300 x 360	1400	50	0,38	230	400,00
TS12	29002	220 x 380 x 440	1400	200	0,75	230	810,00
TS22	29003	250x430x480	900	300	1,10	230	960,00



Mod.: HLS1650

Ref. 29005

Características:

Corpo da maquina anodizado, sendo a superfície de trabalho em aço inox.

Funcionamento elétrico com regulação de corte.

Modelo:	Ref.	Dimensões	Dimensão de Corte	Capacidade de Produção	Potência	Alimentação	Preço
		mm	mm	Kg	kW	V	€
HLS1650	29005	540 x 520 x 990	180	100	0,75	230	1.380,00



Mod.: PZ30
Ref. 31008



Mod.: PZ30 INOX
Ref. 31009

Características:

Em liga de alumínio e policarbonato resistente, alta eficácia, com resistências anti colagem.

De fácil instalação com suporte para suspensão no teto.

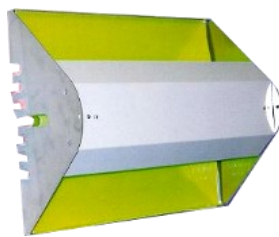
Tabuleiro de recolha dos insetos removível para fácil limpeza.

Resistências ultravioleta de alta resistência.

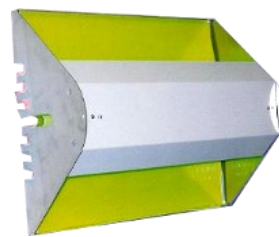
Modelo:	Ref.	Dimensões	Cobertura	Lâmpada	Consumo Elétrico	Alimentação	Preço
		mm	m2	Qt	kW	V	€
PZ30	31008	514x130x262	80	2/Lâmpadas	15	230	90,00
PZ30 INOX	31009	514x130x262	80	2/Lâmpadas	15	230	145,00



Mod.: ZLO11
Ref. 31002B



Mod.: FT30
Ref. 31006B



Mod.: FT40
Ref. 31007

Características:

Em liga de alumínio e policarbonato resistente, alta eficácia, com resistências anti colagem.

De fácil instalação com suporte para suspensão no teto.

Tabuleiro de recolha dos insetos removível para fácil limpeza.

Resistências ultravioleta de alta resistência.

Modelo:	Ref.	Dimensões	Cobertura	Lâmpada	Consumo Elétrico	Alimentação	Preço
		mm	m2	Qt	kW	V	€
ZLO11	31002B	200x465x170	25	1/Lâmpadas	18	230	115,00
FT30	31006B	470x185x355	80	2/Lâmpadas	15	230	235,00
FT40	31007	623x185x355	120	2/Lâmpadas	20	230	335,00



Mod.: KG165F
Ref. 10610



Mod.: Black Kettle
Ref. 32000



Mod.: RW+C
Ref. 32000B

Características:

Estrutura em aço inox com exterior em ferro.
Funcionamento elétrico com aquecimento por banho maria



Mod.: TC-2F
Ref. 32001B



Mod.: HL-2A
Ref. 32001A



Mod.: DH-395
Ref. 32010

Características:

Com duas placas de aquecimento, com comandos individuais.
Lâmpadas aquecedoras de infravermelhos.
Construção em chapa de inox.

Características:

Construção em tubo de aço inox
Lâmpadas ajustáveis
Altura Regulável

Características:

Estrutura em aço inox.
Comandos frontais.
Regulador de temperatura.
Portas em acrílico.
Dois níveis

Modelo:	Ref.	Dimensões	Capacidade	Potência	Alimentação	Preço
		Ø/Alt	Lt	kW	V	€
KG165F	10610	370 x 570 x 230	25	1,2	230	200,00
Black Kettle	32000	350 Ø x 360 mm	10	0,5	230	125,00
RW+C	32000B	375 x 384 mm	8	0,5	230	250,00
TC-2F	32001B	580 x 550 x 730		0,8	230	280,00
HL-2A	32001A	355 x 420 x 620/850		0,5	230	170,00
DH-395	32010	500 x 360 x 395		0,25	230	320,00



Mod.: 5 KG
Ref. 33050



Mod.: 10 KG
Ref. 33055



Mod.: 18 KG
Ref. 33060

Características:

Inteiramente em aço inox
Tampa superior transparente para um melhor controlo das batatas
Microswitches de proteção
Com função de tempo digital
Com jato de água automático para melhor eliminação das cascas

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Produção Horaria	Capacidade	Potência	Alimentação	Preço
		Ø/Alt	Kg	Kg	kW	V	€
PPN 5	33050	520 x 590	60	5	0,37	230/400	1.412,00
PPN 10	33055	400 x 860	120	10	0,75	230/400	1.526,00
PPN 18	33060	400 x 930	200	18	1,1	230/400	1.602,00



Mod.: PP6
Ref. 33010



Mod.: PP12
Ref. 33011



Mod.: PPC6
Ref. 33012



Mod.: PPC6
Ref. 33013

Características:

Descascadora por abrasivo, elevada resistência e duração. Cilindro ajustável. Construída em alumínio. Painel de controle com botão de desligar, ligar e temporizador de 0 a 6 min.

Desenhadas e fabricadas de acordo com as diretivas europeias.

(Modelo PPC com tomada de força)

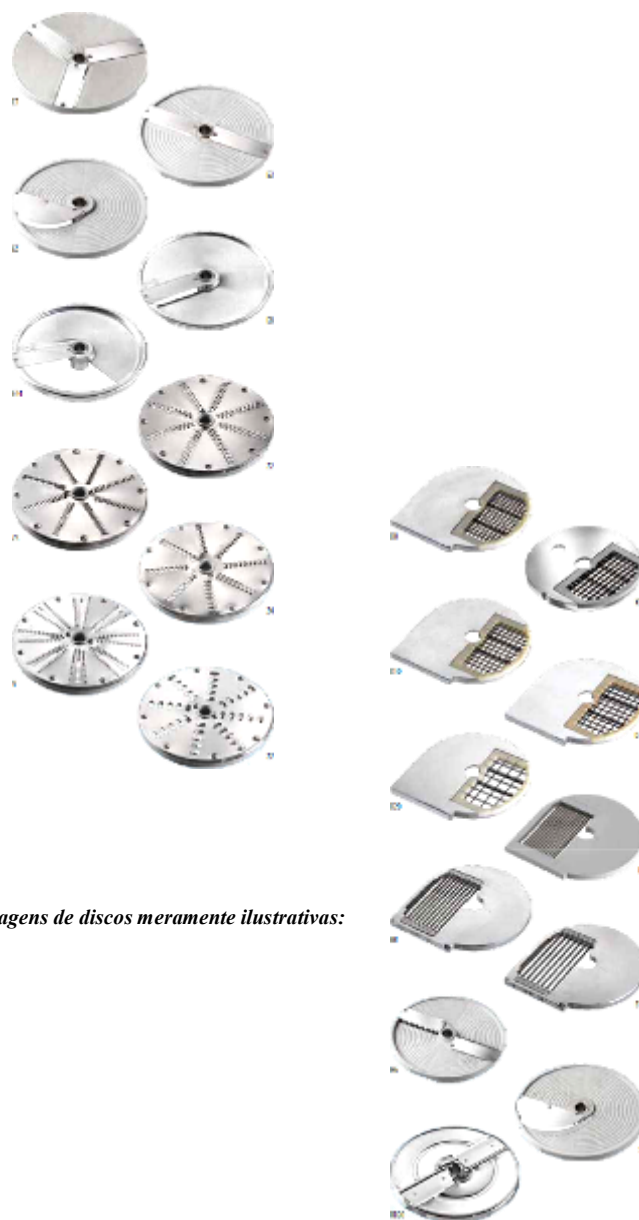
(preços não incluem suporte)

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Produção horária	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Kg	Kg	W	V	€
PP6	33010	395 x 700 x 433	5 a 6	120 a 150	320	400 N + T	1.229,00
PP12	33011	395 x 700 x 503	10 a 11	220 a 270	370	400 N + T	1.511,00
PPC6	33012	395 x 700 x 433	5 a 6	120 a 150	320	400 N + T	1.560,00
PPC12	33013	395 x 700 x 503	10 a 11	220 a 270	370	400 N + T	1.899,00



Mod.: HLC-300

Ref. 24047



* Imagens de discos meramente ilustrativas:

Características:

Construção em chapa de inox.

Sistema de segurança na alavanca.

Com duas bocas de inserção de alimentos, sendo uma para produtos largos e outra para produtos compridos.

Equipado com 5 discos (H7; H4; H3; P4 E P2)

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Rotação	Bocas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	R.P.M	mm	W	V	€
HLC-300	24047	560 x 290 x 560	255	1 x 155x75 mm 1 x Ø 56 mm	550	230	1.240,00

REFRIGERAÇÃO A AR



Mod.: B1706
Ref. 40030



Mod.: B2608
Ref. 40032



Mod.: B3515
Ref. 40034



Mod.: B5522
Ref. 40036



Mod.: B7040
Ref. 40037



Mod.: B8040
Ref. 40038



Mod.: B9050
Ref. 40039

Características:

Construção em chapa de inox.

Tampas em plástico resistente.

Pés niveladores.

Grelhas para respiração de motor.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Depósito	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Kg/24h	kg	kW	V	€
B1706	40030	333 x 457 x 599	19	6		230	950,00
B2608	40032	390 x 515 x 640	28	8,5		230	1.090,00
B3515	40034	467 x 570 x 690	39	15		230	1.290,00
B5522	40036	467 x 570 x 790 / 912	57	22		230	1.520,00
B7040	40037	535 x 600 x 910 / 1033	75	40		230	1.820,00
B8040	40038	700 x 600 x 900 / 1022	88	40		230	2.070,00
B9050	40039	700 x 600 x 970 / 1092	93	50		230	2.340,00



Mod.: Zunatur
Ref. 41007



Mod.: 2000E-1
Ref. 41007A

Características:

Estrutura em aço inox monobloco

C interruptor para ligar e desligar a máquina

Estrutura rígida c/ interior de carretos em inox e teflon, sendo a lâmina em inox

Com transmissão por correias

De fácil limpeza

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Diâmetro	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Qt.	mm	W	V	€
Zunatur	41007	420 x 320 x 650	Até 20 Laranjas	Até 80	180	230	1.920,00
2000E-1	41007A	460 x 350 x 770	Até 20 Laranjas	Até 90	120	230	1.210,00



Mod.: P-513
Ref. 24001



Mod.: P-520
Ref. 24005



Mod.: P-100
Ref. 24007

Características:

Corpo constituído numa liga especial de alumínio, copo de material não tóxico e motor eléctrico incorporado.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Serviços	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Qt.	kW	V	€
P-513	24001	190 x 440 x 460	1 x espremedor 1 x Copo Liquefator	0,34 + 0,40	230	780,00
P-520	24005	320 x 550 x 465	1 x espremedor 1 x Copo Liquefator 1 x Triturador de gelo	0,34 + 0,34 + 0,40	230	1.370,00
P-100	24007	200 x 200 x 460	1 x Copo Liquefator	0,40 kW	230	385,00



Mod.: GN 650 TN2
Ref. 43392



Mod.: GN 650 TN
Ref. 43390



Mod.: GN 1300 TN2
Ref. 43398



Mod.: GN 650 BT2
Ref. 43396



Mod.: GN 650 BT
Ref. 43395



Mod.: GN 1300 BT2
Ref. 43399

Características:

Exterior e Interior em aço inox AISI 304.
Isolamento em Poliuretano injetado.
Painel de comandos frontal, com termóstato digital.
Indicador de temperatura interior e interruptor de controlo.
Prateleiras interiores.
Grupo compressor hermético com sistema de frio ventilado.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt	°C	W	V	€
GN 650 TN	43390	680 x 810 x 2010	650	-2° / +8°	190	230	1.380,00
GN 650 TN2	43392	680 x 810 x 2010	650	-2° / +8°	190	230	1.540,00
GN 1300 TN2	43398	1340 x 810 x 2010	1300	-2° / +8°	350	230	2.240,00
GN 650 BT	43395	680 x 810 x 2010	650	-18° / -20°	580	230	1.770,00
GN 650 BT2	43396	680 x 810 x 2010	650	-18° / -20°	580	230	
GN 1300 BT2	43399	1340 x 810 x 2010	1300	-18° / -20°	850	230	2.480,00



Mod.: GN700TN
Ref. 43350



Mod.: GN700TN2
Ref. 43351



Mod.: GN1410TN2
Ref. 43353



Mod.: GN700BT
Ref. 43354



Mod.: GN700BT2
Ref. 43355



Mod.: GN1410BT2
Ref. 43356

Características:

Construção interior e exterior em chapa de inox com pés ajustáveis a altura. Portas com fechadura, termóstato digital com painel frontal, sistema de descongelação automático, portas com fecho magnético com prateleiras internas ajustáveis.

Tipo de gás: R134A ou R404A, CFC Free

Compressor: Áspera, Danfoss ou Zanussi

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt	°C	W	V	€
GN700TN	43350	740 x 830 x 2010	700	-2/ +8°C	210	230	1.500,00
GN700TN2	43351	740 x 830 x 2010	700	-2/ +8°C	210	230	1.670,00
GN1410TN2	43353	1480 x 830 x 2010	1400	-2/ +8°C	400	230	2.314,00
GN700BT	43354	740 x 830 x 2010	700	-10/ 20°C	630	230	1.787,00
GN700BT2	43355	740 x 830 x 2010	700	-10/ 20°C	630	230	1.920,00
GN1410BT2	43356	1480 x 830 x 2010	1400	-10/ 20°C	850	230	2.605,00



Mod.: THL 400 TN (S/S)
Ref. 43380



Mod.: THL 400 TNM (S/S)
Ref. 43382



Mod.: THL 400 BT (S/S)
Ref. 43385



Mod.: THL 400 BTM (S/S)
Ref. 43387

Características:

Exterior e Interior em aço inox AISI 304.

Isolamento em Poliuretano injetado.

Painel de comandos frontal, com termóstato digital.

Indicador de temperatura interior e interruptor de controlo.

Prateleiras interiores.

Grupo compressor hermético com sistema de frio estático com ventoinha.

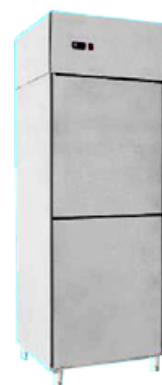
Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt	°C	W	V	€
THL 400 TN (S/S)	43380	680 x 700 x 2010	300	-2° / +8°	210	230	1.180,00
THL 400 TNM (S/S)	43382	680 x 700 x 2010	300	-2° / +8°	210	230	1.230,00
THL 400 BT (S/S)	43385	680 x 700 x 2010	456	-18° / -20°	460	230	1.370,00
THL 400 BTM (S/S)	43387	680 x 700 x 2010	456	-18° / -20°	460	230	1.420,00



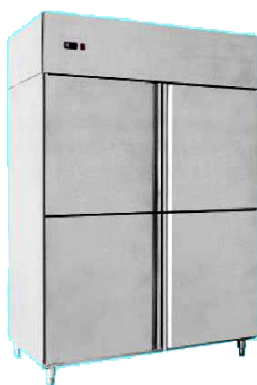
Mod.: KBF2266
Ref. 43500



Mod.: KBF2320
Ref. 43505



Mod.: KBF2334
Ref. 43510



Mod.: KBF2343
Ref. 43515

Características:

Exterior em aço plastificado e laminado, sendo o interior em alumínio. Isolamento em Poliuretano injetado. Pannel de comandos frontal, com termóstato para regulação de temperatura.

Indicador de temperatura interior e interruptor de controlo. Prateleiras interiores fixas (não reguláveis)

Grupo compressor hermético com sistema de frio estático.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt	°C	W	V	€
KBF2266	43500	600 x 740 x 1920	450	+2/+10 < -18	500	230	1.540,00
KBF2320	43505	600 x 800 x 1920	500	< -18	600	230	1.460,00
KBF2334	43510	600 x 800 x 1920	500	+2/+10	600	230	1.320,00
KBF2343	43515	1200 x 800 x 1920	1000	+2/+10 < -18	980	230	2.170,00



Mod.: ACE400-SC-PV-NL
Ref. 43003B



Mod.: ACE400APO
Ref. 43003A



Mod.: APA600NPO
Ref. 43006



Mod.: ARV400-SC-PV-NL
Ref. 43004C



Mod.: ARV400AS/CPO
Ref. 43004B



Mod.: APA600PO
Ref. 43005

Características:

Exterior em aço plastificado e laminado, sendo o interior em alumínio. Isolamento em Poliuretano injetado, porta de vidro duplo com abertura reversível.

Painel de comandos frontal, com termóstato para regulação de temperatura.

Indicador de temperatura interior e interruptor de controlo.

Prateleiras interiores fixas (não reguláveis)

Grupo compressor hermético com sistema de frio estático.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt	°C	W	V	€
ACE400-SC-PV-NL	43003B	620 x 665 x 1820	310	-18/ -25°C	740	230	1.310,00
ACE400APO	43003A	620 x 665 x 1820	310	-18/ -25°C	740	230	1.090,00
APA600NPO	43006	750 x 748 x 2000	529	-18/ -22°C	740	230	1.260,00
ARV400-SC-PV-NL	43004C	590 x 643 x 1820	320	+1° / +8°C	400	230	820,00
ARV400AS/CPO	43004B	590 x 643 x 1820	320	+1° / +8°C	350	230	930,00
APA600PO	43005	750 x 740 x 19400	500	+1° / +10°C	770	230	1.170,00

**Mod.: 1360 / 1500**

Ref. 43045E / 43045F

**Mod.: 1850 / 2000**

Ref. 43046E / 43046F

**Mod.: 2340 / 2500**

Ref. 43047E / 43047F

Características:**Interiormente e exteriormente em aço inox.****Composição robusta e de longa duração.****C/ termostato digital.****C/ condensador ventilado e evaporador estático.****Isolamento térmico em poliuretano.****C/ descongelação automática.****C/ uma prateleira por porta.**

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt	°C	W	V	€
1360	43045E	1360 x 600 x 850	300	+1 / +10	150	230	1.440,00
1500	43045F	1500 x 600 x 850	356	+1 / +10	150	230	1.460,00
1850	43046E	1850 x 600 x 850	468	+1 / +10	187	230	1.720,00
2000	43046F	2000 x 600 x 850	555	+1 / +10	187	230	1.740,00
2340	43047E	2340 x 600 x 850	636	+1 / +10	281	230	2.000,00
2500	43047F	2500 x 600 x 850	756	+1 / +10	281	230	2.020,00



Mod.: 2100 TNG
Ref. 43445



Mod.: S 2100BT
Ref. 43450



Mod.: S 3100BT
Ref. 43455



Mod.: 2150 TN Gavetas
Ref. 43465



Mod.: S 2150TN Gavetas
Ref. 43460



Mod.: 2000/700
Ref. 43470

Características:

Interiormente e exteriormente em aço inox.

Composição robusta e de longa duração.

C/ termostato digital.

Sistema de refrigeração ventilado.

CFC livre.

C/ uma prateleira por porta.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Cuvetes	Alimentação	Preço
		mm	Lt	°C	W	GN	V	€
2100TNG	43445	1360 x 700 x 860	282	-2 / +10	290		230	1.490,00
S 2100BT	43450	1360 x 600 x 860	282	-10 / -20	910		230	1.650,00
S 3100BT	43455	1795 x 600 x 860	417	-10 / -20	910		230	1.860,00
S 2150TN	43460	1360 x 600 x 860	282	-2 / +10	290		230	2.430,00
2150TN	43465	1360 x 700 x 860	282	-2 / +10	290		230	2.340,00
2000/700	43470	1360 x 700 x 1050	282	-2 / +10	380	1/3 ; 1/4 ; 1/6 ;	230	1.900,00



Mod.: THS 901
Ref.



Mod.: S-900
Ref. 43400

Características:

Interiormente e exteriormente em aço inox.
Composição robusta e de longa duração.
C/ termostato digital.
Sistema de refrigeração estático com ventoinha.
CFC livre.
C/ uma prateleira por porta.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt	°C	W	V	€
S-900	43400	900 x 692 x 850	240	+2° / +10°	290	230	880,00
THS 901	43410	900 x 700 x 850	240	+2° / +10°	290	230	1.000,00



Mod.: 1500 Inox
Ref. 43071A



Mod.: 2000 Inox
Ref. 43072C



Mod.: 2500 Inox
Ref. 43073A



Mod.: 1500 Skinplate
Ref. 43071



Mod.: 2000 Skinplate
Ref. 43072



Mod.: 2500 Skinplate
Ref. 43073

Características:

Composição robusta e de longa duração com termóstato analógico e condensador ventilado e evaporador estático.

Isolamento térmico em poliuretano com 95 mm de espessura.

Descongelação manual.

Grupo compressor incorporado

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt.	°C	W	V	€
1500 INOX	43071A	1500 x 550 x 800	382	+1/ +10°C	350	230	1.130,00
2000 INOX	43072C	2000 x 550 x 800	535	+1/ +10°C	396	230	1.060,00
2500 INOX	43073A	2500 x 550 x 800	688	+1/ +10°C	615	230	1.450,00
1500 SKINPLATE	43071B	1500 x 550 x 800	382	+1/ +10°C	350	230	690,00
2000 SKINPLATE	43072B	2000 x 550 x 800	535	+1/ +10°C	396	230	820,00
2500 SKINPLATE	43073	2500 x 550 x 800	688	+1/ +10°C	615	230	1.200,00



Mod.: 1500 VC
Ref. 43076



Mod.: 2000 VC
Ref. 43077



Mod.: 2500 VC
Ref. 43078



Mod.: 3000 VC
Ref. 43079

Características:

Composta por câmara frigorífica servida por portas em estrutura monobloco, executada em chapa de aço inox. Isolamento em poliuretano expandido de alta densidade. Plano de exposição e prateleiras em vidro devidamente iluminadas. Portas de correr em acrílico. Decoração em plalan. Sistema de refrigeração constituído de evaporador estático controlado por termóstato e grupo de compressor hermético incorporado.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Prateleiras de Exposição	Portas de Frio	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Qt.	Qt.	°C	W	V	€
1500	43076	1510 x 775 x 1150	2	2	+2/ +10°C	240	230	2.520,00
2000	43077	2000 x 775 x 1150	2	3	+2/ +10°C	240	230	2.860,00
2500	43078	2490 x 775 x 1150	2	4	+2/ +10°C	280	230	3.180,00
3000	43079	2980 x 775 x 1150	2	4	+2/ +10°C	370	230	3.850,00



Mod.: 1500 VD
Ref. 43080



Mod.: 2000 VD
Ref. 43081



Mod.: 2500 VD
Ref. 43082



Mod.: 3000 VD
Ref. 43083

Características:

Composta por câmara frigorífica servida por portas em estrutura monobloco, executada em chapa de aço inox. Isolamento em poliuretano expandido de alta densidade. Plano de exposição e prateleiras em vidro devidamente iluminadas. Portas de correr em acrílico. Decoração em plalan. Sistema de refrigeração constituído de evaporador estático controlado por termóstato e grupo de compressor hermético incorporado.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Prateleiras de Exposição	Portas de Frio	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Qt.	Qt	°C	W	V	€
1500	43080	1510 x 775 x 1150	2	2	+2/ +10°C	240	230	2.320,00
2000	43081	2000 x 775 x 1150	2	3	+2/ +10°C	240	230	2.600,00
2500	43082	2490 x 775 x 1150	2	4	+2/ +10°C	280	230	2.900,00
3000	43083	2980 x 775 x 1150	2	4	+2/ +10°C	370	230	3.510,00



Mod.: 14043



Mod.: 46022



Mod.: 46023



Mod.: 46800

Características:

Construção em aço inox 18/8 AISI 304

Com prateleiras lisas resistentes.

Com 4 Rodas doidas de 100 mm de diâmetro tendo duas com travão.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Prateleiras	Rodas	Tabuleiros	Preço
		mm	Qt.,	Qt.,	Qt.	€
Carro Port-Tab	14043	542 x 750 x 1835	32	4	32	530,00
Carro Transp. Loiça	46022	825 x 520 x 930	2	4	2	225,00
Carro Transp. Loiça	46023	825 x 520 x 930	3	4	3	290,00
Carro Zorra	46800	1000 x 600 x 850	0	4	1	279,00

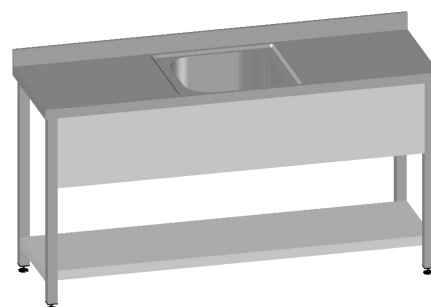
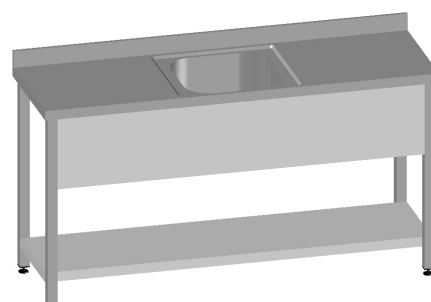
*Mod.: 46033***Características:**

Corpo em aço inox.
Tampa removível.
Com quatro rodas
Capacidade de 50 Lt.

*Mod.: 46034***Características:**

Corpo em aço inox.
Tampa com acionamento por pedal.
Com Duas rodas.
Capacidade de 50 Lt.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Pedal	Rodas	Carro	Preço
		mm	Qt.,	Qt.,	Qt.	€
Balde Detritos	46033	380 x 620	Sem	4	Com	113,00
Balde Detritos	46034B	400 x 580	Com	2	Sem	154,00

**Mod.: 01106****Mod.: 01105****Mod.: 01114****Mod.: 01190****Mod.: 01184****Mod.: 01202****Características:**

Construção em aço inox 18/8 AISI 304.

Conceção robusta, com prateleira inferior.

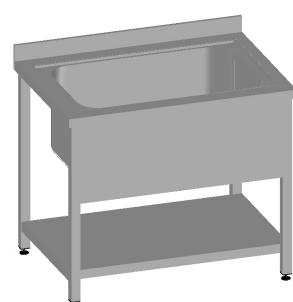
Estrutura em tubo quadrado de aço inox com pés nivelados.

Com cuba de cantos arredondadas para fácil limpeza.

Tampos reforçados e insonorizados.

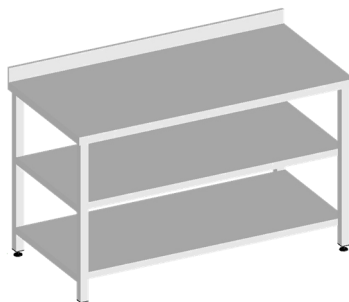
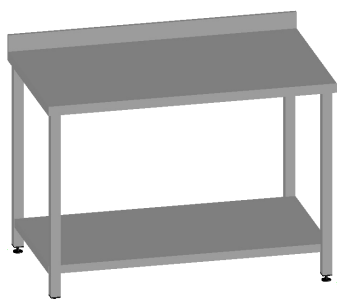
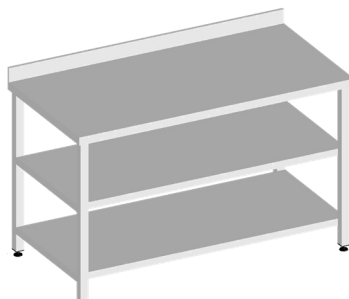
Dimensões de acordo com referência.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Prateleiras	Portas	Preço
		mm	Qt.,	Qt.	€
Bancada cuba E.	<i>01106</i>	1100 x 600 x 850	1	-	375,00
Bancada cuba D.	01105	1100 x 600 x 850	1	-	375,00
Bancada cuba C.	<i>01114</i>	1600 x 600 x 850	1	-	490,00
Bancada cuba E.	<i>01190</i>	1300 x 600 x 850	1	-	412,00
Bancada cuba D.	01184	1300 x 600 x 850	1	-	412,00
Bancada cuba C.	<i>01202</i>	1800 x 600 x 850	1	-	571,00

**Mod.: 01264****Mod.: 01260****Mod.: 01256****Características:**

Construção em aço inox 18/8 AISI 304.
Conceção robusta, com prateleira inferior.
Estrutura em tubo quadrado de aço inox com pés nivelados.
Com cuba de cantos arredondados para fácil limpeza.
Tampos reforçados e insonorizados.
Dimensões de acordo com referência

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Prateleiras	Topos	Preço
		mm	Qt.,	Qt.,	€
Bancada cuba E.	01264	1400 x 700 x 850	1	-	462,00
Bancada cuba D.	01260	1400 x 700 x 850	1	-	462,00
Bancada cuba C.	01256	1000 x 700 x 850	1	-	619,00

**Mod.: 47035****Mod.: 47044****Mod.: 47045****Mod.: 47125****Mod.: 47134****Mod.: 47133****Características:****Construção em aço inox 18/8 AISI 304.****Conceção robusta, com ou sem prateleira (s) inferior (s).****Estrutura em tubo quadrado de aço inox com pés niveladores****Dimensões de acordo com referência**

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Prateleiras	Topos	Portas	Costas	Preço
		mm	Qt.,	Qt.,	mm	mm	€
Mesa 1P.	47035	1200 x 600 x 850	1	-	-	-	256,00
Mesa 2 P.	47044	1400 x 600 x 850	2	-	-	-	342,00
Mesa 2 P.	47045	1700 x 600 x 850	2	-	-	-	385,00
Mesa 1P.	47125	1700 x 700 x 850	1	-	-	-	336,00
Mesa 2 P.	47134	1400 x 700 x 850	2	-	-	-	365,00
Mesa 2 P.	47133	1200 x 700 x 850	2	-	-	-	333,00



Mod.: Elemento Tabuleiro/talheres/pão
Ref. 511151A



Mod.: Elemento caixas de pão
Ref. 51101A



Mod.: Elemento Tabuleiros + talheres
Ref. 51110A

Características:

Elementos self, construção em aço inox. Equipado com tabuleiro, recipiente para talheres, e pão.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Preço
		(mm)	€
Elemento Tabuleiro/talheres/pão	511151A	650 x 700 x 1560	690,00
Elemento caixas de pão	51101A	550 x 650 x 450	290,00
Elemento Tabuleiros + talheres	51110A	650 x 700 x 1560	400,00



Mod.: Elemento frio*
Ref. 51165A



Mod.: Elemento vitrine
Ref. 51180A



Mod.: Elemento Frio e vitrine
Ref. 51185B



Mod.: Elemento frio*
Ref. 51170A



Mod.: Elemento Frio e vitrine
Ref. 51190A

Características:

Construído em aço inox com portas deslizantes do lado de serviço e flaps de acrílico do lado do cliente. Tampo com cuba refrigerada de 4 GN 1/1 ou 6 GN 1/1 dependendo das dimensões. Cubas refrigeradas com 210 mm de profundidade. Possibilidade de tampo estampado com cuba com 40 mm de profundidade 4 GN 1/1. Controlo termostático através de um termóstato digital. Isolamento a poliuretano a alta densidade de 40 Kg/m³

Gás refrigerante R 404A, com tipo de arrefecimento ventilado na vitrine. Grupo condensador com refrigeração de ar forçado, descongelação automática. Fornecido com 6 prateleiras aramadas para uma melhor circulação do frio.

* vidro frontal, prateleira superior e esteira não incluídos no preço

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperatura Cuba/Estufa	Temp. Vitrine	Potência	Alimentação	Preço
		(mm)	GN	°C	°C	kW	V	€
E. frio	51165A	1450 x 700 x 860	4 x 1/1 h200	0°C +5°C	-	0,28	230	1.780,00
E. vitrine	51180A	1450 x 700 x 1190	-	-	10°C +14	0,28	230	2.490,00
E. Frio e vitrine	51185B	1450 x 700 x 1710	-	0°C +5°C	10°C +14	0,37	230	3.650,00
E. frio	51170A	2150 x 700 x 860	6 x 1/1 h200	0°C +5°C	-	0,37	230	2.480,00
E. Frio e vitrine	51190A	2150 x 700 x 1710	-	0°C +5°C	10°C +14	0,55	230	5.200,00



Mod.: E. Banho-Maria*
Ref. 51225



Mod.: E. Estufa
Ref. 51200



Mod.: E. Banho-Maria e Estufa*
Ref. 51215



Mod.: E. Banho-Maria*
Ref. 51230



Mod.: E. Estufa
Ref. 51210



Mod.: E. Banho-Maria e Estufa*
Ref. 51220

Características:

Construído em aço inox com portas deslizantes do lado de serviço e flaps de acrílico do lado do cliente. Tampo com cuba refrigerada de 4 GN 1/1 ou 6 GN 1/1 dependendo das dimensões. Cubas refrigeradas com 210 mm de profundidade. Possibilidade de tampo estampado com cuba com 40 mm de profundidade 4 GN 1/1. Controlo termostático através de um termostato digital. Isolamento a poliuretano a alta densidade de 40 Kg/m³

Gás refrigerante R 404A, com tipo de arrefecimento ventilado na vitrine. Grupo condensador com refrigeração de ar forçado, descongelação automática. Fornecido com 6 prateleiras aramadas para uma melhor circulação do frio.

* vidro frontal, prateleira superior e esteira não incluídos no preço

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temp. Cuba	Temp. Estufa	Potência	Alimentação	Preço
		(mm)	GN	°C		kW	V	€
E. Banho-Maria	51225A	1450 x 700 x 860	4 x 1/1 h200	30°C –120°C	-	2	230	1.470,00
E. Banho-Maria e Estufa	51215B	1450 x 700 x 1190	4 x 1/1 h200	30°C –120°C	30°C –90°C	3.5	230	1.520,00
E. Estufa	51200A	1450 x 700 x 1710	4 x 1/1 h200	-	30°C –90°C	1.5	230	1.020,00
E. Banho-Maria	51230A	2150 x 700 x 860	6 x 1/1 h200	30°C –120°C	-	3	400	1.970,00
E. Banho-Maria e Estufa	51220A	2150 x 700 x 1710	6 x 1/1 h200	30°C –120°C	30°C –90°C	4.5	400	2.090,00
E. Estufa	51210A	2150 x 700 x 1710	6 x 1/1 h200	-	30°C –90°C	1.5	230	1.300,00



Mod.: 50 L
Ref. 52200 A



Mod.: 80 L
Ref. 52210 A



Mod.: 100 L
Ref. 52220 A



Mod.: 150 L
Ref. 52230 A

Características:

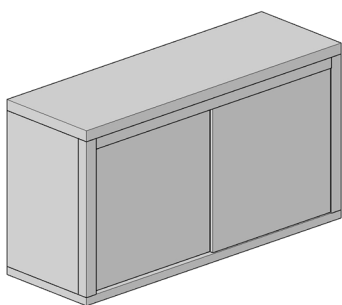
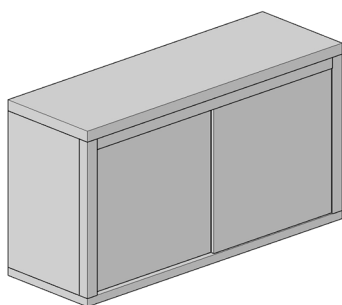
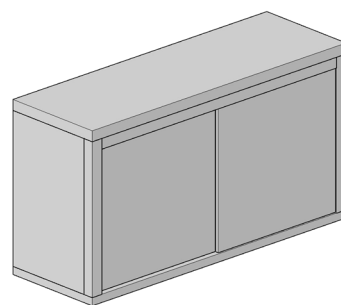
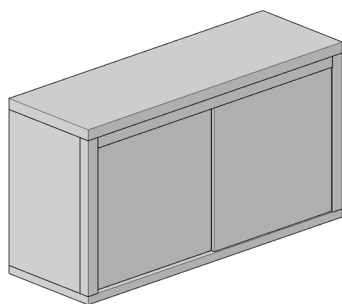
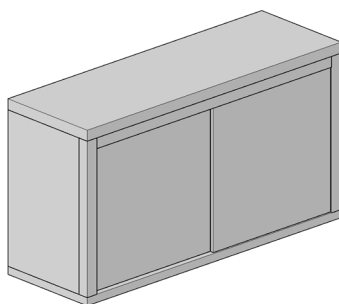
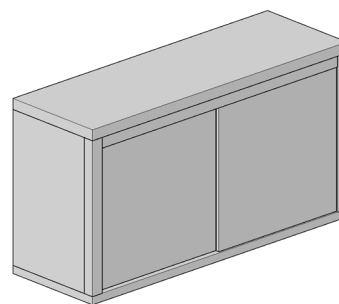
Com termómetro regulável e termómetro exterior nos modelos inferiores a 150 litro, inclusive.

Construção em chapa pintada.

Estruturado para possibilitar instalação na horizontal ou na vertical.

Isolamento em poliuretano de alta densidade.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Capacidade	Temperaturas	Potência	Alimentação	Preço
		mm	Lt.	°C	W	V	€
50 l	52200A	570 x 450 x 480	50	35 / 75	1.200	230	240,00
80 l	52210A	790 x 450 x 480	80	35 / 75	1.200	230	280,00
100 l	52220A	945 x 450 x 480	100	35 / 75	1.500	230	300,00
150 L	52230A	1.285 X 450 X480	150	35 / 75	1.500	230	425,00

**Mod.: 47200****Mod.: 47202****Mod.: 47203****Mod.: 47200****Mod.: 47202****Mod.: 47203****Características:****Construção em aço inox 18/8 AISI 304****Com prateleiras interiores****Portas de correr****Dimensões de acordo com a referência**

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Prateleiras	Preço
		mm	Qt.,	€
Armário Mural	47200	800 x 400 x 620	1	295,00
Armário Mural	47202	1000 x 400 x 620	1	327,00
Armário Mural	47203	1200 x 400 x 620	1	357,00
Armário Mural	47204	1400 x 400 x 620	1	378,00
Armário Mural	47204A	1700 x 400 x 620	1	465,00
Armário Mural	47206	2000 x 400 x 620	1	490,00



Mod.: 47110



Mod.: 47112



Mod.: 47114



Mod.: 47116



Mod.: 47230

Características:**Construção em chapa de inox AISI 304.****Com portas de correr.****Pés reguláveis em altura.****Com 3 níveis de prateleiras.**

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Prateleiras	Portas	Laterais	Costas	Preço
		mm	Qt.,	Qt.,	Qt.	Qt.	€
<i>Armário Loixa</i>	47110	1000 x 422 x 2000	3	2	2	1	700,00
<i>Armário Loixa</i>	47112	1400 x 422 x 2000	3	2	2	1	910,00
<i>Armário Loixa</i>	47114	1400 x 600 x 2000	3	2	2	1	1.060,00
<i>Armário Loixa</i>	47116	1400 x 700 x 2000	3	2	2	1	1.149,00
<i>Armário Limpeza</i>	47230	670 x 450 x 2000	3	2	2	1	620,00



Mod.: LMJS/LMJM
Ref. 52006



Mod.: LMS/LMM
Ref. 52009A

Características:

Construído em aço inox AISI 304.
Acionamento de joelho e com pé.
Com alçado 85 mm
Com torneira misturadora ou simples.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Preço
		mm	€
LMJS	52006	400 x 300 x 325	225,00
LMJM	52006	400 x 300 x 325	
LMS	52009A	400 x 300 x 850	295,00



Mod.: Hote Parietal
Ref. 48022



Mod.: Hote Central
Ref. 48022

Características:

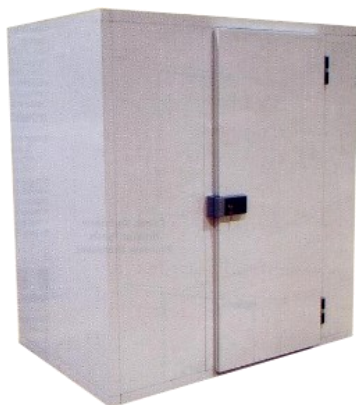
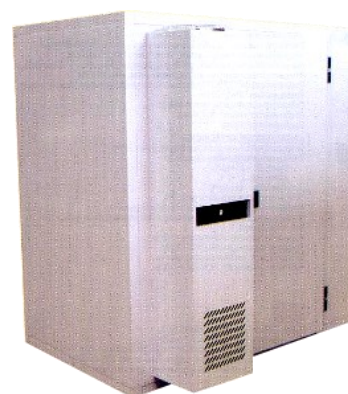
Hote de construção integral em aço inox AISI 304.

Equipado com filtros para gorduras tipo labirinto em chapa galvanizada.

Condutas de extração.

Ventilador e todos os acessórios necessários para o seu bom funcionamento.

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Caudal	Filtros	Preço
		mm	m ³	Qt	€
Hote Parietal	48022	1200 x 1100 x 650/500	1901	1	940,00
Hote Parietal	48022	2000 x 1100 x 650/500	3168	3	1.330,00
Hote Parietal	48022	3000 x 1100 x 650/500	4752	4	1.800,00
Hote Central	48022	1500 x 2400 x 650/500	5184	4	1.940,00
Hote Central	48022	2500 x 2400 x 650/500	8640	8	2.360,00
Hote Central	48022	3500 x 2400 x 650/500	12096	10	3.300,00

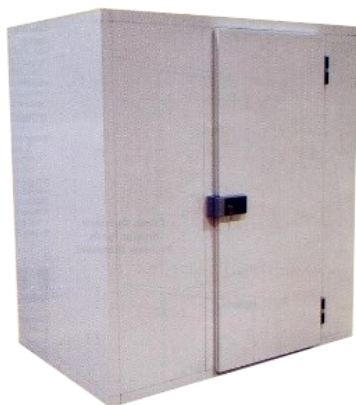
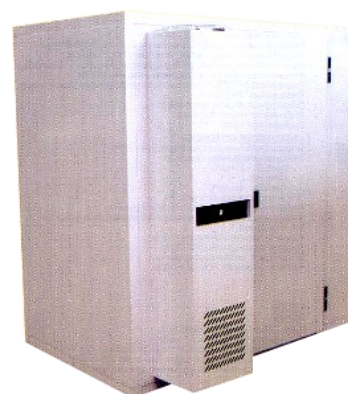
*Mod.: Câmara grupo a distancia**Mod.: Câmara grupo incluído***Características:**

Construção em painéis modulares de 100 mm de espessura em chapa galvanizada revestida a PVC alimentar no interior e exterior.
 Pavimento antiderrapante em aço inox AISI-304
 Iluminação interior.
 Isolamento em poliuretano injetado de 40 kg/m3.
 Porta pivotante com 775x1875 mm, equipada com chave e abertura de segurança pelo interior.
 Resistência de aquecimento do aro de porta.
 Controlador eletrônico de temperatura e descongelação.
 Perfil sanitário.
 Unidade frigorífica compacta montada no teto da câmara.
 Alturas disponíveis de:

- 2000
- 2300
- 2600

**Preços apresentados para grupo compressora incorporado no painel, para grupo à distância é necessário solicitar preço.*

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Temperatura	Alimentação	Preço
		mm	°C	V	€
CGI/D	60001 SK	1200 x 1200 x 2000	+2 / +10°C	230	3.332,00 *
CGI/D	60007 SK	1500 x 1200 x 2000	+2 / +10°C	230	3.538,00 *
CGI/D	60013 SK	1800 x 1200 x 2000	+2 / +10°C	230	3.837,00 *
CGI/D	60058 SK	2100 x 1200 x 2000	-18 / -22°C	230	4.569,00 *
CGI/D	60063 SK	2400 x 1200 x 2000	-18 / -22°C	230	5.021,00 *
CGI/D	60069 SK	3000 x 1200 x 2000	-18 / -22°C	230	5.312,00 *

*Mod.: Câmara grupo a distancia**Mod.: Câmara grupo incluído***Características:**

Construção em painéis modulares de 100 mm de espessura em chapa galvanizada revestida a PVC alimentar no interior e exterior.
 Pavimento antiderrapante em aço inox AISI-304
 Iluminação interior.
 Isolamento em poliuretano injetado de 40 kg/m3.
 Porta pivotante com 775x1875 mm, equipada com chave e abertura de segurança pelo interior.
 Resistência de aquecimento do aro de porta.
 Controlador eletrónico de temperatura e descongelação.
 Perfil sanitário.
 Unidade frigorífica compacta montada no teto da câmara.
 Alturas disponíveis de:

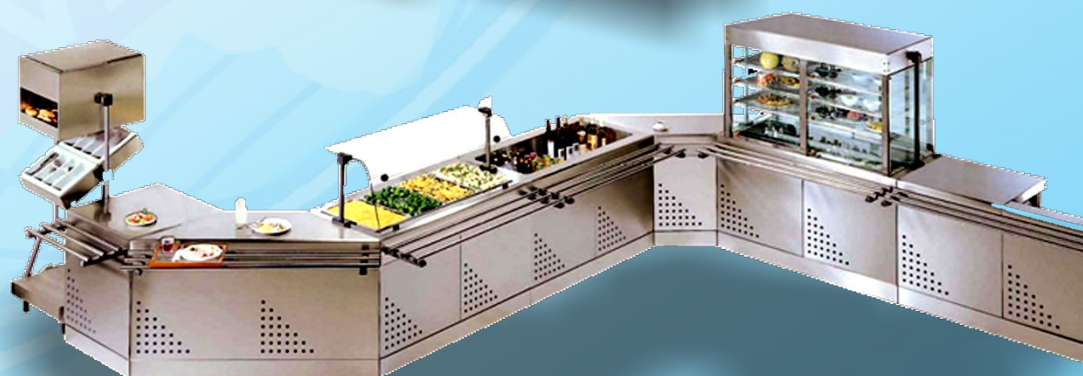
- 2000
- 2300
- 2600

**Preços apresentados para grupo compressora incorporado no painel, para grupo à distância é necessário solicitar preço.*

Modelo:	Ref.	Dimensões Ext.	Temperatura	Alimentação	Preço
		mm	°C	V	€
CGI/D	60001 SK 100	1200 x 1200 x 2000	+2 / +10°C	230	3.455,00 *
CGI/D	60007 SK 100	1500 x 1200 x 2000	+2 / +10°C	230	3.680,00 *
CGI/D	60013 SK 100	1800 x 1200 x 2000	+2 / +10°C	230	3.993,00 *
CGI/D	60058 SK 100	2100 x 1200 x 2000	-18 / -22°C	230	4.738,00 *
CGI/D	60063 SK 100	2400 x 1200 x 2000	-18 / -22°C	230	5.021,00 *
CGI/D	60069 SK 100	3000 x 1200 x 2000	-18 / -22°C	230	5.424,00 *



Exemplos





MUNDOTEL Catalogo

Mundotel – Equipamentos Hoteleiros, SA

► Depart. Comercial e Administrativo / Comercial and Administrative Depart.:

Rua Cidade de Benguela, Lote 48 Bairro de Angola, 2685-445 Camarate

Tel: +351 21 948 74 60 Fax: +351 21 948 74 69

e-mail: orcamentos@mundotel.org

► Assistência Técnica / Technical Assistance:

Rua Cidade de Luanda, JAN Bairro de Angola, 2680-041 Camarate

Tel: +351 21 947 00 63 Fax: +351 21 948 05 64

