

 **Olitrem**
Mastering
refrigeration



Mastering Refrigeration

TRANSFORMAMOS DESAFIOS EM OPORTUNIDADES

Na Olitrem olhamos para os tempos exigentes como oportunidade de melhoria e desenvolvimento. Nos últimos anos, fizemos importantes investimentos na nossa fábrica, potencializando a capacidade produtiva, melhorando processos e dotando as nossas equipas de mais ferramentas que nos permitem responder melhor aos desafios do dia a dia.

Dando seguimento a este trabalho, 2022 representa o ano em que renovamos a nossa identidade como empresa, marca e produto. Confiantes que estamos a dar um importante passo para nos afirmarmos, cada vez mais, como uma empresa de excelência no mercado nacional e internacional, engrandecemos a nossa imagem completando e inovando a gama de produtos que oferecemos para os diversos segmentos.

O nosso desafio é começar hoje a melhorar o amanhã, oferecendo uma panóplia de soluções ajustadas às necessidades dos utilizadores, de forma sustentável desde a conceção à utilização dos equipamentos, melhorando a experiência de interação.

Acreditamos que na nossa gama de produtos pode encontrar soluções para as mais exigentes necessidades dos seus clientes.

Conte connosco, contamos consigo!

WE TURN CHALLENGES INTO OPPORTUNITIES

At Olitrem we look at these demanding times as opportunities for improvement and development. In the past few years, we have made important investments in our factory, leveraging our production capacity, improving our processes and equipping our teams with the necessary tools to respond to daily challenges.

Following this work, 2022 stands as the year for our renovation as a company, as a brand and as a product. Confident that we are taking an important step in our positioning as a world-class company, we have uplifted our image with the completion and innovation of our product offer.

Our challenge is to start today improving our tomorrow, by offering a collection of solutions that are customised to consumers' needs in a sustainable way - from design to the use of equipment, always improving the interaction experience.

We believe that in our product range, you will find solutions to meet your most demanding clients' needs.

Count on us, we count on you!

A Administração *The Administration*



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional



200
Employees

25.000
Production Area (m²)

+30
Countries



Olitrem

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

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

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

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

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

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



Introducing our new visual identity and Olitrem family.

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

Após estudar minuciosamente as opiniões dos nossos clientes, criámos uma imagem e uma declaração de marca que refletem os nossos valores e missão. Mais do que lançar uma nova imagem, com o nosso rebranding, damos vida a 50 anos da nossa herança.

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

After thoroughly studying our clients' opinions, we have created an image and claim that reflect both our values and mission. Rather than launching a new look, with our rebranding, we are bringing 50 years of our heritage to life.

Olitrem
Mastering
refrigeration

olitrem.com

Marecos
Cooler
than ever

marecos.com

Medgree
Design
for precision

medgree.com

Frigelo
Mozambique

Qualidade

Quality

A Olitrem tem como opção estratégica da sua atividade, garantir o desenvolvimento da organização e dos seus colaboradores envolvendo-os de forma ativa na realização de objetivos fundamentais da empresa, nomeadamente, na satisfação dos seus clientes e no estabelecimento de relações mutuamente vantajosas com os seus fornecedores. Para o cumprimento dos objetivos, investimos cada vez mais na nossa política de qualidade.

Olitrem has the strategic option to ensure the development of the organization and its employees by actively involving them in the achievement of the company's fundamental objectives, namely, in the satisfaction of its customers and in the establishment of mutually advantageous relationships with its suppliers. In order to achieve the objectives, we believe in our quality policy and bet more and more in its improvement.

- ✔ 100% dos equipamentos fazem testes de funcionamento e segurança em linha de produção.
- ✔ Auditados e certificados pela SGS, empresa de certificação de renome internacional.
- ✔ Câmara de testes para desenvolvimento, melhoria e testes de frio dos nossos equipamentos.
- ✔ Sistema de gestão de produção que permite rastreabilidade dos componentes utilizados em cada modelo produzido.
- ✔ Serviço de assistência técnica composta por técnicos com formação especializada, garantindo assim qualidade do serviço prestado.

100% of the equipments performs functional and safety tests on the production line.

Audited and certified by SGS, an internationally renowned certification company.

Test room for the development, improvement and cold testing of our equipment.

Production management system that allows traceability of the components used in each model produced.

Technical assistance service composed by technicians with specialized training, thus guaranteeing the quality of the service provided.



Certificados Certificates

Desde o ano 2000 que a Olitrem possui um sistema de certificação ao abrigo da norma NP EN ISO 9001:2008. Em 2018 fizemos a transição para a normativa ISO 9001:2015, reforçando cada vez mais o nosso compromisso com a qualidade.

Todos os produtos são produzidos de acordo com as diretivas de segurança elétrica, compatibilidade eletromagnética, diretiva máquina e ROHS.

Queremos prestar o melhor serviço possível aos nossos clientes. Para isso, temos o nosso serviço de Assistência técnica certificado de acordo com as leis em vigor.

Alguns dos nossos equipamentos têm o interior plástico feito de Poliestireno de alto impacto (HIPS). Para garantir a segurança alimentar, o nosso plástico foi alvo de testes num laboratório alemão. Os testes realizados atestam que o nosso plástico passou no “ensaio food contact”.

Since 2000, Olitrem has had a certification system under the standard NP EN ISO 9001:2008. In 2018 we made the transition to the ISO 9001:2015 standard, further reinforcing our commitment to quality.

All products are produced in accordance with the directives of electrical safety, electromagnetic compatibility, machine operation and ROHS directives.

We want to provide the best possible service to our customers. For this, we have our Technical assistance service certified according to the laws in force.

Some of our equipment's have plastic interior made of high impact polystyrene (HIPS). To guarantee food safety, our plastic was tested in a German laboratory. The tests carried out attest that our plastic has passed the “food contact test”.

Quality for those who seek peace of mind.





Working for a better tomorrow is our responsibility today.

Eficiência energética . Sustentabilidade *Energy Efficiency . Sustainability*

Apostando numa filosofia “pensar globalmente, agir localmente”, a Olitrem é consciente da sua responsabilidade social enquanto agente económico, criando valor, emprego, formação e inovação junto da comunidade onde se insere. A Olitrem apoia instituições e associações locais através de patrocínios e ações de solidariedade focando-se nas pessoas e estreitando relações, contribuindo para que o melhor de cada um possa acrescentar ao todo os valores em que acreditamos.

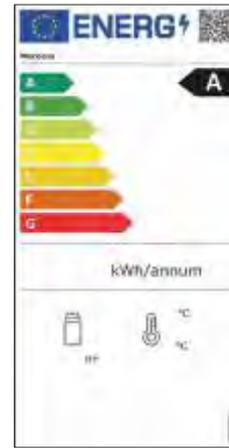
Na Olitrem, estamos sensibilizados com a crescente preocupação da sociedade para a proteção das pessoas e do meio ambiente, por isso, além da preocupação diária com a satisfação do cliente, estamos empenhados em ser uma indústria sustentável.

Para reforçar o nosso compromisso com o meio ambiente, lançámos em 2019 o nosso programa ambiental interno **MarECOs** que visa fomentar práticas sustentáveis na empresa e dar a conhecer algumas das ações que fazemos nesse sentido.

With a “think globally, act locally” philosophy in mind, Olitrem is aware of its social responsibility as an economic agent, and it seeks to further value, employment, training, and innovation in the community where it operates. Olitrem supports local institutions and associations through sponsorship and solidarity campaigns, focusing on people and strengthening relationships, giving so that everyone’s best can add to the values we all believe in.

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

In order to reinforce our commitment to the environment, in 2019 we launched our internal environmental program “MarECOs” which aims to promote sustainable practices in the company and communicate some of the actions we take in this direction.



Eficiência energética . Sustentabilidade

Energy Efficiency . Sustainability

Tal como acontece com os equipamentos refrigerados de armazenagem profissional, que desde 2016 estão obrigados a cumprir com os regulamentos de eficiência energética, entrou em vigor a 1 de Março de 2021, através do regulamento delegado 2019/2018 a obrigatoriedade de colocação de etiqueta energética nos equipamentos com função de venda direta. Ao contrário dos equipamentos de armazenagem em que a etiqueta vai de A+++ até G, esta nova categoria é composta por 7 níveis de A a G, de acordo com o índice de eficiência energética do equipamento.

Ao longo do catálogo pode ver as classes energéticas dos equipamentos, sendo que alguns dos equipamentos ainda não são abrangidos pela obrigatoriedade da sua apresentação à data de lançamento deste catálogo.

As with professional refrigerators, which since 2016 are required to comply with energy efficiency regulation, all direct sales refrigeration equipment are required to contain energetic labels (Regulation delegate 2019/2018 of March 1st). Unlike storage equipment where the label goes from A+++ to G, this new category comprises 7 levels from A to G, according to the equipment's energy efficiency index.

Throughout the catalog you can see the energy classes of equipment. Some of the equipment are still not covered by the obligation of submission of energy classes to the release date of this catalog.

Gases verdes R290/R600a

Green gases R290/R600a

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

Segundo o regulamento 517/2014 da União Europeia, que entrou em vigor a 1 Janeiro de 2015, os gases com alto potencial de aquecimento global (GWP) têm limitações de utilização.

Na tabela são apresentadas as limitações tendo em conta o nível de GWP.

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

According to regulation 517/2014 of the European Union, which came into force on 1 January 2015, gases with high global warming potential (GWP) have limitations of use.

The table shows the limitations taking into account the GWP level.

GWP	Gás Gas	GWP	Data Proibição Prohibition Date
GWP ≥ 2500	R-404a	3922	01.JAN.2020
GWP ≥ 150	R-134a	1430	01.JAN.2022
GWP ≥ 150	R-290	3	-
GWP ≥ 150	R-600a	3	-

Modelos e Opcionais

Models and Optionals

Modelo <i>Model</i>	Opcionais <i>Optional</i>
ACE Armário Congelação Estático <i>Upright Static Freezer</i>	A Aço Inox <i>Stainless Steel</i>
AP Armário de Pastelaria GN 2/1 <i>Upright Freezer - Fridge GN 2/1</i>	ALC Alçado <i>Backsplash</i>
ARV Armário Refrigerador Vertical <i>Upright Display Cooler</i>	TA Total Aço Inox <i>Total Stainless Steel</i>
ATP Armário Topo Pastelaria <i>Upright Pastry Cabinet</i>	2T Duas Temperaturas <i>2T Two Temperatures</i>
ATG Armário Topo Gastronorm GN 2/1 <i>Upright Fridge - Freezer</i>	SC Sem Canopy <i>Without Canopy</i>
ASP Armário Snack Profissional <i>Professional Snack Cabinet</i>	CN Canopy Novo <i>New Canopy</i>
AGP Armário Gastronomia Profissional <i>Professional Gastronomy Cabinet</i>	CS Comando Superior <i>Control on Top</i>
BRS Bancada Refrigerada Snack <i>Snack Refrigerated Counter</i>	LM Lava-mãos <i>Sink</i>
BRG Bancada Refrigerada Gastronomia <i>Gastronorm Refrigerated Counter</i>	PO Porta Opaca <i>Solid Door</i>
BRSB Bancada Refrigerada Snack Baixa <i>Snack Counter Bases</i>	PV Porta Vidro <i>Glass Door</i>
BRGB Bancada Refrigerada Gastronomia Baixa <i>Gastro Counter Bases</i>	N Negativo <i>Negative</i>
BPG Bancada Preparação Gastronomia <i>Gastronorm Preparation Counter</i>	SF Super Frost <i>Super Frost</i>
CV Cave de Vinho <i>Wine Cellar</i>	SG Sem Grupo <i>Without Motor</i>
FGB Frigobar <i>Backbar Cooler</i>	FISH Armário para Peixe <i>Fish Cabinet</i>
MM 5 Móvel Marecos 500lts <i>Marecos Equipment 500lts</i>	W x D x H Largura x Profundidade x Altura <i>Width x Deep x Height</i>
SoftLine Armário Especial Linha Económica <i>Special Economic Cabinet Line</i>	
Exclusive Linha Topo Caves de Vinho <i>Wine Cooler Top Range</i>	
TBRS Gavetas Linha 600mm <i>Drawers Line 600mm</i>	
TBRG Gavetas Linha 700mm <i>Drawers Line 700mm</i>	
TFGB Gavetas Frigobares <i>Drawers Backbar Cooler</i>	

O Catálogo é um Documento Informativo Não Contratual | Sujeito a Erros de Impressão e a Modificações

This Catalog is an Informative No Contractual Document | Subject to Printing Errors and Changes

O Conteúdo desta Versão do Catálogo Prevalece sobre o Conteúdo de Versões Anteriores

The Content of this Catalog Version Prevails over the Content of Previous Versions

A Nossa Gama por Família

FRIO

- Linha Simplify
- Bancadas Refrigeradas
- Gelados
- Armários 4 Faces
- Walk in Coolers
- Caves de Vinho
- Armários Inox
- Arcas Congeladoras
- Vitrines
- Câmaras Frigoríficas
- Frigobares
- Abatedores de Temperatura
- Expositores p/ Congelados
- Murais
- Estanteria Modular
- Armários Profissionais
- Máquinas de Gelo
- Armários Carne Maturada
- Self-Service

016 | 257

MOBILIÁRIO NEUTRO

- Bancadas neutras
- Bar Station
- Carrinhos Aço Inox
- Armários Inox
- Torneiras
- Hottes
- Lavadouros
- Lava-mãos
- Mesas de Cafeteria
- Baldes do Lixo

258 | 273

PREPARAÇÃO

- Descascador de Batatas
- Ralador de Queijo
- Máquina de Hamburgueses
- Cortador de Legumes
- Esterilizador de Facas
- Serra Ossos
- Cutter
- Fiambreiras
- Máquina de Selar
- Triturador
- Picador de Carne
- Máquina de Vácuo

274 | 295

CONFEÇÃO

- Microondas
- Fritadeiras
- Gyros
- Fornos
- Grelhadores
- Trempes
- Estufas
- Salamandras
- Assador de Frangos
- Sous-vide
- Placas de Indução

296 | 329

QUEIMA

- Linha 600
- Linha 700
- Linha 900

330 | 371

TECNOLOGIA DE AQUECIMENTO

- Banho Maria
- Panela de Sopa
- Carros Banho Maria
- Cozedor de Arroz
- Aquecedor de Alimentos
- Aquecedor de Pratos
- Rechaud
- Buffets

372 | 389

PIZZA

- Batedeiras
- Formador de Pizza
- Amassadeiras
- Fornos de Pizza
- Câmara de Leveduras

390 | 403

EQUIPAMENTO BAR E CAFETARIA

- Torradeiras
- Blenders
- Máquinas de Café
- Aquecedor de Salsichas
- Grelhador de Contacto
- Grupos Multiplos
- Aquecedor de Chávenas
- Máquina de Crepes
- Espremedor de Citrinos
- Dispensador de Bebidas
- Aquecedor Pacotes de Leite
- Máquina de Waffles
- Triturador de Gelo
- Máquinas de Granizados
- Choclateira

404 | 423

LAVAGEM

- Máquinas de Lavar Loiça
- Cestos
- Máquina de Polir Talheres
- Máquina Polir Copos

424 | 435

ACESSÓRIOS DE COZINHA

- Suporte de Pedidos
- Termómetro
- Captador de Insetos
- Containers

436 | 439

LINHA HOTEL

- Mini Bares
- Secador de Mãos
- Polidor de Sapatos
- Linha Exterior

440 | 445



Your professional partner for Refrigeration



A close-up photograph of a refrigerator door seal. The seal is a dark grey, textured material with a metallic, brushed metal trim piece. The trim piece is L-shaped, with one part fitting into a groove on the door and the other part forming a lip. The background is a dark, solid color, possibly the interior of the refrigerator or a wall.

**Cooler
than ever**

Marecos'''

Marecos é a marca de refrigeração ideal para distribuidores que procuram tranquilidade. Uma vez vendidos, os refrigeradores Marecos estão prontos para a utilização intensiva de profissionais.

Com mais de 50 anos de experiência na indústria de refrigeração, na Marecos orgulhamo-nos de saber exatamente quais são as exigências das cozinhas profissionais.

Ao longo dos anos, concentramo-nos não apenas na produção de produtos de confiança e de qualidade, como também em fornecer aos nossos parceiros globais o tipo de resposta que lhes permita prosperar nos seus mercados.

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

Marecos is the ideal refrigeration brand for wholesalers who seek peace of mind. Once sold, Marecos refrigerators are ready for intensive use by professionals.

With over 50 years' experience in the refrigeration industry, at Marecos we pride ourselves for knowing exactly what the demands of professional kitchens are.

Over the years, we have focused not solely on producing quality and reliable products, but also on providing our global partners the type of responsiveness that lets them thrive in their markets.

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

They are durable, efficient and eco-friendly.





Simplify line

Simplify line

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

Série 66 Pequeno armário de balcão.

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

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

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

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

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

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

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

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

66 Series Small counter cabinet.

150 Series Compact Equipment ideal for embedding in counters or work areas.

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

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

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

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

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

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

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

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

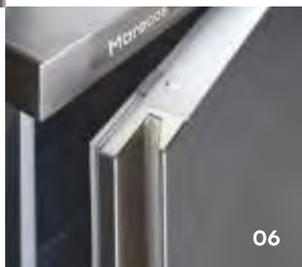
03 Porta reversível
Reversible door

04 Interior ATP 500
ATP 500 Interior

05 Iluminação Led
Led Lighting

06 Puxador de porta Ergonómico
Ergonomic Handle

07 Interior Série MM5
MM5 Serie Interior



Série 66

Armário Refrigeração | Congelador de Copos

Countertop Cooler | Countertop Glass Freezer

Características Técnicas

ARV 66 CS PV | ACE 66 CS A PV

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

Technical Features

ARV 66 CS PV | ACE 66 CS A PV

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

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

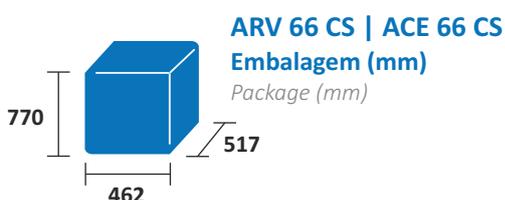
→ Acessórios Accessories

Prateleira ARV Shelf
Pequena | Cod. 007121
Grande | Cod. 007121_100

Prateleira Cinza ACE Grey Shelf
Pequena | Cod. 007124_008
Grande | Cod. 007124_108

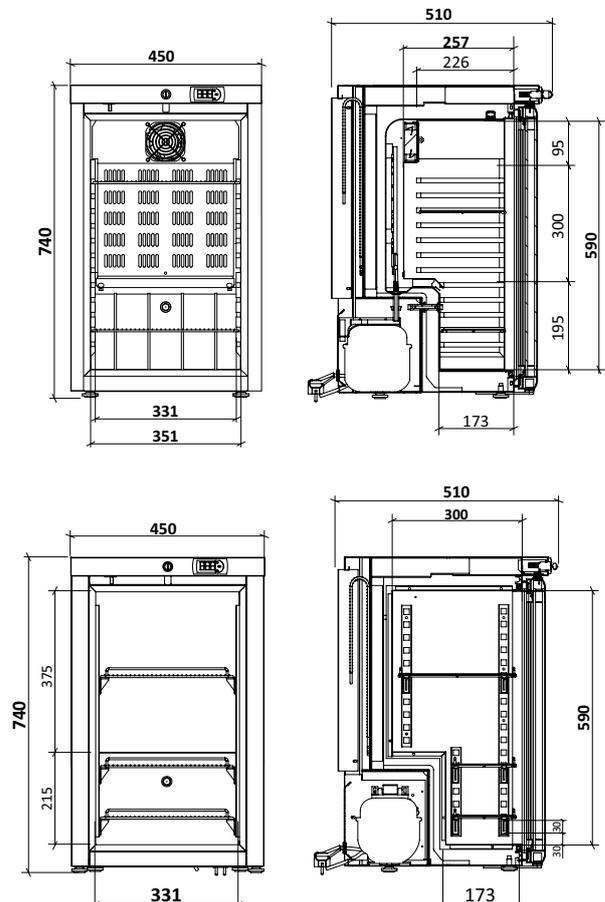
Dentel (Suporte Prateleira) Shelf Holder
Cod. 004042_001

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
336	144	300





+1°C|+8°C
- 8°C|-12°C

Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ARV 66 CS PV



ACE 66 CS A PV

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

Série 150

Armário Refrigeração

Undercounter Cooler

Características Técnicas

ARV 150 CS PO | ARV 150 CS TA PO

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

Technical Features

ARV 150 CS PO | ARV 150 CS TA PO

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

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

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Branca White Shelf

Pequena | Cod. 007119

Grande | Cod. 007119_001

Prateleira Cinza Grey Shelf

Pequena | Cod. 007119_008

Grande | Cod. 007119_108

Dentel - Suporte Prateleira Shelf Holder

Branco | Cod. 004042_002

Preto | Cod. 004042_001

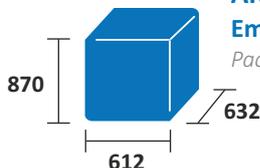
Kit Empilhamento Stacking Kit

Branco White | Cod. 129032_100

Inox | Cod. 129032_200

Embalagem Madeira

Wood Package



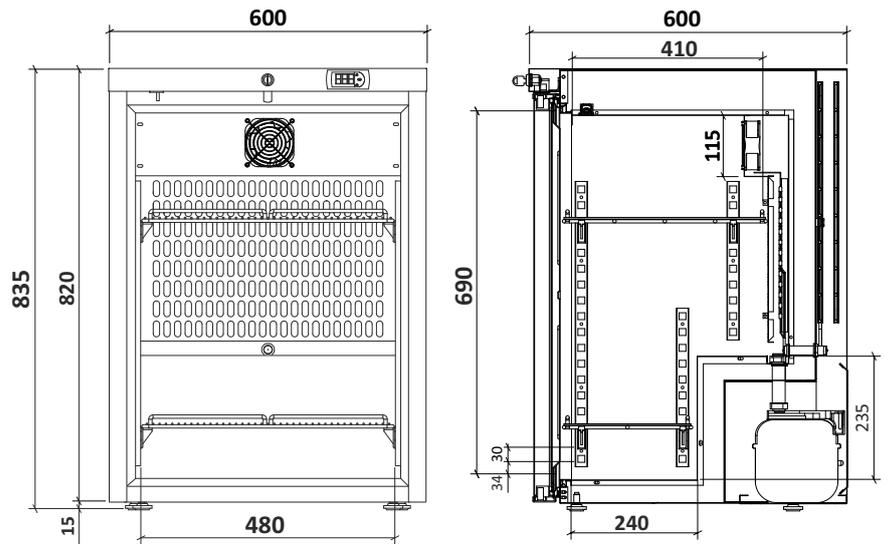
ARV 150 CS PO Embalagem (mm)

Package (mm)

Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152




+1°C

+8°C
Temperatura Ajustável
Temperature Settings



ARV 150 CS PO



ARV 150 CS TA PO

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

Série 150

Armário Refrigeração

Undercounter Cooler

Características Técnicas

ARV 150 CS PV | ARV 150 CS TA PV

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

Technical Features

ARV 150 CS PV | ARV 150 CS TA PV

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

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

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Branca White Shelf

Pequena | Cod. 007119

Grande | Cod. 007119_001

Prateleira Cinza Grey Shelf

Pequena | Cod. 007119_008

Grande | Cod. 007119_108

Dentel - Suporte Prateleira Shelf Holder

Branco | Cod. 004042_002

Preto | Cod. 004042_001

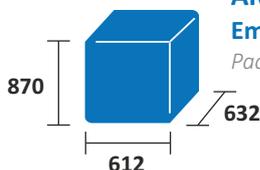
Kit Empilhamento Stacking Kit

Branco White | Cod. 129032_100

Inox | Cod. 129032_200

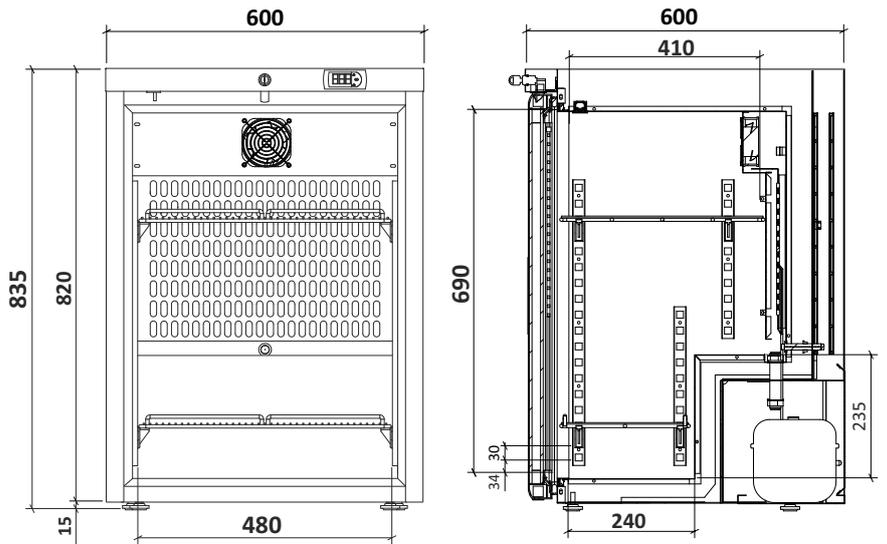
Embalagem Madeira

Wood Package



ARV 150 CS PV Embalagem (mm)

Package (mm)



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152


+1°C

+8°C
Temperatura Ajustável
Temperature Settings



ARV 150 CS PV



ARV 150 CS TA PV

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

Série 150

Armário Conservação de Congelados

Undercounter Freezer

Características Técnicas

ACE 150 CS PO | ACE 150 CS A PO

- Dimensões Interiores
ACE 150 | W460 x D410 x H680mm
- Interior Alumínio
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Frio Estático
- Descongelação Manual
- Prateleiras Amovíveis Aço Plástico
1 x (460x407mm) + 1 (460x240mm)
- Porta Reversível
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Pés Niveladores

Technical Features

ACE 150 CS PO | ACE 150 CS A PO

- Internal Dimension
ACE 150 | W460 x D410 x H680mm
- Inside Aluminum
- Outside Surface White Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- Removable Shelves in Plastic Steel
1 x (460x407mm) + 1 (460x240mm)
- Reversible Door
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Levelers

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

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Branca *White Shelf*

Pequena | Cod. 007120

Grande | Cod. 007120_001

Prateleira Cinza *Grey Shelf*

Pequena | Cod. 007120_008

Grande | Cod. 007120_108

Dentel - Suporte Prateleira *Shelf Holder*

Branco | Cod. 004042_002

Preto | Cod. 004042_001

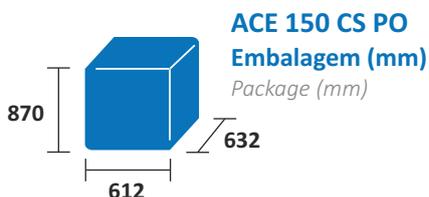
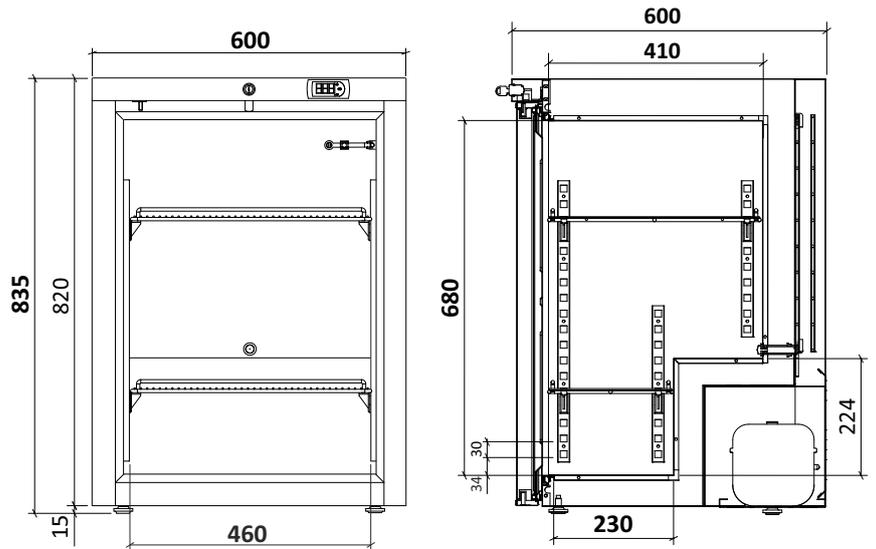
Kit Empilhamento *Stacking Kit*

Branco *White* | Cod. 129032_100

Inox | Cod. 129032_200

Embalagem Madeira

Wood Package



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

Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152

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



ACE 150 CS PO



ACE 150 CS A PO

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

Série 150

Armário Conservação de Congelados

Undercounter Freezer

Características Técnicas

ACE 150 CS PV | ACE 150 CS A PV

- Dimensões Internas
ACE 150 | W460 x D410 x H680mm
- Interior Alumínio
- Exterior Chapa Plástica (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED
- Frio Estático
- Descongelamento Manual
- Prateleiras Amovíveis Aço Plástico
1 x (460x407mm) + 2 (460x240mm)
- Porta Vidro Reversível (Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Pés Niveladores

Technical Features

ACE 150 CS PV | ACE 150 CS A PV

- Internal Dimension
ACE 150 | W460 x D410 x H680mm
- Inside Aluminum
- Outside Surface White Coated Steel | Inox AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting
- Static Cold
- Manual Defrost
- Removable Shelves in Plastic Steel
1 x (460x407mm) + 2 x (460x240mm)
- Reversible Glass Door (Under Request)
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Levelers

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

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Branca *White Shelf*

Pequena | Cod. 007120

Grande | Cod. 007120_001

Prateleira Cinza *Grey Shelf*

Pequena | Cod. 007120_008

Grande | Cod. 007120_108

Dentel - Suporte Prateleira *Shelf Holder*

Branco | Cod. 004042_002

Preto | Cod. 004042_001

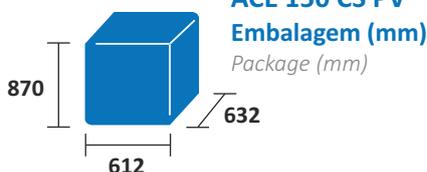
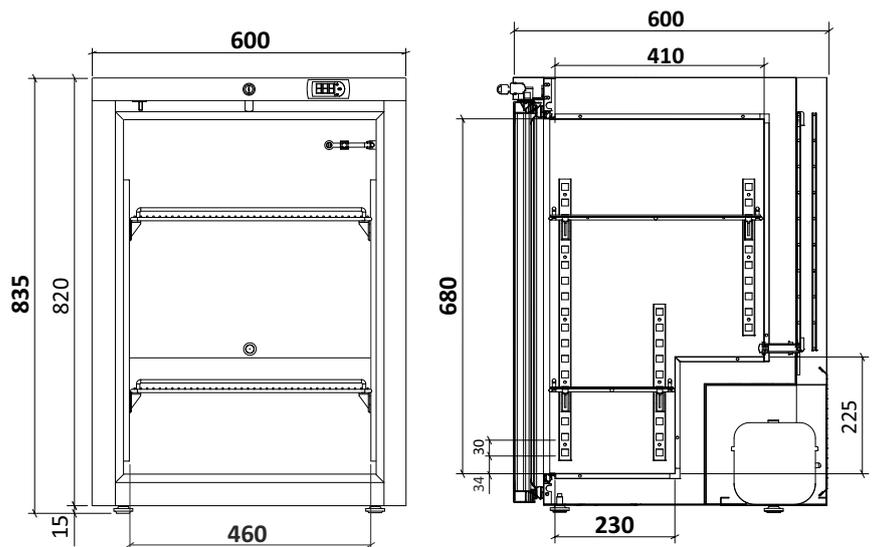
Kit Empilhamento *Stacking Kit*

Branco *White* | Cod. 129032_100

Inox | Cod. 129032_200

Embalagem Madeira

Wood Package



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

Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152


 -16°C

 -20°C
Temperatura Ajustável
Temperature Settings



ACE 150 CS PV



ACE 150 CS A PV

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

Série 430

Armário Refrigeração

Upright Cooler

Características Técnicas

ARV 430 CS PO | ARV 430 CS A PO

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

Technical Features

ARV 430 CS PO | ARV 430 CS A PO

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

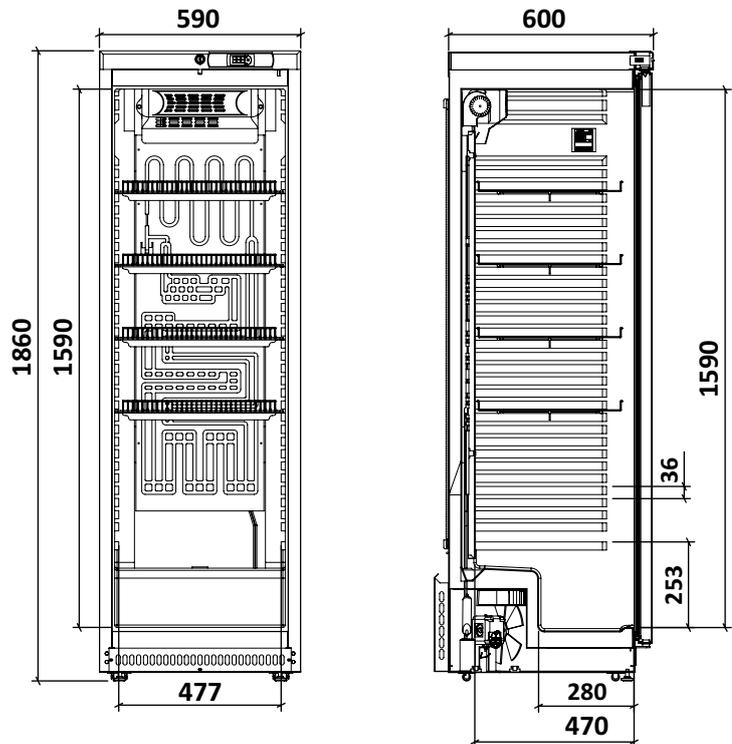
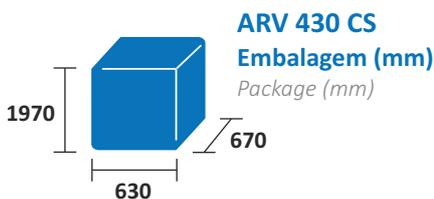
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801023_100	ARV 430 CS PO	590mm	645mm	1860mm	386 308	80 71	180W	230V - 50Hz	811 kwh/ano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

↪ Acessórios Accessories

Prateleira *Shelf*
Cod. 007010

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	63	27	57

Marecos


+1°C

+8°C
Temperatura Ajustável
Temperature Settings



ARV 430 CS PO



ARV 430 CS A PO

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

Softline | Série 430

Armário Refrigeração

Upright Cooler

Características Técnicas

ARV 400 SC PV Softline Digital | ARV 430 CS PV

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

Technical Features

ARV 400 SC PV Digital Softline | ARV 430 CS PV

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

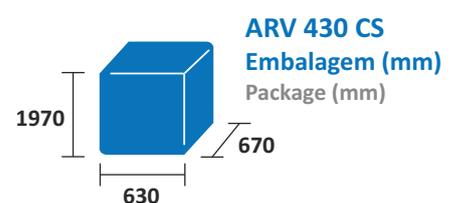
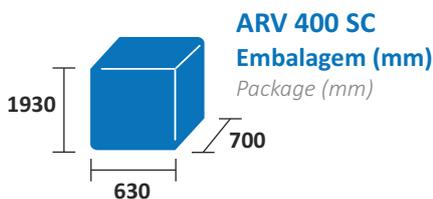
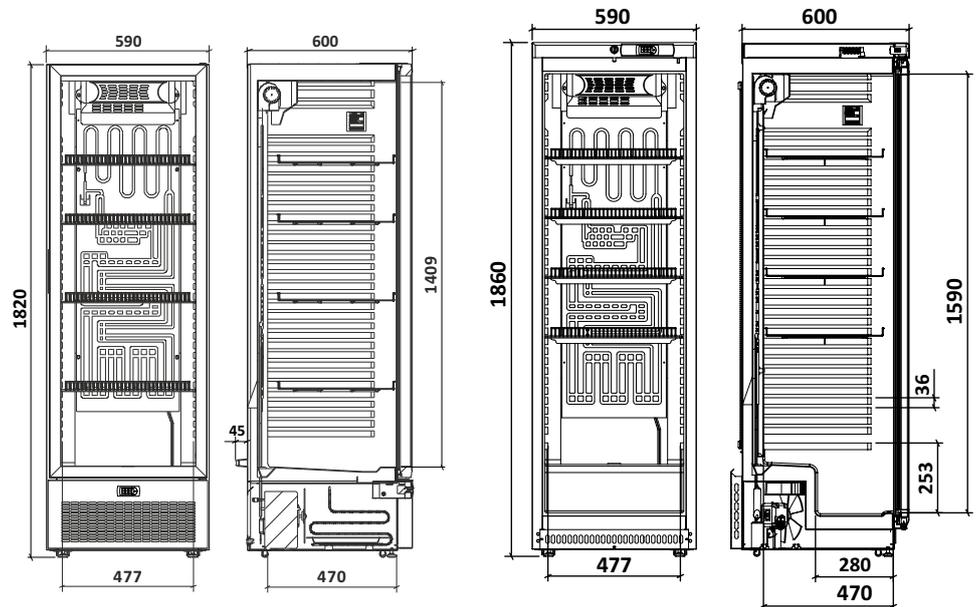
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800278_600	ARV 400 SC PV Softline DIG	590mm	645mm	1820mm	361 274	79 69	190W	230V - 50Hz	1181 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a
801022_100	ARV 430 CS PV	590mm	645mm	1860mm	386 308	95 84	170W	230V - 50Hz	777 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 600a

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Branca *White Shelf*
Cod. 007010

Porta Preços *Price Holder*
Cod. 016230_002

Embalagem Madeira
Wood Package
ARV 400
ARV 430



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	63	27	57

Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	63	27	57

Marecos



Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



ARV 400 | **ARV 430**

252 - 264 | **292 - 304**



480 - 504 | **536 - 560**



ARV 400 SC PV
Softline Digital



ARV 430 CS PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800278_600	ARV 400 SC PV Softline Digital	Skinplate	4	M2	B
801022_100	ARV 430 CS PV	Skinplate	4	M2	B

Série 430

Armário Refrigeração

Upright Cooler

Características Técnicas

ARV 430 CS A PV | ARV 430 CS PV BLACK

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

Technical Features

ARV 430 CS A PV | ARV 430 CS PV BLACK

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

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

→ Acessórios Accessories

Prateleira Branca *White Shelf*

Cod. 007010

Prateleira Preta *Black Shelf*

Cod. 007010_006

Porta Preços *Price Holder*

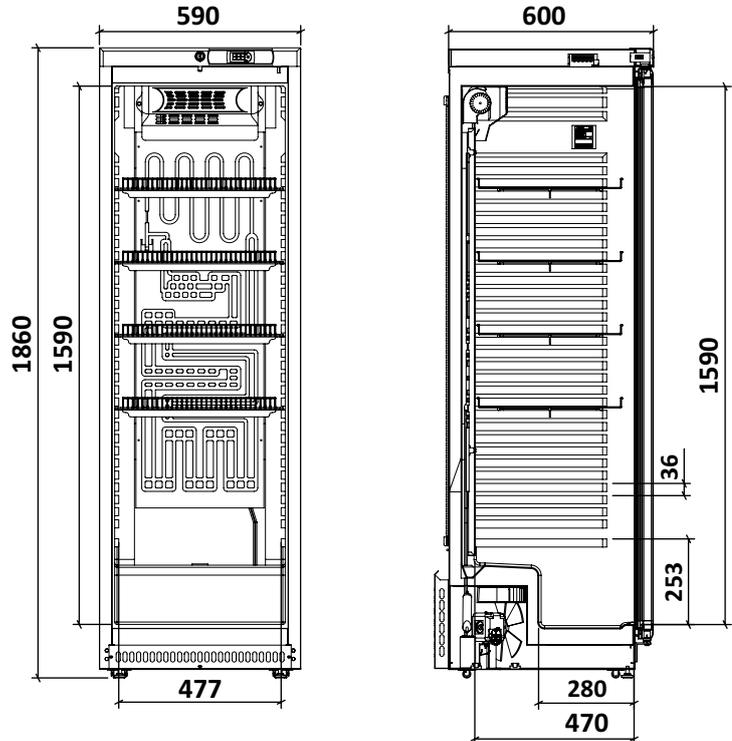
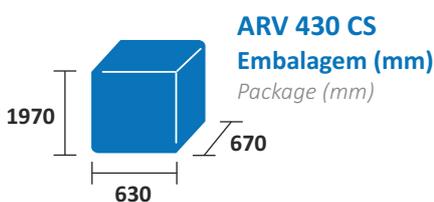
Cod. 016230_002

Kit Pés Inox *Inox Feet Kit*

Cod. 129004_3

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57

Marecos


+1°C

+8°C
Temperatura Ajustável
Temperature Settings



ARV 430 CS A PV



ARV 430 CS PV Black

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

Série 430

Armário Refrigeração

Upright Cooler | Subzero

Características Técnicas

ARV 430 CN PV | ARV 430 CN SF PV

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

Technical Features

ARV 430 CN PV | ARV 430 CN SF PV

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801031	ARV 430 CN PV	590mm	650mm	2005mm	386 308	96 85	200W	230V - 50Hz	1130 kwh/ano kwh/year	5	Analogico	R 600a
801032	ARV 430 CN SF PV	590mm	650mm	2005mm	386 286	97 87	190W	230V - 50Hz	717 kwh/ano kwh/year	5	Digital	R 290

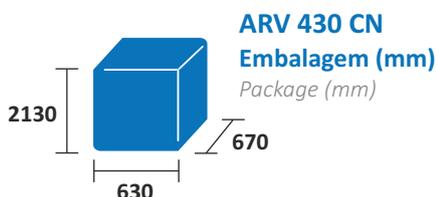
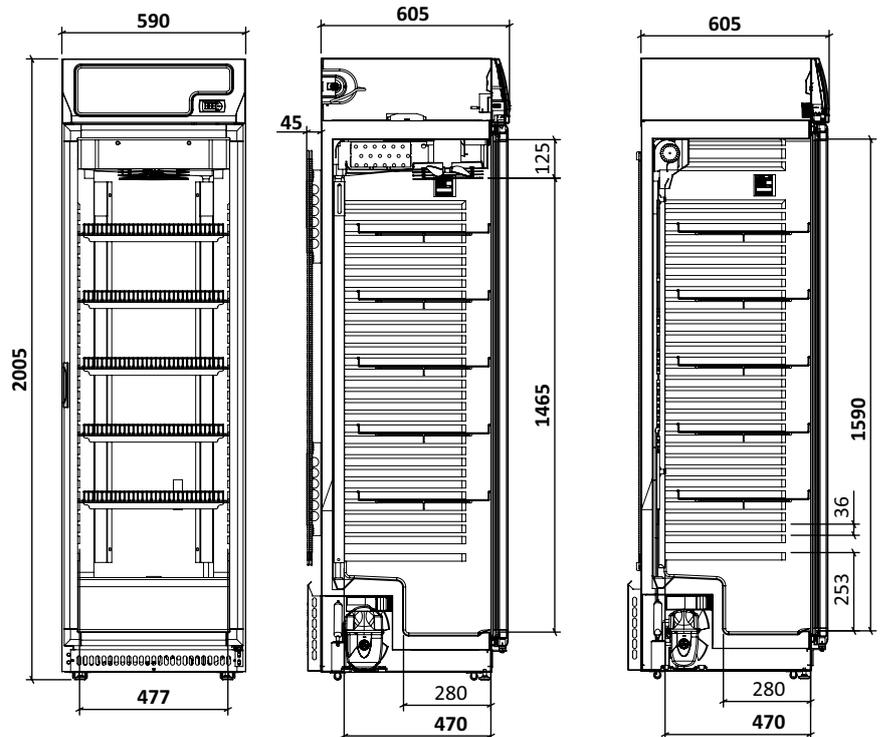
↳ Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock
Cod. 129027

Prateleira Shelf
Cod. 007010

Porta Preços Price Holder
Cod. 016230_002

**Embalagem Madeira
Wood Package**



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57

Marecos


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

Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



ARV 430

292 - 304



536 - 560

ARV 430 SF

240 - 254

434 - 456



ARV 430 CN PV



ARV 430 CN SF PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801031	ARV 430 CN PV	Skinplate	4	M2	B
801032	ARV 430 CN SF PV	Skinplate	4	K3	D

Série 430

Armário Conservação de Congelados

Upright Freezer

Características Técnicas

ACE 430 CS PO | ACE 430 CS A PO

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

Technical Features

ACE 430 CS PO | ACE 430 CS A PO

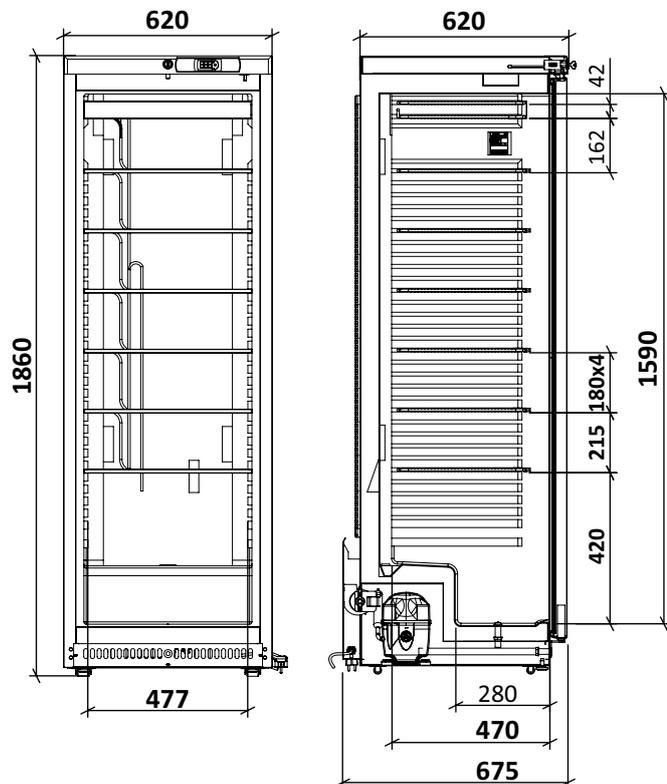
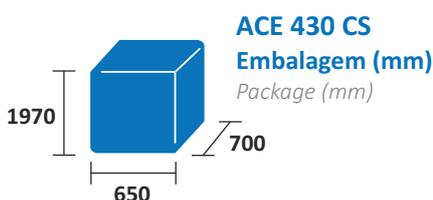
- Internal Dimension
ACE 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves
6 x (493x380mm)
- Solid Door
- Reversible Door
- Self Closing Door
- Locker Included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

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

↳ Acessórios Accessories

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

Embalagem Madeira
Seaworthy Package



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
57	24	51

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



ACE 430 CS PO



ACE 430 CS A PO

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

Série 430

Armário Conservação de Congelados

Upright Freezer

Características Técnicas

ACE 430 CS PV | ACE 430 CS A PV

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

Technical Features

ACE 430 CS PV | ACE 430 CS A PV

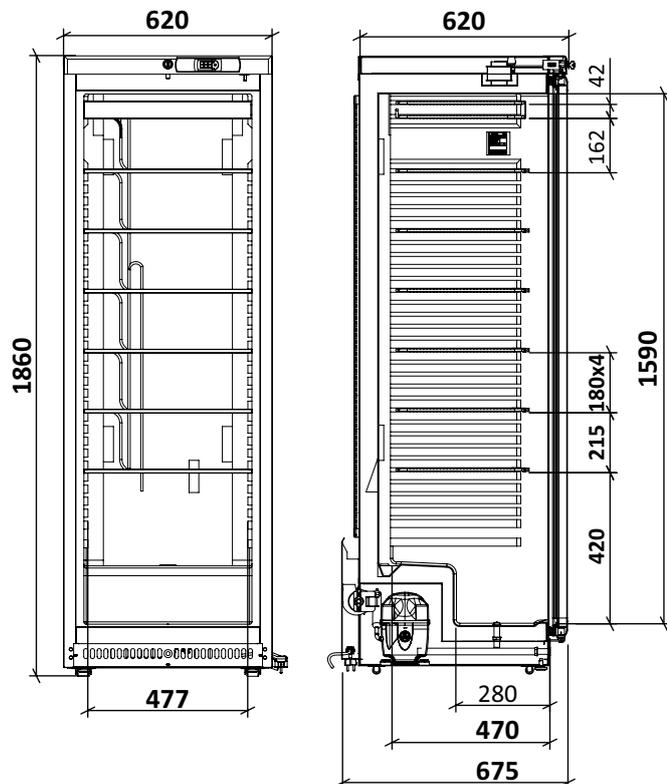
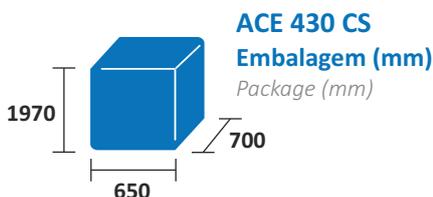
- Internal Dimension
- ACE 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves
- 6 x (493x380mm)
- Glass Door | PVC Frame
- Reversible Door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

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

Accessories

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
57	24	51

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



ACE 430 CS PV



ACE 430 CS A PV

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

Série 600

Armário Refrigeração AP 600 | GN 2/1

Upright Cooler AP 600 | GN 2/1

Características Técnicas

AP 600 PO | APA 600 PO

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

Technical Features

AP 600 PO | APA 600 PO

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

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

↪ Acessórios *Accessories*

Prateleira Shelf

Cod. 007042

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

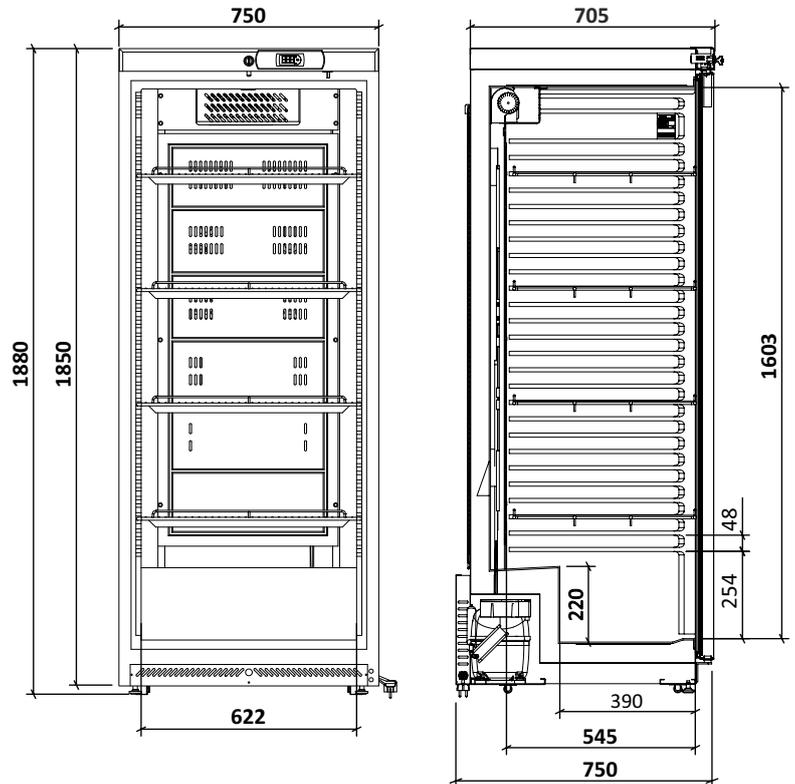
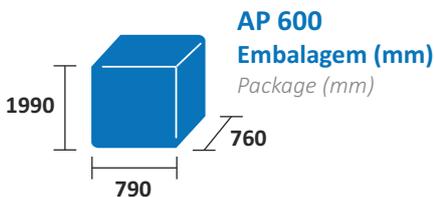
Cod. 129001

Kit Pés Inox *Inox Feet Kit*

Cod. 129004_3

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45


+1°C

+8°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



AP 600 PO



APA 600 PO

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

Série 600

Armário Refrigeração AP 600 | GN 2/1

Upright Cooler AP 600 | GN 2/1

Características Técnicas

AP 600 PV | APA 600 PV

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

Technical Features

AP 600 PV | APA 600 PV

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

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

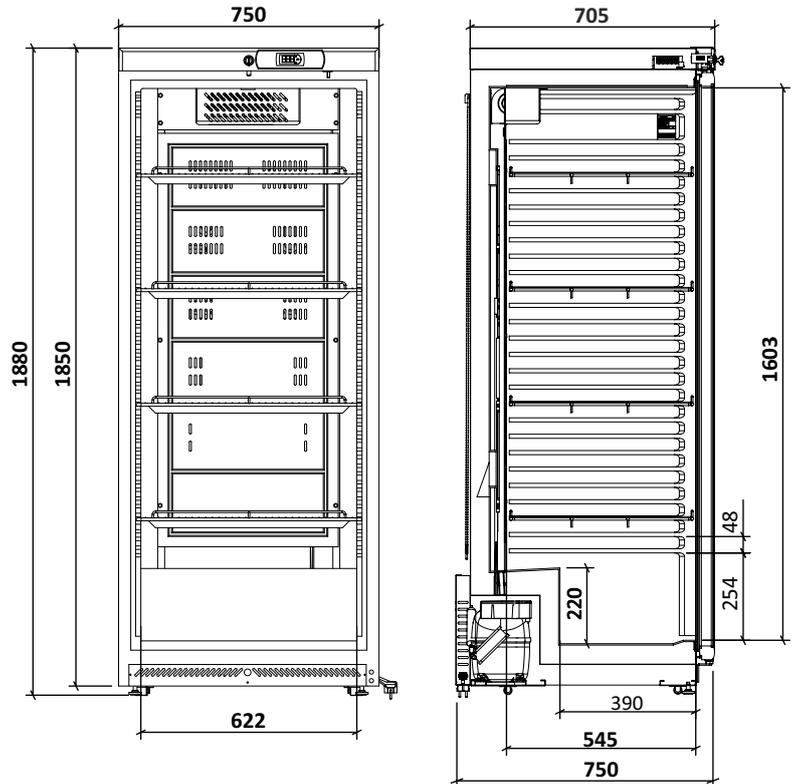
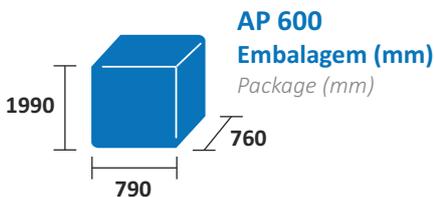
↪ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf
Cod. 007042

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

Kit Pés Inox Inox Feet Kit
Cod. 129004_3

Embalagem Madeira
Wood Package



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


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



AP 600 PV



APA 600 PV

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

Série 600

Armário Conservação de Congelados AP 600 | GN 2/1

Upright Freezer AP 600 | GN 2/1

Características Técnicas

AP 600 N PO | APA 600 N PO

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

Technical Features

AP 600 N PO | APA 600 N PO

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

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

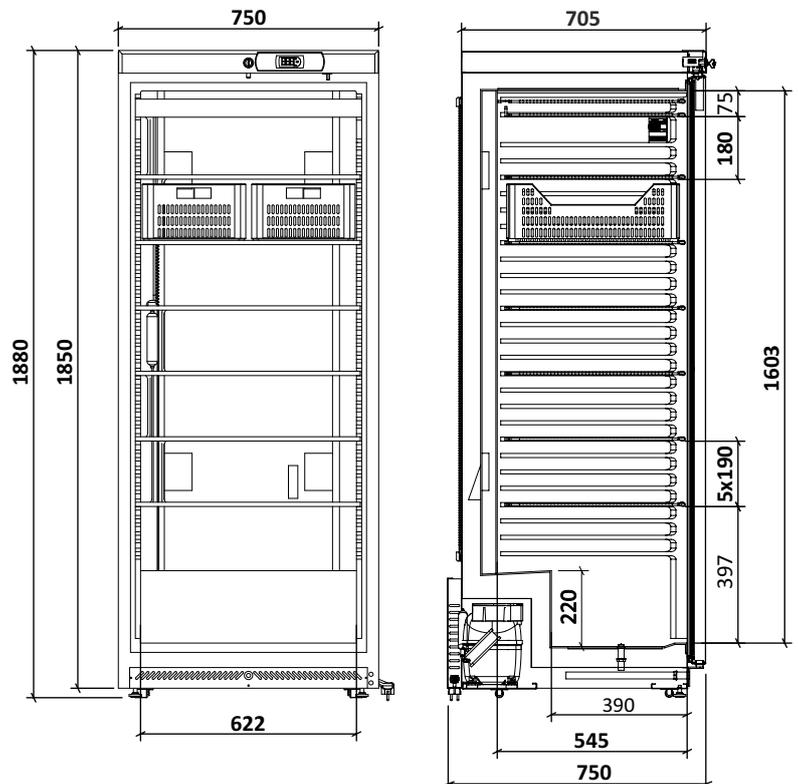
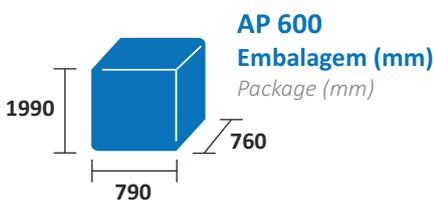
↪ Acessórios Accessories

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

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

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

Embalagem Madeira
Wood Package



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

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



AP 600 N PO



APA 600 N PO

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

Série 600

Armário Conservação de Congelados AP 600 | GN 2/1

Upright Freezer AP 600 | GN 2/1

Características Técnicas

AP 600 N PV | APA 600 N PV

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

Technical Features

AP 600 N PV | APA 600 N PV

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

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

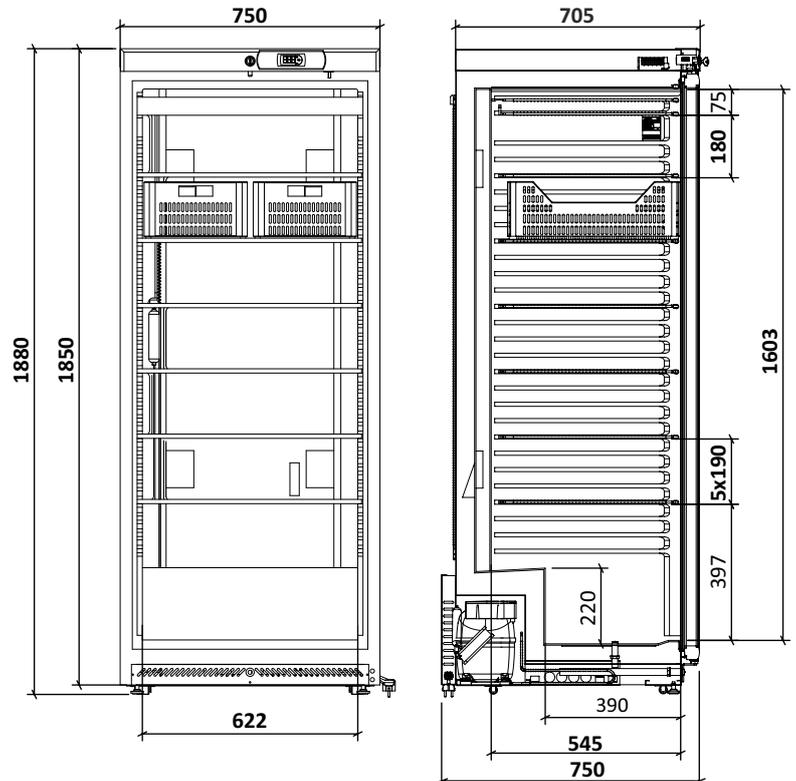
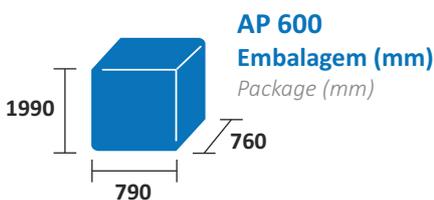
↪ Acessórios Accessories

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

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

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

Embalagem Madeira
Wood Package



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

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



AP 600 N PV



APA 600 N PV

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

Série 500

Armário Refrigeração MM5 | GN 2/1 + 600x400

Upright Cooler MM5 | GN 2/1 + 600x400

Características Técnicas

MM 5 PO | MM 5 A PO

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

Technical Features

MM 5 | MM 5 A PO

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

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

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

Prateleira Shelf

Cod. 007042

Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004_3

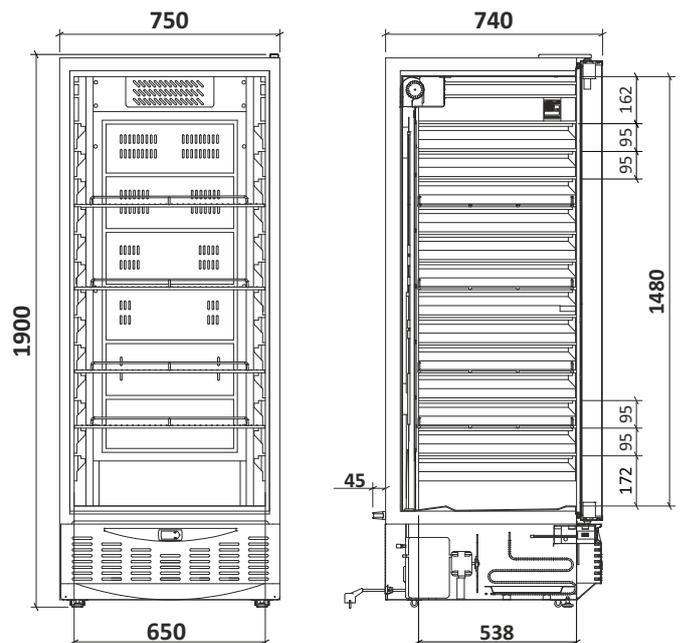
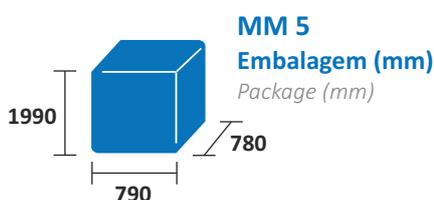
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45

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



MM 5 PO



MM 5 A PO

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

Série 500

Armário Refrigeração MM5 | GN 2/1 + 600x400

Upright Cooler MM5 | GN 2/1 + 600x400

Características Técnicas

MM 5 PV | MM 5 A PV

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

Technical Features

MM 5 PV | MM 5 A PV

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

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

Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

Prateleira Shelf

Cod. 007042

Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004_3

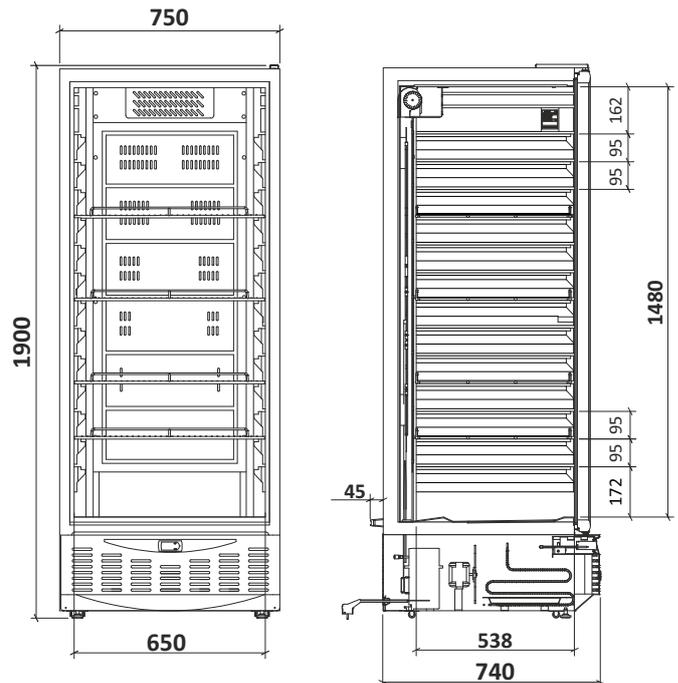
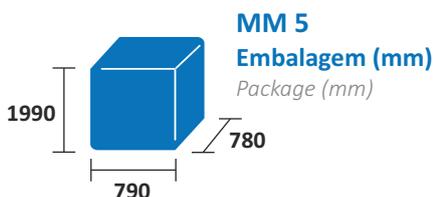
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45


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



MM 5 PV



MM 5 A PV

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

Série 500

Armário Conservação de Congelados MM5

Upright Freezer MM5

Características Técnicas

MM 5 N PO | MM 5 A N PO

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

Technical Features

MM 5 N PO | MM 5 A N PO

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

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

 Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

Cesto Basket

(W600 x D400 x H130mm)

Cod. 003044_001

Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004_3

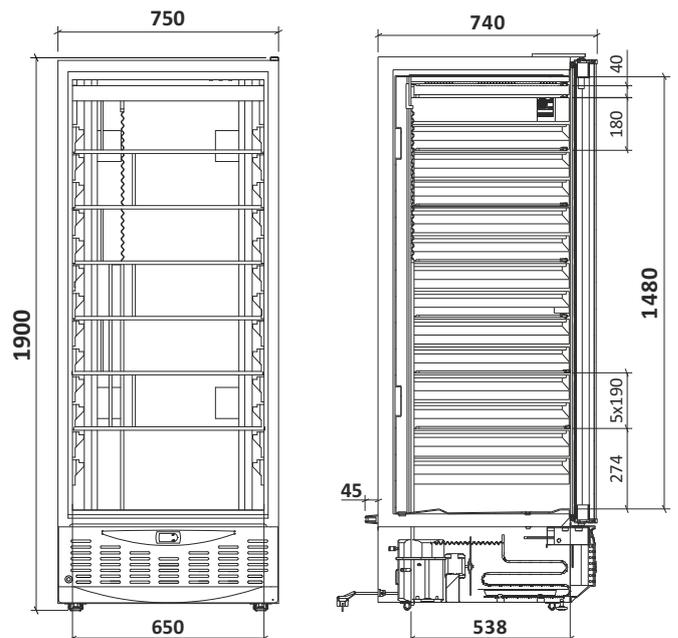
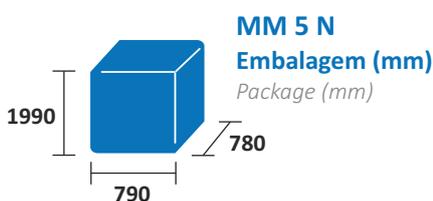
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45

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



MM 5 N PO



MM 5 A N PO

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

Série 500

Armário Conservação de Congelados MM5

Upright Freezer MM5

Características Técnicas

MM 5 N PV | MM 5 A N PV

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

Technical Features

MM 5 N PV | MM 5 A N PV

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

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

↪ Acessórios Accessories

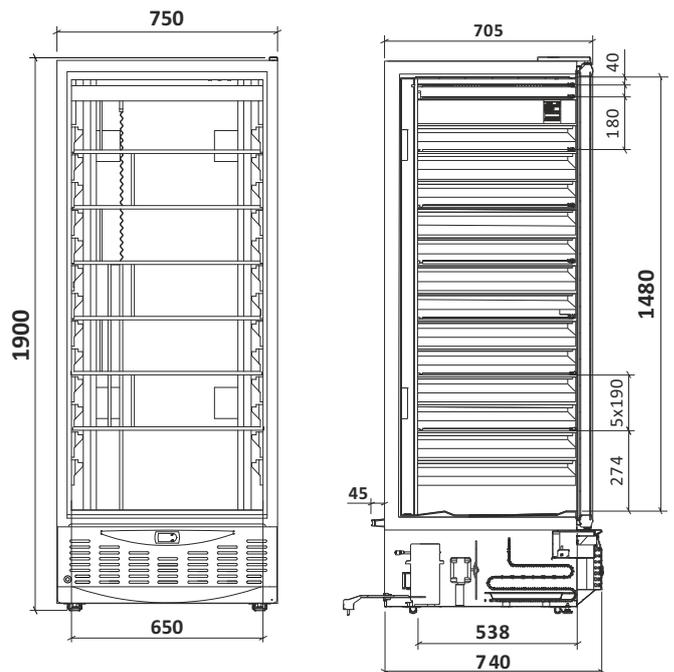
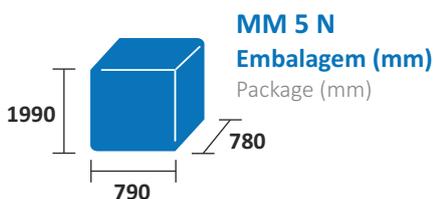
Kit Fechadura *Lock*
Cod. 129027

Cesto *Basket*
(W600 x D400 x H130mm)
Cod. 003044_001

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

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

Embalagem Madeira
Wood Package



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

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



MM 5 N PV



MM 5 A N PV

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

Série 500

Armário Refrigeração ATP 500 | 600x400

Upright Cooler ATP 500 | 600x400

Características Técnicas

ATP 500 PO | ATP 500 A PO

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

Technical Features

ATP 500 PO | ATP 500 A PO

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

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

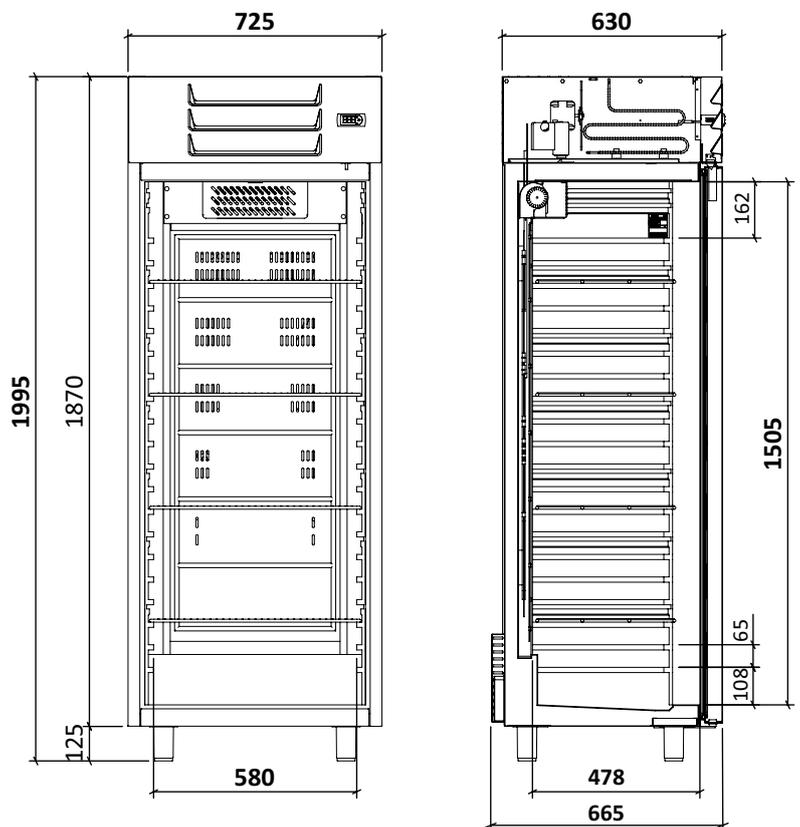
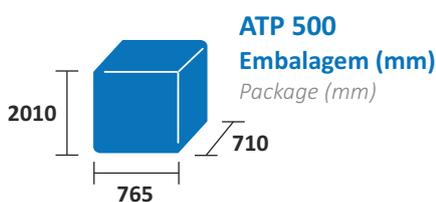
↪ Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock
Cod. 129027

Prateleira Shelf
Cod. 007015_100

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
57	24	48


+1°C

+8°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ATP 500 PO



ATP 500 A PO

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

Série 500

Armário Conservação de Congelados ATP 500 | 600x400

Upright Freezer ATP 500 | 600x400

Características Técnicas

ATP 500 N PO | ATP 500 A N PO

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

Technical Features

ATP 500 N PO | ATP 500 A N PO

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

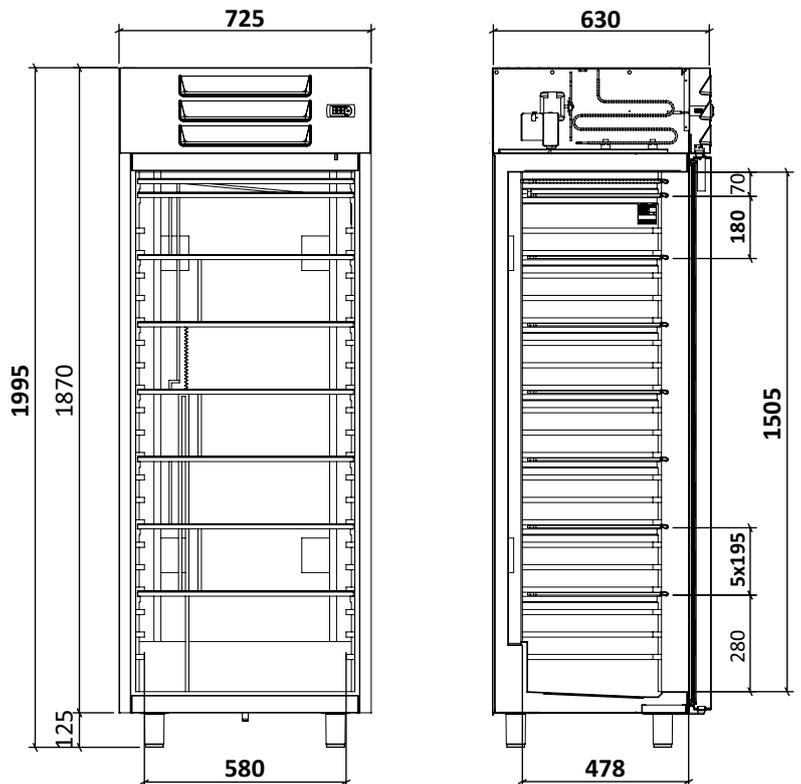
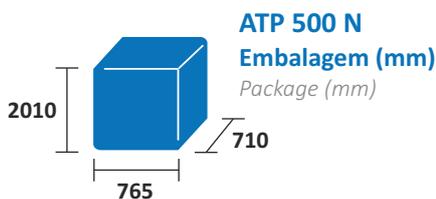
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800212_300	ATP 500 N PO	725mm	630mm	1995mm	488 338	103 89	320W	230V - 50Hz	2135 kwh/ano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

↪ Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock
Cod. 129027

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	57	24	48

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



ATP 500 N PO



ATP 500 A N PO

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

Série 600

Armário Refrigeração ATG 600 | GN 2/1

Upright Cooler ATG 600 | GN 2/1

Características Técnicas

ATG 600 PO | ATG 600 A PO

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

Technical Features

ATG 600 PO | ATG 600 A PO

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

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Volume Lt <i>Volume</i>	Peso Kg <i>Weight</i>	Potência <i>Power</i>	Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	Consumo <i>Consumption</i>	Prateleiras <i>Shelves</i>	Termostato <i>Thermostat</i>	Gás <i>Gas</i>
800200_300	ATG 600 PO	750mm	750mm	1995mm	544 476	106 95	180W	230V - 50Hz	668 kwh/ano <i>kwh/year</i>	4	Digital	R 600a
800203_700	ATG 600 A PO	750mm	750mm	1995mm	544 476	112 98	180W	230V - 50Hz	668 kwh/ano <i>kwh/year</i>	4	Digital	R 600a

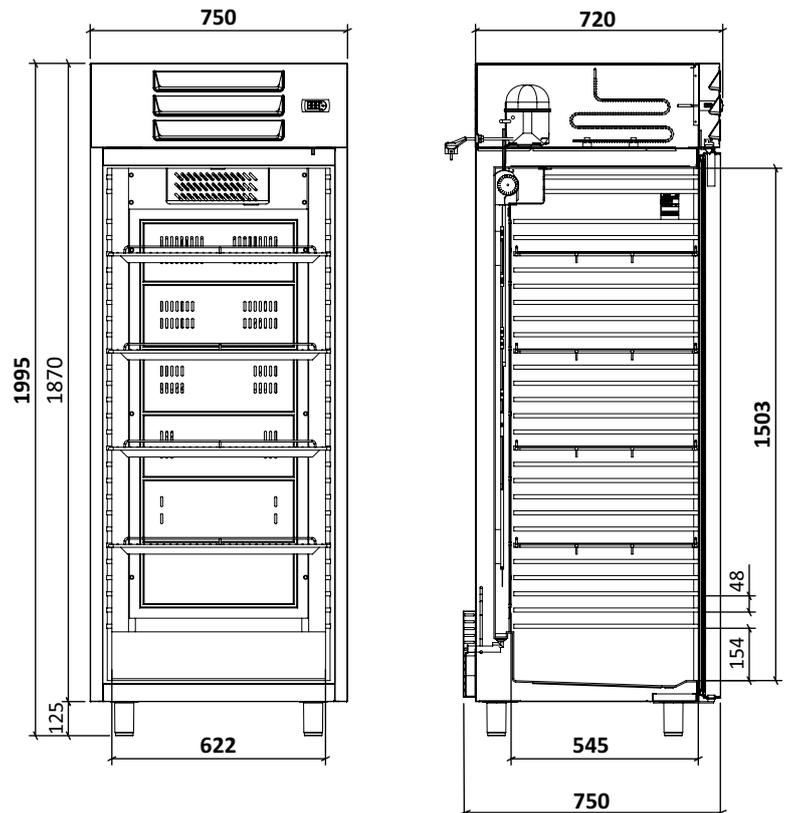
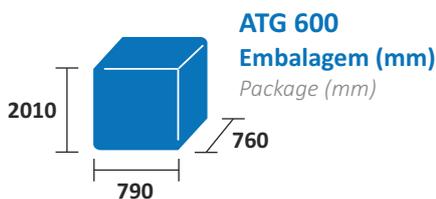
↪ Acessórios *Accessories*

Kit Fechadura *Lock*
Cod. 129027

Prateleira *Shelf*
Cod. 007042

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

**Embalagem Madeira
*Wood Package***



Capacidade Carga (unid) <i>Load capacity (unit)</i>	TIR	20"	40"
	51	21	45


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



ATG 600 PO



ATG 600 A PO

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

Série 600

Armário Refrigeração ATG 600 | GN 2/1

Upright Cooler ATG 600 | GN 2/1

Características Técnicas

ATG 600 PV | ATG 600 A PV

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

Technical Features

ATG 600 PV | ATG 600 A PV

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

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

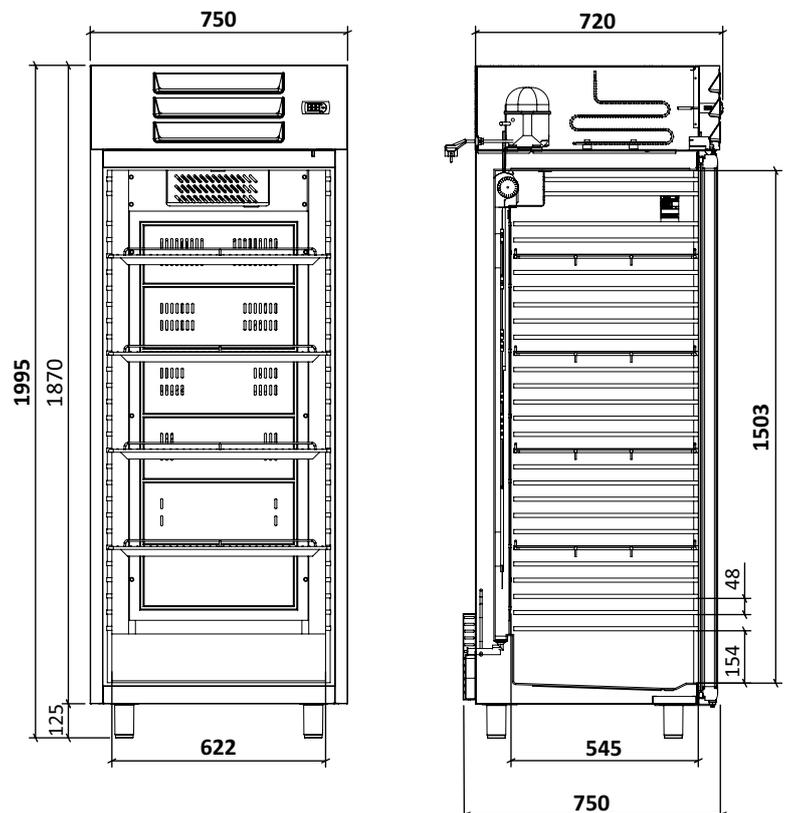
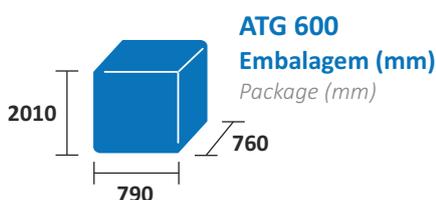
↪ Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock
Cod. 129027

Prateleira Shelf
Cod. 007042

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

Embalagem Madeira
Wood Package



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


+1°C

+8°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



ATG 600 PV



ATG 600 A PV

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

Série 600

Armário Conservação de Congelados ATG 600 | GN 2/1

Upright Freezer ATG 600 | GN 2/1

Características Técnicas

ATG 600 N PO | ATG 600 A N PO

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

Technical Features

ATG 600 N PO | ATG 600 A N PO

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

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

↪ Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

Cesto (W500 x D300 x H170mm) Basket

Cod. 003044

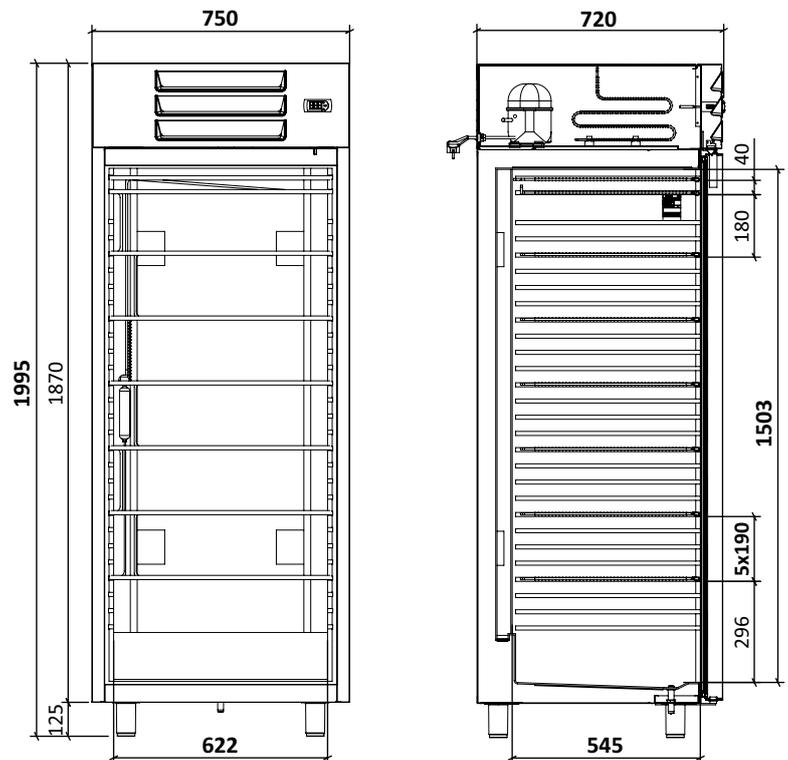
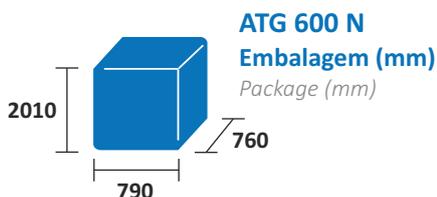
Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
51	21	45

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



ATG 600 N PO



ATG 600 A N PO

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

Série 800

Armário Refrigeração Duplo

Upright Double Door Cooler

Características Técnicas

ARV 800 CS PV | ARV 800 CN PV

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

Technical Features

ARV 800 CS PV | ARV 800 CN PV

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800672_500	ARV 800 CS PV	1180mm	645mm	1980mm	765 585	184 162	240W	230V - 50Hz	1389 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800638_400	ARV 800 CN PV	1180mm	645mm	2090mm	765 585	186 164	255W	230V - 50Hz	1460 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

↪ Acessórios Accessories

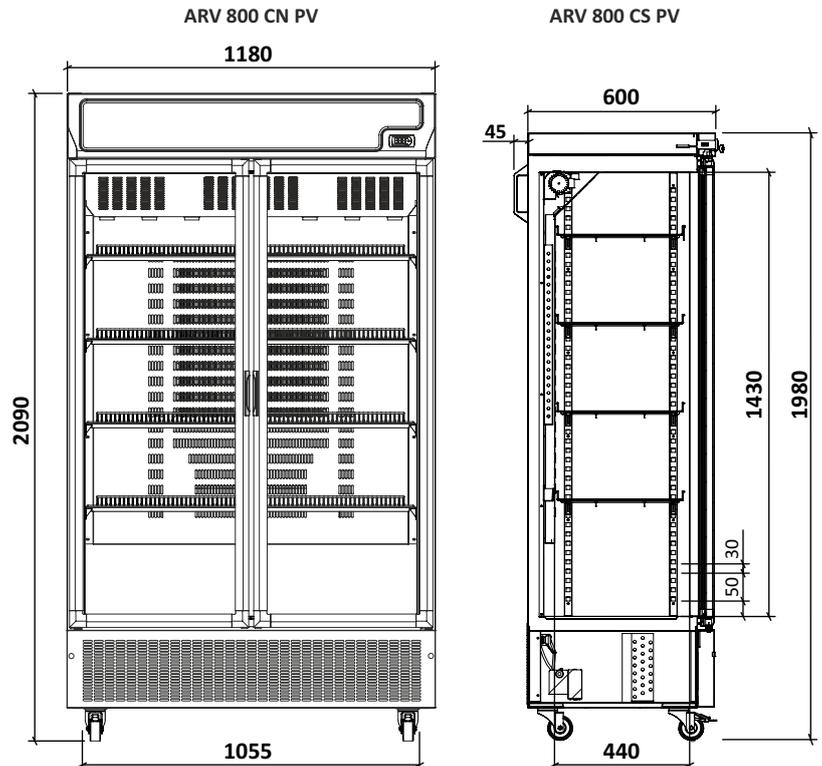
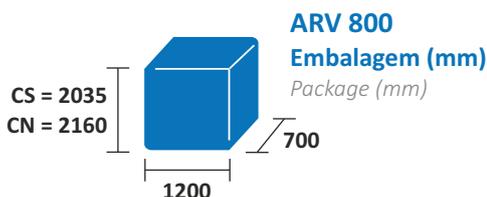
Prateleira Branca *White Shelf*
Cod. 007011

Dentel - Suporte Prateleira *Shelf Holder*
Cod. 004042_002

Kit Iluminação Led por Porta
Led Lighting Kit by Door
Cod. 129013

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

Embalagem Madeira
Wood Package

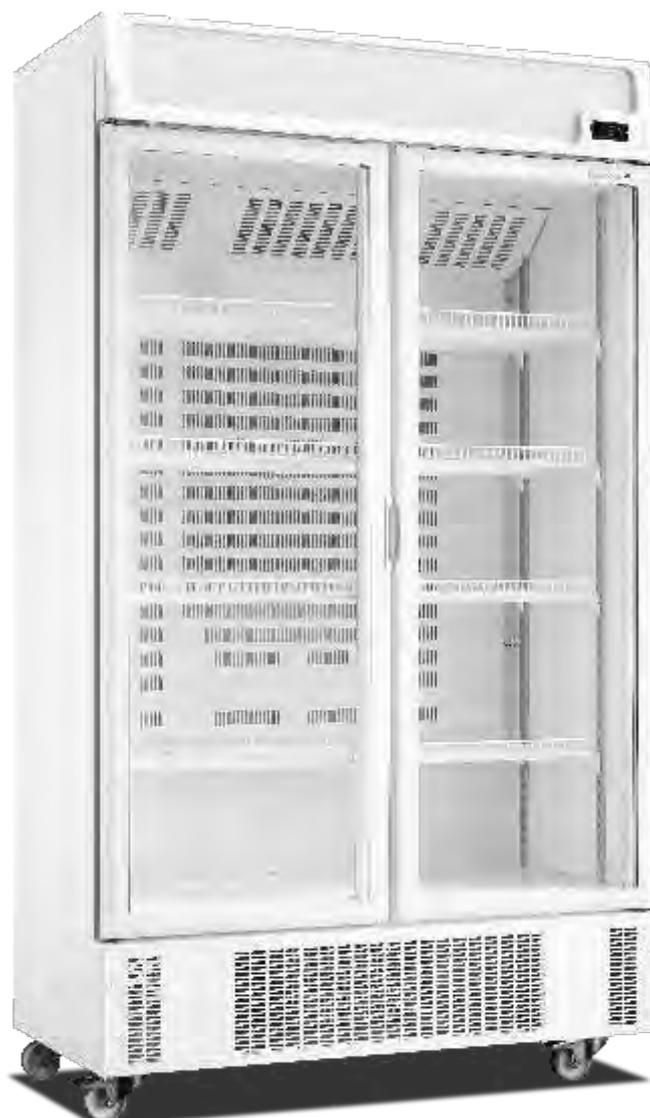


Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	38	12	27


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



ARV 800 CS PV



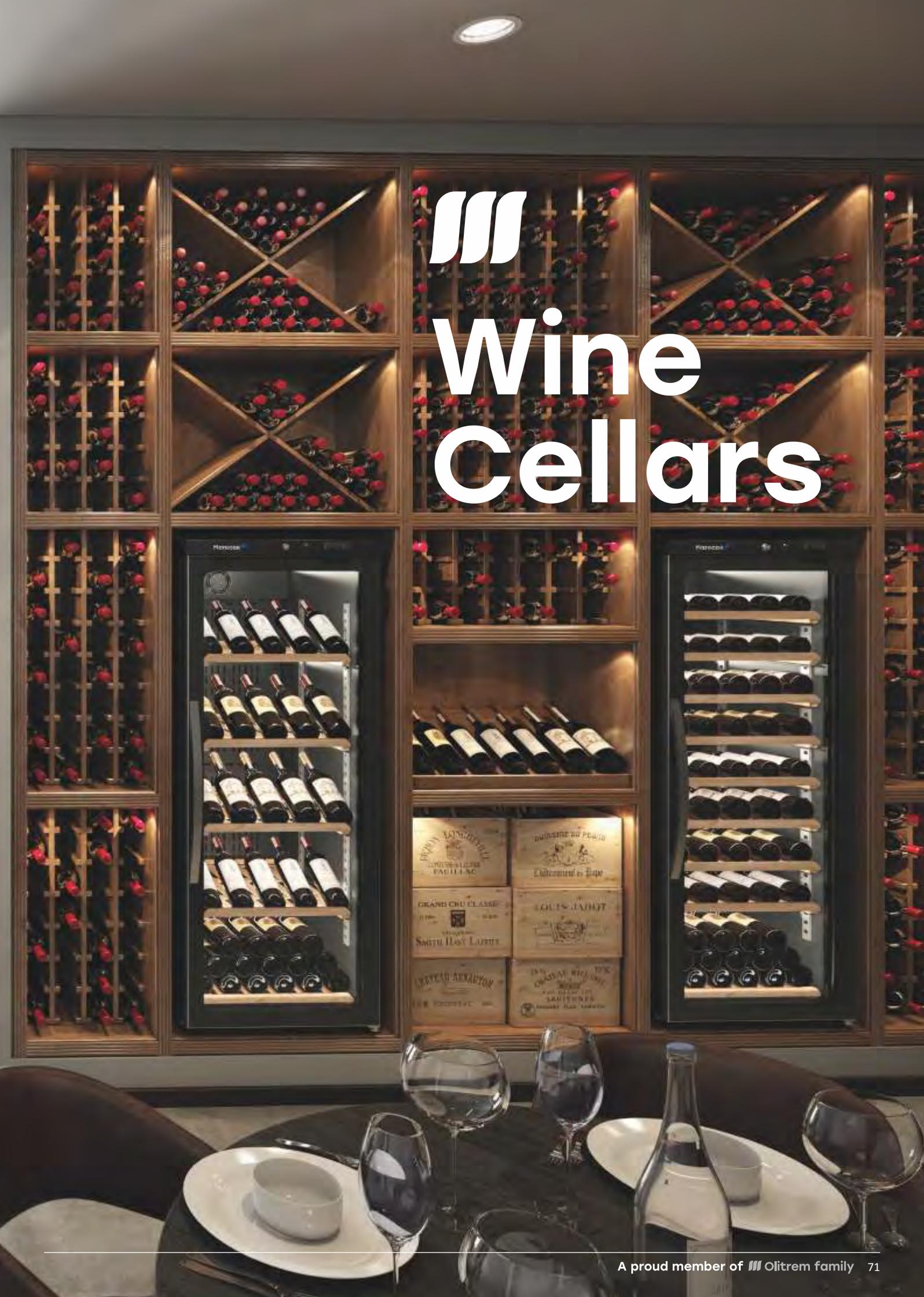
ARV 800 CN PV

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





Wine Cellars





Wine Cellars

CAVES DE VINHO

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

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

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

Disponíveis na versão de uma e duas temperaturas, trabalham numa gama entre os +5°C a +20°C. As prateleiras de correr em madeira natural são uma solução versátil para maximização de capacidade e facilidade de encontrar as garrafas no equipamento.

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

WINE CELLARS

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

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

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

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

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

01 Porta Proteção Anti-UV
Door with UV Protection

02 Iluminação Led âmbar
Amber Led Lighting

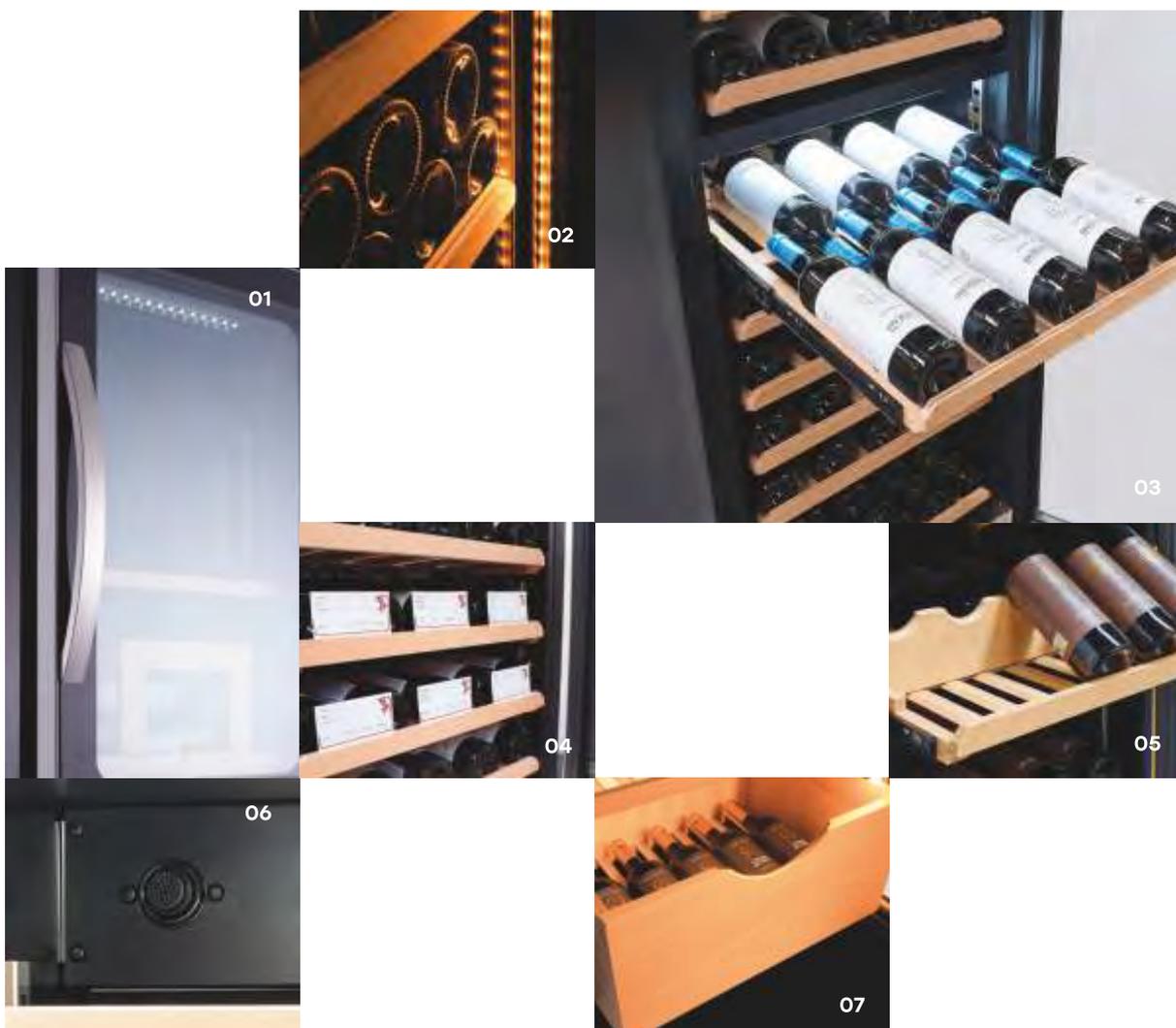
03 Prateleira de Correr CV 350 / CV 450
Sliding Shelves on CV 350 / CV 450

04 Pack 10 Cartões Identificativos
Pack 10 Identification Cards

05 Acessório para Inclinarr Garrafas
Accessory to Tilt Bottles

06 Filtro de Carvão Ativo
Active Charcoal Filter

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



Termostatos Controllers



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

Aplicações disponíveis para sistemas IOS e ANDROID para interação com o termostato da cave de vinho, através de Bluetooth ou NFC. Desta forma tem acesso ao seu dispositivo móvel ao estado de preservação dos seu vinhos, bem como alarmes configuráveis em caso de desvios.

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



APPLICA

Para Suporte Técnico:

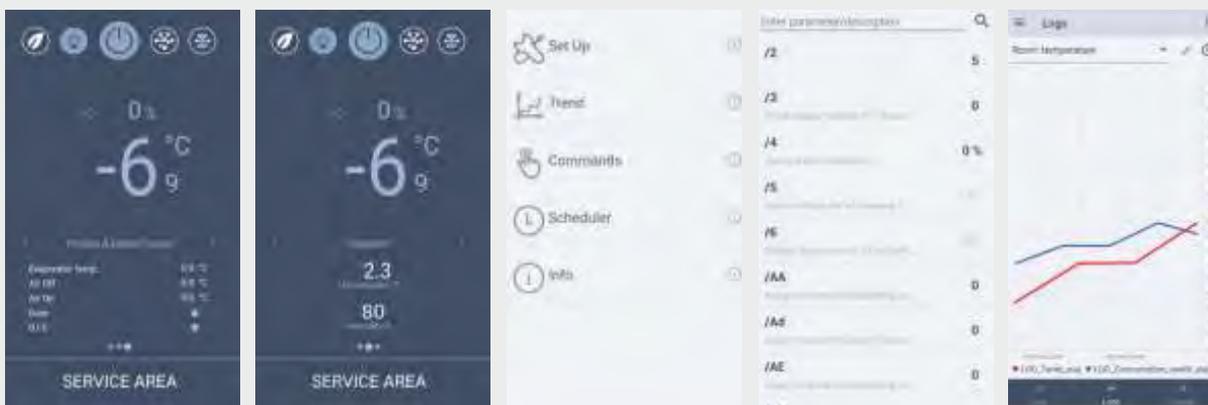
As empresas de serviços não precisam usar o termostato fisicamente para interagir com o equipamento, necessitando apenas de um smartphone.

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

For Technical Support:

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

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



CONTROLLA

Para Utilizador Final:

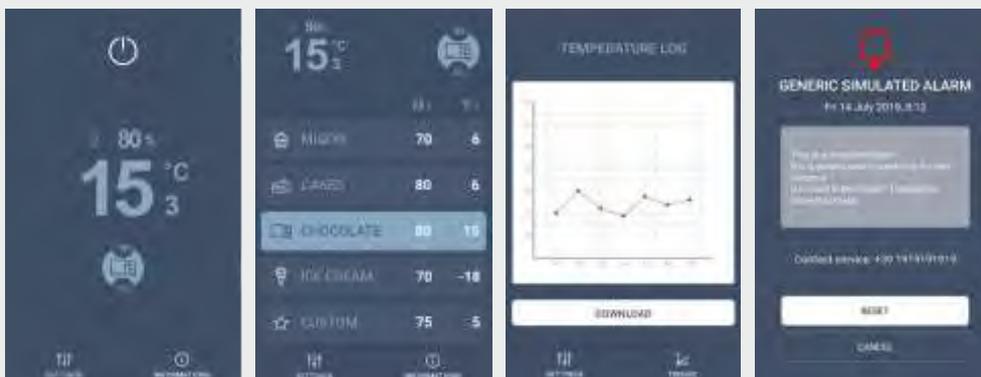
App dedicada ao utilizador final para conexão em tempo real, local ou remotamente, ao equipamento. Tudo sob controle com a interface APP mais simples.

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

For End User:

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

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



Exclusive Line Caves de Vinho Wine Cellar

Características Técnicas CV 150 PV Exclusive

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

Technical Features CV 150 PV Exclusive

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
800928_400	CV 150 PV Exclusive	600mm	600(+40)mm	835mm	27 Garrafas Bottles	55 52	96W	230V - 50Hz	361 kwh/ano kwh/year	3 + 1 Cesto	< 45 dB	R 600a

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Madeira + Corrediças CV 150

Wood Shelf + Sliders

Cod. 129040_1

Cesto Madeira

Wood Basket

Cod. 003358

Pack 10 Cartões Identificativos

Pack 10 Identification Cards

Cod. 129041

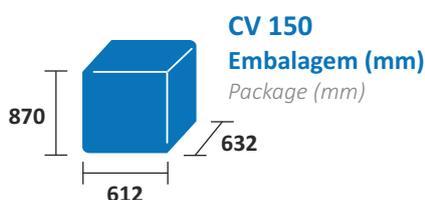
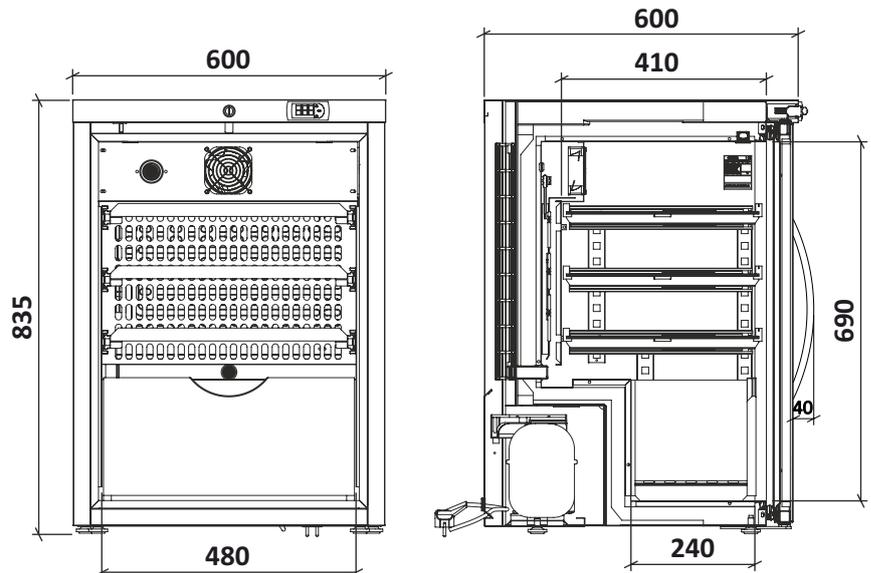
Filtro de Carvão Ativo

Active Charcoal Filter

Cod. 129042

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152

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



CV 150 PV EXCLUSIVE

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

Exclusive Line

Caves de Vinho

Wine Cellar

1 e 2 Temperaturas
1 and 2 Temperatures

Características Técnicas

CV 350 PV Exclusive | CV 350 PV 2T Exclusive

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

Technical Features

CV 350 PV Exclusive | CV 350 PV 2T Exclusive

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
801038_100	CV 350 PV Exclusive	600mm	700(+40)mm	1510mm	131 Garrafas Bottles	103 93	160W	230V - 50Hz	899 kwh/ano kwh/year	5 + 1	< 50 dB	R 600a
800935_200	CV 350 PV 2T Exclusive	600mm	700(+40)mm	1510mm	125 Garrafas Bottles	108 98	120W	230V - 50Hz	800 kwh/ano kwh/year	5 + 1	< 50 dB	R 600a

➔ Acessórios Accessories

Cesto Madeira

Wood Basket

Cod. 003358_100

Kit Gaveta Madeira + Corrediças

Wood Drawer Kit + Sliders

Cod. 129040_2

Prateleira Madeira Pequena

Small Wood Shelf

Cod. 007125_300

Prateleira Madeira Grande + Corrediças

Large Wood Shelf + Sliders

Cod. 129040

Acessório p/ Inclin. Garrafas

Accessory for Tilting Bottles

Cod. 003357

Filtro de Carvão Ativo

Active Charcoal Filter

Cod. 129042

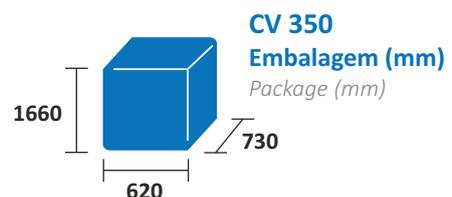
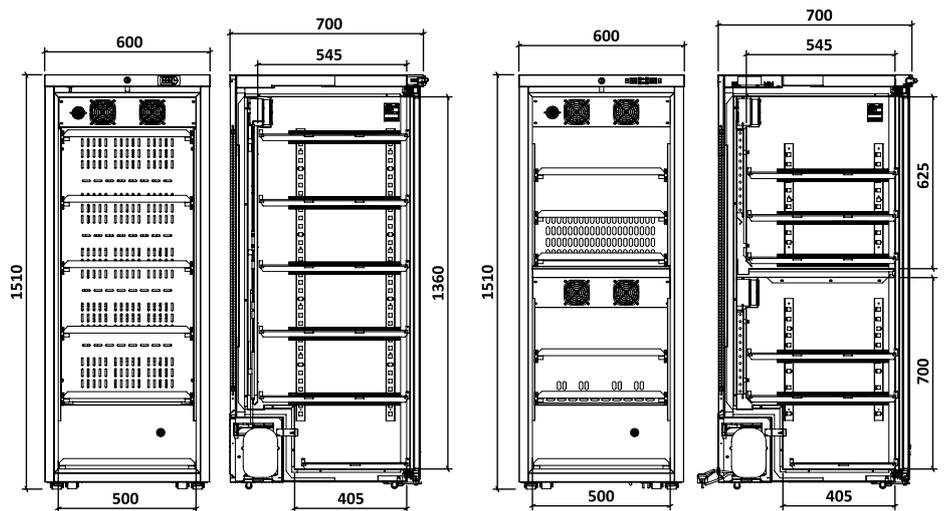
Pack 10 Cartões Identificativos

Pack 10 Identification Cards

Cod. 129041

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
63	27	57

Marecos


+5°C

+20°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings



**CV 350 PV
EXCLUSIVE**



**CV 350 PV 2T
EXCLUSIVE**

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

Exclusive Line

Caves de Vinho

Wine Cellar

1 e 2 Temperaturas

1 and 2 Temperatures

Características Técnicas

CV 450 PV Exclusive | CV 450 PV 2T Exclusive

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

Technical Features

CV 450 PV Exclusive | CV 450 PV 2T Exclusive

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
801040_100	CV 450 PV Exclusive	600mm	700(+40)mm	1865mm	168 Garrafas Bottles	108 97	170W	230V - 50Hz	950 kwh/ano kwh/year	6 + 1	< 50 dB	R 600a
800934_500	CV 450 PV 2T Exclusive	600mm	700(+40)mm	1865mm	169 Garrafas Bottles	121 110	130W	230V - 50Hz	869 kwh/ano kwh/year	9 + 1	< 50 dB	R 600a

Accessories

Cesto Madeira

Wood Basket

Cod. 003358_100

Kit Gaveta Madeira + Corrediças

Wood Drawer Kit + Sliders

Cod. 129040_2

Prateleira Madeira Pequena

Small Wood Shelf

Cod. 007125_300

Prateleira Madeira Grande + Corrediças

Large Wood Shelf + Sliders

Cod. 129040

Acessório p/ Inclin. Garrafas

Accessory for Tilting Bottles

Cod. 003357

Filtro de Carvão Ativo

Active Charcoal Filter

Cod. 129042

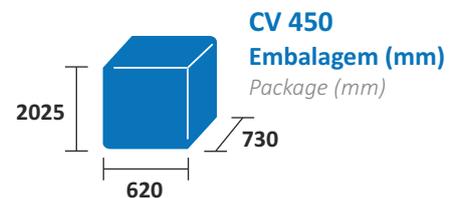
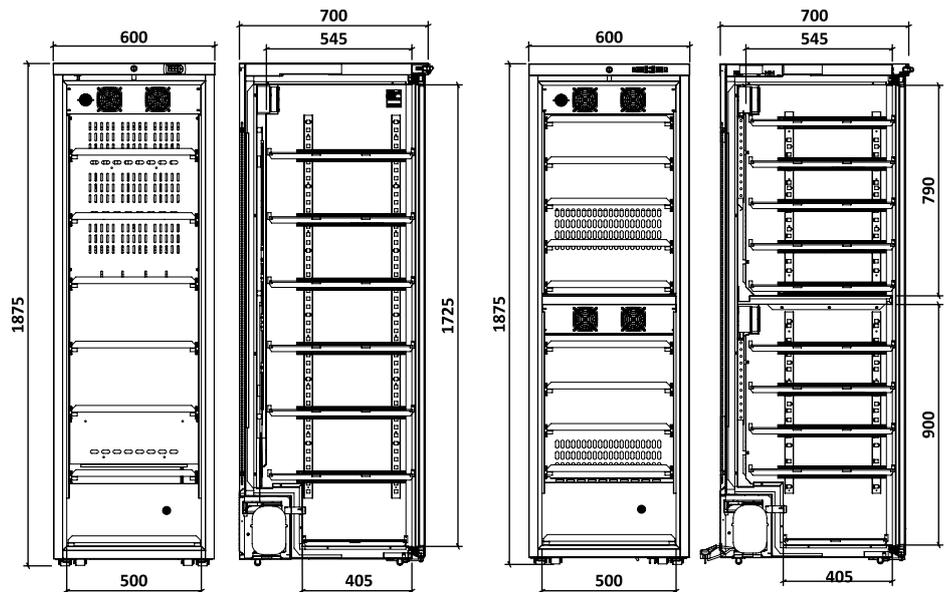
Pack 10 Cartões Identificativos

Pack 10 Identification Cards

Cod. 129041

Embalagem Madeira

Wood Package



CV 450
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

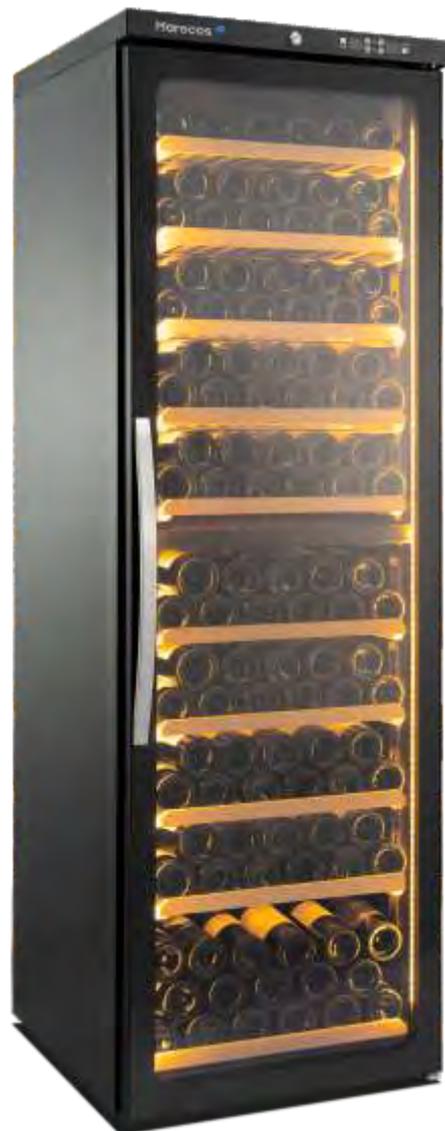
TIR	20"	40"
63	27	57

Marecos

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



**CV 450 PV
EXCLUSIVE**



**CV 450 PV 2T
EXCLUSIVE**

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

Service Line

Caves de Vinho

Wine Cooler

Características Técnicas

CV 150 PV | CV 800 PV

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

Technical Features

CV 150 PV | CV 800 PV

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

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

↪ Acessórios Accessories

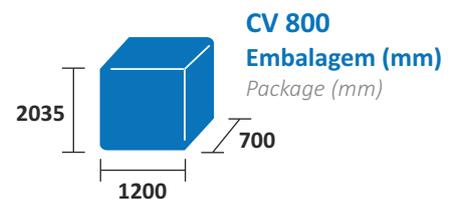
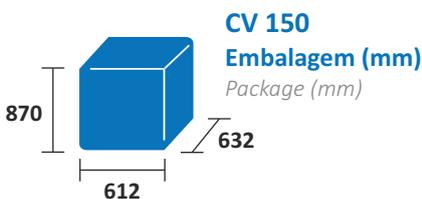
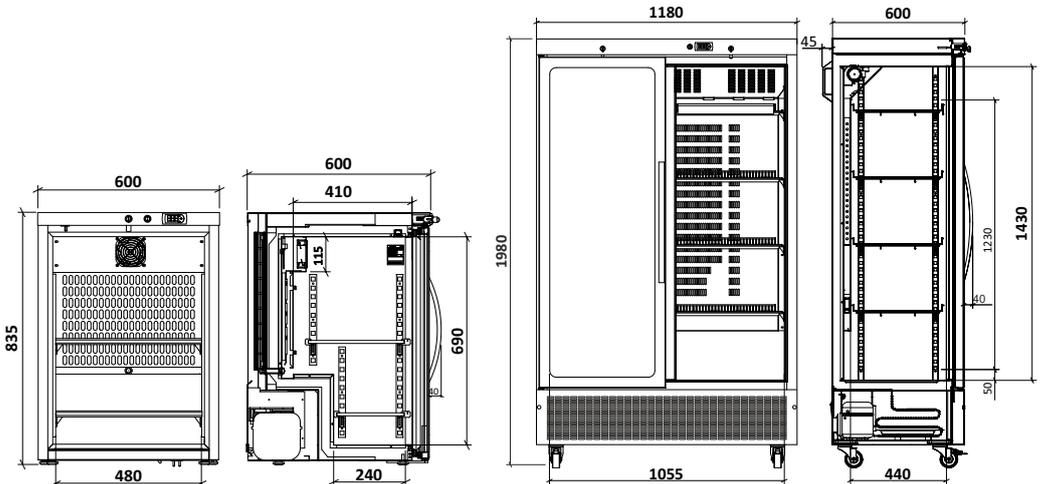
Prateleira Pequena CV 150
Small Shelf
Cod. 007126_100

Prateleira Grande CV 150
Large Shelf
Cod. 007126

Prateleira CV800 Shelf
Cod. 007011_006

Dentel - Suporte Prateleira
Shelf Holder
Cod. 004042_001

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	168	72	152

Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	38	12	27

Marecos

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



CV 150 PV



CV 800 CS PV

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

Service Line

Caves de Vinho

Wine Cooler

Características Técnicas

CV 430 PO | CV 430 PV

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

Technical Features

CV 430 PO | CV 430 PV

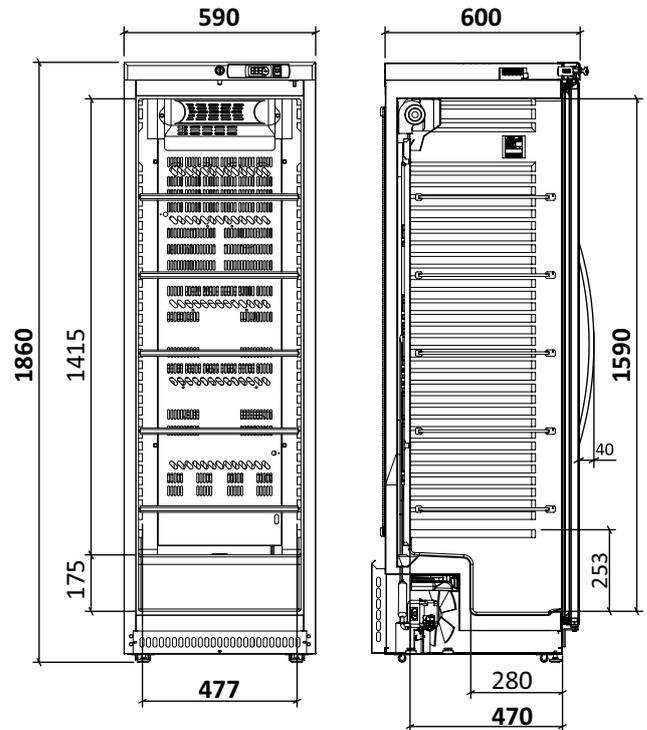
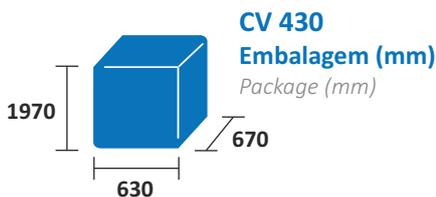
- Internal Dimension
W477 x D470 x H1590mm
- Inside Surface in Black PS
- Outside Surface Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Ventilated Cold with Automatic Defrost
- Removable Wood Shelves
5 x (494x430mm)
- Reversible Door
- CV 430 | LED Lighting
- Locker Included
- 4 Rollers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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
801060	CV 430 PO	590mm	645(+40)mm	1860mm	112 Garrafas Bottles	80 71	150W	230V - 50Hz	657 kwh/ano kwh/year	5	< 65 dB	R 600a
801039	CV 430 PV	590mm	645(+40)mm	1860mm	112 Garrafas Bottles	88 77	200W	230V - 50Hz	609 kwh/ano kwh/year	5	< 65 dB	R 600a

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Madeira
Wood Shelf
Cod. 007046

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	63	27	57

Marecos


+1°C

+20°C
Temperatura Ajustável
Temperature Settings



CV 430 PO



CV 430 PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801060	CV 430 PO	4	M1	D
801039	CV 430 PV	4	H1	B

Service Line

Caves de Vinho

Wine Cooler

Características Técnicas

CV 600 PO | CV 600 PV

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

Technical Features

CV 600 PO | CV 600 PV

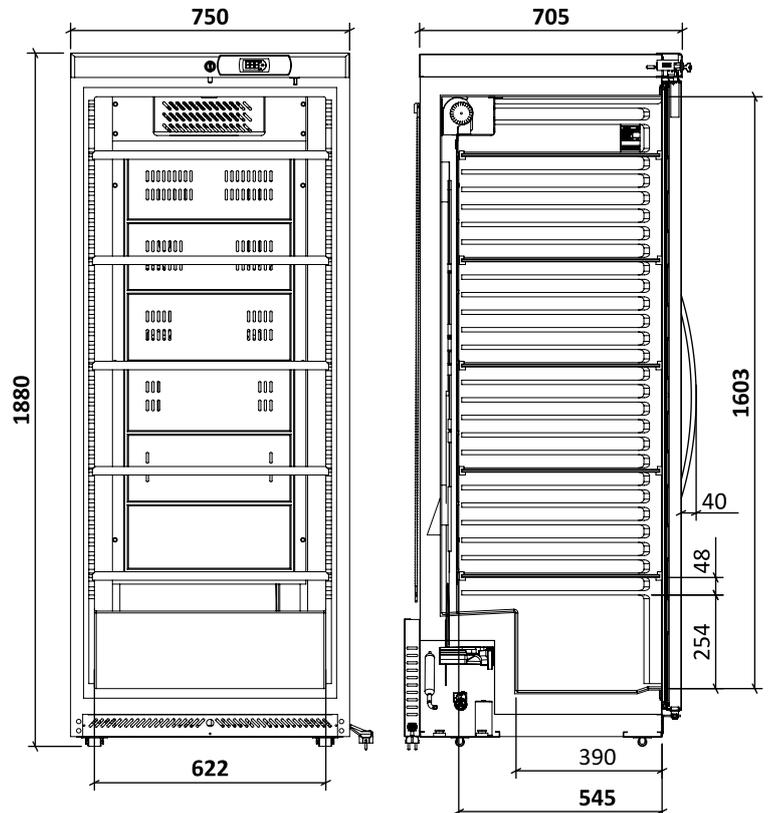
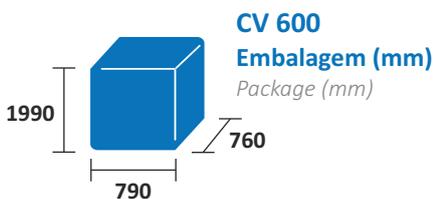
- Internal Dimension
W622 x D545 x H1603mm
- Inside Surface in Black PS
- Outside Surface Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Ventilated Cold with Automatic Defrost
- Removable Shelves Wood
5 x (655x544mm)
- Reversible Door
- CV 600 PV | LED Lighting
- Locker Included
- 4 Rollers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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Capacidade Capacity	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Nível Ruído Noise Level	Gás Gas
801066	CV 600 PO	750mm	750(+40)mm	1880mm	219 Garrafas Bottles	98 91	280W	230V - 50Hz	757 kwh/ano kwh/year	5	< 65 dB	R 600a
801093	CV 600 PV	750mm	750(+40)mm	1880mm	219 Garrafas Bottles	116 102	220W	230V - 50Hz	702 kwh/ano kwh/year	5	< 65 dB	R 600a

➔ Acessórios Accessories

Prateleira Madeira
Wood Shelf
Cod. 007134

Embalagem Madeira
Wood Package



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

Marecos

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



CV 600 PO



CV 600 PV

Código Code	Modelo Model	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
801066	CV 600 PO	4	M1	D
801093	CV 600 PV	4	H1	B





Backbar Coolers



Backbar Coolers

FRIGOBARES

Equipamento desenvolvido como retaguarda de bar, permitindo levar 3 garrafas de 33cl em altura. Com diversas aplicações, este equipamento pode trabalhar encastrado, servindo também como elemento decorativo do bar.

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

BACKBAR COOLERS

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

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

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

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

02 Motor Extraível
Extractable Motor

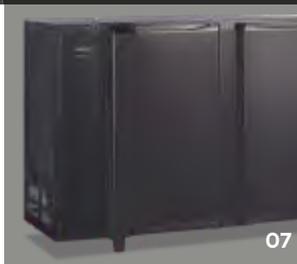
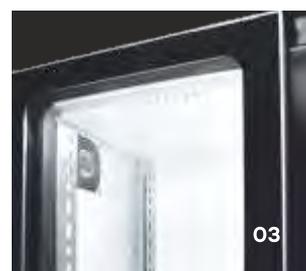
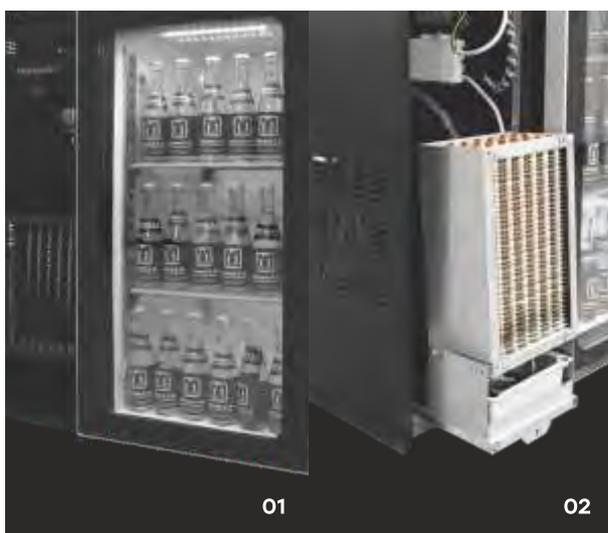
03 Iluminação Led
Led lighting

04 Porta vidro pintado
Painted glass door

05 Termostato Digital
Digital controller

06 3 Kits diferentes de gavetas
3 different drawers kits

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



2 Portas | 2 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PO | FGB APO

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

Technical Features

FGB PO | FGB APO

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Consumo Consumption	Portas Doors	Gás Gas
800990_200	FGB 240/125 PO	1255mm	565mm	890/905mm	312 204	86 74	230W	1619 kwh/ano kwh/year	2 PO	R 290
800991_300	FGB 251/145 PO	1455mm	565mm	890/905mm	380 261	97 83	230W	1629 kwh/ano kwh/year	2 PO	R 290
800992_200	FGB 240/125 APO	1255mm	565mm	890/905mm	312 204	91 79	230W	1619 kwh/ano kwh/year	2 PO	R 290
800993_200	FGB 251/145 APO	1455mm	565mm	890/905mm	380 261	102 88	230W	1629 kwh/ano kwh/year	2 PO	R 290

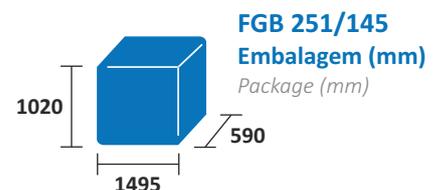
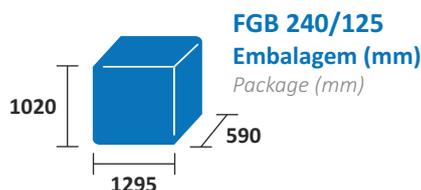
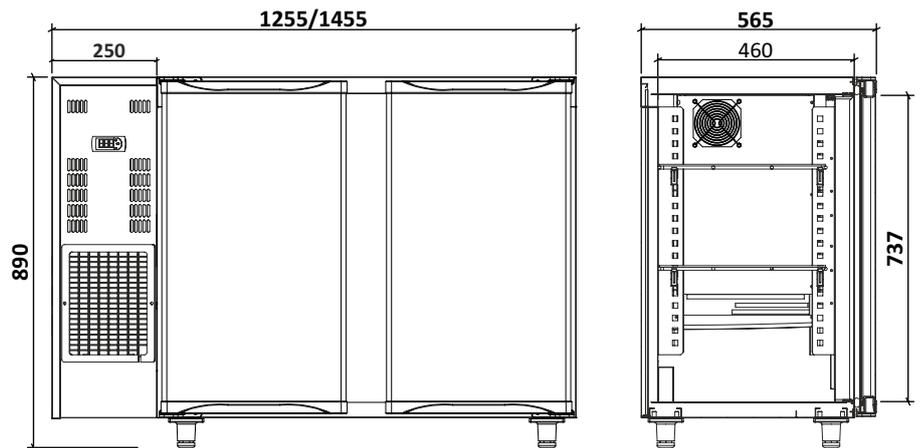
➔ Acessórios Accessories

Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

Grupo à Direita | + 3%
Motor on the Right

Embalagem Madeira
Wood Package



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

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


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

Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 240

FGB 251

216 - 264

252 - 308



396 - 432

462 - 528



FGB 240/125 PO
FGB 251/145 PO



FGB 240/125 APO
FGB 251/145 APO

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

2 Portas | 2 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PV | FGB APV

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

Technical Features

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

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

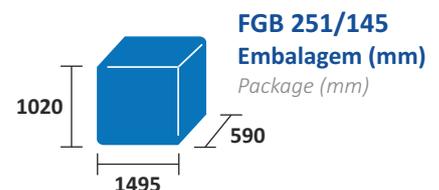
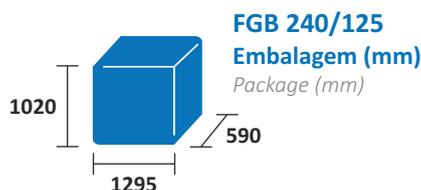
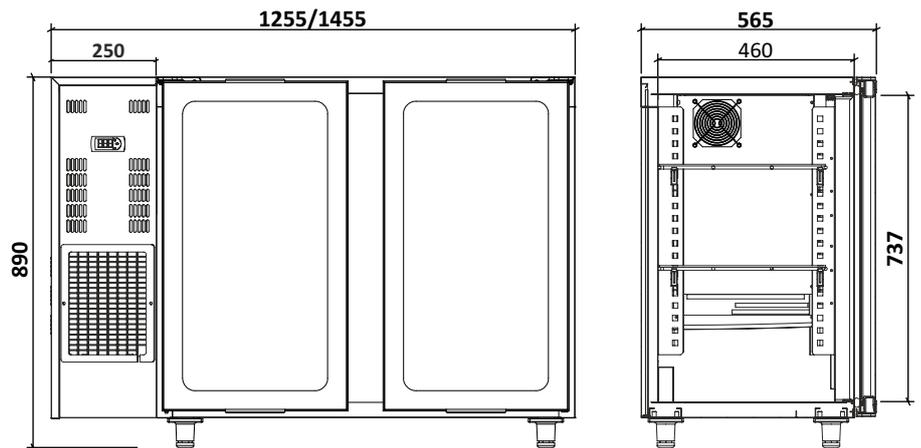
➔ Acessórios *Accessories*

Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

Grupo à Direita | + 3%
Motor on the Right

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
<i>Load capacity (unit)</i>	82	28	58

Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
<i>Load capacity (unit)</i>	78	28	56


+2°C

+8°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings

Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 240

FGB 251

216 - 264

252 - 308

396 - 432

462 - 528



FGB 240/125 PV
FGB 251/145 PV



FGB 240/125 APV
FGB 251/145 APV

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

3 Portas | 3 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PO | FGB APO

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

Technical Features

FGB PO | FGB APO

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Consumo Consumption	Portas Doors	Gás Gas
800998_200	FGB 340/177 PO	1775mm	565mm	890/905mm	489 305	117 100	370W	1820 kwh/ano kwh/year	3 PO	R 290
800999_600	FGB 351/206 PO	2065mm	565mm	890/905mm	587 392	125 107	390W	1922kwh/ano kwh/year	3 PO	R 290
801000_200	FGB 340/177 APO	1775mm	565mm	890/905mm	489 305	120 103	370W	1820kwh/ano kwh/year	3 PO	R 290
801001_200	FGB 351/206 APO	2065mm	565mm	890/905mm	587 392	130 112	390W	1922 kwh/ano kwh/year	3 PO	R 290

Acessórios Accessories

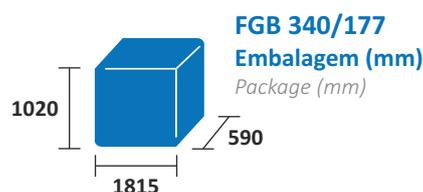
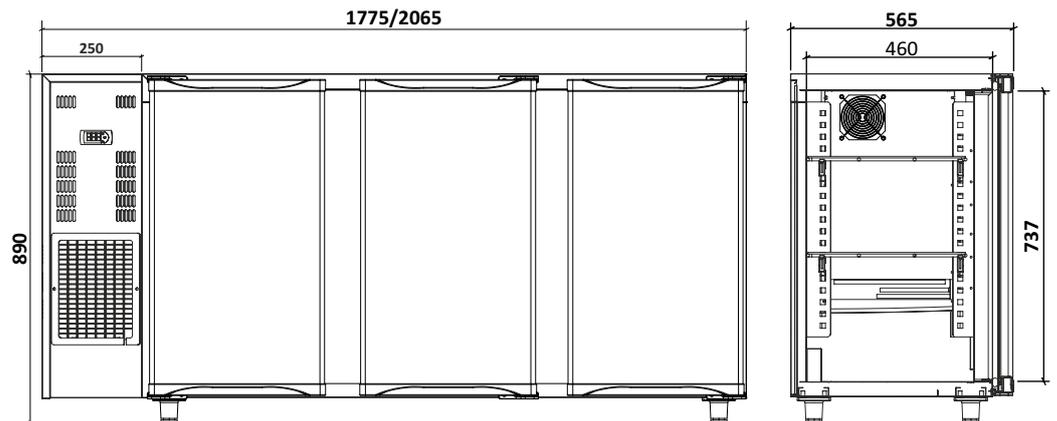
Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

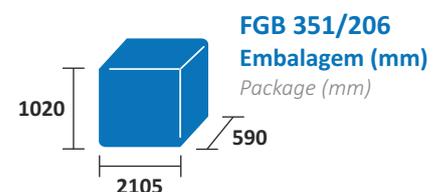
Separador de Prateleira
Shelf Separator
Cod. 018008

Grupo à Direita | + 3%
Motor on the Right

Embalagem Madeira
Wood Package



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



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


+2°C

+8°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings

Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 340

FGB 351

360 - 440

414 - 506



630 - 744

759 - 840



FGB 340/177 PO
FGB 351/206 PO



FGB 340/177 APO
FGB 351/206 APO

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

3 Portas | 3 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PV | FGB APV

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

Technical Features

FGB PV | FGB APV

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Consumo Consumption	Portas Doors	Gás Gas
801002_200	FGB 340/177 PV	1775mm	565mm	890/905mm	489 305	140 121	270W	1872 kwh/ano kwh/year	3 PV	R 290
801003_300	FGB 351/206 PV	2065mm	565mm	890/905mm	587 392	155 136	270W	1973kwh/ano kwh/year	3 PV	R 290
801004_200	FGB 340/177 APV	1775mm	565mm	890/905mm	489 305	145 126	270W	1872kwh/ano kwh/year	3 PV	R 290
801005_200	FGB 351/206 APV	2065mm	565mm	890/905mm	587 392	161 142	270W	1973 kwh/ano kwh/year	3 PV	R 290

→ Acessórios Accessories

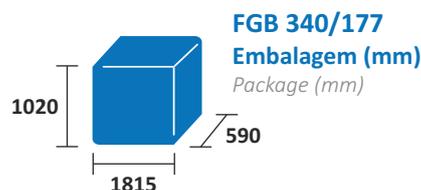
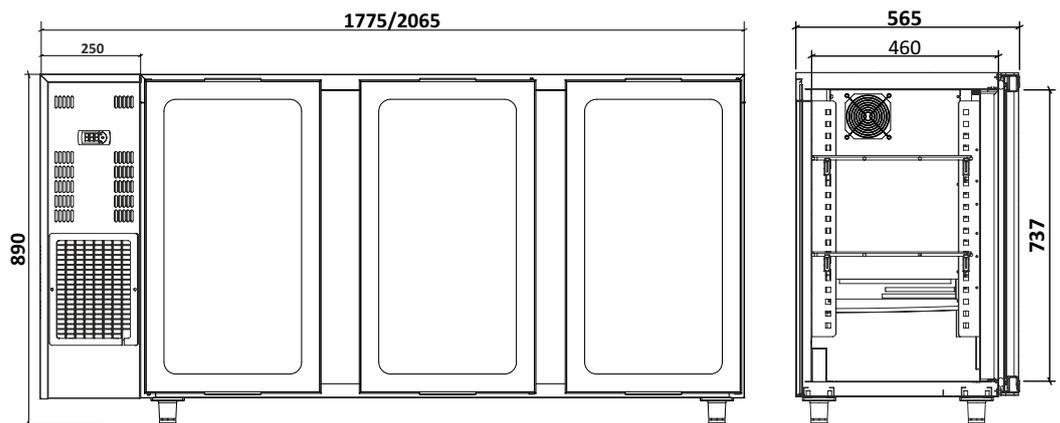
Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

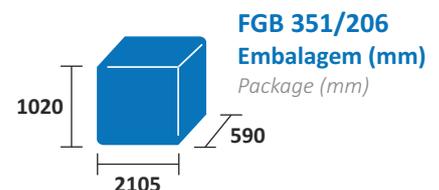
**Separador de Prateleira
Shelf Separator**
Cod. 018008

**Grupo à Direita | + 3%
Motor on the Right**

**Embalagem Madeira
Wood Package**



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



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



Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 340

FGB 351

360 - 440

414 - 506

630 - 744

759 - 840



FGB 340/177 PV
FGB 351/206 PV



FGB 340/177 APV
FGB 351/206 APV

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

4 Portas | 4 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PO | FGB APO

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

Technical Features

FGB PO | FGB APO

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

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Volume Lt <i>Volume</i>	Peso Kg <i>Weight</i>	Potência <i>Power</i>	Consumo <i>Consumption</i>	Portas <i>Doors</i>	Gás <i>Gas</i>
801006_600	FGB 440/229 PO	2295mm	565mm	890/905mm	665 407	151 129	400W	2023 kwh/ano kwh/year	4 PO	R 290
801007_400	FGB 451/267 PO	2675mm	565mm	890/905mm	794 522	177 154	420W	2120kwh/ano kwh/year	4 PO	R 290
801008_500	FGB 440/229 APO	2295mm	565mm	890/905mm	665 407	155 133	400W	2023kwh/ano kwh/year	4 PO	R 290
801009_400	FGB 451/267 APO	2675mm	565mm	890/905mm	794 522	183 160	420W	2120 kwh/ano kwh/year	4 PO	R 290

➔ Acessórios *Accessories*

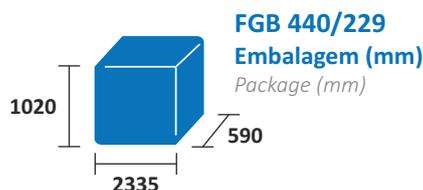
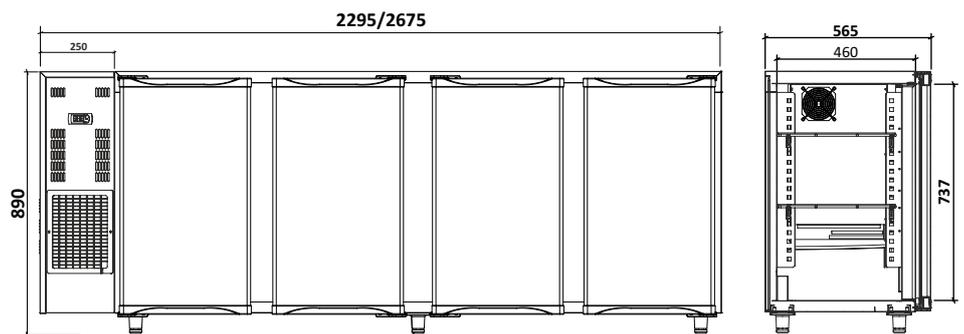
Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

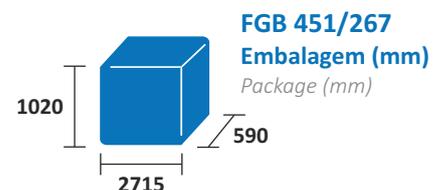
Separador de Prateleira
Shelf Separator
Cod. 018008

Grupo à Direita | + 3%
Motor on the Right

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) <i>Load capacity (unit)</i>	TIR	20"	40"
	46	12	30



Capacidade Carga (unid) <i>Load capacity (unit)</i>	TIR	20"	40"
	40	12	24

Marecos


+2°C

+8°C
Temperatura
Ajustável
Temperature Settings

Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 440

FGB 451

504 - 616

567 - 704



864 - 1056

1056 - 1152



FGB 440/229 PO
FGB 451/267 PO



FGB 440/229 APO
FGB 451/267 APO

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

4 Portas | 4 Doors

Frigobares

Backbar Cooler

Características Técnicas

FGB PV | FGB APV

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

Technical Features

FGB PV | FGB APV

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

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Volume Lt <i>Volume</i>	Peso Kg <i>Weight</i>	Potência <i>Power</i>	Consumo <i>Consumption</i>	Portas <i>Doors</i>	Gás <i>Gas</i>
801010_600	FGB 440/229 PV	2295mm	565mm	890/905mm	665 407	175 153	320W	2074 kwh/ano <i>kwh/year</i>	4 PV	R 290
801011_400	FGB 451/267 PV	2675mm	565mm	890/905mm	794 522	196 168	320W	2171kwh/ano <i>kwh/year</i>	4 PV	R 290
801012_500	FGB 440/229 APV	2295mm	565mm	890/905mm	665 407	181 159	320W	2074kwh/ano <i>kwh/year</i>	4 PV	R 290
801013_400	FGB 451/267 APV	2675mm	565mm	890/905mm	794 522	202 174	320W	2171 kwh/ano <i>kwh/year</i>	4 PV	R 290

➔ Acessórios *Accessories*

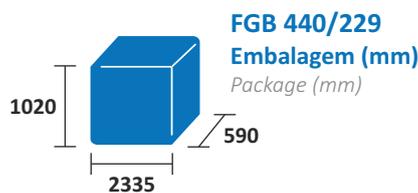
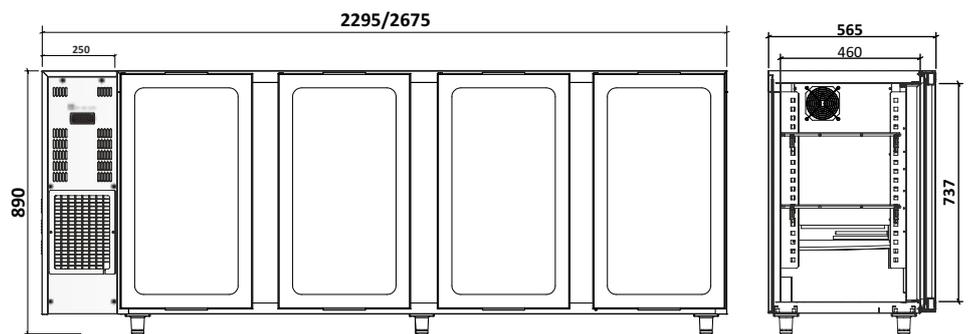
Prateleira 40 Shelf
Cod. 007062_008

Prateleira 51 Shelf
Cod. 007065_008

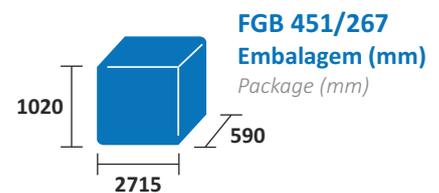
Separador de Prateleira
Shelf Separator
Cod. 018008

Grupo à Direita | + 3%
Motor on the Right

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
<i>Load capacity (unit)</i>	46	12	30



Capacidade Carga (unid)	TIR	20"	40"
<i>Load capacity (unit)</i>	40	12	24

Marecos


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

Capacidade Garrafas (33cl)

Bottles Capacity (33cl)

Capacidade Latas (33cl)

Cans Capacity (33cl)



FGB 440

FGB 451

504 - 616

567 - 704



864 - 1056

1056 - 1152



FGB 440/229 PV
FGB 451/267 PV



FGB 440/229 APV
FGB 451/267 APV

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

Sem Grupo *Without Motor***Frigobares**
Backbar Cooler

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Peso Kg <i>Weight</i>	Cap. Latas (33cl) <i>Cans Capacity</i>	Cap. Garrafas (33cl) <i>Bottles Capacity</i>	Portas <i>Doors</i>
800872_300	FGB 240/118 SG PO	1185mm	565mm	890/905mm	60 75	396 432	216 264	2 PO
800873_300	FGB 240/118 SG PV	1185mm	565mm	890/905mm	72 84	396 432	216 264	2 PV
800874_200	FGB 251/138 SG PO	1385mm	565mm	890/905mm	69 85	462 528	252 308	2 PO
800875_200	FGB 251/138 SG PV	1385mm	565mm	890/905mm	81 97	462 528	252 308	2 PV
800876_400	FGB 340/170 SG PO	1705mm	565mm	890/905mm	86 105	360 744	360 440	3 PO
800877_200	FGB 340/170 SG PV	1705mm	565mm	890/905mm	107 126	360 744	360 440	3 PV
800878_200	FGB 351/199 SG PO	1995mm	565mm	890/905mm	93 111	759 840	414 506	3 PO
800879_200	FGB 351/199 SG PV	1995mm	565mm	890/905mm	122 143	759 840	414 506	3 PV
800880_700	FGB 440/222 SG PO	2225mm	565mm	890/905mm	128 150	864 1056	504 616	4 PO
800881_600	FGB 440/222 SG PV	2225mm	565mm	890/905mm	142 164	864 1056	504 616	4 PV
800882_400	FGB 451/260 SG PO	2605mm	565mm	890/905mm	143 157	1056 1152	567 704	4 PO
800883_400	FGB 451/260 SG PV	2605mm	565mm	890/905mm	162 185	1056 1152	567 704	4 PV

➔ **Acessórios** *Accessories*

FSG Sem Grupo**Kit Válvula de Expansão***Expansion Valve Kit***Grupos de Frio** *Cold Group***Kit Compressor** *Compressor Kit***FGB 240-251-340-351 até 6mt**

Cod. 125129_400

FGB 240-251-340-351 > 6mt

Cod. 125129_300

FGB 240-251-340-351 > 6mt Completo

Cod. 125129_200

FGB 440-451 até 6mt

Cod. 125137_400

FGB 440-451 > 6mt

Cod. 125137_300

FGB 440-451 > 6mt Completo

Cod. 125137_200

Características Técnicas**FSG Sem Grupo**

- Termostato Digital
- Sem Unidade de Condensação
- Interior Chapa Plástica (Sk Branco)
- Exterior Chapa Plástica (Sk Preto)
- Descongelamento Automático
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Frio Ventilado
- 2 Prateleiras Aço Plástico por Porta
- Pé Regulável

Kit Compressor Normal *Normal Compressor Kit**Apenas Capilar Only Capilar***Kit Compressor Completo** *Complete Compressor Kit***Pressostato; Depósito Líquido; Válvula Eléctrica***Pressure Switch; Liquid Deposit; Electric Valve**Technical Features**FSG Without Group*

- Digital Thermostat
- Without Condensing Unit
- Inside Surface White Coated Steel
- Outside Surface Black Coated Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation
- Ventilated Cold
- 2 Shelves in Plated Steel for Door
- Adjustable Feet



Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Peso Kg Weight	Cap. Latas (33cl) Cans Capacity	Cap. Garrafas (33cl) Bottles Capacity	Portas Doors
800884_200	FGB 240/118 SG A PO	1185mm	565mm	890/905mm	65 80	396 432	216 264	2 PO
800885_200	FGB 240/118 SG A PV	1185mm	565mm	890/905mm	77 89	396 432	216 264	2 PV
800886_200	FGB 251/138 SG A PO	1385mm	565mm	890/905mm	74 89	462 528	252 308	2 PO
800887_200	FGB 251/138 SG A PV	1385mm	565mm	890/905mm	86 102	462 528	252 308	2 PV
800888_300	FGB 340/170 SG A PO	1705mm	565mm	890/905mm	91 110	360 744	360 440	3 PO
800889_300	FGB 340/170 SG A PV	1705mm	565mm	890/905mm	112 131	360 744	360 440	3 PV
800890_200	FGB 351/199 SG A PO	1995mm	565mm	890/905mm	99 116	759 840	414 506	3 PO
800891_200	FGB 351/199 SG A PV	1995mm	565mm	890/905mm	128 148	759 840	414 506	3 PV
800892_400	FGB 440/222 SG A PO	2225mm	565mm	890/905mm	132 154	864 1056	504 616	4 PO
800893_500	FGB 440/222 SG A PV	2225mm	565mm	890/905mm	148 170	864 1056	504 616	4 PV
800894_300	FGB 451/260 SG A PO	2605mm	565mm	890/905mm	149 163	1056 1152	567 704	4 PO
800895_300	FGB 451/260 SG A PV	2605mm	565mm	890/905mm	168 191	1056 1152	567 704	4 PV

↪ Acessórios *Accessories*

FSG Sem Grupo

Kit Válvula de Expansão

Expansion Valve Kit

Grupos de Frio *Cold Group*

Kit Compressor *Compressor Kit*

FGB 240-251-340-351 até 6mt

Cod. 125129_400

FGB 240-251-340-351 > 6mt

Cod. 125129_300

FGB 240-251-340-351 > 6mt Completo

Cod. 125129_200

FGB 440-451 até 6mt

Cod. 125137_400

FGB 440-451 > 6mt

Cod. 125137_300

FGB 440-451 > 6mt Completo

Cod. 125137_200

Características Técnicas

FSG Sem Grupo

- Termostato Digital
- Sem Unidade de Condensação
- Interior Inox AISI 304
- Exterior Inox AISI 441
- Descongelamento Automático
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Frio Ventilado
- 2 Prateleiras Aço Plastificado por Porta
- Pé Regulável

Kit Compressor Normal *Normal Compressor Kit*

Apenas Capilar Only Capilar

Kit Compressor Completo *Complete Compressor Kit*

Pressostato; Depósito Líquido; Válvula Eléctrica

Pressure Switch; Liquid Deposit; Electric Valve

Technical Features

FSG Without Group

- *Digital Thermostat*
- *Without Condensing Unit*
- *Inside Surface Inox AISI 304*
- *Outside Surface Inox AISI 441*
- *Automatic Defrost*
- *Polyurethane Water Base Insulation*
- *Ventilated Cold*
- *2 Shelves in Plastified Steel for Door*
- *Adjustable Feet*

Skinplate

Kit Gavetas Frigobares

Drawers Backbar Cooler



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

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

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

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



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

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

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

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

Marecos III



Professional Cabinets





Professional Cabinets

ARMÁRIOS PROFISSIONAIS

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

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

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

PROFESSIONAL CABINETS

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

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

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

01 Iluminação topo
Top Lighting

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

03 Topo elevatório
Lifting top

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

05 Separador central
Central Divider

06 Puxador de Porta ergonómico
Ergonomic handle

07 Pés Inox
Inox Feet



Termostatos Controllers



Características Characteristics

Termostato Linha Softline Softline Line Controller

Termostato Linha Excel Excel Line Controller

Fácil e intuitivo . *Easy and intuitive*
Gestão simplificada do equipamento.
Simplified equipment management.



Alarmes visíveis e sonoros.
Audible and visible alarms.

Temperatura alta
High temperature



Temperatura baixa
Low temperature



Porta aberta
Open door



Falha na sonda
Probe failure



Tela de toque capacitiva.
Capacitive touch screen.



Design plano e sem moldura.
Frameless and flat design.



Alto contraste.
Ultra-high contrast.



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



Amplo ângulo de visibilidade.
Wide visibility angle.



Botões retro-iluminados.
Backlight buttons.



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



Proteção frontal índice IP65.
Frontal index protection IP65.



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



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



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



Marecos

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

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



APPLICA

Para Suporte Técnico:

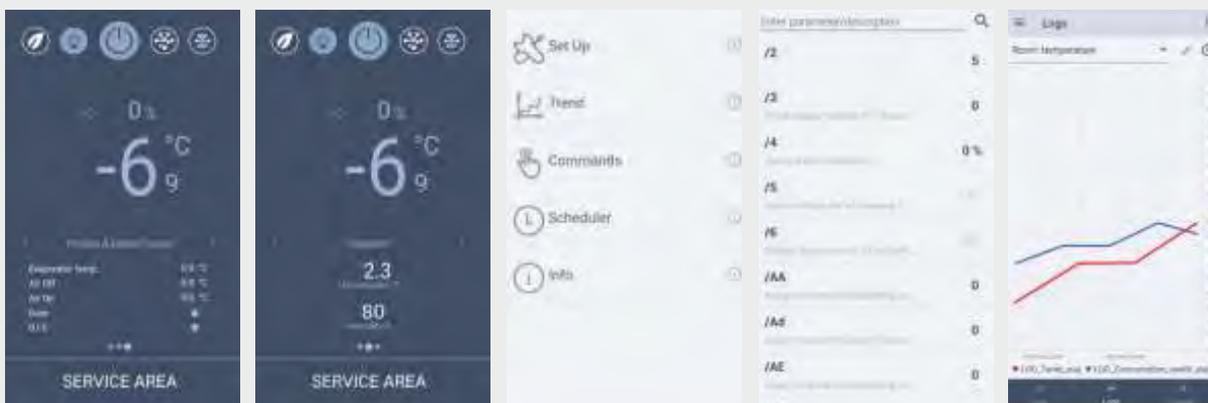
As empresas de serviços não precisam usar o termostato fisicamente para interagir com o equipamento, necessitando apenas de um smartphone.

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

For Technical Support:

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

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



CONTROLLA

Para Utilizador Final:

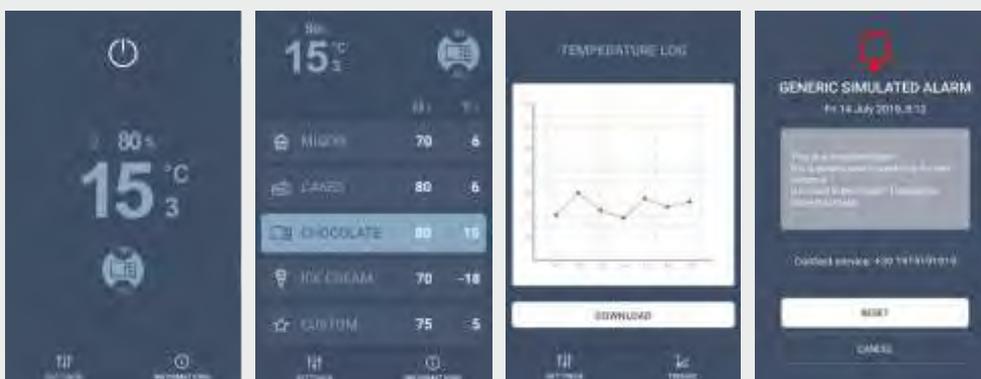
App dedicada ao utilizador final para conexão em tempo real, local ou remotamente, ao equipamento. Tudo sob controle com a interface APP mais simples.

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

For End User:

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

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



Excel Line

Armário Refrigeração Snack

Snack Upright Cooler

Características Técnicas

ASP 400 TA PO | ASP 400 TA PV

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

Technical Features

ASP 400 TA PO | ASP 400 TA PV

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801054	ASP 400 TA PO	620mm	615mm	1880mm	330 270	108 95	180W	230V - 50Hz	548 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 600a
801089	ASP 400 TA PV	620mm	615mm	1880mm	330 270	110 100	200W	230V - 50Hz	820 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 600a

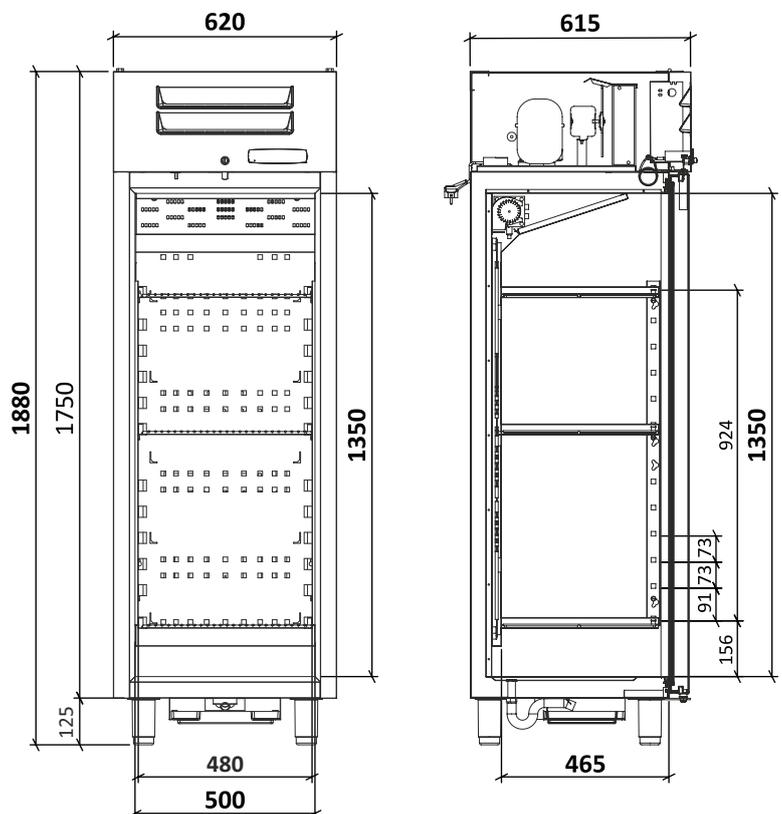
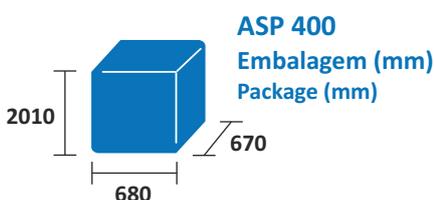
↪ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf
Cod. 007133_100

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049_1

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	60	24	51


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



ASP 400 TA PO



ASP 400 TA PV

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

Excel Line

Armário Refrigeração Snack - Peixe

Snack Upright Cooler - Fish

Características Técnicas

ASP 400 TA PO FISH

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

Technical Features

ASP 400 TA PO FISH

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

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

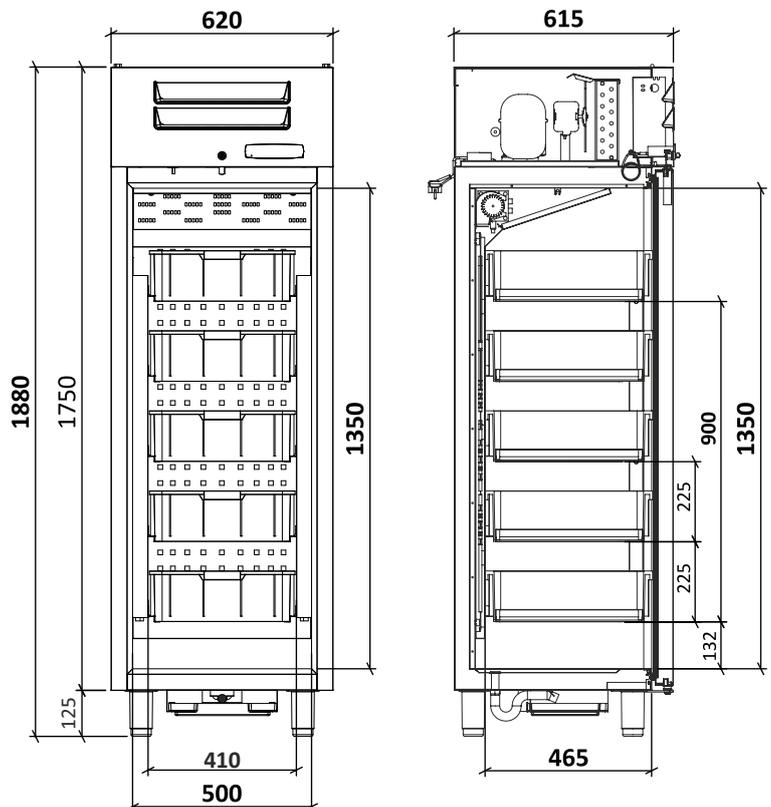
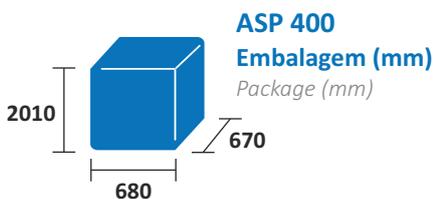
↳ Acessórios *Accessories*

Cesto *Basket*
Cod. 129049_5

Kit Calhas Suporte Cesto
Basket Holder Kit
Cod. 129049_2

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) <i>Load capacity (unit)</i>	TIR	20"	40"
	60	24	51


 0°C
 +5°C
Temperatura Ajustável
Temperature Settings



ASP 400 TA PO FISH

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

Excel Line

Armário Congelação Snack

Snack Upright Freezer

Características Técnicas

ASP 400 TA N PO | ASP 400 TA N PV

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

Technical Features

ASP 400 TA N PO | ASP 400 TA N PV

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

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

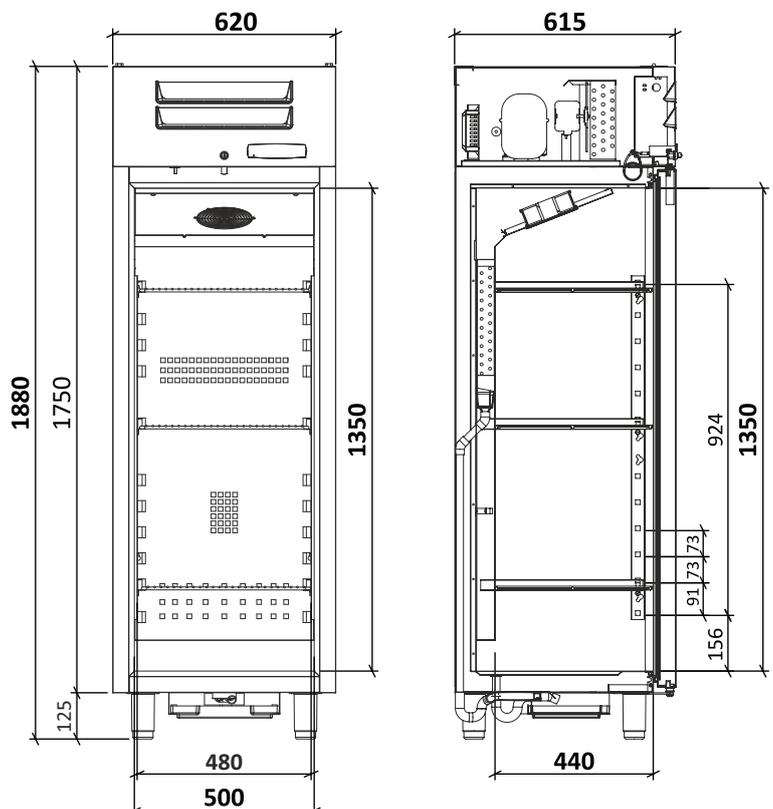
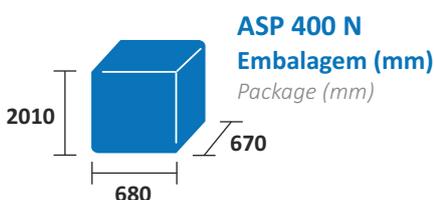
↪ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf
Cod. 007133_100

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129049_1

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	60	24	51


 -10°C

 -22°C
 Temperatura
 Ajustável
Temperature Settings



ASP 400 TA N PO



ASP 400 TA N PV

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

Excel Line

Armário Refrigeração Duplo Snack

Snack Upright Double Door Cooler

Características Técnicas

ARV 800 CS TA PO | ARV 800 CS TA PV

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

Technical Features

ARV 800 CS TA PO | ARV 800 CS TA PV

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

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

↪ Acessórios *Accessories*

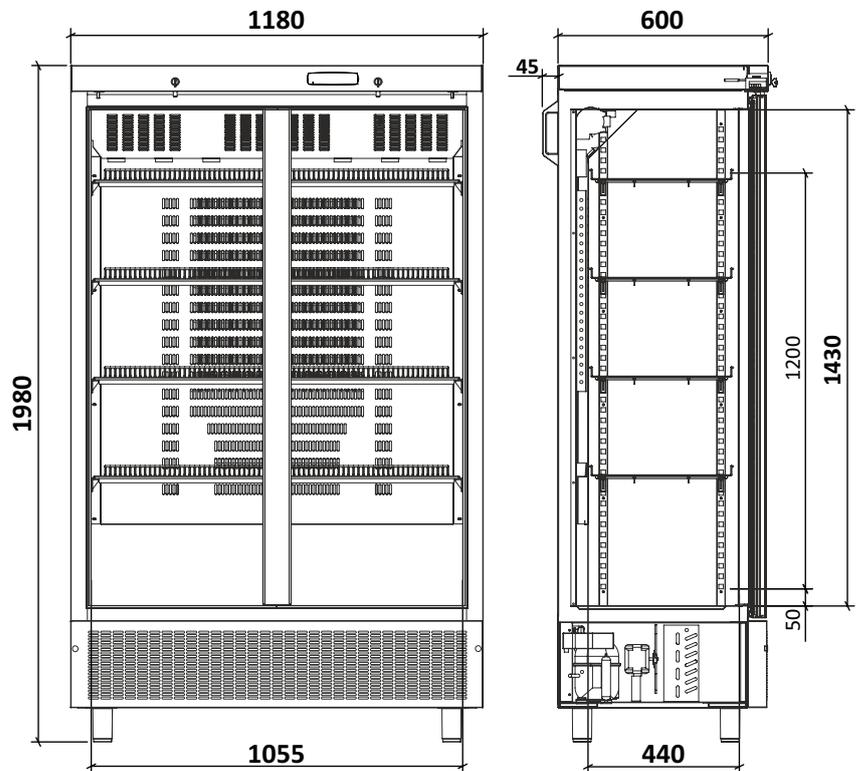
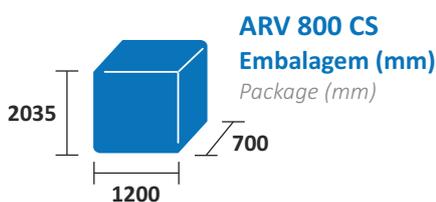
Prateleira Cinza *Grey Shelf*
Cod. 007011_008

Dentel - Suporte Prateleira *Shelf Holder*
Cod. 004042_001

Kit Barra Charcutaria *Charcuterie Bar Kit*
(Barra + 4 Ganchos c/ Porta Preços)
(Bar + 4 Hanger with Price Holder)
Cod. 129021

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) <i>Load capacity (unit)</i>	TIR	20"	40"
	38	12	27

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



ARV 800 CS TA PO



ARV 800 CS TA PV

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

Excel Line

Armário Refrigeração AGP 700 | GN 2/1

Upright Cooler AGP 700 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 700 TA PO | AGP 700 TA PV

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

Technical Features

AGP 700 TA PO | AGP 700 TA PV

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Cestos Baskets	Termostato Thermostat	Gás Gas
801057	AGP 700 TA PO	720mm	840mm	2020mm	535 485	145 135	315W	230V - 50Hz	490 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801071	AGP 700 TA PV	720mm	840mm	2020mm	535 485	160 150	390W	230V - 50Hz	1300 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Cinza

Gray Shelf

Cod. 521455_008

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129038_63

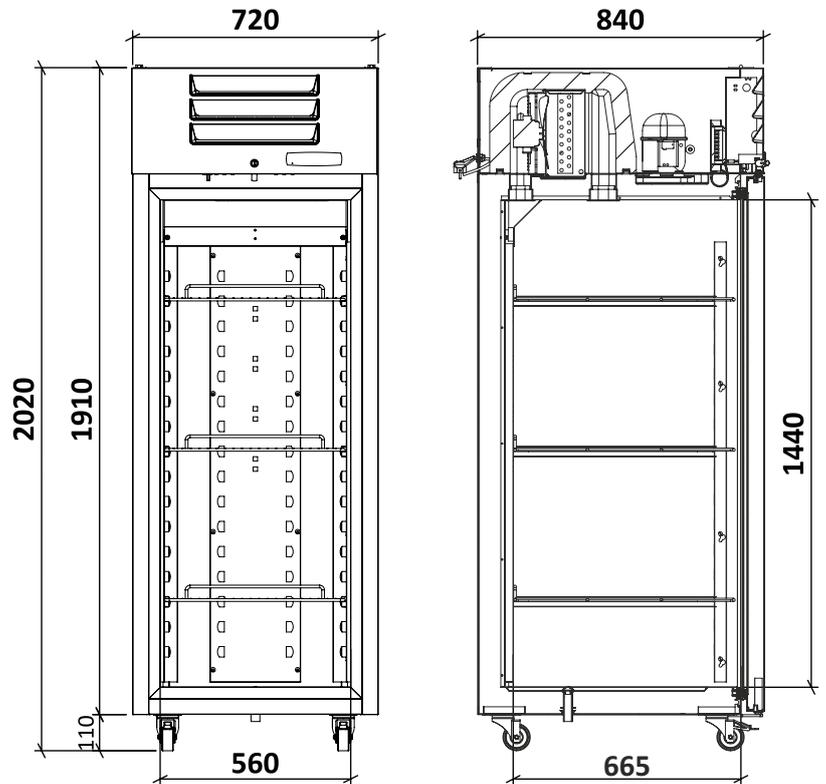
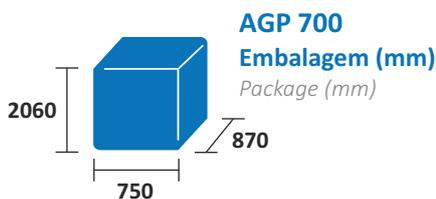
Kit Pés Inox

Inox Feet Kit

Cod. 129004_3

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
45	18	39


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



AGP 700 TA PO



AGP 700 TA PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801057	AGP 700 TA PO	Inox	5	M1	B
801071	AGP 700 TA PV	Inox	4	M2	C

Excel Line

Armário Congelação AGP 700 | GN 2/1

Upright Freezer AGP 700 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 700 TA N PO | AGP 700 TA N PV

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

Technical Features

AGP 700 TA N PO | AGP 700 TA N PV

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Cestos Baskets	Termostato Thermostat	Gás Gas
801073	AGP 700 TA N PO	720mm	840mm	2020mm	535 485	150 140	500W	230V - 50Hz	1930 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801072	AGP 700 TA N PV	720mm	840mm	2020mm	535 485	165 155	560W	230V - 50Hz	3083 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Cinza

Gray Shelf

Cod. 521455_008

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129038_63

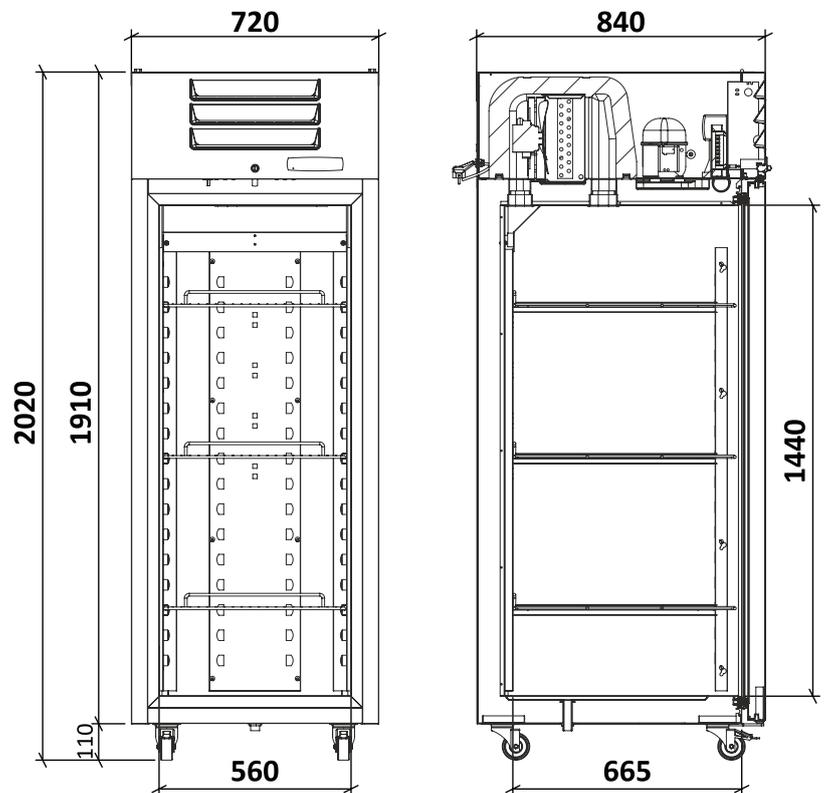
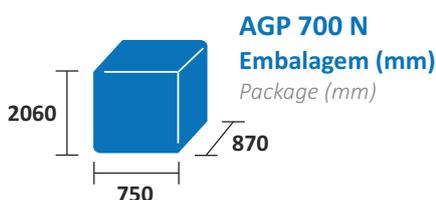
Kit Pés Inox (4)

Inox Feet Kit

Cod. 129004_3

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
45	18	39


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



AGP 700 TA N PO



AGP 700 TA N PV

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

Excel Line

Armário Refrigeração Duplo AGP 1400 | GN 2/1

Upright Double Door Cooler AGP 1400 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 1400 TA PO | AGP 1400 TA PV

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

Technical Features

AGP 1400 TA PO | AGP 1400 TA PV

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

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Volume Lt <i>Volume</i>	Peso Kg <i>Weight</i>	Potência <i>Power</i>	Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	Consumo <i>Consumption</i>	Prateleiras <i>Shelves</i>	Termostato <i>Thermostat</i>	Gás <i>Gas</i>
801078	AGP 1400 TA PO	1440mm	840mm	2020mm	1225 970	235 220	400W	230V - 50Hz	1100 kwh/ano <i>kwh/year</i>	3 + 3	Digital	R 290
801079	AGP 1400 TA PV	1440mm	840mm	2020mm	1225 970	265 250	440W	230V - 50Hz	3270 kwh/ano <i>kwh/year</i>	3 + 3	Digital	R 290

↪ Acessórios *Accessories*

Prateleira Cinza

Gray Shelf

Cod. 521455_008

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129038_63

Separador de Prateleiras

Shelf Separator

Cod. 018009

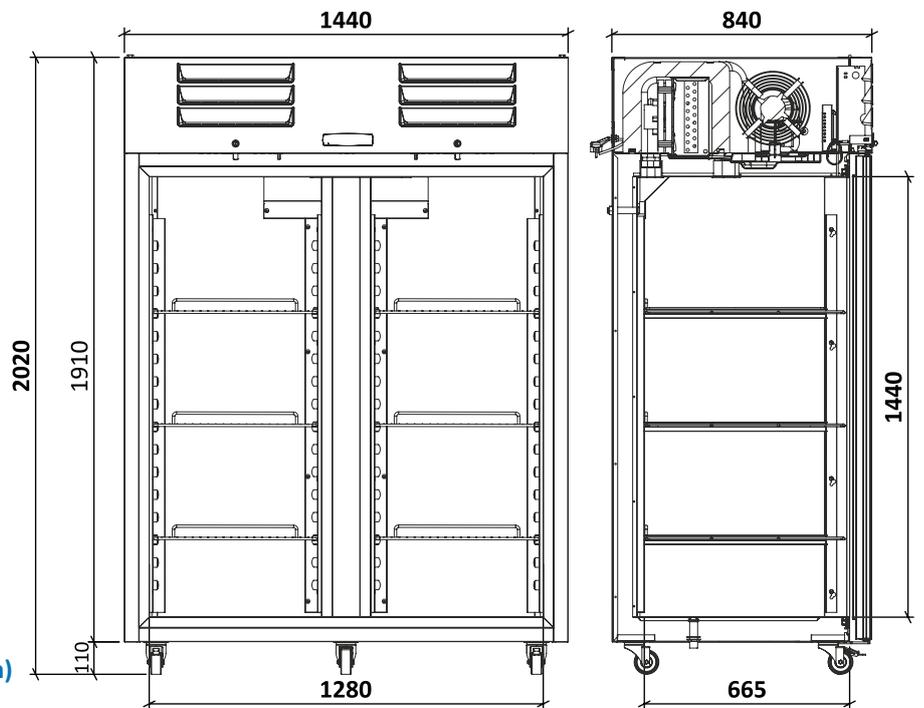
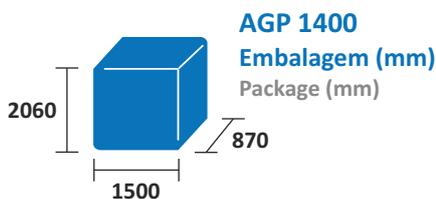
Kit Pés Inox (6)

Inox Feet Kit

Cod. 129004_4

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
23	7	15


-2°C | +1°C

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



AGP 1400 TA PO



AGP 1400 TA PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801078	AGP 1400 TA PO	Inox	5	M1	C
801079	AGP 1400 TA PV	Inox	4	M2	D

Excel Line

Armário Congelação Duplo AGP 1400 | GN 2/1

Upright Double Door Freezer AGP 1400 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 1400 TA N PO | AGP 1400 TA N PV

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

Technical Features

AGP 1400 TA N PO | AGP 1400 TA N PV

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801081	AGP 1400 TA N PO	1440mm	840mm	2020mm	1225 970	235 220	680W	230V - 50Hz	3120 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290
801080	AGP 1400 TA N PV	1440mm	840mm	2020mm	1225 970	285 270	720W	230V - 50Hz	7510 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Cinza

Gray Shelf

Cod. 521455_008

Kit Calhas Suporte Prateleira

Shelf Holder Kit

Cod. 129038_63

Separador de Prateleiras

Shelf Separator

Cod. 018009

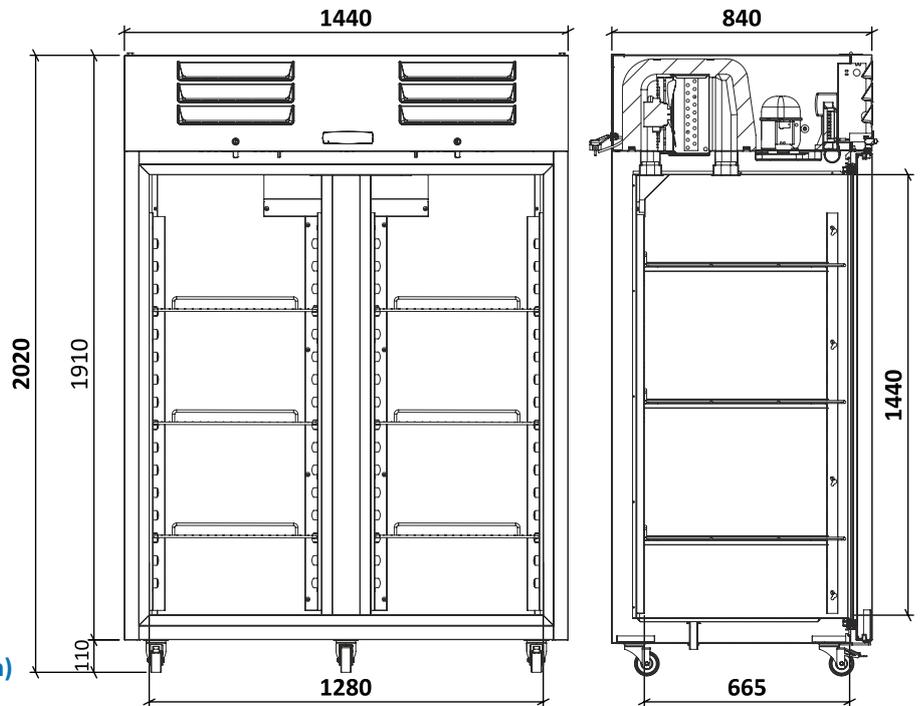
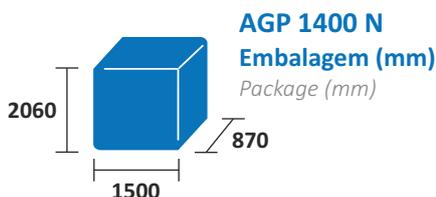
Kit Pés Inox (6)

Inox Feet Kit

Cod. 129004_4

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
23	7	15


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



AGP 1400 TA N PO



AGP 1400 TA N PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801081	AGP 1400 TA N PO	Inox	5	L1	C
801080	AGP 1400 TA N PV	Inox	4	L2	D

Softline

Armário Refrigeração AGP 700 | GN 2/1

Upright Cooler AGP 700 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 700 TA PO Softline | AGP 700 TA PV Softline

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

Technical Features

AGP 700 TA PO Softline | AGP 700 TA PV Softline

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801067	AGP 700 TA PO Softline	720mm	840mm	2035mm	535 485	145 135	315W	230V - 50Hz	690 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
801068	AGP 700 TA PV Softline	720mm	840mm	2035mm	535 485	160 150	390W	230V - 50Hz	2275 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

↪ Acessórios Accessories

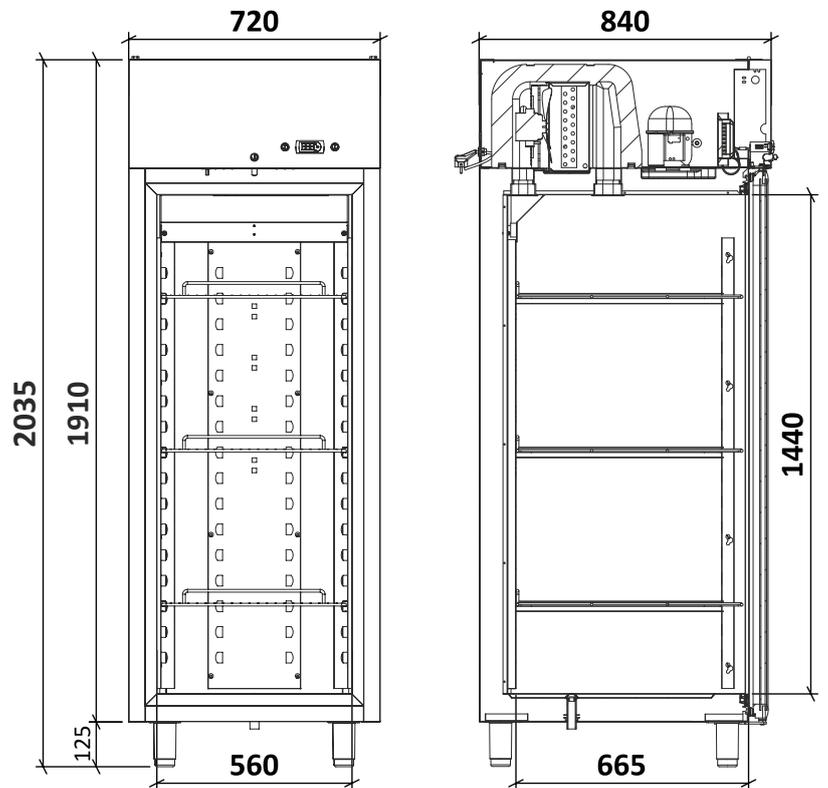
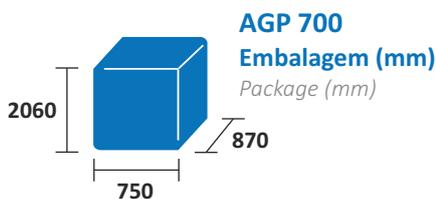
Kit Fechadura Lock
Cod. 129049_4

Prateleira Cinza
Gray Shelf
Cod. 521455_008

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129038_63

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	45	18	39


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



**AGP 700 TA PO
SOFTLINE**



**AGP 700 TA PV
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801067	AGP 700 TA PO Softline	Inox	4	M1	C
801068	AGP 700 TA PV Softline	Inox	4	M2	D

Softline

Armário Congelação AGP 700 | GN 2/1

Upright Freezer AGP 700 | GN 2/1

Características Técnicas AGP 700 TA N PO Softline

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

Technical Features AGP 700 TA N PO Softline

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801069	AGP 700 TA N PO Softline	720mm	840mm	2035mm	535 485	150 140	560W	230V - 50Hz	2440 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

↪ Acessórios Accessories

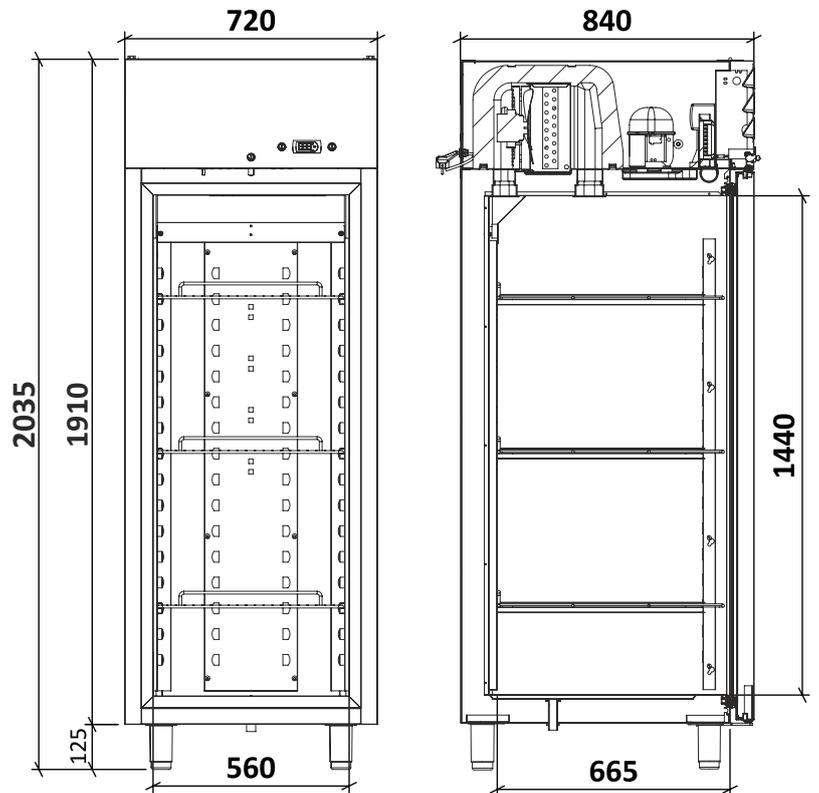
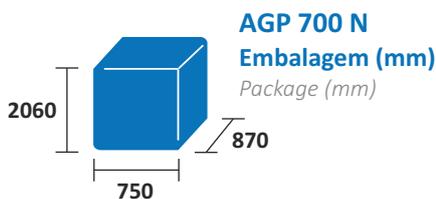
Kit Fechadura Lock
Cod. 129049_4

Prateleira Cinza
Gray Shelf
Cod. 521455_008

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129038_63

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	45	18	39

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



**AGP 700 TA N PO
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801069	AGP 700 TA N PO Softline	Inox	4	L1	D

Softline

Armário Refrigeração Duplo AGP 1400 | GN 2/1

Upright Double Door Cooler AGP 1400 | GN 2/1

Características Técnicas

AGP 1400 TA PO Softline | AGP 1400 TA PV Softline

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

Technical Features

AGP 1400 TA PO Softline | AGP 1400 TA PV Softline

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801074	AGP 1400 TA PO Softline	1440mm	840mm	2035mm	1225 970	235 220	430W	230V - 50Hz	1370 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290
801075	AGP 1400 TA PV Softline	1440mm	840mm	2035mm	1225 970	265 250	470W	230V - 50Hz	5688 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290

↪ Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock
Cod. 129049_6

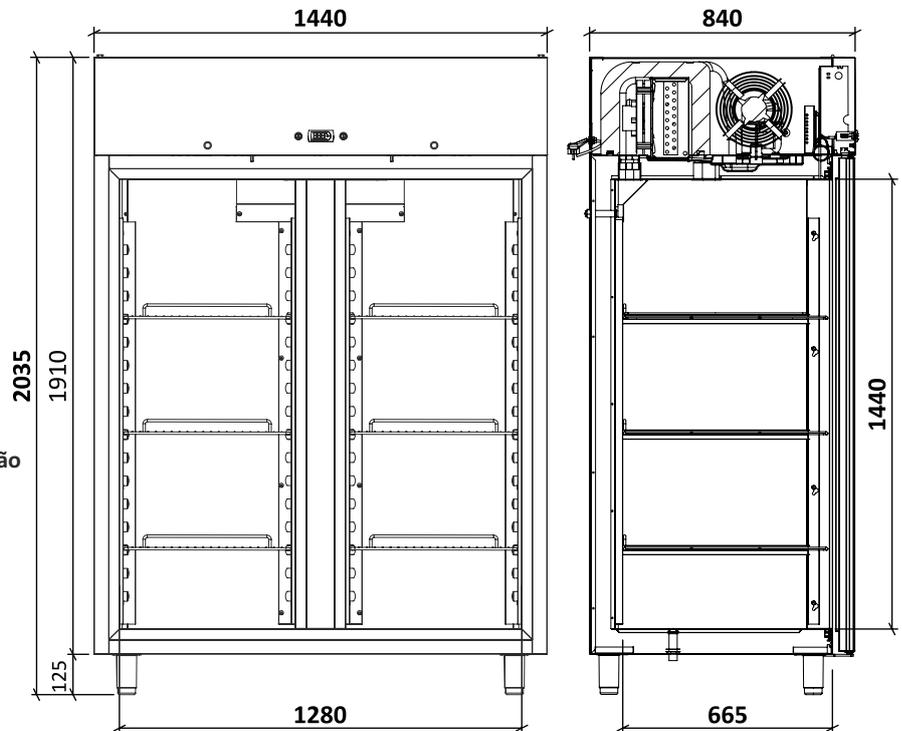
Prateleira Cinza
Gray Shelf
Cod. 521455_008

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129038_63

Separador de Prateleiras
Shelf Separator
Cod. 018009

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid)
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
23	7	15


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



**AGP 1400 TA PO
SOFTLINE**



**AGP 1400 TA PV
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801074	AGP 1400 TA PO Softline	Inox	4	M1	D
801075	AGP 1400 TA PV Softline	Inox	4	M2	E

Softline

Armário Congelação Duplo AGP 1400 | GN 2/1

Upright Double Door Freezer AGP 1400 | GN 2/1

Características Técnicas AGP 1400 TA N PO Softline

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

Technical Features AGP 1400 TA N PO Softline

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801076	AGP 1400 TA N PO Softline	1440mm	840mm	2035mm	1225 970	235 220	700W	230V - 50Hz	4100 kwh/ano kwh/year	3 + 3	Digital	R 290

↪ Acessórios Accessories

Kit Fechadura Lock
Cod. 129049_6

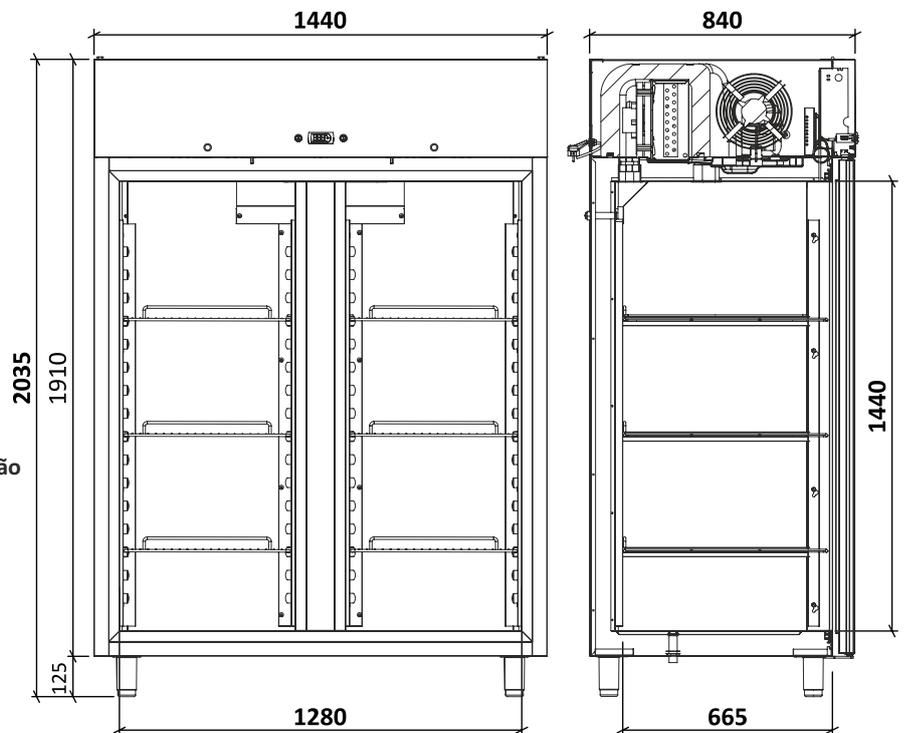
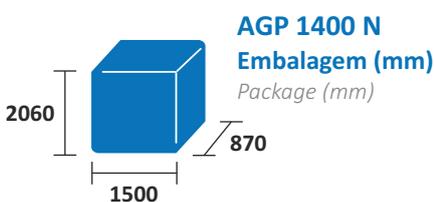
Prateleira Cinza
Gray Shelf
Cod. 521455_008

Kit Calhas Suporte Prateleira
Shelf Holder Kit
Cod. 129038_63

Separador de Prateleiras
Shelf Separator
Cod. 018009

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

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	23	7	15

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



**AGP 1400 TA N PO
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Material <i>Material</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801076	AGP 1400 TA N PO Softline	Inox	4	L1	D



Refrigerated Counters





Refrigerated Counters

BANCADAS REFRIGERADAS

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

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

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

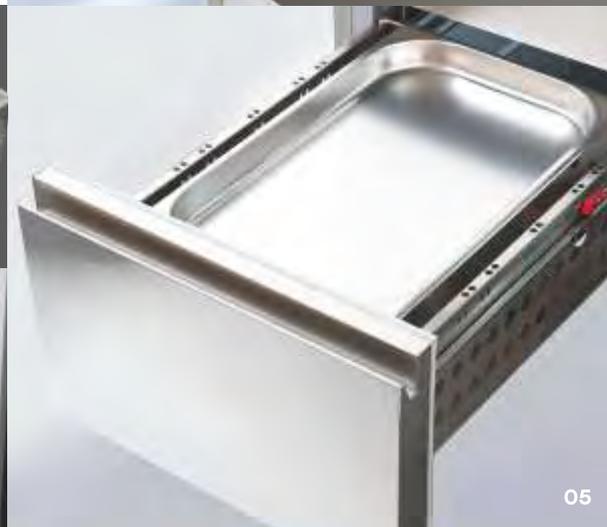
REFRIGERATED COUNTERS

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

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

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

- 01** Motor Extraível
Extratable Motor
- 02** Alçado Opcional
Backsplash Option
- 03** Bancada com Pia
Counter with Sink
- 04** Aplicação Direta Containers GN1/1
Direct Application Containers GN1/1
- 05** Aplicação Direta Containers e Gavetas
Direct Containers Application or Drawers
- 06** Puxador de Porta Ergonómico
Ergonomic Handle
- 07** Amortecedor para Tampa BPG
BPG Cover with Damper



Termostatos Controllers



Características Characteristics

Termostato Linha Softline Softline Line Controller

Termostato Linha Excel Excel Line Controller

Fácil e intuitivo . *Easy and intuitive*
Gestão simplificada do equipamento.
Simplified equipment management.



Alarmes visíveis e sonoros.
Audible and visible alarms.

Temperatura alta
High temperature



Temperatura baixa
Low temperature



Porta aberta
Open door



Falha na sonda
Probe failure



Tela de toque capacitiva.
Capacitive touch screen.



Design plano e sem moldura.
Frameless and flat design.



Alto contraste.
Ultra-high contrast.



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



Amplo ângulo de visibilidade.
Wide visibility angle.



Botões retro-iluminados.
Backlight buttons.



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



Proteção frontal índice IP65.
Frontal index protection IP65.



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



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



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



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

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



APPLICA

Para Suporte Técnico:

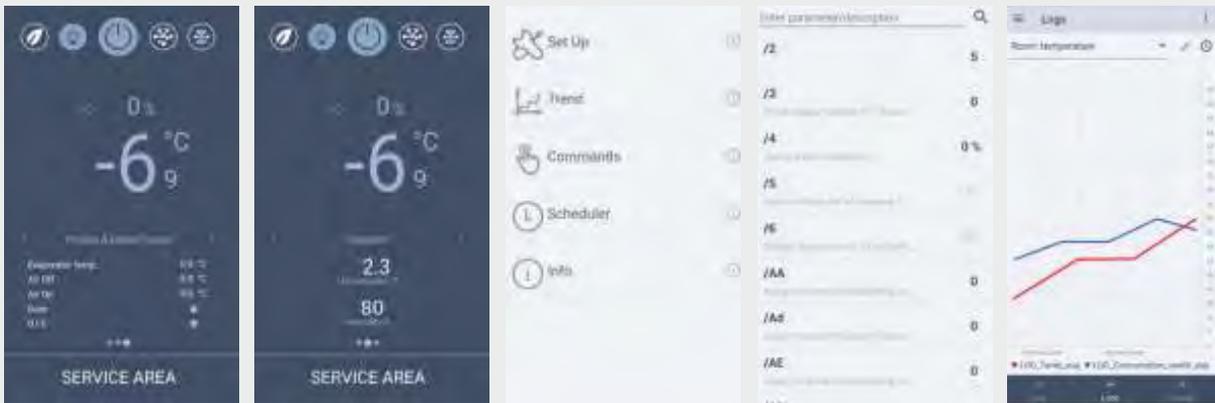
As empresas de serviços não precisam usar o termostato fisicamente para interagir com o equipamento, necessitando apenas de um smartphone.

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

For Technical Support:

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

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



CONTROLLA

Para Utilizador Final:

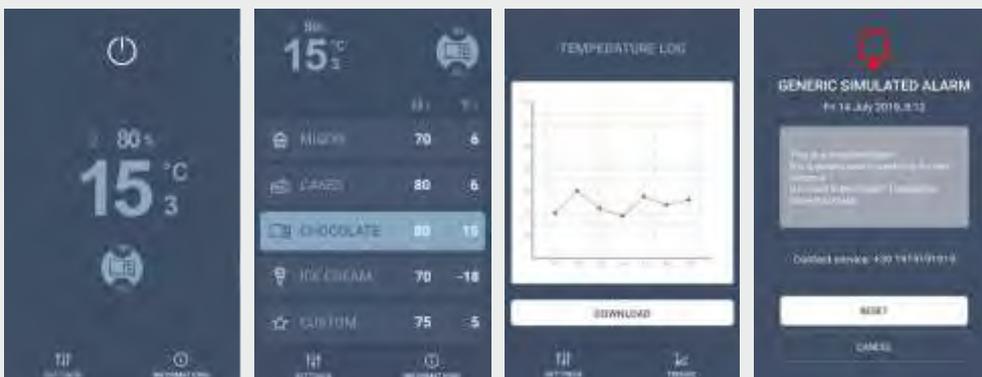
App dedicada ao utilizador final para conexão em tempo real, local ou remotamente, ao equipamento. Tudo sob controle com a interface APP mais simples.

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

For End User:

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

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



Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

BRS 15 PO | BRS 15 PV

- Dimensões Interiores
BRS 15 | W920 x D450 x H565mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRS | 325x430mm

Technical Features

BRS 15 PO | BRS 15 PV

- Internal Dimension
BRS 15 | W920 x D450 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800940_400	BRS 15 PO	1500mm	600mm	850/900mm	238 203	119 105	180W	230V - 50Hz	665 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800946_500	BRS 15 PO ALC	1500mm	600mm	850/900mm (+100)	238 203	122 108	180W	230V - 50Hz	665 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800943_200	BRS 15 PV	1500mm	600mm	850/900mm	238 203	125 111	195W	230V - 50Hz	1075 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800949_200	BRS 15 PV ALC	1500mm	600mm	850/900mm (+100)	238 203	134 114	195W	230V - 50Hz	1075 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf
Cod. 007065_008

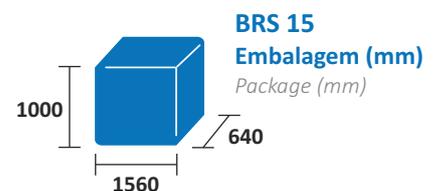
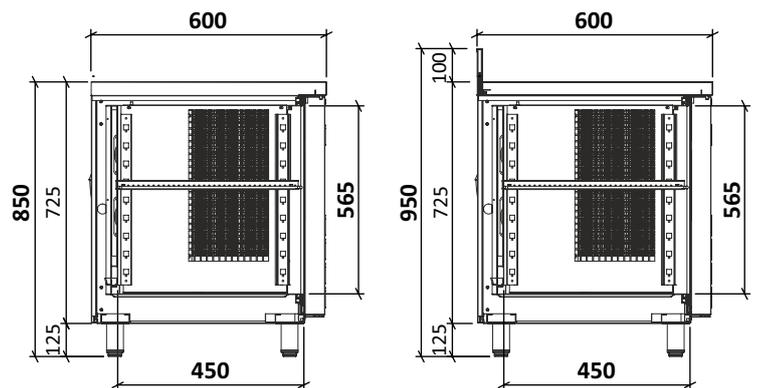
Guia de Prateleira Shelf Guide
Cod. 129038_22

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 109991_100

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

Costas em Inox 1500
Back in Stainless Steel
Cod. 129039_6

Embalagem Madeira
Wood Package



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


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



BRS 15 PO ALC



BRS 15 PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800940_400	BRS 15 PO	Não <i>No</i>	5	M1	B
800946_500	BRS 15 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	M1	B
800943_200	BRS 15 PV	Não <i>No</i>	4	M2	C
800949_200	BRS 15 PV ALC	Sim <i>Yes</i>	4	M2	C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

BRS 20 PO | BRS 20 PV

- Dimensões Interiores
BRS 20 | W1420 x D450 x H565mm
- Com e Sem Alçado Superior 100 mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRS | 325x430mm

Technical Features

BRS 20 PO | BRS 20 PV

- Internal Dimension
BRS 20 | W1420 x D450 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800941_500	BRS 20 PO	2000mm	600mm	850/900mm	367 304	153 133	224W	230V - 50Hz	680 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800947_400	BRS 20 PO ALC	2000mm	600mm	850/900mm (+100)	367 304	156 136	224W	230V - 50Hz	680 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800944_200	BRS 20 PV	2000mm	600mm	850/900mm	367 304	161 141	240W	230V - 50Hz	1265 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800950_200	BRS 20 PV ALC	2000mm	600mm	850/900mm (+100)	367 304	160 140	240W	230V - 50Hz	1265 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007065_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_22

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109991_100

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

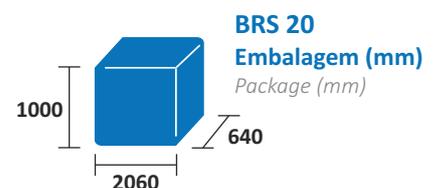
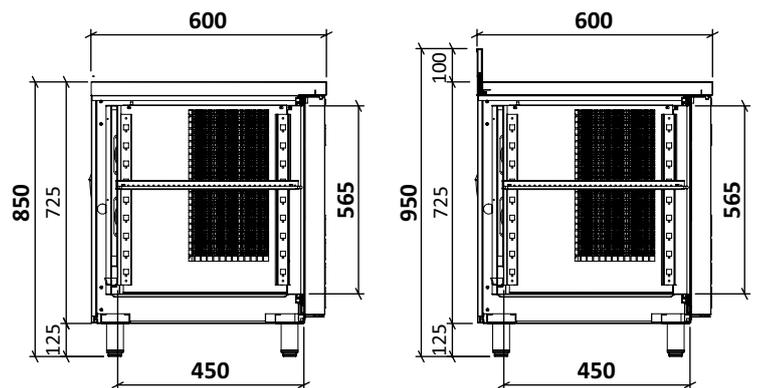
Costas em Inox 2000

Back in Stainless Steel

Cod. 129039_1

Embalagem Madeira

Wood Package



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


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



BRS 20 PO



BRS 20 PV ALC

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800941_500	BRS 20 PO	Não <i>No</i>	5	M1	B
800947_400	BRS 20 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	M1	B
800944_200	BRS 20 PV	Não <i>No</i>	4	M2	C
800950_200	BRS 20 PV ALC	Sim <i>Yes</i>	4	M2	C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

BRS 25 PO | BRS 25 PV

- Dimensões Interiores
BRS 25 | W1920 x D450 x H565mm
- Com e Sem Alçado 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRS | 325x430mm

Technical Features

BRS 25 PO | BRS 25 PV

- Internal Dimension
BRS 25 | W1920 x D450 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800942_300	BRS 25 PO	2500mm	600mm	850/900mm	495 405	188 163	244W	230V - 50Hz	1100 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800948_500	BRS 25 PO ALC	2500mm	600mm	850/900mm (+100)	495 405	193 166	244W	230V - 50Hz	1100 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800945_200	BRS 25 PV	2500mm	600mm	850/900mm	495 405	200 175	263W	230V - 50Hz	1435 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800951_200	BRS 25 PV ALC	2500mm	600mm	850/900mm (+100)	495 405	215 178	263W	230V - 50Hz	1435 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007065_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_22

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109991_100

Kit Rodas | 3 Giratórias + 3 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 3 Swivel + 3 Swivel with Brake

Cod. 129003

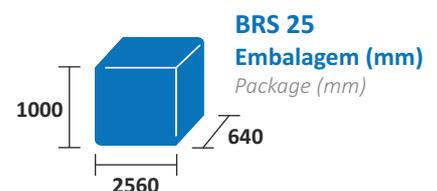
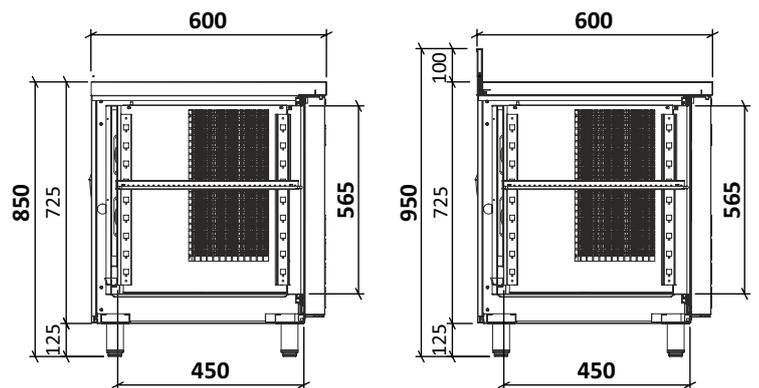
Costas em Inox 2500

Back in Stainless Steel

Cod. 129039_7

Embalagem Madeira

Wood Package



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


-2°C | +1°C

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



BRS 25 PO ALC



BRS 25 PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800942_300	BRS 25 PO	Não <i>No</i>	5	M1	C
800948_500	BRS 25 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	M1	C
800945_200	BRS 25 PV	Não <i>No</i>	4	M2	C
800951_200	BRS 25 PV ALC	Sim <i>Yes</i>	4	M2	C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Bancadas com Pio Counter with Sink

Características Técnicas

BRS 15 | 20 | 25 PO ALC LM

- Dimensões Interiores
BRS 15 | W920 x D450 x H565mm
BRS 20 | W1420 x D450 x H565mm
BRS 25 | W1920 x D450 x H565mm
- Com Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade: BRS | 325x430mm
- Com Pio | 300x325x150mm
- Torneira não Incluída

Technical Features

BRS 15 | 20 | 25 PO ALC LM

- Internal Dimension
BRS 15 | W920 x D450 x H565mm
BRS 20 | W1420 x D450 x H565mm
BRS 25 | W1920 x D450 x H565mm
- With Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity: BRS | 325x430mm
- With Sink | 300x325x150mm
- Water Tap not Included

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800946_700	BRS 15 PO ALC LM	1500mm	600mm	850/900mm (+100)	238 203	119 105	180W	230V - 50Hz	665 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800947_600	BRS 20 PO ALC LM	2000mm	600mm	850/900mm (+100)	367 304	153 133	224W	230V - 50Hz	680 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800948_700	BRS 25 PO ALC LM	2500mm	600mm	850/900mm (+100)	495 405	188 163	244W	230V - 50Hz	1100 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007065_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_22

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109991_100

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

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

Kit 2 Cod. 129001

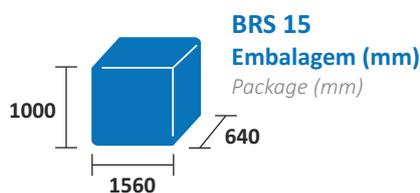
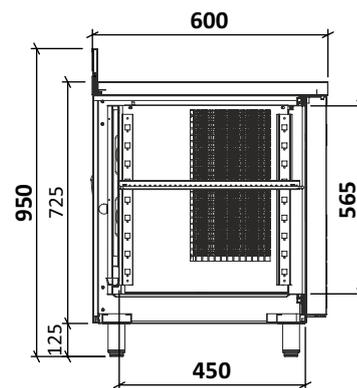
Kit 3 Cod. 129003

Costas em Inox Back in Stainless Steel

1500 Cod. 129039_6 | 2000 Cod. 129039_1 | 2500 Cod. 129039_7

Embalagem Madeira 1500-2000-2500

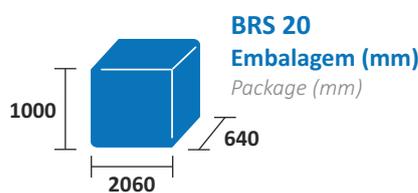
Wood Package



BRS 15

Embalagem (mm)

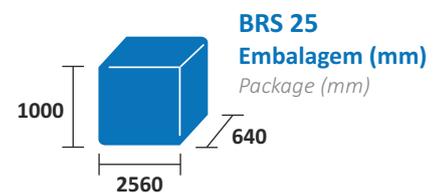
Package (mm)



BRS 20

Embalagem (mm)

Package (mm)



BRS 25

Embalagem (mm)

Package (mm)

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

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

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

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



BRS 20 PO ALC LM

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800946_700	BRS 15 PO ALC LM	5	M1	B
800947_600	BRS 20 PO ALC LM	5	M1	B
800948_700	BRS 25 PO ALC LM	5	M1	C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Bancadas Baixas Counter Bases

Características Técnicas

BRSB 12|16|20 PO

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

Technical Features

BRSB 12|16|20 PO

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

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

↳ Acessórios Accessories

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

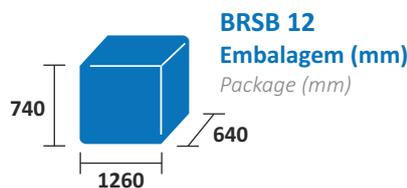
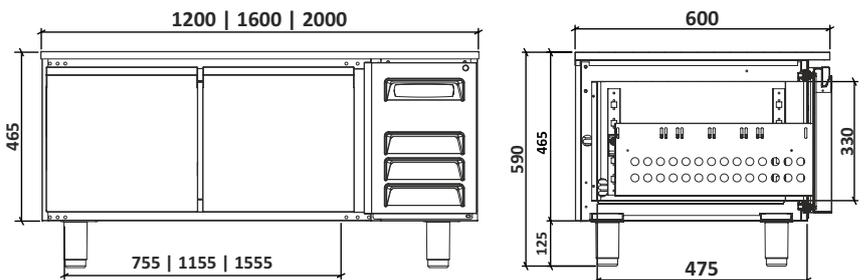
Embalagem Madeira

Wood Package

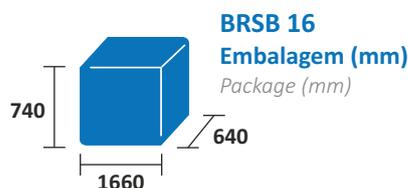
1200

1600

2000



BRSB 12
Embalagem (mm)
Package (mm)



BRSB 16
Embalagem (mm)
Package (mm)



BRSB 20
Embalagem (mm)
Package (mm)

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

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

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


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



BRSB 12 PO



BRSB 16 PO



BRSB 20 PO

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

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Sem Grupo *Without Motor*

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Portas Doors
800964_200	BRS 15 PO SG	1340mm	600mm	850/900mm	238 203	104 90	2 PO
800976_200	BRS 15 PO SG ALC	1340mm	600mm	850/900mm (+100)	238 203	107 93	2 PO
800967_200	BRS 15 PV SG	1340mm	600mm	850/900mm	238 203	110 96	2 PV
800979_200	BRS 15 PV SG ALC	1340mm	600mm	850/900mm (+100)	238 203	113 99	2 PV
800965_200	BRS 20 PO SG	1840mm	600mm	850/900mm	367 304	138 118	3 PO
800977_200	BRS 20 PO SG ALC	1840mm	600mm	850/900mm (+100)	367 304	141 121	3 PO
800968_200	BRS 20 PV SG	1840mm	600mm	850/900mm	367 304	146 126	3 PV
800980_200	BRS 20 PV SG ALC	1840mm	600mm	850/900mm (+100)	367 304	149 129	3 PV
800966_200	BRS 25 PO SG	2340mm	600mm	850/900mm	495 405	173 148	4 PO
800978_200	BRS 25 PO SG ALC	2340mm	600mm	850/900mm (+100)	495 405	176 151	4 PO
800969_200	BRS 25 PV SG	2340mm	600mm	850/900mm	495 405	185 160	4 PV
800981_200	BRS 25 PV SG ALC	2340mm	600mm	850/900mm (+100)	495 405	188 163	4 PV

→ Acessórios *Accessories*

Kit Válvula de Expansão

Expansion Valve Kit

Cod. 129054

Embalagem Madeira

Wood Package

→ Grupos de Frio *Cold Group*

Kit Compressor *Compressor Kit*

BRS 15 - BRS 20 até 6mt

Cod. 125129_400

BRS 15 - BRS 20 > 6mt

Cod. 125129_300

BRS 15 - BRS 20 > 6mt Completo

Cod. 125129_200

BRS 25 até 6mt

Cod. 125137_400

BRS 25 > 6mt

Cod. 125137_300

BRS 25 > 6mt Completo

Cod. 125137_200

Características Técnicas

BRS Sem Grupo

- Termostato Digital
- Com e Sem Alçado
- Frio Ventilado
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plástico por Porta
- Capacidade:
BRS | 325x430mm

Kit Compressor Normal *Normal Compressor Kit*

Apenas Capilar Only Capilar

Kit Compressor Completo *Complete Compressor Kit*

Pressostato; Depósito Líquido; Válvula Eléctrica

Pressure Switch; Liquid Deposit; Electric Valve

Technical Features

BRS Without Group

- Digital Thermostat
- With or Without Backsplash
- Ventilated Cold
- Stamped Interior Fund
- Outside and Inside surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity:
BRS | 325x430mm



BRS com Kit Gavetas
TBRS 22 - 11 - 33



BRSB com Kit Gavetas
TBRSB 2x 1/3

Código Code	Modelo Model	Largura Interna Internal Width	Profundidade Interna Internal Depth	Altura Interna Internal Height	Gavetas Drawers	Material
110066_100	TBRS 33 1/3-60	370mm	430mm	125mm	1/3 - 1/3 - 1/3	Inox
110067_100	TBRS 22 1/2-60	370mm	430mm	225mm	1/2 - 1/2	Inox
110068_100	TBRS 11 2/3-60	370mm	430mm	334mm	2/3 - 1/3	Inox
110072	TBRSB 2 2x 1/3-60	300mm	444mm	100mm	1/3 - 1/3	Inox

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

BRS 15 PO | BRS 15 PV SOFTLINE

- Dimensões Interiores
BRS 15 | W920 x D450 x H565mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior em Inox AISI 441
- Interior em Inox AISI 304
- Tampo em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRS | 325x430mm

Technical Features

BRS 15 PO | BRS 15 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
BRS 15 | W920 x D450 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside Surface Inox AISI 441
- Inside Surface Inox AISI 304
- Worktop Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800940_500	BRS 15 PO Softline	1500mm	600mm	850/900mm	238 203	119 105	180W	230V - 50Hz	469 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800946_600	BRS 15 PO ALC Softline	1500mm	600mm	850/900mm (+100)	238 203	122 108	180W	230V - 50Hz	469 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800943_300	BRS 15 PV Softline	1500mm	600mm	850/900mm	238 203	125 111	195W	230V - 50Hz	1075 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800949_300	BRS 15 PV ALC Softline	1500mm	600mm	850/900mm (+100)	238 203	134 114	195W	230V - 50Hz	1075 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007065_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_22

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109991_100

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

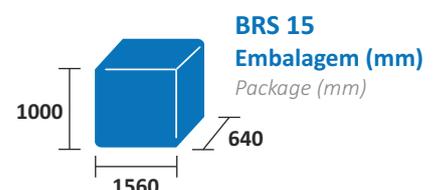
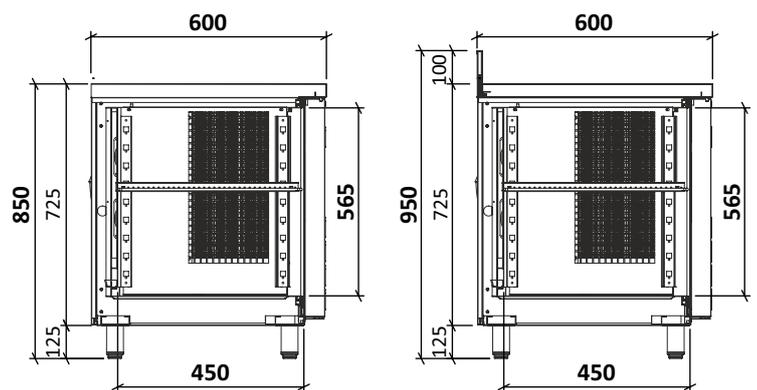
Costas em Inox 1500

Back in Stainless Steel

Cod. 129039_6

Embalagem Madeira

Wood Package



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


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



**BRS 15 PO ALC
SOFTLINE**



**BRS 15 PV
SOFTLINE**

Código Code	Modelo Model	Alçado Backsplash	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
800940_500	BRS 15 PO Softline	Não No	4	M1	B
800946_600	BRS 15 PO ALC Softline	Sim Yes	4	M1	B
800943_300	BRS 15 PV Softline	Não No	4	M2	C
800949_300	BRS 15 PV ALC Softline	Sim Yes	4	M2	C

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

BRS 20 PO | BRS 20 PV SOFTLINE

- Dimensões Interiores
BRS 20 | W1420 x D450 x H565mm
- Com e Sem Alçado Superior 100 mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior em Inox AISI 441
- Interior em Inox AISI 304
- Tampo em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRS | 325x430mm

Technical Features

BRS 20 PO | BRS 20 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
BRS 20 | W1420 x D450 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside Surface Inox AISI 441
- Inside Surface Inox AISI 304
- Worktop Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800941_600	BRS 20 PO Softline	2000mm	600mm	850/900mm	367 304	153 133	224W	230V - 50Hz	585 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800947_500	BRS 20 PO ALC Softline	2000mm	600mm	850/900mm (+100)	367 304	156 136	224W	230V - 50Hz	585 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800944_300	BRS 20 PV Softline	2000mm	600mm	850/900mm	367 304	161 141	240W	230V - 50Hz	1265 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800950_300	BRS 20 PV ALC Softline	2000mm	600mm	850/900mm (+100)	367 304	160 140	240W	230V - 50Hz	1265 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007065_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_22

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109991_100

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

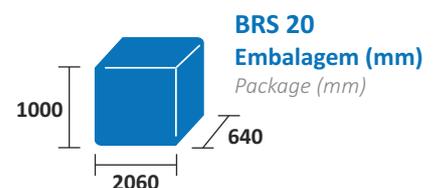
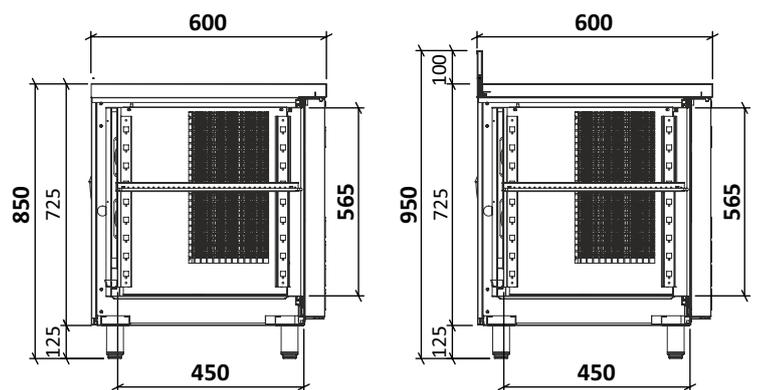
Costas em Inox 2000

Back in Stainless Steel

Cod. 129039_1

Embalagem Madeira

Wood Package



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


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



**BRS 20 PO
SOFTLINE**



**BRS 20 PV ALC
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800941_600	BRS 20 PO Softline	Não <i>No</i>	4	M1	B
800947_500	BRS 20 PO ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M1	B
800944_300	BRS 20 PV Softline	Não <i>No</i>	4	M2	C
800950_300	BRS 20 PV ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M2	C

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 600

Refrigerated Counter - Line 600

Características Técnicas

BRS 25 PO | BRS 25 PV SOFTLINE

- Dimensões Internas
BRS 25 | W1920 x D450 x H565mm
- Com e Sem Alçado 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior em Inox AISI 441
- Interior em Inox AISI 304
- Tampo em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelamento Automático
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRS | 325x430mm

Technical Features

BRS 25 PO | BRS 25 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
BRS 25 | W1920 x D450 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside Surface Inox AISI 441
- Inside Surface Inox AISI 304
- Worktop Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRS | 325x430mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800942_400	BRS 25 PO Softline	2500mm	600mm	850/900mm	495 405	188 163	244W	230V - 50Hz	1000 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800948_600	BRS 25 PO ALC Softline	2500mm	600mm	850/900mm (+100)	495 405	193 166	244W	230V - 50Hz	1000 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800945_300	BRS 25 PV Softline	2500mm	600mm	850/900mm	495 405	200 175	263W	230V - 50Hz	1435 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800951_300	BRS 25 PV ALC Softline	2500mm	600mm	850/900mm (+100)	495 405	215 178	263W	230V - 50Hz	1435 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf
Cod. 007065_008

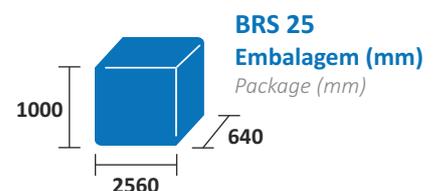
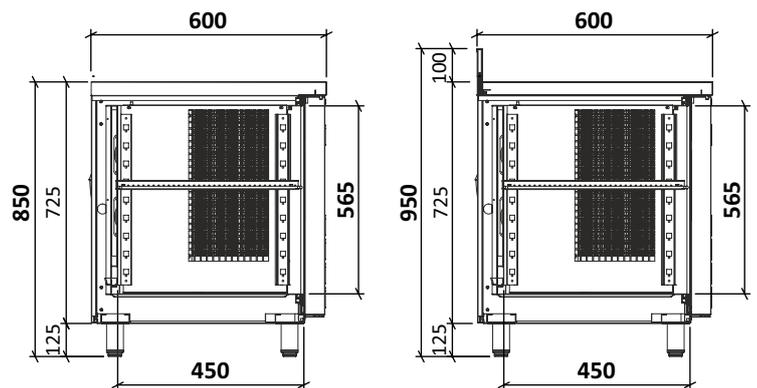
Guia de Prateleira Shelf Guide
Cod. 129038_22

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 109991_100

Kit Rodas | 3 Giratórias + 3 Giratórias c/ Travão
Wheels Kit | 3 Swivel + 3 Swivel with Brake
Cod. 129003

Costas em Inox 2500
Back in Stainless Steel
Cod. 129039_7

Embalagem Madeira
Wood Package



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


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



**BRS 25 PO ALC
SOFTLINE**



**BRS 25 PV
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800942_400	BRS 25 PO Softline	Não <i>No</i>	4	M1	C
800948_600	BRS 25 PO ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M1	C
800945_300	BRS 25 PV Softline	Não <i>No</i>	4	M2	C
800951_300	BRS 25 PV ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M2	C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

BRG 15 PO | BRG 15 PV

- Dimensões Interiores
BRG 15 | W920 x D550 x H565mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

BRG 15 PO | BRG 15 PV

- Internal Dimension
BRG 15 | W920 x D550 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800952_400	BRG 15 PO	1500mm	700mm	850/900mm	291 245	128 112	192W	230V - 50Hz	740 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800958_400	BRG 15 PO ALC	1500mm	700mm	850/900mm (+100)	291 245	131 115	192W	230V - 50Hz	740 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800955_200	BRG 15 PV	1500mm	700mm	850/900mm	291 245	137 122	208W	230V - 50Hz	1108 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800961_300	BRG 15 PV ALC	1500mm	700mm	850/900mm (+100)	291 245	140 125	208W	230V - 50Hz	1108 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007067_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_23

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109979_100

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

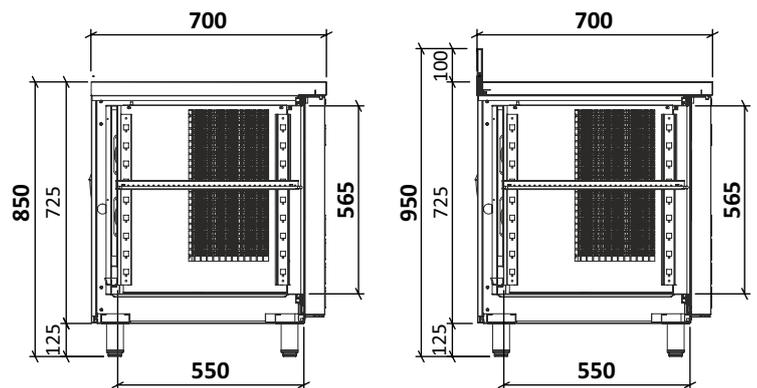
Costas em Inox 1500

Back in Stainless Steel

Cod. 129039_6

Embalagem Madeira

Wood Package



BRG 15
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	50	20	44


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



BRG 15 PO



BRG 15 PV ALC

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800952_400	BRG 15 PO	Não <i>No</i>	5	M1	B
800958_400	BRG 15 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	M1	B
800955_200	BRG 15 PV	Não <i>No</i>	4	M2	C
800961_300	BRG 15 PV ALC	Sim <i>Yes</i>	4	M2	C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

BRG 20 PO | BRG 20 PV

- Dimensões Interiores
BRG 20 | W1420 x D550 x H565mm
- Com e Sem Alçado Superior 100 mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

BRG 20 PO | BRG 20 PV

- Internal Dimension
BRG 20 | W1420 x D550 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800953_700	BRG 20 PO	2000mm	700mm	850/900mm	447 370	164 144	240W	230V - 50Hz	760 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800959_500	BRG 20 PO ALC	2000mm	700mm	850/900mm (+100)	447 370	167 147	240W	230V - 50Hz	760 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800956_200	BRG 20 PV	2000mm	700mm	850/900mm	447 370	174 154	256W	230V - 50Hz	1298 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800962_300	BRG 20 PV ALC	2000mm	700mm	850/900mm (+100)	447 370	177 157	256W	230V - 50Hz	1298 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007067_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_23

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109979_100

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

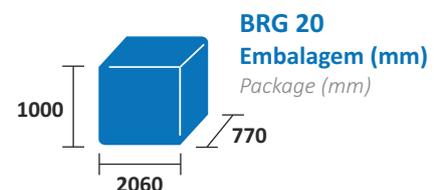
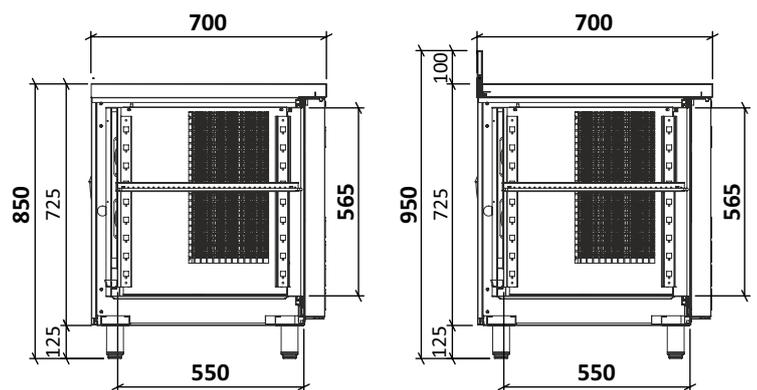
Costas em Inox 2000

Back in Stainless Steel

Cod. 129039_1

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	36	14	30


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



BRG 20 PO



BRG 20 PV

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800953_700	BRG 20 PO	Não No	5	M1	B
800959_500	BRG 20 PO ALC	Sim Yes	5	M1	B
800956_200	BRG 20 PV	Não No	4	M2	C
800962_300	BRG 20 PV ALC	Sim Yes	4	M2	C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

BRG 25 PO | BRG 25 PV

- Dimensões Interiores
BRG 25 | W1920 x D550 x H565mm
- Com e Sem Alçado 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

BRG 25 PO | BRG 25 PV

- Internal Dimension
BRG 25 | W1920 x D550 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800954_300	BRG 25 PO	2500mm	700mm	850/900mm	604 493	203 178	263W	230V - 50Hz	1230 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800960_400	BRG 25 PO ALC	2500mm	700mm	850/900mm (+100)	604 493	206 181	263W	230V - 50Hz	1230 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800957_200	BRG 25 PV	2500mm	700mm	850/900mm	604 493	207 182	275W	230V - 50Hz	1658 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800963_300	BRG 25 PV ALC	2500mm	700mm	850/900mm (+100)	604 493	210 185	275W	230V - 50Hz	1658 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007067_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_23

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109979_100

Kit Rodas | 3 Giratórias + 3 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 3 Swivel + 3 Swivel with Brake

Cod. 129003

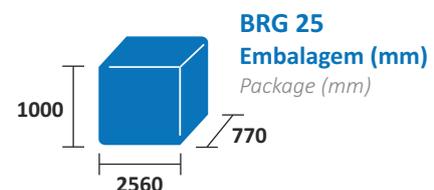
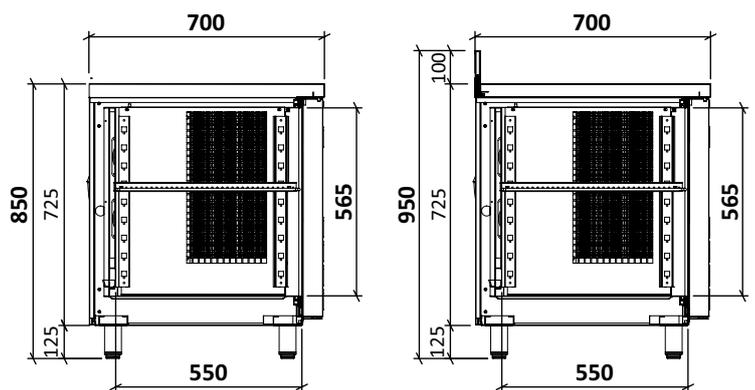
Costas em Inox 2500

Back in Stainless Steel

Cod. 129039_7

Embalagem Madeira

Wood Package



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


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



BRG 25 PO



BRG 25 PV ALC

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800954_300	BRG 25 PO	Não <i>No</i>	5	M1	C
800960_400	BRG 25 PO ALC	Sim <i>Yes</i>	5	M1	C
800957_200	BRG 25 PV	Não <i>No</i>	4	M2	C
800963_300	BRG 25 PV ALC	Sim <i>Yes</i>	4	M2	C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Bancadas com Pio Counter with Sink

Características Técnicas

BRG 15 | 20 | 25 PO ALC LM

- Dimensões Internas
BRG 15 | W920 x D550 x H565mm
BRG 20 | W1420 x D550 x H565mm
BRG 25 | W1920 x D550 x H565mm
- Com Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelamento Automático
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade: BRG | GN 1/1 - 325x530mm
- Com Pio | 300x325x150mm
- Torneira não Incluída

Technical Features

BRG 15 | 20 | 25 PO ALC LM

- Internal Dimension
BRG 15 | W920 x D550 x H565mm
BRG 20 | W1420 x D550 x H565mm
BRG 25 | W1920 x D550 x H565mm
- With Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside and Inside Surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity: BRG | GN 1/1 - 325x530mm
- With Sink | 300x325x150mm
- Water Tap not Included

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800958_600	BRG 15 PO ALC LM	1500mm	700mm	850/900mm (+100)	291 245	136 114	192W	230V - 50Hz	740 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800959_700	BRG 20 PO ALC LM	2000mm	700mm	850/900mm (+100)	447 370	174 153	240W	230V - 50Hz	760 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800960_600	BRG 25 PO ALC LM	2500mm	700mm	850/900mm (+100)	604 493	200 175	263W	230V - 50Hz	1230 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

↪ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007067_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_23

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109979_100

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

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

Kit 2 Cod. 129001

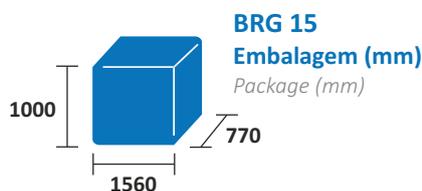
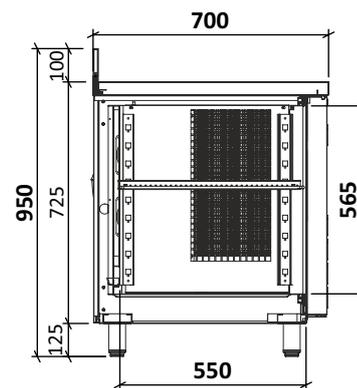
Kit 3 Cod. 129003

Costas em Inox Back in Stainless Steel

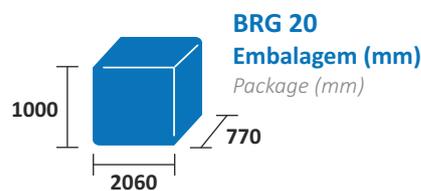
1500 Cod. 129039_6 | 2000 Cod. 129039_1 | 2500 Cod. 129039_7

Embalagem Madeira

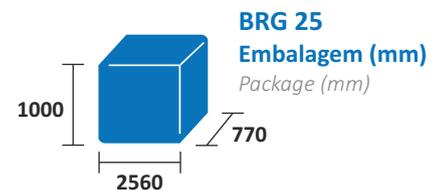
Wood Package



BRG 15
Embalagem (mm)
Package (mm)



BRG 20
Embalagem (mm)
Package (mm)



BRG 25
Embalagem (mm)
Package (mm)

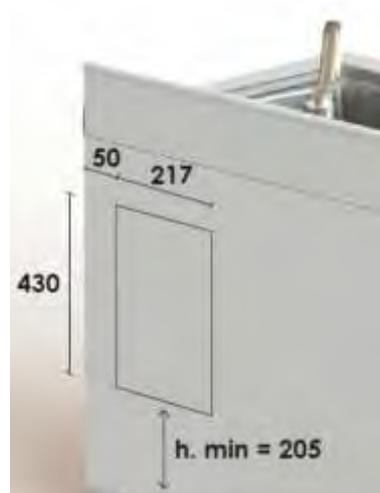
Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	50	20	44

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

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


 -2°C

 +8°C
Temperatura Ajustável
Temperature Settings



BRG 15 PO ALC LM

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800958_600	BRG 15 PO ALC LM	5	M1	B
800959_700	BRG 20 PO ALC LM	5	M1	B
800960_600	BRG 25 PO ALC LM	5	M1	C

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Bancadas Baixas Counter Bases

Características Técnicas

BRGB 12 | 16 | 20 PO

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

Technical Features

BRGB 12 | 16 | 20 PO

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

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

↳ Acessórios Accessories

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

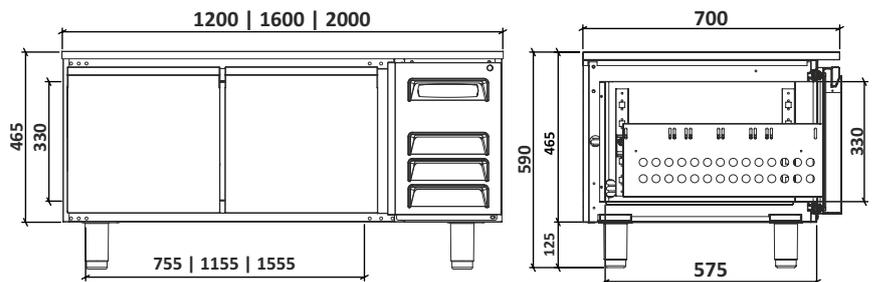
Embalagem Madeira

Wood Package

1200

1600

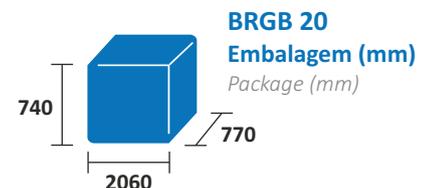
2000



BRGB 12
Embalagem (mm)
Package (mm)



BRGB 16
Embalagem (mm)
Package (mm)



BRGB 20
Embalagem (mm)
Package (mm)

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

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

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


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



BRGB 12 PO



BRGB 16 PO



BRGB 20 PO

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

Excel Line

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Sem Grupo Without Motor



Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Portas Doors
800970_200	BRG 15 PO SG	1340mm	700mm	850/900mm	291 245	112 96	2 PO
800982_200	BRG 15 PO SG ALC	1340mm	700mm	850/900mm (+100)	291 245	115 99	2 PO
800973_200	BRG 15 PV SG	1340mm	700mm	850/900mm	291 245	122 106	2 PV
800985_200	BRG 15 PV SG ALC	1340mm	700mm	850/900mm (+100)	291 245	125 109	2 PV
800971_200	BRG 20 PO SG	1840mm	700mm	850/900mm	447 370	144 128	3 PO
800983_200	BRG 20 PO SG ALC	1840mm	700mm	850/900mm (+100)	447 370	147 131	3 PO
800974_200	BRG 20 PV SG	1840mm	700mm	850/900mm	447 370	154 138	3 PV
800986_200	BRG 20 PV SG ALC	1840mm	700mm	850/900mm (+100)	447 370	157 141	3 PV
800972_200	BRG 25 PO SG	2340mm	700mm	850/900mm	604 493	178 162	4 PO
800984_200	BRG 25 PO SG ALC	2340mm	700mm	850/900mm (+100)	604 493	181 165	4 PO
800975_200	BRG 25 PV SG	2340mm	700mm	850/900mm	604 493	182 176	4 PV
800987_200	BRG 25 PV SG ALC	2340mm	700mm	850/900mm (+100)	604 493	185 179	4 PV

→ Acessórios *Accessories*

Kit Válvula de Expansão

Expansion Valve Kit

Cod. 129054

Embalagem Madeira

Wood Package

→ Grupos de Frio *Cold Group*

Kit Compressor *Compressor Kit*

BRG 15 - BRG 20 até 6mt

Cod. 125129_400

BRG 15 - BRG 20 > 6mt

Cod. 125129_300

BRG 15 - BRG 20 > 6mt Completo

Cod. 125129_200

BRG 25 até 6mt

Cod. 125137_400

BRG 25 > 6mt

Cod. 125137_300

BRG 25 > 6mt Completo

Cod. 125137_200

Características Técnicas

BRG Sem Grupo

- Termostato Digital
- Com e Sem Alçado
- Frio Ventilado
- Fundo Interior Estampado
- Exterior e Interior em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plasticado por Porta
- Capacidade:
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Kit Compressor Normal *Normal Compressor Kit*

Apenas Capilar Only Capilar

Kit Compressor Completo *Complete Compressor Kit*

Pressostato; Depósito Líquido; Válvula Eléctrica

Pressure Switch; Liquid Deposit; Electric Valve

Technical Features

BRG Without Group

- Digital Thermostat
- With or Without Backsplash
- Ventilated Cold
- Stamped Interior Fund
- Outside and Inside surface Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity:
BRG | GN 1/1 - 325x530mm



BRG com Kit Gavetas
TBRG 2 - 1 - 3



BRGB com Kit Gavetas
TBRGB 2x 1/3

Código Code	Modelo Model	Largura Interna Internal Width	Profundidade Interna Internal Depth	Altura Interna Internal Height	Gavetas Drawers	Material
110069_100	TBRG 3 1/3-70	370mm	530mm	125mm	1/3 - 1/3 - 1/3	Inox
110070_100	TBRG 2 1/2-70	370mm	530mm	225mm	1/2 - 1/2	Inox
110071_100	TBRG 1 2/3-70	370mm	530mm	334mm	2/3 - 1/3	Inox
110074	TBRGB 3 2x 1/3-70	300mm	544mm	100mm	1/3 - 1/3	Inox

Excel Line

Bancadas Preparação de Gastronomia - Linha 700

Gastronomy Preparation Counter - Line 700

Características Técnicas

Bancadas Preparação de Gastronomia 1500 - 2000

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

Technical Features

Countertop Food Preparation 1500 - 2000

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

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801017_400	BPG 1500	1500mm	700mm	1073mm	356 310	158 145	208W	230V - 50Hz	870 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
801018_400	BPG 2000	2000mm	700mm	1073mm	540 460	199 181	240W	230V - 50Hz	900 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

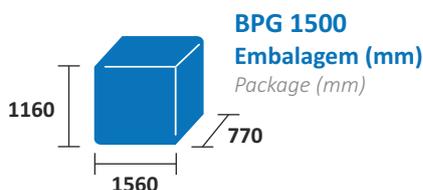
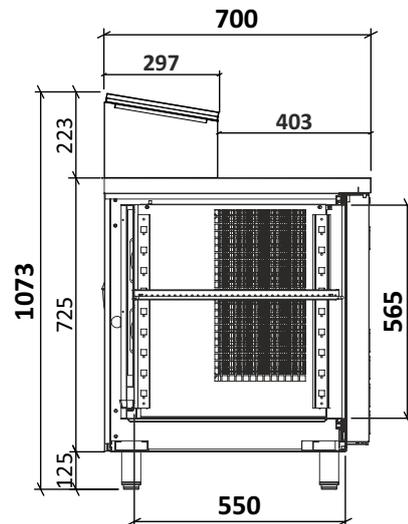
Kit Rodas 2 Giratórias s/ Travão + 2 Giratórias c/ Travão

Kit Wheels 2 Swivel without Brake + 2 Swivel with Brake
Cod. 129001

Costas em Inox Back in Stainless Steel

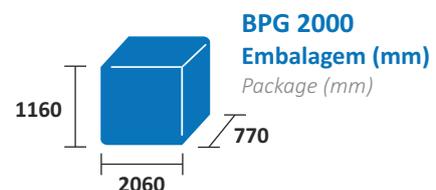
1500 Cod. 129039_6

2000 Cod. 129039_1



BPG 1500
Embalagem (mm)
Package (mm)

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



BPG 2000
Embalagem (mm)
Package (mm)

Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	36	14	30


 0°C
 +6°C
Temperatura Ajustável
Temperature Settings



**Bancada Preparação de
Gastronomia 1500**



**Bancada Preparação de
Gastronomia 2000**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
801017_400	BPG 1500	4	N.A.	N.A.
801018_400	BPG 2000	4	N.A.	N.A.

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

BRG 15 PO | BRG 15 PV SOFTLINE

- Dimensões Internas
BRG 15 | W920 x D550 x H565mm
- Com e Sem Alçado Superior 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior em Inox AISI 441
- Interior em Inox AISI 304
- Tampo em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

BRG 15 PO | BRG 15 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
BRG 15 | W920 x D550 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside Surface Inox AISI 441
- Inside Surface Inox AISI 304
- Worktop Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800952_500	BRG 15 PO Softline	1500mm	700mm	850/900mm	291 245	128 112	192W	230V - 50Hz	740 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800958_500	BRG 15 PO ALC Softline	1500mm	700mm	850/900mm (+100)	291 245	131 115	192W	230V - 50Hz	740 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800955_300	BRG 15 PV Softline	1500mm	700mm	850/900mm	291 245	137 122	208W	230V - 50Hz	1108 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290
800961_400	BRG 15 PV ALC Softline	1500mm	700mm	850/900mm (+100)	291 245	140 125	208W	230V - 50Hz	1108 kwh/ano kwh/year	2	Digital	R 290

➔ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf
Cod. 007067_008

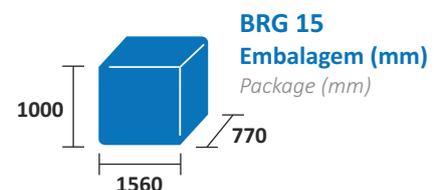
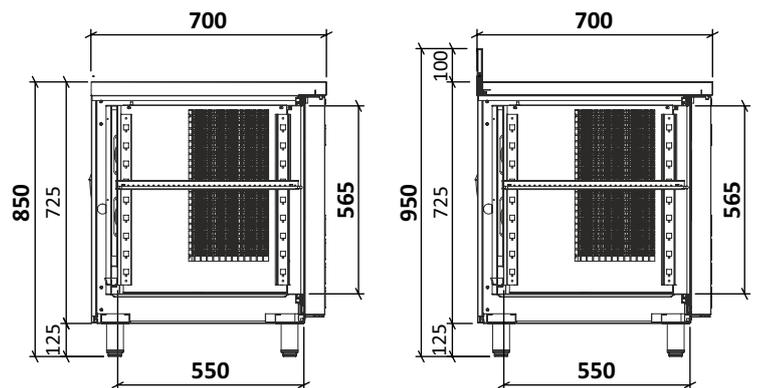
Guia de Prateleira Shelf Guide
Cod. 129038_23

Separador de Prateleira Spacer Shelf
Cod. 109979_100

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

Costas em Inox 1500
Back in Stainless Steel
Cod. 129039_6

Embalagem Madeira
Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	50	20	44


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



**BRG 15 PO
SOFTLINE**



**BRG 15 PV ALC
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800952_500	BRG 15 PO Softline	Não <i>No</i>	4	M1	B
800958_500	BRG 15 PO ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M1	B
800955_300	BRG 15 PV Softline	Não <i>No</i>	4	M2	C
800961_400	BRG 15 PV ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M2	C

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

BRG 20 PO | BRG 20 PV SOFTLINE

- Dimensões Internas
BRG 20 | W1420 x D550 x H565mm
- Com e Sem Alçado Superior 100 mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior em Inox AISI 441
- Interior em Inox AISI 304
- Tampo em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

BRG 20 PO | BRG 20 PV SOFTLINE

- Internal Dimension
BRG 20 | W1420 x D550 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside Surface Inox AISI 441
- Inside Surface Inox AISI 304
- Worktop Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800953_800	BRG 20 PO Softline	2000mm	700mm	850/900mm	447 370	164 144	240W	230V - 50Hz	760 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800959_600	BRG 20 PO ALC Softline	2000mm	700mm	850/900mm (+100)	447 370	167 147	240W	230V - 50Hz	760 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800956_300	BRG 20 PV Softline	2000mm	700mm	850/900mm	447 370	174 154	256W	230V - 50Hz	1298 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290
800962_400	BRG 20 PV ALC Softline	2000mm	700mm	850/900mm (+100)	447 370	177 157	256W	230V - 50Hz	1298 kwh/ano kwh/year	3	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007067_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_23

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109979_100

Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

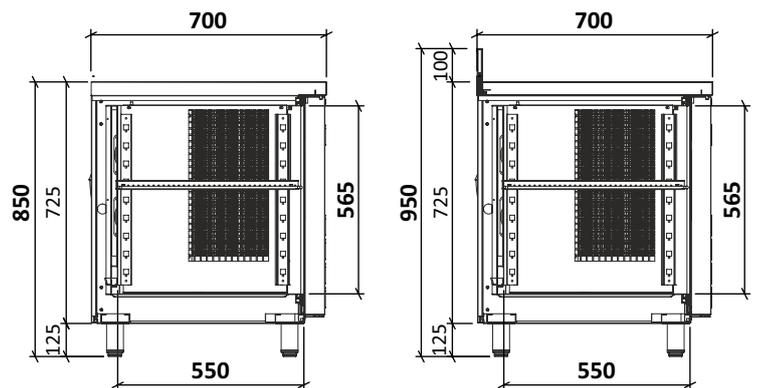
Costas em Inox 2000

Back in Stainless Steel

Cod. 129039_1

Embalagem Madeira

Wood Package



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	TIR	20"	40"
	36	14	30


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



**BRG 20 PO ALC
SOFTLINE**



**BRG 20 PV
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800953_800	BRG 20 PO Softline	Não <i>No</i>	4	M1	B
800959_600	BRG 20 PO ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M1	B
800956_300	BRG 20 PV Softline	Não <i>No</i>	4	M2	C
800962_400	BRG 20 PV ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M2	C

Softline

Bancadas de Trabalho Refrigeradas - Linha 700

Refrigerated Counter - Line 700

Características Técnicas

BRG 25 PO | BRG 25 PV SOFTLINE

- Dimensões Internas
BRG 25 | W1920 x D550 x H565mm
- Com e Sem Alçado 100mm
- Frio Ventilado
- Motor Extraível à Direita para
Fácil Manutenção ou Serviço Técnico
- Fundo Interior Estampado
- Exterior em Inox AISI 441
- Interior em Inox AISI 304
- Tampo em Inox AISI 304
- Costas em Galvanizado
- Descongelação Automática
- Isolamento Poliuretano Base Água 60mm
- Iluminação LED - Na Porta de Vidro
- Pés Reguláveis em Inox
- Suporte de Prateleiras em Inox
- 1 Prateleira de Aço Plastificado por Porta
- Capacidade
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Technical Features

- BRG 25 PO | BRG 25 PV SOFTLINE
- Internal Dimension
BRG 25 | W1920 x D550 x H565mm
- With or Without Backsplash 100mm
- Ventilated Cold
- Extractable Motor on Right Side For
Easy Maintenance or Technical Service
- Stamped Interior Bottom
- Outside Surface Inox AISI 441
- Inside Surface Inox AISI 304
- Worktop Inox AISI 304
- Back in Galvanized Steel
- Automatic Defrost
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting - On Glass Door
- Inox Adjustable Feet
- Support Inox Shelving
- 1 Shelf in Plastified Steel by Door
- Capacity
BRG | GN 1/1 - 325x530mm

Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume Lt Volume	Peso Kg Weight	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800954_400	BRG 25 PO Softline	2500mm	700mm	850/900mm	604 493	203 178	263W	230V - 50Hz	1230 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800960_500	BRG 25 PO ALC Softline	2500mm	700mm	850/900mm (+100)	604 493	206 181	263W	230V - 50Hz	1230 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800957_300	BRG 25 PV Softline	2500mm	700mm	850/900mm	604 493	207 182	275W	230V - 50Hz	1658 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290
800963_400	BRG 25 PV ALC Softline	2500mm	700mm	850/900mm (+100)	604 493	210 185	275W	230V - 50Hz	1658 kwh/ano kwh/year	4	Digital	R 290

↳ Acessórios Accessories

Prateleira Shelf

Cod. 007067_008

Guia de Prateleira Shelf Guide

Cod. 129038_23

Separador de Prateleira Spacer Shelf

Cod. 109979_100

Kit Rodas 3 Giratórias s/ Travão + 3 Giratórias c/ Travão

Kit Wheels 3 Swivel without Brake + 3 Swivel with Brake

Cod. 129003

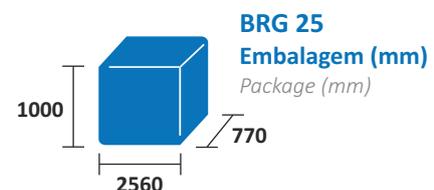
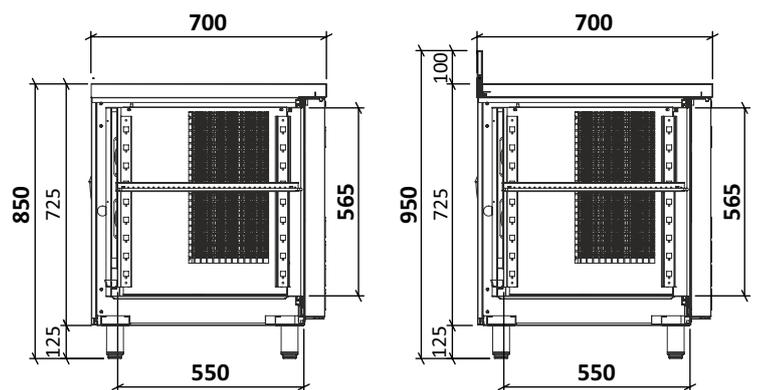
Costas em Inox 2500

Back in Stainless Steel

Cod. 129039_7

Embalagem Madeira

Wood Package



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


 -2°C | +1°C

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



**BRG 25 PO
SOFTLINE**



**BRG 25 PV ALC
SOFTLINE**

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Alçado <i>Backsplash</i>	Classe Climática <i>Climate Class</i>	Classe de Temperatura <i>Temperature Class</i>	Classe Energética <i>Energy Class</i>
800954_400	BRG 25 PO Softline	Não <i>No</i>	4	M1	C
800960_500	BRG 25 PO ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M1	C
800957_300	BRG 25 PV Softline	Não <i>No</i>	4	M2	C
800963_400	BRG 25 PV ALC Softline	Sim <i>Yes</i>	4	M2	C

FRIO COMERCIAL
COMMERCIAL REFRIGERATION

Bancadas Inox Congelação - Linha 600

Freezer Counters - Line 600



- Bancadas fabricadas inteiramente em aço inoxidável AISI 304 18/10, com isolamento de 60mm de espessura
- Tampo em aço inox
- Disponíveis com profundidades de 600 e 700mm
- Descongelamento automático e um dispositivo para evaporação automática da água condensada
- Disponíveis com 2, 3 ou 4 portas com 1 prateleira 325x430mm (Linha 600) ou GN1/1 (Linha 700) por porta

- Counters are made entirely in AISI 304 18/10 stainless steel, with 60mm thick made by high density polyurethane
- Stainless steel work top
- Available in 600 and 700 mm deep.
- Provided with automatic defrosting and a device for automatic evaporation of condensate water
- Available in 2, 3 or 4 doors with 1 shelf 325x430mm (Linha 600) or GN 1/1 (Linha 700) by door

TGB6/130 | C20000026



Dimensão <small>Size</small>	W1300 x D600 x H850mm
Volume <small>Volume</small>	195 Lts
Prateleiras <small>Shelves</small>	2 x (325x430mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	-15/-20°C
Potência <small>Power</small>	535W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	D
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	124 147Kg

TGB6/170 | C20000027



Dimensão <small>Size</small>	W1760 x D600 x H850mm
Volume <small>Volume</small>	292 Lts
Prateleiras <small>Shelves</small>	3 x (325x430mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	-15/-20°C
Potência <small>Power</small>	695W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	E
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	148 185Kg

TGB6/220 | C20000028



Dimensão <small>Size</small>	W2220 x D600 x H850mm
Volume <small>Volume</small>	390 Lts
Prateleiras <small>Shelves</small>	4 x (325x430mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	-15/-20°C
Potência <small>Power</small>	880W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	F
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	193 235Kg

TGB7/130 | C20000029



Dimensão <i>Size</i>	W1300 x D700 x H850mm
Volume <i>Volume</i>	232 Lts
Prateleiras <i>Shelves</i>	2 x GN 1/1
Temperatura <i>Temperature</i>	-15/-20°C
Potência <i>Power</i>	535W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Classe energética <i>Energy Class</i>	D
Gás <i>Gas</i>	R290
Peso <i>Weight</i>	133 147Kg

TGB7/170 | C20000030

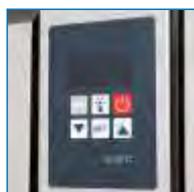


Dimensão <i>Size</i>	W1760 x D700 x H850mm
Volume <i>Volume</i>	348 Lts
Prateleiras <i>Shelves</i>	3 x GN 1/1
Temperatura <i>Temperature</i>	-15/-20°C
Potência <i>Power</i>	695W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Classe energética <i>Energy Class</i>	E
Gás <i>Gas</i>	R290
Peso <i>Weight</i>	161 190Kg

TGB7/220 | C20000031



Dimensão <i>Size</i>	W2220 x D700 x H850mm
Volume <i>Volume</i>	464 Lts
Prateleiras <i>Shelves</i>	4 x GN 1/1
Temperatura <i>Temperature</i>	-15/-20°C
Potência <i>Power</i>	880W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Classe energética <i>Energy Class</i>	E
Gás <i>Gas</i>	R290
Peso <i>Weight</i>	210 245Kg



- Controlo da temperatura
- Temperature control



- Evaporador situado entre
compartimentos
- Evaporators placed between
the compartments



- Cantos arredondados
para fácil limpeza
- Round corners for easy
cleaning

Bancadas Inox Pastelaria

Pastry Counters



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

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

TAP/16 | C20000032



Dimensão <small>Size</small>	W1600 x D800 x H900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	360Lts 14 x (400x600mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	0/+8°C
Potência Tensão Freq. <small>Power Tension Freq.</small>	210W 230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	D
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	161 186Kg

TAP/21 | C20000034



Dimensão <small>Size</small>	W2150 x D800 x H900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	540Lts 21 x (400x600mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	0/+8°C
Potência Tensão Freq. <small>Power Tension Freq.</small>	210W 230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	D
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	203 233Kg

TAPBT/16 | C20000033



Dimensão <small>Size</small>	W1600 x D800 x H900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	360Lts 14 x (400x600mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	-15/-20°C
Potência Tensão Freq. <small>Power Tension Freq.</small>	680W 230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	E
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	161 186Kg

TAPBT/21 | C20000035



Dimensão <small>Size</small>	W2150 x D800 x H900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	540Lts 21 x (400x600mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	-15/-20°C
Potência Tensão Freq. <small>Power Tension Freq.</small>	1000W 230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	F
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	214 233Kg

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

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



Saladete 900T2 + GL | C20000067

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



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

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

Temperatura
Temperature **0°C - 10°C**

Potência
Power **187W**

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

Peso
Weight **88,9Kg**

Saladete 900T2 | C20000065_002

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão
Size **W900 x D700 x H887mm**

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

Temperatura
Temperature **0°C - 10°C**

Potência
Power **204W**

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

Peso
Weight **66,5Kg**

Saladete 1365T3 | C20000066_002

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão
Size **W1365 x D700 x H887mm**

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

Temperatura
Temperature **0°C - 10°C**

Potência
Power **321W**

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

Peso
Weight **90Kg**

Bancadas Preparação de Pizza

Pizza Preparation Counter



- Para satisfazer as necessidades do mercado, estudadas especificamente para garantir a perfeita conservação de massas para pão ou pizzas
 - Vitrina superior refrigerada para manter os ingredientes frescos, com capacidade de 6 ou 9 x GN 1/3
 - Tampo em granito com alçado posterior e laterais com 160mm de altura
 - Bancada Refrigerada fabricada em aço inox, com capacidade interna para tabuleiros 600x400mm
 - Sistema de refrigeração "HSS"
 - Zona neutra de gavetas nos modelos PC/150C e PC/200C para "descanso" da massa
- To satisfy market needs, specifically designed to guarantee the perfect conservation of bread and pizza doughs
 - Top refrigerated display cabinet to keep ingredients fresh, with capacity up to 6 x 1/3 GN (not included)
 - Granite top with 160mm high back and sides elevation
 - Refrigerated bench made of stainless steel, with internal capacity for 600x400mm trays
 - "HSS" Cooling System
 - Automatic defrosting
 - Drawers with neutral zone on models PC/150C and PC200C to dough rest

PC/150C | C22000068

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <small>Size</small>	W1500 x D820 x H1500mm
Volume <small>Volume</small>	180 Lts
Capacidade <small>Capacity</small>	1 Prateleira Shelf x (600x400mm) 7 Gavetas Drawers x (600x400mm) 6 Containers GN 1/3
Temperatura <small>Temperature</small>	+2/+8°C
Potência <small>Power</small>	210W + 155W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	E
Gás <small>Gas</small>	R134a
Peso <small>Weight</small>	407 434Kg

PC/150 | C22000069

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <small>Size</small>	W1500 x D820 x H1500mm
Volume <small>Volume</small>	360 Lts
Capacidade <small>Capacity</small>	2 Prateleira Shelf x (600x400mm) 6 Containers GN 1/3
Temperatura <small>Temperature</small>	+2/+8°C
Potência <small>Power</small>	210W + 155W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	E
Gás <small>Gas</small>	R134a
Peso <small>Weight</small>	407 434Kg



- Vitrina superior Refrigerada
- Refrigerated top display



- Bloco de gavetas
- Drawers Unit



Sistema de refrigeração Cooling System "HSS"
Sistema de refrigeração estático que garante uniformidade de temperatura e nível de humidade relativa perfeitos para massas
Static cooling system that guarantees a perfect temperature uniformity and relative humidity level to dough



PC/200C | C22000070

 *Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <i>Size</i>	W2000 x D820 x H1500mm
Volume <i>Volume</i>	360 Lts
Capacidade <i>Capacity</i>	2 Prateleira Shelf x (600x400mm) 7 Gavetas Drawers x (600x400mm) 9 Containers GN 1/3
Temperatura <i>Temperature</i>	+2/+8°C
Potência <i>Power</i>	210W + 155W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Classe energética <i>Energy Class</i>	E
Gás <i>Gas</i>	R134a
Peso <i>Weight</i>	410 440Kg

PC/202 | C22000004

 *Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <i>Size</i>	W2000 x D820 x H1500mm
Volume <i>Volume</i>	540 Lts
Capacidade <i>Capacity</i>	3 Prateleira Shelf x (600x400mm) 9 Containers GN 1/3
Temperatura <i>Temperature</i>	+2/+8°C
Potência <i>Power</i>	210W + 155W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Classe energética <i>Energy Class</i>	E
Gás <i>Gas</i>	R134a
Peso <i>Weight</i>	410 440Kg



Armários Inox - Peixe

Stainless Steel Fridges - Fish



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

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

XFI/70 | C20000017



Dimensão <small>Size</small>	W750 x D820 x H2050mm
Volume <small>Volume</small>	700Lts
Capacidade <small>Capacity</small>	12 x GN1/1 - 150mm
Temperatura <small>Temperature</small>	-4/+4°C
Potência <small>Power</small>	185W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	C
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	157 171Kg

XFI/140 | C20000018



Dimensão <small>Size</small>	W1470 x D820 x H2050mm
Volume <small>Volume</small>	1400Lts
Capacidade <small>Capacity</small>	24 x GN1/1 - 150mm
Temperatura <small>Temperature</small>	-4/+4°C
Potência <small>Power</small>	275W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	C
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	183 203Kg



- Sistema tropicalizado de refrigeração
- Tropicalized system refrigeration



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



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

- Indispensável para qualquer profissional de pastelaria e gelado
- Painel de controlo permite a monitorização constante da temperatura dentro do armário
- A ventilação indirecta garante não comprometer as características do produto
- Inteiramente em aço inoxidável com isolamento de 70 mm de espessura
- Para Tabuleiros 600x400mm ou 600x800mm
Modelo ARG/30 para tabuleiros 560x740mm

- Indispensable for any professional pastry and gelato
- The electronic control panel enables constant monitoring of the temperature inside the cabinet
- The indirect ventilation ensures does not compromise the characteristics of the product
- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel and with 70mm thick insulation
- For 400x600mm and 600x800mm trays
Model ARG/30 to 560x740mm trays



ARP/20 | C2000019

 *Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão <small>Size</small>	W780 x D680 x H2110mm
Volume <small>Volume</small>	500Lts
Capacidade <small>Capacity</small>	20 x (600x400mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	-2/+8°C
Potência <small>Power</small>	500W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	D
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	125 140Kg

ARP/40 | C2000020

 *Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão <small>Size</small>	W780 x D1080 x H2110mm
Volume <small>Volume</small>	900Lts
Capacidade <small>Capacity</small>	20 x (600x800mm) 40 x (600x400mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	-2/+8°C
Potência <small>Power</small>	715W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	C
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	200 220Kg

ARP/20B | C2000021

 *Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão <small>Size</small>	W780 x D680 x H2110mm
Volume <small>Volume</small>	500Lts
Capacidade <small>Capacity</small>	20 x (600x400mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	-10/-22°C
Potência <small>Power</small>	790W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Classe energética <small>Energy Class</small>	E
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	125 140Kg

Armários Inox - Pastelaria e Gelataria

Stainless Steel Fridges - Pastry and Ice Cream



ARP/40B | C2000022

*Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão <i>Size</i>	W780 x D1080 x H2110mm
Volume <i>Volume</i>	900Lts
Capacidade <i>Capacity</i>	20 x (600x800mm) 40 x (600x400mm)
Temperatura <i>Temperature</i>	-10/-22°C
Potência <i>Power</i>	1200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Classe energética <i>Energy Class</i>	D
Gás <i>Gas</i>	R290
Peso <i>Weight</i>	188 202Kg

ARG/30 | C2000023

*Modelo para Gelados | Model for Ice Cream



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



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



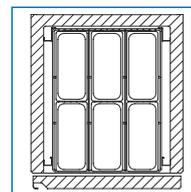
- Modelo Gelados fornecido com 5 prateleiras
- Gelato model supplied with 5 shelves



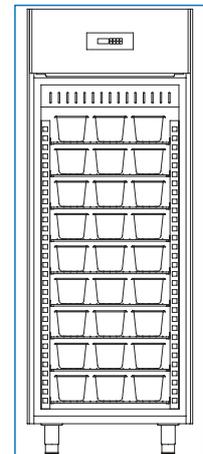
- Controlo eletrónico da temperatura
- Electronic Temperature control



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



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



- Ferramenta essencial para padaria, pastelaria e pizzeria profissional
- Projectada para a melhor gestão do ciclo de levedura, controlo de temperatura, conservação e humidade relativa do ar com segurança e precisão.
- Inteiramente em aço inoxidável AISI 304 18/10, com isolamento em poliuretano de alta densidade de 70mm de espessura
- A humidade interna é produzida, controlada e regulada pelo painel de controlo eletrónico.
- Para tabuleiros de 400x600mm e 600x800mm

- Essential tool in pastry, bakery and pizzeria professional
- Designed for the best management of the proving cycle, controlling temperature, conservation and relative humidity with maximum security and precision
- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel and with 70mm thick high density polyurethane insulation.
- The inside humidity is produced, controlled and regulated by the electronic control panel.
- For 400x600mm and 600x800mm trays



AFLV/20 | C2000024

 *Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão <small>Size</small>	W780 x D680 x H2120mm
Volume <small>Volume</small>	500Lts
Capacidade <small>Capacity</small>	20 x (600x400mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	-2/+35°C
Controlo de humidade <small>Humidity control</small>	65-90rH%
Potência <small>Power</small>	676W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Gás <small>Gas</small>	R542a
Peso <small>Weight</small>	135 154Kg

AFLV/40 | C2000025

 *Tabuleiros não incluídos | Trays not included



Dimensão <small>Size</small>	W780 x D1080 x H2120mm
Volume <small>Volume</small>	900Lts
Capacidade <small>Capacity</small>	40 x (600x400mm)
Temperatura <small>Temperature</small>	-2/+35°C
Controlo de humidade <small>Humidity control</small>	65-90rH%
Potência <small>Power</small>	1096W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Gás <small>Gas</small>	R452a
Peso <small>Weight</small>	189 206Kg



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



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

Abatedor de Temperatura - Linha Basic

Blast Freezer - Basic Line



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

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

BCB/03 | C12004029



Dimensão <small>Size</small>	W650 x D670 x H670mm
Capacidade Tabuleiros <small>Trays Capacity</small>	3 x GN 1/1
Rendimento Temp. +32° <small>Yield Temp +32°</small>	+90°/+3°C=10Kg +90°/-18°C=7Kg
Potência <small>Power</small>	615W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Gás <small>Gas</small>	R452a
Peso <small>Weight</small>	70 82Kg

BCE/05 | C20000036



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



Dimensão <small>Size</small>	W800 x D700 x H830mm
Capacidade Tabuleiros <small>Trays Capacity</small>	5 x GN 1/1 5 x (600x400mm)
Rendimento Temp. +32° <small>Yield Temp +32°</small>	+90°/+3°C=16Kg +90°/-18°C=10Kg
Potência <small>Power</small>	890W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Gás <small>Gas</small>	R452a
Peso <small>Weight</small>	83 95Kg

BCB/05 | C12004028



Dimensão <small>Size</small>	W800 x D700 x H900mm
Capacidade Tabuleiros <small>Trays Capacity</small>	5 x GN 1/1 5 x (600x400mm)
Rendimento Temp. +32° <small>Yield Temp +32°</small>	+90°/+3°C=18Kg +90°/-18°C=11Kg
Potência <small>Power</small>	807W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Gás <small>Gas</small>	R452a
Peso <small>Weight</small>	83 95Kg

BCB/10 | C12004031



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D780 x H1700mm
Capacidade Tabuleiros <i>Trays Capacity</i>	10 x GN 1/1 10 x (600x400mm)
Rendimento Temp. +32° <i>Yield Temp +32°</i>	+90°/+3°C=34Kg +90°/-18°C=22Kg
Potência <i>Power</i>	1885W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Gás <i>Gas</i>	R452a
Peso <i>Weight</i>	155 168Kg

BCB/15 | 700208_008



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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D780 x H2000mm
Capacidade Tabuleiros <i>Trays Capacity</i>	15 x GN 1/1 15 x (600x400mm)
Rendimento Temp. +32° <i>Yield Temp +32°</i>	+90°/+3°C=50Kg +90°/-18°C=38Kg
Potência <i>Power</i>	2710W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Gás <i>Gas</i>	R452a
Peso <i>Weight</i>	171 185Kg

Linha BASIC | *BASIC Line*

A linha BASIC é o aparelho ideal para chefs, chefs pasteleiros e de gelados que precisam de confiabilidade e simplicidade. Uma ampla variedade de produtos, desde abatedores de bancada com capacidade para 3 bandejas GN 1/1 até o com capacidade para 15 bandejas GN 1/1 ou 400x600mm

- Painel de controlo electrónico simplificado e intuitivo
- Permite que os ciclos de arrefecimento sejam definidos extremamente rápido
- O arrefecimento pode ser seleccionado por tempo ou de acordo com uma sonda inserida no núcleo do produto

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

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



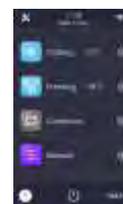
Linha TOP | *TOP Line*

A linha TOP é a melhor que a tecnologia de refrigeração pode oferecer em termos de desempenho e funcionalidade. Equipados com sistemas eléctricos que podem lidar com grandes quantidades, garantindo a máxima confiabilidade

- Painel de controlo *Touchscreen*, multifuncional e com 8 idiomas
- Além de controlar as principais funções, permite que a ventilação seja regulada durante o processo de arrefecimento/congelação
- Possibilidade de memorizar até 100 programas de trabalho (10 favoritos) e alarmes HACCP
- Também existem programas especiais disponíveis: ciclo contínuo de gelado, ciclo de higienização de peixes e sistema de auto-diagnóstico

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

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



Abatedor de Temperatura - Linha Top

Blast Freezer - Top Line



- Abatedores de temperatura que permitem manter intacta a estrutura celular do alimento, garantindo a sua preservação
 - Control touch com 100 programas
 - Programas especiais para gelataria e peixe
 - Sistema de auto diagnóstico
 - Sistema de descongelação automática com gás quente
 - Altura entre bandejas 67mm
 - Ciclo de trabalho por tempo ou por sonda
 - Gás: R452a
- Blast Freezers allows through the cellular structure of the food intact, guaranteeing its preservation
 - Touch control with 100 working programs
 - Special programs for ice cream and fish
 - Self-diagnostic system
 - Defrosting system automatic with hot gas
 - Height between trays 67mm
 - Work cycle for time or for probe
 - Gas: R452a

BCT/05 | C20000037_000



Dimensão
Size W800 x D700 x H900mm

Capacidade Tabuleiros
Trays Capacity 5 x GN 1/1 | 5 x (600x400mm)

Rendimento | Temp. +32°
Yield | Temp +32° +90°/+3°C=26Kg | +90°/-18°C=16Kg

Potência
Power 1095W

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

Peso
Weight 105 | 120Kg

BCT/10 | C20000038_000



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



Dimensão
Size W800 x D780 x H1700mm

Capacidade Tabuleiros
Trays Capacity 10 x GN 1/1 | 10 x (600x400mm)

Rendimento | Temp. +32°
Yield | Temp +32° +90°/+3°C=43Kg | +90°/-18°C=32Kg

Potência
Power 2710W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V | 50Hz

Peso
Weight 170 | 194Kg

BCT/15 | C20000039_000



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



Dimensão
Size W800 x D780 x H2000mm

Capacidade Tabuleiros
Trays Capacity 15 x GN 1/1 | 15 x (600x400mm)

Rendimento | Temp. +32°
Yield | Temp +32° +90°/+3°C=70Kg | +90°/-18°C=55Kg

Potência
Power 3360W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V | 50Hz

Peso
Weight 200 | 254Kg

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

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



BCC/4008 | C20000040

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



Dimensão <small>Size</small>	W890 x D1320 x H2420mm
Dimensão interna <small>Internal Size</small>	W710x860x1870mm
Capacidade carros <small>Trolleys Capacity</small>	1 x GN 2/1 1 x (600x800mm)
Rendimento Temp. +32° <small>Yield Temp +32°</small>	+90°/+3°C=95Kg +90°/-18°C=75Kg
Potência <small>Power</small>	3980W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	477 522Kg

BCC/4014 | C20000041

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



Dimensão <small>Size</small>	W1340 x D1350 x H2390mm
Dimensão interna <small>Internal Size</small>	W700x960x2000mm
Capacidade carros <small>Trolleys Capacity</small>	1 x GN 2/1 1 x (600x800mm)
Rendimento Temp. +32° <small>Yield Temp +32°</small>	+90°/+3°C=150Kg +90°/-18°C=130Kg
Potência <small>Power</small>	7300W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	905 967Kg

BCC/8027 | C20000042

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



Dimensão <small>Size</small>	W1600 x D2250 x H2430mm
Dimensão interna <small>Internal Size</small>	W900x1800x2000mm
Capacidade carros <small>Trolleys Capacity</small>	2 x GN 2/1 2 x (600x800mm)
Rendimento Temp. +32° <small>Yield Temp +32°</small>	+90°/+3°C=270Kg +90°/-18°C=250Kg
Potência <small>Power</small>	11820W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	1490 1552Kg

Máquinas de Gelo | Gelo em Cubo Perfurado

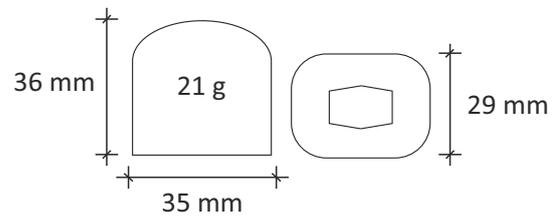
Ice Machine | Hollow Cubes

SIMAG



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

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



SDE 18 | C18010000

*Modelo sem Interruptor Geral | Model without Main Switch



Dimensão <small>Size</small>	W334 x D457 x H554mm
Produtividade <small>Productivity</small>	18 Kg/24h
Armazenamento <small>Storage</small>	4 Kg / 190 cubos cubes
Potência <small>Power</small>	280W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	28 33Kg

SDE 24 | C18010000_001



Dimensão <small>Size</small>	W334 x D457 x H599mm
Produtividade <small>Productivity</small>	24 Kg/24h
Armazenamento <small>Storage</small>	6 Kg / 290 cubos cubes
Potência <small>Power</small>	310W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	28 33Kg

SDE 30 | C20000010



Dimensão <i>Size</i>	W334 x D457 x H599mm
Peso <i>Weight</i>	28 33Kg
Produtividade <i>Productivity</i>	30 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	6 Kg / 290 cubos <i>cubes</i>
Potência <i>Power</i>	380W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz

SDE 34 | C18010000_002



Dimensão <i>Size</i>	W377 x D555 x H639mm
Produtividade <i>Productivity</i>	32 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	12 Kg / 570 cubos <i>cubes</i>
Potência <i>Power</i>	360W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	40 45Kg

SDE 40 | C18010000_003



Dimensão <i>Size</i>	W377 x D555 x H726mm
Produtividade <i>Productivity</i>	38 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	12 Kg / 570 cubos <i>cubes</i>
Potência <i>Power</i>	350W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	40 47Kg

SDE 50 | C18010000_004



Dimensão <i>Size</i>	W485 x D575 x H810mm
Produtividade <i>Productivity</i>	47 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	17 Kg / 810 cubos <i>cubes</i>
Potência <i>Power</i>	430W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	45 53Kg

Máquinas de Gelo | Gelo em Cubo Maciço

Ice Machines | Full Cubes

SIMAG



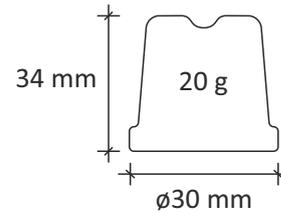
- Cubo compacto, ocupa um grande volume no copo e tem a vantagem de derreter lentamente
 - Ideal para bebidas em bares, cafés, restaurantes, discotecas ou hotéis
 - Estrutura em aço inoxidável
 - Bomba de água vertical
 - Interruptor Geral (exceto SCE 20/30)
 - Fácil acesso aos componentes
 - Baixo consumo de Energia e Água
 - Sistema de descongelamento duplo
 - Sistema Xsafe incluído (exceto SCE 20)
- Compact cube, take a large volume in the glass and has the advantage to slowly melt
 - Ideal for drinks in bars, cafes, restaurants, nightclubs or hotels
 - Stainless Steel Bodywork
 - Vertical pump
 - Main Switch (except SCE 20/30)
 - Easily accessible components
 - Low Power and Water Consumption
 - Double defrosting system
 - Xsafe sistem included (except SCE 20)

Sistema Xsafe

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

Xsafe Sistem

Xsafe is a totally natural sanitation system which works in a endless cleaning cycle 24/7 keeping the equipment clean and safe destroying over 99% of viruses and bacteria. The formation of mold, mildens, yeast, slime and odours got eliminated thanks to the integrated XSafe device in the SCE OX models.



SCE 20 | C20000004

 *Modelo sem Interruptor Geral | Model without Main Switch



Dimensão <small>Size</small>	W333 x D457 x H559mm
Produtividade <small>Productivity</small>	20 Kg/24h
Armazenamento <small>Storage</small>	6 Kg / 300 cubos cubes
Potência <small>Power</small>	280W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	28 33Kg

SCE 30 OX | C20000005_000

 *Modelo sem Interruptor Geral | Model without Main Switch



Dimensão <small>Size</small>	W390 x D515 x H640mm
Produtividade <small>Productivity</small>	31 Kg/24h
Armazenamento <small>Storage</small>	9 Kg / 430 cubos cubes
Potência <small>Power</small>	430W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	31 37Kg

SCE 40 OX | C20000006_000



Dimensão <i>Size</i>	W467 x D570 x H690mm
Produtividade <i>Productivity</i>	40 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	15 Kg / 750 cubos <i>cubes</i>
Potência <i>Power</i>	650W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	35 41Kg

SCE 50 OX | C20000007_000



Dimensão <i>Size</i>	W467 x D570 x H880mm
Produtividade <i>Productivity</i>	48 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	22 Kg / 1100 cubos <i>cubes</i>
Potência <i>Power</i>	620W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	38 44Kg

SCE 65 OX | C20000008_000



Dimensão <i>Size</i>	W467 x D570 x H880mm
Produtividade <i>Productivity</i>	58 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	22 Kg / 1100 cubos <i>cubes</i>
Potência <i>Power</i>	640W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	39 45Kg

SCE 105 OX | C20000009_000



Dimensão <i>Size</i>	W700 x D600 x H1062mm
Produtividade <i>Productivity</i>	88,5 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	50 Kg / 2500 cubos <i>cubes</i>
Potência <i>Power</i>	1000W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	56 68Kg

Máquinas de Gelo | Gelo Nugget & Mojo

Ice Machines | Nugget & Mojo Ice

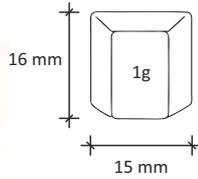


- Gelo ideal para cocktails, smothies ou refrigerantes, com formato que proporciona o arrefecimento rápido e a absorção de sabores das bebidas
- Estrutura em aço inoxidável
- Controlo eletrónico
- Fácil acesso aos componentes
- Baixo consumo de Energia e Água
- Produção contínua
- Modelos SNM e SMI -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

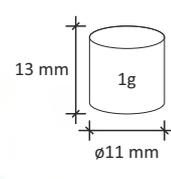
- Ideal ice for cocktails, smothies or soft drinks, with a format that provides rapid cooling and the absorption of flavors from beverages
- Stainless Steel Bodywork
- Electronic control
- Easily accessible components
- Low Power and Water Consumption
- Continuous production
- Models SNM and SMI - residual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



GELO MOJO | SMI



GELO NUGGET | SNM



SMI 80 | C22000001



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

SNM 300 | C22000002



*Modelo vendido sem Silo, compatível com Silos R 250 Página 204 | Model sold whitout bin, Can be associated whit bins R 250 Page 204



- Dimensão** Size **W538 x D663 x H650mm**
- Produtividade** Productivity **320 Kg/24h**
- Potência** Power **1250W**
- Tensão | Freq.** Tension | Freq. **230V/50Hz**
- Peso** Weight **78 | 87Kg**

SNM 500 | C22000003



*Modelo vendido sem Silo, compatível com Silos R 400 Página 204 | Model sold whitout bin, Can be associated whit bins R 400 Page 204



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

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

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



SPR 80 | C18010002



Dimensão <i>Size</i>	W529 x D626 x H880mm
Produtividade <i>Productivity</i>	70 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	25 Kg
Potência <i>Power</i>	340W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	52 59Kg

SPR 120 | C18010002_001



Dimensão <i>Size</i>	W920 x D594 x H867mm
Produtividade <i>Productivity</i>	120 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	55 Kg
Potência <i>Power</i>	500W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	69 78Kg

SPR 200 | C18010002_002



Dimensão <i>Size</i>	W920 x D594 x H867mm
Produtividade <i>Productivity</i>	190 Kg/24h
Armazenamento <i>Storage</i>	55 Kg
Potência <i>Power</i>	820W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	73 82Kg

Máquinas de Gelo e Silos | Gelo Granulado

Ice Machines and Bins | Flake Ice



SPN 405 | C18010003

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



Dimensão
Size W538 x D663 x H650mm

Produtividade
Productivity 320 Kg/24h

Potência
Power 1200W

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

Peso
Weight 78 | 87Kg

SPN 605 | C18010003_001

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



Dimensão
Size W538 x D663 x H790mm

Produtividade
Productivity 600 Kg/24h

Potência
Power 2000W

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

Peso
Weight 94 | 103Kg

R 250 | C18010004



Dimensão
Size W1083 x D824 x H968mm

Armazenamento
Storage 252 Kg

Peso
Weight 46 | 63Kg

R 400 | C18010004_001



Dimensão
Size W1331 x D871 x H1272mm

Armazenamento
Storage 478 Kg

Peso
Weight 77 | 100Kg

Máquinas de Gelo | Gelo em Escama

Ice Machines | Flake Ice

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

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



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



Máquina de Gelo

Ice Machine



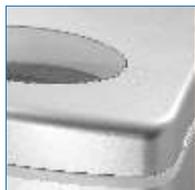
- Com Design compacto em cor cinza aço
- Possibilita 3 tamanhos diferentes de gelo
S (ø15mm x H35mm)
M (ø22mm x H35mm)
L (ø25mm x H35mm)
- Tanque de água integrado com volume 4,5 Litros
- Inclui pá de gelo

- With compact design in steel gray color
- Allows 3 different sizes of ice
S (ø15mm x H35mm)
M (ø22mm x H35mm)
L (ø25mm x H35mm)
- Integrated water tank with volume 4.5 Liters
- Includes ice shovel

HK 150 | C20000071



Dimensão <small>Size</small>	W375 x D420 x H415mm
Produtividade <small>Productivity</small>	15Kg/24h
Armazenamento <small>Storage</small>	1,5Kg ± 150 cubos <i>cubes</i>
Potência <small>Power</small>	320W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	13,9Kg



- Óculo para ver o interior
- Eyeglass to see inside



- Inclui pá de gelo
- Ice shovel Included



- Cor cinza aço
- Colour steel grey



- Painele de controlo digital
- Digital control painel



- 1,5Kg capacidade de armazenamento
- 1,5 Kg storage container capacity



- 3 tamanhos de cubo diferentes
- 3 different ice cubes sizes



- Especialmente para gelados, estas unidades são a solução ideal para preparação e armazenamento de sobremesas
- Máquina de gelados desenhada para confeção de iogurtes, sobremesas e gelados, é construída em aço inox
- Vitrine para gelados com 4 recipientes de 6,5litros cada, permite a preservação de gelados até em espaços resuzidos, graças ao seu design compacto

- Especially for ice cream, these units are a solution for dessert preparation and storage
- Ice cream machine designed for making yogurts, desserts and ice cream, made of stainless steel
- Showcase for ice cream with 4 containers of 6.5 liters each, allows the preservation of ice cream even in small spaces, thanks to its compact design



ICM 1,4L | C20000072



Dimensão <i>Size</i>	W290 x D390 x H315mm
Capacidade <i>Capacity</i>	1,4 Lts
Tempo de preparação <i>Production time</i>	30 a 60 minutos <i>minutes</i>
Temperatura <i>Temperature</i>	-35°C
Potência <i>Power</i>	150W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Gás <i>Gas</i>	R134a
Peso <i>Weight</i>	10,1Kg

IC 4x6L-R | C20000073



Dimensão <i>Size</i>	W805 x D665 x H350mm
Capacidade <i>Capacity</i>	26 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	-18°C a -25°C
Potência <i>Power</i>	168W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1631 kWh/ano
Classe Energética <i>Energy Class</i>	F
Peso <i>Weight</i>	33,4Kg



- Construção em aço inox
- Stainless steel construction



- Container 1,4Lts removível
- Removable 1,4Lts container
W130 x D130 x H167mm



- Porta elevatória vidro duplo
- Double glass lifting door



- Containers incluídos
- Containers included
W360 x D165 x H100mm



- Painel controlo digital
- Digital control panel



- Medidor e colher incluídos
- Spoon and measuring beaker included



- Estrutura em aço inox
- Stainless steel structure



- Controlador digital
- Digital display

Arcas Congeladoras

Chest Freezers

- Arcas para uso Profissional
- Isolamento 65mm espessura
- Evaporador estático
- Descongelação manual
- Dreno frontal
- Termostato digital regulável
- Gás R600
- Rodízios

- For professional use
- 65mm thickness of insulation
- Static evaporator
- Manual Defrost
- Water drain
- Adjustable digital thermostat
- Gas R600
- Rollers

MF 220 | C22000018



Dimensão

Size

W890 x D690 x H860mm

Volume

Volume

209 | 211

Nº Cestos

Nº Basket

1

Temperatura

Temperature

-17°C/-25°C

Potência

Power

81W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V/50Hz

Consumo

Consumption

251kWh/ano year

Classe Energética

Energy Class

F

Peso

Weight

37 | 39Kg

MF 290 | C22000019



Dimensão

Size

W1090 x D690 x H860mm

Volume

Volume

275 | 278

Nº Cestos

Nº Basket

1

Temperatura

Temperature

-17°C/-25°C

Potência

Power

91W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V/50Hz

Consumo

Consumption

280kWh/ano year

Classe Energética

Energy Class

F

Peso

Weight

44 | 47Kg

MF 380 | C22000020



Dimensão

Size

W1320 x D690 x H860mm

Volume

Volume

349 | 352

Nº Cestos

Nº Basket

1

Temperatura

Temperature

-17°C/-25°C

Potência

Power

101W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220-240V/50Hz

Consumo

Consumption

308kWh/ano year

Classe Energética

Energy Class

F

Peso

Weight

48 | 51Kg

MF 430 | C22000021



Dimensão <i>Size</i>	W1510 x D690 x H860mm
Volume <i>Volume</i>	411 414
Nº Cestos <i>Nº Basket</i>	1
Temperatura <i>Temperature</i>	-17°C/-25°C
Potência <i>Power</i>	126W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	333kWh/ano <i>year</i>
Classe Energética <i>Energy Class</i>	F
Peso <i>Weight</i>	53 57Kg

MF 500 | C22000022



Dimensão <i>Size</i>	W1700 x D690 x H860mm
Volume <i>Volume</i>	472 476
Nº Cestos <i>Nº Basket</i>	1
Temperatura <i>Temperature</i>	-17°C/-25°C
Potência <i>Power</i>	210W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	356kWh/ano <i>year</i>
Classe Energética <i>Energy Class</i>	F
Peso <i>Weight</i>	58 63Kg



- Puxador com fechadura
- Knob with lock



- Cestos
- Baskets



- Termostato digital
- Digital Thermostat



- Esgoto
- Defrost drain

Arcas Congeladoras Chest Freezers



- Arcas com portas de correr em vidro
 - Isolamento 70mm espessura
 - Uso adequado para conservação de gelados
 - Publicidade/Logo marca: opcional
 - Tampa com fechadura
 - Termostato digital
 - 4 Rodas
 - Cestos não incluídos
- Chest freezers with glass sliding doors
 - 70mm thickness of insulation
 - For Ice Cream preservation
 - Advertising/Logotype: opcional
 - Lid with lock
 - Digital thermostat
 - 4 Wheels
 - Baskets not included

MF 220 PV | C22000023



Dimensão <i>Size</i>	W843 x D670 x H895mm
Volume <i>Volume</i>	185 222
Máx. Nº Cestos <i>Max. Nº Basket</i>	2
Temperatura <i>Temperature</i>	-9°C/-22°C
Potência <i>Power</i>	115W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	712kWh/ano year
Classe Energética <i>Energy Class</i>	D
Peso <i>Weight</i>	48 52Kg

MF 300 PV | C22000024



Dimensão <i>Size</i>	W1063 x D670 x H895mm
Volume <i>Volume</i>	256 304
Máx. Nº Cestos <i>Max. Nº Basket</i>	4
Temperatura <i>Temperature</i>	-9°C/-22°C
Potência <i>Power</i>	135W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1369kWh/ano year
Classe Energética <i>Energy Class</i>	F
Peso <i>Weight</i>	54 59Kg

MF 400 PV | C22000025



Dimensão <i>Size</i>	W1283 x D670 x H895mm
Volume <i>Volume</i>	327 387
Máx. Nº Cestos <i>Max. Nº Basket</i>	5
Temperatura <i>Temperature</i>	-9°C/-22°C
Potência <i>Power</i>	190W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1588kWh/ano year
Classe Energética <i>Energy Class</i>	F
Peso <i>Weight</i>	57 63Kg

MF 500 PV | C22000026



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

MF 220 PVH | C22000027



Dimensão <i>Size</i>	W701 x D678 x H910mm
Volume <i>Volume</i>	126 170
Máx. Nº Cestos <i>Max. Nº Basket</i>	2
Temperatura <i>Temperature</i>	-9°C/-22°C
Potência <i>Power</i>	115W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	602kWh/ano <i>year</i>
Classe Energética <i>Energy Class</i>	D
Peso <i>Weight</i>	38 42Kg

MF 300 PVH | C22000028



Dimensão <i>Size</i>	W1071 x D678 x H910mm
Volume <i>Volume</i>	238 310
Máx. Nº Cestos <i>Max. Nº Basket</i>	4
Temperatura <i>Temperature</i>	-9°C/-22°C
Potência <i>Power</i>	135W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1314kWh/ano <i>year</i>
Classe Energética <i>Energy Class</i>	F
Peso <i>Weight</i>	52 57Kg

Arcas Congeladoras Chest Freezers

MF 400 PVH | C22000029



Dimensão <i>Size</i>	W1291 x D678 x H910mm
Volume <i>Volume</i>	305 394
Máx. Nº Cestos <i>Max. Nº Basket</i>	5
Temperatura <i>Temperature</i>	-9°C/-22°C
Potência <i>Power</i>	190W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1533kWh/ano <i>year</i>
Classe Energética <i>Energy Class</i>	F
Peso <i>Weight</i>	55 61Kg

MF 500 PVH | C22000030



Dimensão <i>Size</i>	W1511 x D678 x H910mm
Volume <i>Volume</i>	372 477
Máx. Nº Cestos <i>Max. Nº Basket</i>	6
Temperatura <i>Temperature</i>	-9°C/-22°C
Potência <i>Power</i>	190W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220-240V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1734kWh/ano <i>year</i>
Classe Energética <i>Energy Class</i>	F
Peso <i>Weight</i>	58 65Kg



- Portas em vidro
- Glass doors



- Puxador com fechadura
- Knob with lock



- Cestos
- Baskets



- Rodas
- Wheels



- Termómetro digital
- Digital Thermometer



- Esgoto
- Defrost drain

Expositores Horizontais para Congelados

Horizontal Freezer Display

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

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



750 CHV/V | C12004038

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



Dimensão
Size W1550 x D960 x H780mm

Volume
Volume 459 | 597

Temperatura
Temperature -18°C/-24°C

Potência
Power 345W

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

Consumo
Consumption 3,9kWh/24h

Classe Energética
Energy Class C

Peso
Weight 81 | 137Kg

900 CHV/V | C12004039

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



Dimensão
Size W2050 x D960 x H780mm

Volume
Volume 652 | 839

Temperatura
Temperature -18°C/-24°C

Potência
Power 345W

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

Consumo
Consumption 4,5kWh/24h

Classe Energética
Energy Class C

Peso
Weight 105 | 160Kg

1100 CHV/V | C12004040

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



Dimensão
Size W2500 x D960 x H780mm

Volume
Volume 805 | 1032

Temperatura
Temperature -18°C/-24°C

Potência
Power 345W

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

Consumo
Consumption 4,9kWh/24h

Classe Energética
Energy Class C

Peso
Weight 125 | 200Kg

Expositores Horizontais para Congelados - Gama SUPER

Horizontal Freezer Display - SUPER Range

Super 1.5 DE | C20000043

 *Modelo inclui 1 divisória | Model includes 1 divider



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

Super 2.0 DE | C20000044

 *Modelo inclui 2 divisórias | Model includes 2 dividers



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

Super 2.5 DE | C20000045

 *Modelo inclui 2 divisórias | Model includes 2 dividers



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

Super Topo DE | C20000046

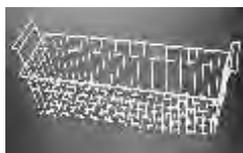
 *Modelo inclui 2 divisórias | Model includes 2 dividers



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

Expositores Horizontais para Congelados | Acessórios

Horizontal Freezer Display | Accessories



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

Modelo <i>Model</i>	Capacidade / Cesto <i>Capacity / Basket</i>	Dimensão <i>Size</i>
750 CHV/V	3	766x275x230mm
900 CHV/V	5	766x275x230mm
1100 CHV/V	7	766x275x230mm



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



Divisória Super Topo
Super Topo Divider



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

Modelo <i>Model</i>	Capacidade / Cesto <i>Capacity / Basket</i>	Dimensão Cesto <i>Basket Size</i>	Divisória <i>Divider</i>	Dimensão Divisória <i>Divider Size</i>
Super 1.5 DE	3	766x275x230mm	1	766x275mm
Super 2.0 DE	5	766x275x230mm	2	766x275mm
Super 2.5 DE	7	766x275x230mm	2	766x275mm
Super Topo DE	----	----	2	766x275mm

Armários Carne Maturada

Dry Aging Cabinets



Linha para maturação de carnes é ideal para todos os tipos de ambientes, com tamanho compacto e design elegante.

Graças ao processo tradicional de “envelhecimento a seco” é possível armazenar os cortes de carne em ambiente com temperatura, humidade e ventilação controladas para se obter uma carne macia e de sabor forte. Além disso, ajuda a limitar os riscos de contaminação bacteriana durante a preservação.

- Equipamento fornecido sem prateleiras nem ganchos. Completar com acessórios
- Fornecido com 6 pedras de sal do Himalaias no interior

Line displays for meat maturation is ideal for all types of premises, with compact size and elegant design.

Thanks to the “dry-aging” traditional process it is possible to store the meat cuts in an ambient where temperature, humidity and ventilation are controlled in order to obtain a soft meat with a strong flavor.

Furthermore, it helps to limit the bacterial contamination risks during the preservation.

- Equipment supplied without shelves or hanging hooks. Complete with accessories
- Supplied with 6 Himalayan salted plates

DA5/113 | C22000005



Dimensão <small>Size</small>	W810 x D500 x H1350mm
Capacidade <small>Capacity</small>	Cerca de 45Kg de Carne <i>About 45Kg of meat</i>
Temperatura <small>Temperature</small>	0/+6°C
Humidade <small>Humidity</small>	50 / 85%
Potência <small>Power</small>	520W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	95 103Kg

DA5/121 | C22000006



Dimensão <small>Size</small>	W810 x D500 x H2100mm
Capacidade <small>Capacity</small>	Cerca de 80Kg de Carne <i>About 80Kg of meat</i>
Temperatura <small>Temperature</small>	0/+6°C
Humidade <small>Humidity</small>	50 / 85%
Potência <small>Power</small>	725W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	145 160Kg

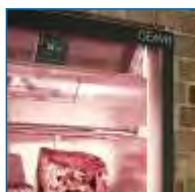
DA7/121 | C22000007



Dimensão <small>Size</small>	W810 x D700 x H2100mm
Capacidade <small>Capacity</small>	Cerca de 120Kg de Carne <i>About 120Kg of meat</i>
Temperatura <small>Temperature</small>	0/+6°C
Humidade <small>Humidity</small>	50 / 85%
Potência <small>Power</small>	715W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Gás <small>Gas</small>	R290
Peso <small>Weight</small>	160 175Kg



- Controlador digital
- Digital controller



- Iluminação Led
- LED lights



- Ganchos (opção)
- Hanging Hooks (optional)



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



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



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

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

*2 tubos e 3 ganchos 2 tubes and 3 hooks

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

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

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

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

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

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

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

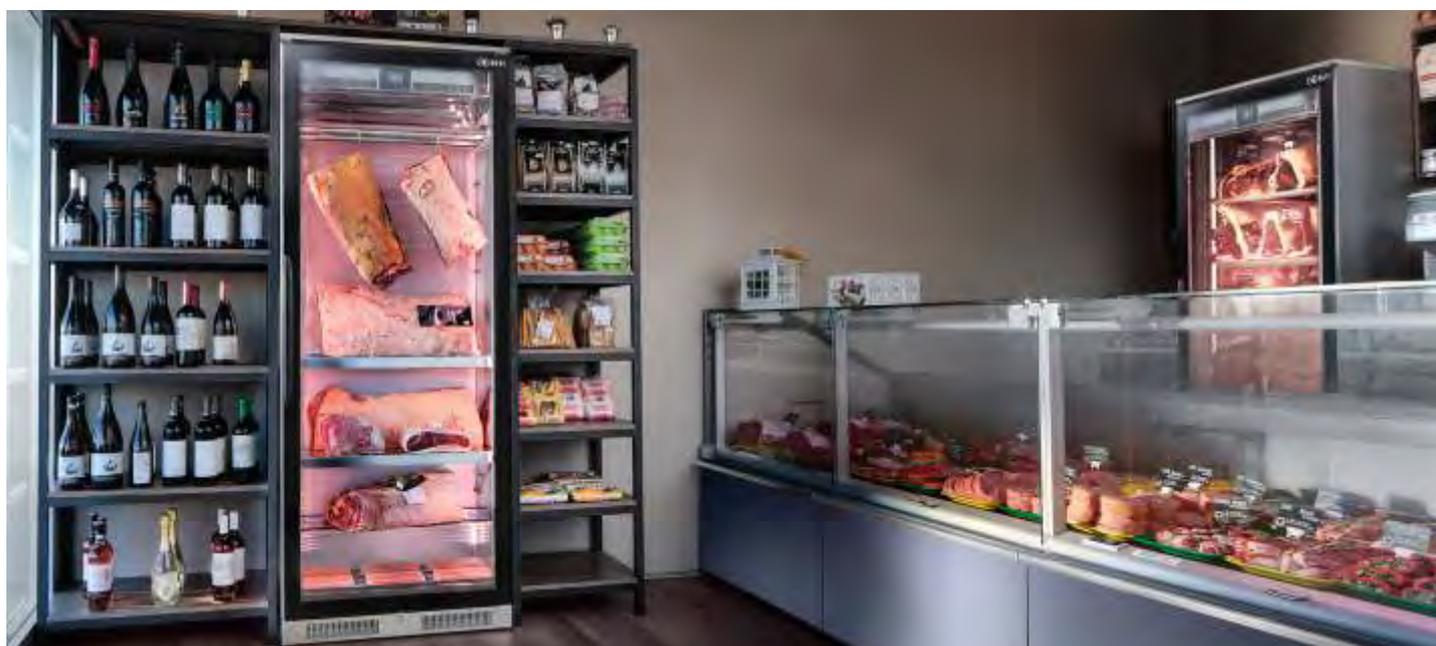
Glass door with UV treatment and black screen printing on the perimeter, ensuring maximum visibility of the products inside.

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

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

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

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



Armários 4 Faces - Carne Maturada

4 Sides Glass Display - Dry Aged Meat



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

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

6714 - XL | C22000012



Dimensão
Size W650 x D650 x H2300mm

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

Volume
Volume 600 Lts

Temperatura
Temperature 0/+4°C

Potência
Power 700W

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

Peso
Weight 225Kg

8714 - XL | C22000013



Dimensão
Size W850 x D650 x H2300mm

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

Volume
Volume 780 Lts

Temperatura
Temperature 0/+4°C

Potência
Power 800W

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

Peso
Weight 280Kg



- Termostato digital
- Digital display thermostat



- Prateleiras em vidro
- Glass Shelves



- Tubo para ganchos
- Hanging-hooks



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



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

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



6514 - XL | C22000014



Dimensão <i>Size</i>	W650 x D650 x H2300mm
Capacidade <i>Capacity</i>	120 Garrafas <i>Bottles</i>
Volume <i>Volume</i>	600 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	+4/+18°C
Potência <i>Power</i>	700W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	220Kg

8514 - XL | C22000015



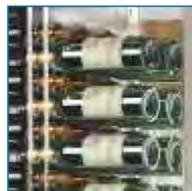
Dimensão <i>Size</i>	W850 x D650 x H2300mm
Capacidade <i>Capacity</i>	160 Garrafas <i>Bottles</i>
Volume <i>Volume</i>	780 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	+4/+18°C
Potência <i>Power</i>	800W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	270Kg



- **Termostato digital**
- Digital display thermostat



- **Iluminação Led**
- Led lightning



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



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



Armários 4 Faces 4 Sides Glass Display



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

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

3700VNP | C18010012

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



Dimensão <small>Size</small>	W700 x D650 x H1900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	5 x (530x450mm)
Volume <small>Volume</small>	420 Lts
Temperatura <small>Temperature</small>	+5/-20°C
Potência <small>Power</small>	900W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	175Kg

9314VNP | C20000002

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



Dimensão <small>Size</small>	W900 x D650 x H1900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	5 x (730x450mm)
Volume <small>Volume</small>	600 Lts
Temperatura <small>Temperature</small>	+5/-20°C
Potência <small>Power</small>	1200W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	205Kg



- Termostato digital
- Digital thermostat



- Prateleiras cromadas
- Chrome shelves



- Iluminação Led
- Led lighting

6314_L | 720079_004

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



Dimensão <i>Size</i>	W650 x D650 x H1900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	5 x (510x450mm)
Volume <i>Volume</i>	450 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	+5/-20°C
Potência <i>Power</i>	900W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	192Kg

8314_L | C20000003

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



Dimensão <i>Size</i>	W850 x D650 x H1900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	5 x (710x450mm)
Volume <i>Volume</i>	600 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	+5/-20°C
Potência <i>Power</i>	1200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	236Kg



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



- Prateleiras em vidro
- *Glass shelves*



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

Armários 4 Faces

4 Sides Glass Display



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

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

3902 | C2000000

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



Dimensão <small>Size</small>	W700 x D650 x H1900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	5 x (530x450mm)
Volume <small>Volume</small>	420 Lts
Temperatura <small>Temperature</small>	-2/+15°C
Potência <small>Power</small>	550W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	172Kg

9914 | C2000001

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



Dimensão <small>Size</small>	W900 x D650 x H1900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	5 x (730x450mm)
Volume <small>Volume</small>	600 Lts
Temperatura <small>Temperature</small>	-2/+15°C
Potência <small>Power</small>	650W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	200Kg



- Termostato digital
- Digital telethermostat



- Prateleiras cromadas
- Chrome shelves



- Iluminação Led
- Led lighting

6414_L | 720079_002

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



Dimensão <i>Size</i>	W650 x D650 x H1900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	5 x (510x450mm)
Volume <i>Volume</i>	450 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	-2/+15°C
Potência <i>Power</i>	500W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	183Kg

8414_L | 720079_003

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



Dimensão <i>Size</i>	W850 x D650 x H1900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	5 x (710x450mm)
Volume <i>Volume</i>	600 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	-2/+15°C
Potência <i>Power</i>	600W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	227Kg



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



- Prateleiras em vidro
- Glass shelves



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

Armários 4 Faces 4 Sides Glass Display



- Proporcionando uma visualização clara e total dos artigos, enriquecem os espaços com as suas linhas simples
- Vitrines 4 faces com vidro duplo e porta na frente para acesso aos produtos dispostos em grelhas intermédias
- Frio Ventilado
- Descongelação automática
- Pannel de controlo digital no modelo 235L
- Iluminação interior
- Modelo RIMI mural com construção em aço inox, 3 prateleiras e cortina nocturna

- Providing a clear and total visualization of the articles, they enrich the spaces with their simple lines
- 4 Sided showcases with double glass and front door for access to products arranged in intermediate grids
- Ventilated Cooling
- Automatic defrosting
- Digital control panel on version 235L
- Interior lighting
- Model RIMI with stainless steel construction 3 shelves and night curtain

58 L | C09010001



Dimensão <small>Size</small>	W435 x D385 x H805mm
Capacidade <small>Capacity</small>	58 Lts
Temperatura <small>Temperature</small>	2°C a 12°C
Potência <small>Power</small>	180W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Consumo <small>Consumption</small>	1014 kWh/ano
Classe Energética <small>Energy Class</small>	B
Peso <small>Weight</small>	28,5Kg

78 L | C09010002



Dimensão <small>Size</small>	W435 x D385 x H960mm
Capacidade <small>Capacity</small>	78 Lts
Temperatura <small>Temperature</small>	2°C a 12°C
Potência <small>Power</small>	180W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Consumo <small>Consumption</small>	1003 kWh/ano
Classe Energética <small>Energy Class</small>	C
Peso <small>Weight</small>	33,2Kg

98 L | C09010003



Dimensão <small>Size</small>	W435 x D385 x H1105mm
Capacidade <small>Capacity</small>	98 Lts
Temperatura <small>Temperature</small>	2°C a 12°C
Potência <small>Power</small>	180W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Consumo <small>Consumption</small>	1401 kWh/ano
Classe Energética <small>Energy Class</small>	C
Peso <small>Weight</small>	37,5Kg

235L - W | C22000008



Dimensão <i>Size</i>	W525 x D455 x H1703mm
Capacidade <i>Capacity</i>	235 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	2°C a 12°C
Potência <i>Power</i>	380W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1622 kWh/ano
Classe Energética <i>Energy Class</i>	B
Peso <i>Weight</i>	80,2Kg

RIMI | 712058_006



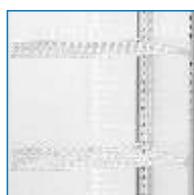
Dimensão <i>Size</i>	W490 x D675 x H1742mm
Capacidade <i>Capacity</i>	220 Lts
Temperatura <i>Temperature</i>	2°C a 10°C
Potência <i>Power</i>	1340W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	4345 kWh/ano
Classe Energética <i>Energy Class</i>	F
Peso <i>Weight</i>	96Kg



- Vidro duplo e porta frontal
- Double Glass and front door



- Painel controlo digital
- Digital control panel



- Prateleiras ajustáveis
- Adjustable shelves



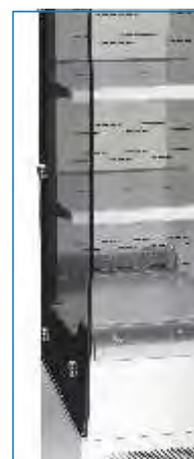
- 4 rodas (2c/travão)
no Modelo 235L
- 4 Swivel casters (2 with
brake) in Model 235L



- Laterais em vidro
- Glass sides



- 4 rodas (2c/travão)
- 4 Swivel casters



- Construção aço inox
- Stainless steel construction

Vitrines Refrigeradas

Cooling Top



- Vitrine de bancada para exposição e conservação de saladas e pratos frescos
- Topo em vidro e estrutura em aço cromoníquel
- Frio estático
- Temperatura regulável: 0°C-10°C
- Termostato digital
- Todos os modelos incluem separadores GN, possibilitando a aplicação de containers inferiores

- Countertop showcase for displaying and preserving salads and fresh dishes
- Glass top and chromonickel structure
- Static cold
- Adjustable temperature: 0 °C-10 °C
- Digital control panel
- All models have GN separators, allowing the application of smaller containers

GL 4 - 1201 | C22000009

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão
Size W1200 x D335 x H459mm

Capacidade
Capacity 5 x GN 1/4 - 150mm

Temperatura
Temperature 0°C a 10°C

Potência
Power 166W

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

Peso
Weight 36,5Kg

GL 4 - 1501 | C22000010

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão
Size W1500 x D335 x H459mm

Capacidade
Capacity 7 x GN 1/4 - 150mm

Temperatura
Temperature 0°C a 10°C

Potência
Power 174W

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

Peso
Weight 41,5Kg

GL 4 - 2001 | C22000011

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão
Size W2000 x D335 x H459mm

Capacidade
Capacity 10 x GN 1/4 - 150mm

Temperatura
Temperature 0°C a 10°C

Potência
Power 194W

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

Peso
Weight 51Kg

- Expositores onde os alimentos podem ser conservados em vários níveis para economizar o espaço e garantir uma apresentação mais atraente
- Laterais e frente em vidro duplo permitindo a visualização total dos produtos
- Iluminação interior LED
- Portas deslizantes traseiras
- 2 a 3 níveis grelhas ajustáveis
- Controlo de temperatura termostático
- Modelos refrigerados com painel de controlo digital e descongelação automática

- Display units where food can be stored at various levels to save space and ensure a more attractive presentation
- Side and front in double glass allowing the total visualization of the products
- LED interior lighting
- Rear sliding doors
- 2 to 3 levels adjustable grids
- Thermostatic temperature control
- Refrigerated models with digital control panel and automatic defrost



Deli-Cool II | 720110_079



Dimensão <i>Size</i>	W710 x D575 x H685mm
Capacidade <i>Capacity</i>	1 x (630x340mm) Cima <i>Top</i> 1 x (652x476mm) Central <i>Central</i> 1 x (630x370mm) Fundo <i>Bottom</i>
Temperatura <i>Temperature</i>	2°C a 12°C
Potência <i>Power</i>	160W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1141 kWh/ano
Classe Energética <i>Energy Class</i>	B
Peso <i>Weight</i>	56,6Kg

Deli-Cool III | 720110_042



Dimensão <i>Size</i>	W885 x D580 x H690mm
Capacidade <i>Capacity</i>	1 x (810x370mm) Cima <i>Top</i> 1 x (858x467mm) Central <i>Central</i> 1 x (810x400mm) Fundo <i>Bottom</i>
Temperatura <i>Temperature</i>	2°C a 12°C
Potência <i>Power</i>	160W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Consumo <i>Consumption</i>	1206kWh/ano
Classe Energética <i>Energy Class</i>	B
Peso <i>Weight</i>	66,3Kg

Deli-Plus I | 720110_039



Dimensão <i>Size</i>	W690 x D600 x H670mm
Capacidade <i>Capacity</i>	1 x (630x335mm) Cima <i>Top</i> 1 x (630x370mm) Central <i>Central</i> 1 x (630x400mm) Baixo <i>Bottom</i>
Temperatura <i>Temperature</i>	30°C a 90°C
Potência <i>Power</i>	1100W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	36,2Kg

Deli-Plus II | 720110_040



Dimensão <i>Size</i>	W870 x D585 x H685mm
Capacidade <i>Capacity</i>	1 x (815x400mm) Cima <i>Top</i> 1 x (815x370mm) Central <i>Central</i> 1 x (815x335mm) Baixo <i>Bottom</i>
Temperatura <i>Temperature</i>	30°C a 90°C
Potência <i>Power</i>	1500W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	42,8Kg

Vitrine Quente

Heat Display



- Vitrine aquecida que proporciona boas condições para a exposição de alimentos
- Especial para produtos de panificação
- Construção em aço inox e cobertura em plástico resistente
- Para uso em bancada
- Disponíveis com 1 e 2 níveis
- Temperatura regulável 30-60°

- Heated display that provides good conditions for food display
- Specially for bakery products
- Stainless steel construction and hard plastic cover
- For benchtop use
- Available in 1 or 2 levels
- Temperature range 30-60°C

VEC 510 | C18010155



Dimensão
Size W500 x D350 x H270mm

Potência
Power 0,4kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V

Peso
Weight 8,7 | 9,4Kg

VEC 520 | C18010155_000



Dimensão
Size W500 x D350 x H410mm

Potência
Power 0,4kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V

Peso
Weight 11,6 | 12,9Kg



- Disponíveis com 1 e 2 níveis
- Available in 1 or 2 levels



- Construção em aço inox e cobertura em plástico resistente
- Stainless steel construction and hard plastic cover



- Termostato regulável
- Adjustable thermostat

- Vitruines personalizáveis para integrar em qualquer espaço
- Disponível em diferentes tamanhos, podendo ser personalizável à medida do seu negócio
- Modelos refrigerados, quentes e neutros com e sem base
- Consulte o nosso departamento de orçamentação

- Customizable showcases to integrate into any space
- Available in different sizes and can be customizable tailored to your business
- Cooled, hot and neutral models with and without base
- Consult our budgeting department



INTEGRA 60-50/110 | C22000016



Dimensão
Size W600 x D600 x H1100mm

Prateleiras
Shelves 2

Acesso
Access Traseiro | *Back*

Temperatura
Temperature +4°C/+8°C

Potência
Power 400W

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

Gás
Gas R600a

Peso
Weight 75Kg



MODELOS DISPONÍVEIS
EM CALOR E NEUTRO
MODELS AVAILABLE IN
HEAT AND NEUTRAL

INTEGRA 60-80/140 | C22000017



Dimensão
Size W600 x D600 x H1400mm

Prateleiras
Shelves 3

Acesso
Access Traseiro | *Back*

Temperatura
Temperature +4°C/+8°C

Potência
Power 500W

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

Gás
Gas R600a

Peso
Weight 95Kg



MODELOS DISPONÍVEIS
EM CALOR E NEUTRO
MODELS AVAILABLE IN
HEAT AND NEUTRAL

INTEGRA 100-50/110 | C22000031



Dimensão
Size W1000 x D600 x H1100mm

Prateleiras
Shelves 2

Acesso
Access Traseiro | *Back*

Temperatura
Temperature +4°C/+8°C

Potência
Power 600W

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

Gás
Gas R600a

Peso
Weight 120Kg



MODELOS DISPONÍVEIS
EM CALOR E NEUTRO
MODELS AVAILABLE IN
HEAT AND NEUTRAL

Vitrines Integra

Integra Showcases



INTEGRA 100-80/140 | C22000032



Dimensão <i>Size</i>	W1000 x D600 x H1400mm
Prateleiras <i>Shelves</i>	3
Acesso <i>Access</i>	Traseiro <i>Back</i>
Temperatura <i>Temperature</i>	+4°C/+8°C
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Gás <i>Gas</i>	R600a
Peso <i>Weight</i>	120Kg



MODELOS DISPONÍVEIS
EM CALOR E NEUTRO
MODELS AVAILABLE IN
HEAT AND NEUTRAL

INTEGRA 120-80/140 | C22000033



Dimensão <i>Size</i>	W1200 x D600 x H1400mm
Prateleiras <i>Shelves</i>	3
Acesso <i>Access</i>	Traseiro <i>Back</i>
Temperatura <i>Temperature</i>	+4°C/+8°C
Potência <i>Power</i>	1000W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Gás <i>Gas</i>	R290
Peso <i>Weight</i>	160Kg



MODELOS DISPONÍVEIS
EM CALOR E NEUTRO
MODELS AVAILABLE IN
HEAT AND NEUTRAL



- Vitrines personalizáveis para integrar em qualquer espaço
- Disponível em diferentes tamanhos, podendo ser personalizável à medida do seu negócio
- Modelos refrigerados, quentes e neutros com e sem base
- Consulte o nosso departamento de orçamentação

- Customizable showcases to integrate into any space
- Available in different sizes and can be customizable tailored to your business
- Cooled, hot and neutral models with and without base
- Consult our budgeting department



INTEGRA DROP-IN 60-50 | C22000034



Dimensão
Size W600 x D600 x H850mm

Prateleiras
Shelves 2

Acesso
Access Traseiro | *Back*

Temperatura
Temperature +4°C/+8°C

Potência
Power 250W (PF. 400W)

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

Gás
Gas R600a

Peso
Weight 75Kg



MODELOS DISPONÍVEIS
EM CALOR E NEUTRO
MODELS AVAILABLE IN
HEAT AND NEUTRAL

INTEGRA DROP-IN 60-80 | C22000035



Dimensão
Size W600 x D600 x H1200mm

Prateleiras
Shelves 3

Acesso
Access Traseiro | *Back*

Temperatura
Temperature +4°C/+8°C

Potência
Power 270W (PF. 400W)

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

Gás
Gas R600a

Peso
Weight 95Kg



MODELOS DISPONÍVEIS
EM CALOR E NEUTRO
MODELS AVAILABLE IN
HEAT AND NEUTRAL

INTEGRA DROP-IN 100-50/110 | C22000036



Dimensão
Size W1000 x D600 x H850mm

Prateleiras
Shelves 2

Acesso
Access Traseiro | *Back*

Temperatura
Temperature +4°C/+8°C

Potência
Power 600W

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

Gás
Gas R600a

Peso
Weight 120Kg



MODELOS DISPONÍVEIS
EM CALOR E NEUTRO
MODELS AVAILABLE IN
HEAT AND NEUTRAL

Vitrine Integra Drop-in

Integra Drop-in Showcase



INTEGRA DROP-IN 100-80/140 | C22000037



Dimensão <i>Size</i>	W1000 x D600 x H1400mm
Prateleiras <i>Shelves</i>	3
Acesso <i>Access</i>	Traseiro Back
Temperatura <i>Temperature</i>	+4°C/+8°C
Potência <i>Power</i>	900W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Gás <i>Gas</i>	R290
Peso <i>Weight</i>	120Kg



MODELOS DISPONÍVEIS
EM CALOR E NEUTRO
MODELS AVAILABLE IN
HEAT AND NEUTRAL

INTEGRA DROP-IN 120-80/140 | C22000038



Dimensão <i>Size</i>	W1200 x D600 x H1400mm
Prateleiras <i>Shelves</i>	3
Acesso <i>Access</i>	Traseiro Back
Temperatura <i>Temperature</i>	+4°C/+8°C
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Gás <i>Gas</i>	R600a
Peso <i>Weight</i>	140Kg



MODELOS DISPONÍVEIS
EM CALOR E NEUTRO
MODELS AVAILABLE IN
HEAT AND NEUTRAL



- Visibilidade Total, otimização do espaço do equipamento permitiu o aumento da área expositora maximizando o espaço útil
- Iluminação Total, prateleiras em vidro com dupla iluminação estrategicamente colocadas
- Vidro duplo de 22mm com isolamento térmico garantindo o melhor desempenho com o menor consumo

- Full Visibility, internal optimization allow an increasing expositive area maximizing the usefull space
- Full Ligthting, glass shelf with double illumination system strategically placed
- Double glazed glass of 22mm of thermal insulation ensure the highest performance with the lowest consumption



TW | C18010018



Dimensão <i>Size</i>	W710 x D535x H900mm
Prateleiras <i>Shelves</i>	3 x (695x250mm)
Temperatura <i>Temperature</i>	+4°C/+8°C
Potência <i>Power</i>	150W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Gás <i>Gas</i>	R600a
Peso <i>Weight</i>	82Kg

VV | C18010019



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D700x H740mm
Prateleiras <i>Shelves</i>	2 x (700x250mm)
Temperatura <i>Temperature</i>	+4°C/+6°C
Potência <i>Power</i>	150W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Gás <i>Gas</i>	R600a
Peso <i>Weight</i>	90Kg



Vitrines PAK
PAK Showcases



PAK - CAC | 720110_095



Dimensão
Size **W1015 x D620 x H1240mm**

Prateleiras
Shelves **3**

Acesso
Access **Traseiro | Back**

Temperatura
Temperature **+4°C/+8°C**

Potência
Power **1100W**

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

Gás
Gas **R290**

Peso
Weight **180Kg**



MODELOS DISPONÍVEIS
EM ACESSO FRONTAL
MODELS AVAILABLE IN
FRONT ACCESS

PAK - RAC | 720110_096



Dimensão
Size **W1015 x D620 x H1240mm**

Prateleiras
Shelves **3**

Acesso
Access **Traseiro | Back**

Temperatura
Temperature **+4°C/+8°C**

Potência
Power **1100W**

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

Gás
Gas **R290**

Peso
Weight **180Kg**



MODELOS DISPONÍVEIS
EM ACESSO FRONTAL
MODELS AVAILABLE IN
FRONT ACCESS

CPAK - RAC | C18010017



Dimensão
Size **W1015 x D620 x H950mm**

Prateleiras
Shelves **2**

Acesso
Access **Traseiro | Back**

Temperatura
Temperature **+4°C/+8°C**

Potência
Power **1100W**

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

Gás
Gas **R290**

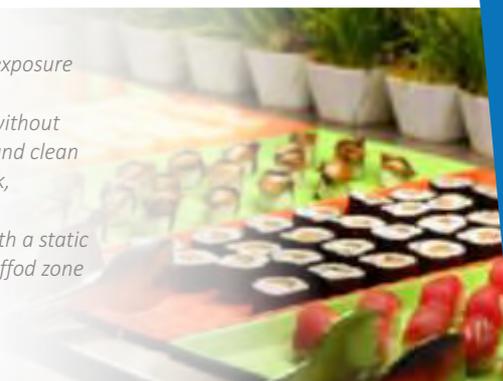
Peso
Weight **150Kg**



MODELOS DISPONÍVEIS
EM ACESSO FRONTAL
MODELS AVAILABLE IN
FRONT ACCESS

- Simplicidade e elegância para a melhor exposição de produtos tradicionais
- Cuba prensada com drenagem sem ângulos e portas de correr de fácil extração e limpeza
- Vitrine resistente ao choque, fricção, acidez e detergentes
- Modelos para exposição de Sushi equipados com evaporador estático para garantir a frescura na zona de alimentos sem deixar o produto seco

- Simplicity and elegance for the best exposure of a traditional product
- Pressed vat provided with drainage without angles, sliding doors easy to extract and clean
- Vitrified glass cover resistant to shock, friction, acids and detergents
- Model VTLG S for sushi equipped with a static evaporator to ensure coolness at the food zone without making the product dry



VTLG4 | C18010027



Dimensão <small>Size</small>	W970 x D380 x H225mm
Capacidade <small>Capacity</small>	4 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+2°C/+6°C
Potência <small>Power</small>	85W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	35Kg

VTLG6 | C18010028



Dimensão <small>Size</small>	W1320 x D380 x H225mm
Capacidade <small>Capacity</small>	6 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+2°C/+6°C
Potência <small>Power</small>	90W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	45Kg

VTLG8 | C22000039



Dimensão <small>Size</small>	W1680 x D380 x H225mm
Capacidade <small>Capacity</small>	8 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+2°C/+6°C
Potência <small>Power</small>	95W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	55Kg

VTLG24-2 | C22000040



Dimensão <small>Size</small>	W970 x D380 x H460mm
Capacidade <small>Capacity</small>	4 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+2°C/+6°C
Potência <small>Power</small>	100W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	55Kg

Vitrines Refrigeradas Planas Flat Refrigerated Showcases



VTLG26-2 | C22000041



Dimensão
Size W1320 x D380 x H460mm

Capacidade
Capacity 6 x GN1/3 - 40mm

Temperatura
Temperature +2°C/+6°C

Potência
Power 110W

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

Peso
Weight 65Kg

VTLG28-2 | C22000042



Dimensão
Size W1680 x D380 x H460mm

Capacidade
Capacity 8 x GN1/3 - 40mm

Temperatura
Temperature +2°C/+6°C

Potência
Power 120W

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

Peso
Weight 75Kg



VTLG6 SUSHI | C18010029



Dimensão
Size W1320 x D380 x H300mm

Capacidade
Capacity 6 x GN1/3 - 40mm

Temperatura
Temperature +0°C/+4°C

Potência
Power 90W

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

Peso
Weight 65Kg

- Vitrines de balcão para exposição de alimentos
- Capa de Vidro Vitrificado Resistente a Golpes, Ácidos e Detergentes
- Vidro Temperado
- Iluminação Led
- Pés Reguláveis
- Termostato Digital
- Descongelação Automática
- Possibilidade de Retirar o Vidro Frontal
- Cuba Embutida c/ Esgoto

- Counter showcases for food display
- Vitriified Glass Cover Resistant to Shock, Acids and Detergents
- Tempered Glass
- Lighting System Led
- Adjustable Feets
- Digital Thermostat
- Refrigerated Power: 1.5A
- Automatic Defrosting
- Possibility to Remove the Front Glass
- Embedded Cuba with Sewage



VRM 4 | 720110_080



Dimensão <small>Size</small>	W1085 x D395 x H245mm
Capacidade <small>Capacity</small>	4 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+2°C/+6°C
Potência <small>Power</small>	85W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	30Kg

VRM 6 | 720110_081



Dimensão <small>Size</small>	W1438 x D395 x H245mm
Capacidade <small>Capacity</small>	6 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+2°C/+6°C
Potência <small>Power</small>	90W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	40Kg

VRM 8 | 720110_082



Dimensão <small>Size</small>	W1788 x D395 x H245mm
Capacidade <small>Capacity</small>	8 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+2°C/+6°C
Potência <small>Power</small>	95W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	50Kg

Vitrines Refrigeradas 2 Pisos

2 Floors Refrigerated Showcases



VRM 24 | 720110_083



Dimensão <i>Size</i>	W1085 x D395 x H360mm
Prateleira <i>Shelf</i>	1 x (720x195mm)
Capacidade <i>Capacity</i>	4 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
Potência <i>Power</i>	85W
Tensão Freq. <i>Tension Freq</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	45Kg

VRM 26 | 720110_084



Dimensão <i>Size</i>	W1438 x D395 x H360mm
Prateleira <i>Shelf</i>	1 x (1075x195mm)
Capacidade <i>Capacity</i>	6 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
Potência <i>Power</i>	90W
Tensão Freq. <i>Tension Freq</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	50Kg

VRM 28 | 720110_085



Dimensão <i>Size</i>	W1788 x D395 x H360mm
Prateleira <i>Shelf</i>	1 x (1425x195mm)
Capacidade <i>Capacity</i>	8 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
Potência <i>Power</i>	95W
Tensão Freq. <i>Tension Freq</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	70Kg



VSM 4 | 720110_086



Dimensão <i>Size</i>	W1085 x D395 x H245mm
Capacidade <i>Capacity</i>	4 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
Potência <i>Power</i>	85W
Tensão Freq. <i>Tension Freq</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	35Kg

VSM 6 | 720110_087



Dimensão <i>Size</i>	W1438 x D395 x H245mm
Capacidade <i>Capacity</i>	6 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
Potência <i>Power</i>	95W
Tensão Freq. <i>Tension Freq</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	45Kg

VSM 8 | 720110_088



Dimensão <i>Size</i>	W1788 x D395 x H245mm
Capacidade <i>Capacity</i>	8 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
Potência <i>Power</i>	100W
Tensão Freq. <i>Tension Freq</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	55Kg



Vitrines Quentes Hot Showcases



- Vitrines expositoras utilizadas frequentemente em pastelarias e snack bares
 - Resistentes a choques, riscos e detergentes
 - Vidro temperado
 - Vitrines com termostato regulável
 - Vitrines VQM com containers incluídos
- Display windows used frequently in pastries and snack bars
 - Resistant to shocks, scratches and detergents
 - Tempered glass
 - Adjustable thermostat
 - VQM showcases with containers included

VQM 4 | 720110_089



Dimensão <small>Size</small>	W840 x D395 x H245mm
Capacidade <small>Capacity</small>	4 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <small>Temperature</small>	80°C
Potência <small>Power</small>	800W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	20Kg

VQM 6 | 720110_090



Dimensão <small>Size</small>	W1190 x D395 x H245mm
Capacidade <small>Capacity</small>	6 x GN1/3 - 40mm
Temperatura <small>Temperature</small>	80°C
Potência <small>Power</small>	1000W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	30Kg

CLO24S-2 | C22000043



Dimensão <small>Size</small>	W840 x D395 x H460mm
Capacidade <small>Capacity</small>	2 Prateleiras
Temperatura <small>Temperature</small>	80°C
Potência <small>Power</small>	900W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	40Kg

CLO26S-2 | C22000044



Dimensão <small>Size</small>	W1190 x D395 x H460mm
Capacidade <small>Capacity</small>	2 Prateleiras
Temperatura <small>Temperature</small>	80°C
Potência <small>Power</small>	1100W
Tensão Freq. <small>Tension Freq</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	50Kg

- Vitrines expositoras utilizadas frequentemente em pastelarias e snack bares
- Resistentes a choques, riscos e detergentes
- Vidro temperado
- Modelos neutros são vendidos desmontados, entregues em embalagem de transporte

- Display windows used frequently in pastries and snack bars
- Resistant to shocks, scratches and detergents
- Tempered glass
- Neutral models are sold disassembled, delivered in shipping packaging



EP20M | C18010030_000



Dimensão
Size **W920 x D330 x H215mm**
Peso
Weight **20Kg**



EP36S | C18010031_001



Dimensão
Size **W555 x D390 x H375mm**
Prateleiras
Shelves **300x535mm**
Peso
Weight **15Kg**



EP36M | C18010031_000



Dimensão
Size **W920 x D330 x H375mm**
Prateleiras
Shelves **300x900mm**
Peso
Weight **20Kg**



EP36ZM | C18010031_002



Dimensão
Size **W920 x D390 x H635mm**
Prateleiras
Shelves **300x900mm**
Peso
Weight **25Kg**



Vitrines Prima

Prima Horizontal Display



- Vitrine refrigerada desenvolvida para a exposição e venda de uma vasta gama de produtos alimentares, a opção ideal para instalação em superfícies de venda de pequena e média dimensão
- Refrigeração pelo sistema de circulação natural de ar
- Microprocessador electrónico programável com indicação de temperatura
- Tabuleiros e tampo de serviço em aço inox
- Prateleira intermédia
- Portas em Acrílico
- Reserva refrigerada
- Iluminação interior LED

- Refrigerated display case designed for the exhibition and sale of various types of food products, it is the perfect choice on small and medium spaces
- Refrigeration system utilizes natural air circulation
- Cooling by the natural air circulation system
- Electronically controls with digital temperature display
- Stainless steel interior rear shelf and decks
- Intermediate shelf
- Acrylic doors
- Refrigerated understorage
- Internal Led illumination



VC



VD

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Temperatura Temperature	Gás Gas	Peso Weight
C22000045	VC Prima 1000	W1000 x D445 x H1245mm	+2°/+6°C	R290a	112 172
C22000046	VC Prima 1300	W1300 x D445 x H1245mm	+2°/+6°C	R290a	128 180
C22000047	VC Prima 1500	W1500 x D445 x H1245mm	+2°/+6°C	R290a	140 186
C22000048	VC Prima 1700	W1700 x D445 x H1245mm	+2°/+6°C	R290a	155 219
C22000049	VC Prima 2000	W2000 x D445 x H1245mm	+2°/+6°C	R290a	178 252
C22000045_000	VD Prima 1000	W1000 x D445 x H1245mm	+2°/+6°C	R290a	112 172
C22000046_000	VD Prima 1300	W1300 x D445 x H1245mm	+2°/+6°C	R290a	128 180
C22000047_000	VD Prima 1500	W1500 x D445 x H1245mm	+2°/+6°C	R290a	140 186
C22000048_000	VD Prima 1700	W1700 x D445 x H1245mm	+2°/+6°C	R290a	155 219
C22000049_000	VD Prima 2000	W2000 x D445 x H1245mm	+2°/+6°C	R290a	178 252

Vitrines Nice | Motor Inferior Nice Display | Motor on Bottom

- Vitrine concebida para conservação de charcutaria, queijo, sobremesas e peixes, apresentando uma forte vocação para a promoção de produtos
- Refrigeração estática com mesa fria
- Microprocessador electrónico programável com indicação e temperatura
- Chassis desmontável e montado sobre rodízios com travão
- Interior e tampo em aço inox
- Iluminação interior Led
- Motor na zona inferior

- Display conceived for conservation of delicatessen, cheese, desserts and fish, having strong issues for the promotion of products
- Static refrigeration with cold desk
- Electronically controlled with digital temperature display
- Trolley with fitted castors included but can be counter mounted
- Stainless steel interior rear shelf and decks
- Internal Led illumination
- Motor on bottom



VC



VD



VS

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Temperatura Temperature	Gás Gas	Peso Weight
C22000050	VC Nice 1000 CB	W1000 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	87 135
C22000051	VC Nice 1200 CB	W1200 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	95 145
C22000052	VC Nice 1500 CB	W1500 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	109 169
C22000053	VC Nice 2000 CB	W2000 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	120 190
C22000050_000	VP Nice 1000 CB	W1000 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	87 135
C22000051_000	VP Nice 1200 CB	W1200 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	95 145
C22000052_000	VP Nice 1500 CB	W1500 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	109 169
C22000053_000	VP Nice 2000 CB	W2000 x D847 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	120 190
C22000050_001	VS Nice 1000 CB	W1000 x D847 x H890mm	0°/+4°C	R290a	87 135
C22000051_001	VS Nice 1200 CB	W1200 x D847 x H890mm	0°/+4°C	R290a	95 145
C22000052_001	VS Nice 1500 CB	W1500 x D847 x H890mm	0°/+4°C	R290a	109 169
C22000053_001	VS Nice 2000 CB	W2000 x D847 x H890mm	0°/+4°C	R290a	120 190

Vitrines Nice | Motor Traseiro

Nice Display | Motor on Back



- Refrigeração estática com mesa fria
- Microprocessador electrónico programável com indicação e temperatura
- Chassis desmontável e montado sobre rodízios com travão
- Interior e tampo em aço inox
- Iluminação interior Led
- Motor na zona traseira
- Todos os modelos Nice disponíveis com grupo compressor

- Static Refrigeration with cold desk
- Electronically controlled with digital temperature display
- Trolley with fitted castors included but can be counter mounted
- Stainless steel interior rear shelf and decks
- Internal Led illumination
- Motor on back
- All Nice models available with compressor group



VC



VD



VS

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>	Temperatura <i>Temperature</i>	Gás <i>Gas</i>	Peso <i>Weight</i>
C22000050_002	VC Nice 1000 CA	W1000 x D1047 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	87 135
C22000051_002	VC Nice 1200 CA	W1200 x D1047 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	95 145
C22000052_002	VC Nice 1500 CA	W1500 x D1047 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	109 169
C22000053_002	VC Nice 2000 CA	W2000 x D1047 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	120 190
C22000050_003	VP Nice 1000 CA	W1000 x D1047 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	87 135
C22000051_003	VP Nice 1200 CA	W1200 x D1047 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	95 145
C22000052_003	VP Nice 1500 CA	W1500 x D1047 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	109 169
C22000053_003	VP Nice 2000 CA	W2000 x D1047 x H1110mm	0°/+4°C	R290a	120 190
C22000050_004	VS Nice 1000 CA	W1000 x D1047 x H890mm	0°/+4°C	R290a	87 135
C22000051_004	VS Nice 1200 CA	W1200 x D1047 x H890mm	0°/+4°C	R290a	95 145
C22000052_004	VS Nice 1500 CA	W1500 x D1047 x H890mm	0°/+4°C	R290a	109 169
C22000053_004	VS Nice 2000 CA	W2000 x D1047 x H890mm	0°/+4°C	R290a	120 190

Mural Pico

Piccolo Open Front Display

- Design moderno e contemporâneo, foi concebido para otimizar o espaço disponível em loja, oferecendo uma elevada capacidade de exposição
- Modelo standard inclui três prateleiras
- Microprocessador eletrónico programável com indicação de temperatura
- Refrigeração pelo sistema de circulação forçado de ar
- Evaporação eléctrica de condensados
- Ciclos de descongelação: OFF CYCLE
- Modelos concebidos para o seu funcionamento em condições de 25°C e 60% de HR

- Modern and contemporary design, is designed to optimize the store space, offering high exposure capacity
- Standard model includes three shelves
- Programmable electronic microprocessor with temperature indication
- Cooling by forced air circulation system
- Electrical evaporation of condensates
- Defrost cycles: OFF CYCLE
- The models were designed for operation under conditions of 25°C e 60% de HR



COLD



HOT

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Temperatura Temperature	Gás Gas	Peso Weight
C22000054	Piccolo 800	W800 x D480x H1373mm	+2°/+6°C	R290a	122 147
C22000055	Piccolo 1000	W1000 x D480x H1373mm	+2°/+6°C	R290a	134 170
C22000056	Piccolo 1200	W1200 x D480x H1373mm	+2°/+6°C	R290a	167 200
C22000057	Piccolo 1500	W1500 x D480x H1373mm	+2°/+6°C	R290a	224 258

Mural Agueiro Evo

Agueiro Evo Open Front Display



- Solução para diferentes categorias de produtos
- Elegante e inovador design garante a máxima visibilidade dos produtos expostos
- Refrigeração pelo sistema de circulação forçado de ar
- Microprocessador eletrônico programável com indicação de temperatura
- Evaporação elétrica de condensados
- Ciclos de descongelação: OFF CYCLE
- Modelo standard inclui três prateleiras e cortina noturna
- Portas de correr em opção

- Solution for different product categories
- Sleek and innovative design that ensures maximum visibility on display
- Fan assisted cooling
- Fully automatic operation
- Electronically controlled with digital emperature display
- Electric re-evaporation of condensate waters
- Standard model equipped with three adjustable shelves
- Slide door in optional



Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Temperatura Temperature	Gás Gas	Peso Weight
C22000058	Agueiro Evo 900	W900 x D580x H1410mm	+4°/+6°C	R290a	92 175
C22000059	Agueiro Evo 1000	W1000 x D580x H1410mm	+4°/+6°C	R290a	198 223
C22000060	Agueiro Evo 1200	W1200 x D580x H1410mm	+4°/+6°C	R290a	212 265
C22000061	Agueiro Evo 1500	W1500 x D580x H1410mm	+4°/+6°C	R290a	227 274
C22000062	Agueiro Evo 2000	W2000 x D580x H1410mm	+4°/+6°C	R290a	242 285

Mural Vizela

Vizela Open Front Display

- Adequado às mais diversas áreas de negócio, flexível e funcional
- Modelo standard inclui 4 prateleiras
- Microprocessador eletrónico programável com indicação de temperatura
- Refrigeração pelo sistema de circulação forçada de ar
- Ciclos de descongelação: OFF CYCLE
- Iluminação interior
- Portas pivotantes ou de correr, várias opções de acabamento (sob consulta)
- Versão Lacticínios e versão Fruteiro
- Versão Fruteiro com prateleiras perfuradas inclinadas e batente na parte frontal

- Suitable for any type of business, flexible and functional
- Standard model includes 4 shelves
- Programmable electronic microprocessor with temperature indication
- Cooling by forced air circulation system
- Defrost cycles: OFF CYCLE
- Internal illumination
- Pivoting or sliding doors, many finishing options (on request)
- Dairy and Fruit & Vegetables versions
- Fruit Version with inclined perforated shelves and stop on front



Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>	Temperatura <i>Temperature</i>	Gás <i>Gas</i>	Peso <i>Weight</i>
C22000063	Vizela 1000 Lacticínios	W1000 x D521 x H1993mm	+4°/+8°C	R290a	210 244
C22000064	Vizela 1300 Lacticínios	W1300 x D521 x H1993mm	+4°/+8°C	R290a	258 323
C22000065	Vizela 1500 Lacticínios	W1500 x D521 x H1993mm	+4°/+8°C	R290a	287 350
C22000066	Vizela 2000 Lacticínios	W2000 x D521 x H1993mm	+4°/+8°C	R290a	348 440
C22000067	Vizela 2500 Lacticínios	W2500 x D521 x H1993mm	+4°/+8°C	R290a	405 510
C22000063_000	Vizela 1000 Fruteiro	W1000 x D521 x H1993mm	+6°/+10°C	R290a	210 244
C22000064_000	Vizela 1300 Fruteiro	W1300 x D521 x H1993mm	+6°/+10°C	R290a	258 323
C22000065_000	Vizela 1500 Fruteiro	W1500 x D521 x H1993mm	+6°/+10°C	R290a	287 350
C22000066_000	Vizela 2000 Fruteiro	W2000 x D521 x H1993mm	+6°/+10°C	R290a	348 440
C22000067_000	Vizela 2500 Fruteiro	W2500 x D521 x H1993mm	+6°/+10°C	R290a	405 510

Hiper Mercado Hiper Market



ASTANA

A nova linha de móveis de portas de vidro Astana oferece uma ampla gama de variantes e módulos para produtos congelados de venda self-service. A procura da melhor exibição do produto exposto, a necessidade de facilitar a sua selecção ao cliente final e a sensibilização para oferecer móveis com desempenho técnico superior, permitiu-nos projectar soluções das mais avançadas do mercado. Móvel com consumo de energia reduzido.

ASTANA

The new Astana glass door BT cabinet line offer a wide range of variants and modules for frozen product self-service sales which allows the customer to choose the cabinet most suited to the customer's requirements. The quest to best enhance displayed product, the need to facilitate product selection and awareness of offering cabinets with superior technical performance has allowed us to design some of the most advanced solutions on the market.

VENEZIA 2

A nova vitrine Venezia 2 é caracterizada por um design minimalista que destaca as suas características técnicas. A redução das partes mecânicas foi concebida para favorecer a transparência do móvel e fazer sobressair a qualidade dos produtos apresentados. A ampla gama deste modelo permite criar layouts complexos nos mais diversos contextos.

VENEZIA 2

The new Venezia 2 serve-over counter is characterized by a minimalist design that highlights its technical characteristics. The reduction of the mechanical parts is designed to promote the transparency of the cabinet and bring out the quality of the products presented. The wide range of this model allows you to create complex layouts in various contexts.



LISBONA

O mural semi vertical Lisboa, adequado para a média e grande distribuição, responde aos conceitos actuais de layout e, juntamente com a estética das suas linhas, integra-se perfeitamente dando coerência à imagem da loja.

LISBONA

Lisbona semi-vertical model suitable for medium and large retailers, responds to the actual lay-out concepts and integrate perfectly with the aesthetics of the current line Lisbona giving coherence to the image of the store.



Caixas de Saída

Linha flexível de caixas de saída motorizadas e estáticas, disponível numa gama de modelos adaptados a qualquer superfícies de venda.

Check-out

A flexible line of motorised and static check-out counters, available in a range of models apt for any shop surface.



**Gama Completa feita a partir do Conceito de Flexibilidade
Proporciona Máxima Inovação Tecnológica e Modularidade
Linha Self Service com design inovador
Adapta-se perfeitamente à restauração moderna
A linha inclui elementos neutros, quentes e refrigerados
Projetada para criar diferentes composições de acordo
com as necessidades dos clientes e de cada estabelecimento**

*Full Range made from the Concept of Flexibility
Provides Maximum Modularity and Innovation
Line Self Service with innovative design
Fits perfectly the modern restoration
Line includes neutral elements, hot and chilled
Designed for create different compositions according
to customer needs and every establishment*



**Linha moderna e limpa, facilitando a integração em qualquer
tipo de espaço e ambiente
Projectada para atender à necessidade de apresentação e
conservação alimentar a ótimas temperaturas, para grandes
refeições, buffets e self-services
Disponível modelo de placa fria, neutra, quente e banho maria
Interior dos Buffets com prateleiras para stock
Termostato digital excepto no modelo neutro
Iluminação integrada na cobertura superior
4 Rodas (2 com travão)**

*Modern and clean design, easily adaptation
Designed to meet the need for food preparation
and conservation in a good temperatures,
to large scale meals, buffets and self-services areas
Available in cold plate, neutral, hot and bain marie
Buffet inner part with shelves for stocking
Digital thermostat except for neutral model
Great lighting integrated on the protection cover
4 Castors (2 with brake)*



As vitrinas VISTA foram concebidas para otimizar a utilização e rentabilidade do espaço disponível em loja, oferecendo uma elevada capacidade de exposição, sem comprometer a visibilidade, num reduzido espaço. Com um design moderno e contemporâneo, dispõe até 4 níveis de exposição totalmente refrigerados ou aquecidos e com soluções de vidro frontal direito, curvo ou tipo self/grab'n'go.

VISTA display cabinets have been designed to optimize the use and the profitability of the available space in the store, offering a high capacity of exhibition, without compromising the visibility, in a reduced space. With a modern and contemporary design, it has 4 fully cooled or heated display levels and solutions for front glass straight, curved or self/grab'n'go type.



JORDAO COOLING SYSTEMS®



DAISY

Uma linha versátil e funcional com todas as opções para o retalho alimentar.

A linha de vitrinas DAISY é uma solução completa e flexível de expositores para equipar lojas alimentares de pequena e média dimensão.

Com versões neutras, refrigeradas e aquecidas, para Talho, Charcutaria, Pão, Pastelaria, Gelados, Chocolates, Bebidas, Saladas, Pizza, Take-away ou Sushi.

A versatile and functional line with all the options for the food retail.

The DAISY display case line is a complete and flexible solution of exhibitors to equip small and medium sized food stores.

With neutral, cooled and heated versions, for Butchery, Charcuterie, Bread, Pastry, Ice-cream, Chocolates, Drinks, Salads, Pizza, Take-away or Sushi.

Linha de vitrines concebida para responder às exigências dos novos conceitos de exposição de produtos de Pastelaria e de Padaria.

O seu design único, também disponível em versão slim, mais estreita, foi combinado com avançadas soluções que facilitam o serviço e conferem uma extraordinária visibilidade, que destaca as qualidades dos seus produtos.

Display case range was designed to meet the requirements of the new food exposition concepts for Pastry and Bakery products.

It's unique design, also available slimline version, is combined with advanced solutions which facilitate the service and confer an extraordinary visibility that enhances the qualities of your products.



MINIMAL

JORDAO COOLING SYSTEMS®



FUTURO 2

Murais FUTURO 2 combinam alta flexibilidade, elevada promoção de produtos e baixo consumo energético. Disponível em modelos plug-in ou com grupo à distância, é a escolha certa para os seus produtos alimentares refrigerados e congelados.

Sistema de refrigeração ventilado de velocidade variável garante uma temperatura uniforme em todo o expositor. Modelos para congelados com portas em vidro triplo e refrigerados com portas frontais em vidro duplo ou com cortina noturna

FUTURO 2 multi decks range combines high flexibility, optimal product promotion and low energy consumption. Available in models plug-in or for remote condensing unit installation, is the right choice for chilled and frozen goods. Variable speed fan-assisted refrigeration system ensures uniformity of temperature.

Freezer models have triple-glazed doors, chilled models have double-glazed doors or night blind

Walk In Coolers

Walk In Coolers

Versátil e moderno é ideal para a exposição de bebidas ou alimentos de forma segura e atrativa em espaços de auto serviço.

A visualização dos artigos é favorecida pelas portas em vidro com iluminação LED que garantem a iluminação do exposto no interior. As prateleiras são um complemento indispensável para acolher os artigos adaptando-se a cada tipo.

Para responder a várias necessidades estão disponíveis em temperatura positiva ou negativa, permitindo a apresentação de uma maior variedade de produtos.

Versatile and modern, it is ideal for displaying drinks or food safely and attractively in self-service spaces.

The view of the items is favored by the glass doors with LED lighting that guarantee the illumination of the interior. Shelves are an indispensable complement to hold items, adapting to each type.

To respond to various needs, they are available in positive or negative temperature, allowing the presentation of a greater variety of products.



Walk in Coolers

Módulos disponíveis com 1 a 6 portas em vidro.

Estrutura de portas em Alumínio.

Temperaturas positivas: Vidro duplo (vidro exterior de 4mm temperado baixo emissivo, separador de 18 a 20mm, vidro interior de 4mm)

Temperaturas negativas: Vidro triplo (vidro exterior de 4mm temperado com película termo elétrica, separador de 8 mm, vidro central de 4 mm, separador de 8 mm e vidro exterior de 4 mm)

Abertura standard para a direita (outro sentido sob pedido).

Prateleiras

Com duas dimensões standard (610x600 ou 765x600) fabricada em varões de aço electrosoldados e plastificadas por imersão (1 mm por banda) com elevada resistência contra corrosão

Walk in coolers

Modules available with 1 to 6 glass doors.

Aluminum door frame.

Positive temperatures: Double glass (4mm tempered low emission outer glass, 18 to 20mm separator, 4mm inner glass)

Negative temperatures: Triple glass (4mm outer glass tempered with thermoelectric film, 8mm separator, 4mm central glass, 8mm separator and 4mm outer glass)

Standard opening to the right (another direction on request).

Shelves

With two standard dimensions (610 x 600 or 765 x 600) made of steel that has been electro welded and plasticized by immersion (1 mm per band) with high resistance against corrosion



Módulos <i>Modules</i>	Portas <i>Doors</i>	Largura <i>Width</i>	Altura <i>Height</i>	Corte no Painel <i>Panel Cut</i>	Estanteria <i>Shelving</i>	
Positivo (+2°C/+10°C) Positive (+2°C/+10°C)						
595x1700	W1PX	1	689mm	1806mm	660 x 1777mm	EW1PX
	W2PX	2	1301mm	1806mm	1272 x 1777mm	EW2PX
	W3PX	3	1911mm	1806mm	1882 x 1777mm	EW3PX
	W4PX	4	2521mm	1806mm	2492 x 1777mm	EW4PX
	W5PX	5	3131mm	1806mm	3102 x 1777mm	EW5PX
	W6PX	6	3741mm	1806mm	3712 x 1777mm	EW6PX
750 x 1700	W1PY	1	842mm	1806mm	813 x 1777mm	EW1PY
	W2PY	2	1601mm	1806mm	1582 x 1777mm	EW2PY
	W3PY	3	2376mm	1806mm	2347 x 1777mm	EW3PY
	W4PY	4	3141mm	1806mm	3112 x 1777mm	EW4PY
	W5PY	5	3906mm	1806mm	3877 x 1777mm	EW5PY
	W6PY	6	4671mm	1806mm	4642 x 1777mm	EW6PY
Negativo (-18°C/-22°C) Negative (-18°C/-22°C)						
595x1700	N1PX	1	689mm	1806mm	660 x 1777mm	EW1PX
	N2PX	2	1301mm	1806mm	1272 x 1777mm	EW2PX
	N3PX	3	1911mm	1806mm	1882 x 1777mm	EW3PX
	N4PX	4	2521mm	1806mm	2492 x 1777mm	EW4PX
	N5PX	5	3131mm	1806mm	3102 x 1777mm	EW5PX
	N6PX	6	3741mm	1806mm	3712 x 1777mm	EW6PX
750 x 1700	N1PY	1	842mm	1806mm	813 x 1777mm	EW1PY
	N2PY	2	1601mm	1806mm	1582 x 1777mm	EW2PY
	N3PY	3	2376mm	1806mm	2347 x 1777mm	EW3PY
	N4PY	4	3141mm	1806mm	3112 x 1777mm	EW4PY
	N5PY	5	3906mm	1806mm	3877 x 1777mm	EW5PY
	N6PY	6	4671mm	1806mm	4642 x 1777mm	EW6PY

Outras Dimensões Sob Consulta *Other Dimensions On Request*

Câmaras Frigoríficas

Cold Rooms

Respostas Profissionais e Práticas para Conservação e Armazenamento de Produtos em Hotéis, Restaurantes, Empresas de Catering, Grande e Pequeno Comércio, Cozinhas Industriais e Inclusive Particulares.

Professional and Practical Answers to Preservation and Storage of Products in Hotels, Restaurants, Catering Companies, Large or Small Businesses, Industrial kitchens and Private Spaces.

Características Técnicas "Câmaras Frigoríficas"

- Painéis:
Espessura 60, 80 e 100mm
Largura 400, 800 e 1200mm
Altura Standard de 2 a 4 metros
- Perfil Arejamento
- Perfil Sanitário Incluído
- Inteiramente Modulares
- Isolamento em Poliuretano Injetado
- Revestimento Paredes e Tetos Chapa Lisa Lacada a Branco (Opcional: Inox 1 ou 2 Faces)
- Paineis Industriais até 12 metros de Comprimento
- Solo em Chapa Plástica Antiderrapante 1mm

Technical Features "Refrigerated Chambers"

- Panels:
Thickness 60, 80 and 100mm
Width 400, 800 and 1200mm
Height Standard from 2 to 4 meters
- Aeration Profile
- Health Profile Included
- Fully Modular
- Injected Polyurethane Insulation
- Coatings Walls and Ceilings in Smooth Plate White Lacquered (Optional: Stainless Steel 1 or 2 Faces)
- Industrial Panel Until 12 meters Width
- Non-slip Laminated Plate Soil 1mm



**Câmaras Frigoríficas
Outras Opções**

- Solo Reforçado
- Montras de Vidro
- Rampa de Acesso
- Portas Deslizantes
- Cortinas de Lamelas
- Vias Aéreas/Barras e Ganchos
- Portas com Passagem Via Aérea
- Portas de Serviço e Portas de Vaivém
- Isolamento para Pavimento em Obra
- Portas de 600, 800, 900, 950 com 1900 ou 2000 Altura
- Ângulos de 3 Vias para Divisórias Interiores

*Cold Rooms
Other Options*

- Reinforced Soil
- Window Display
- Access Ramp
- Sliding Doors
- Coverslips Curtains
- Airway/Bars and Hooks
- Doors with Airway Passage
- Service Doors and Shuttles Door
- Work Floor Insulation
- Doors 600, 800, 900, 950 with Height 1900 or 2000
- 3 Pathway Angles to Interior Chambers Partitions



Vias Aéreas, Barras e Ganchos
Airway, bars and hooks



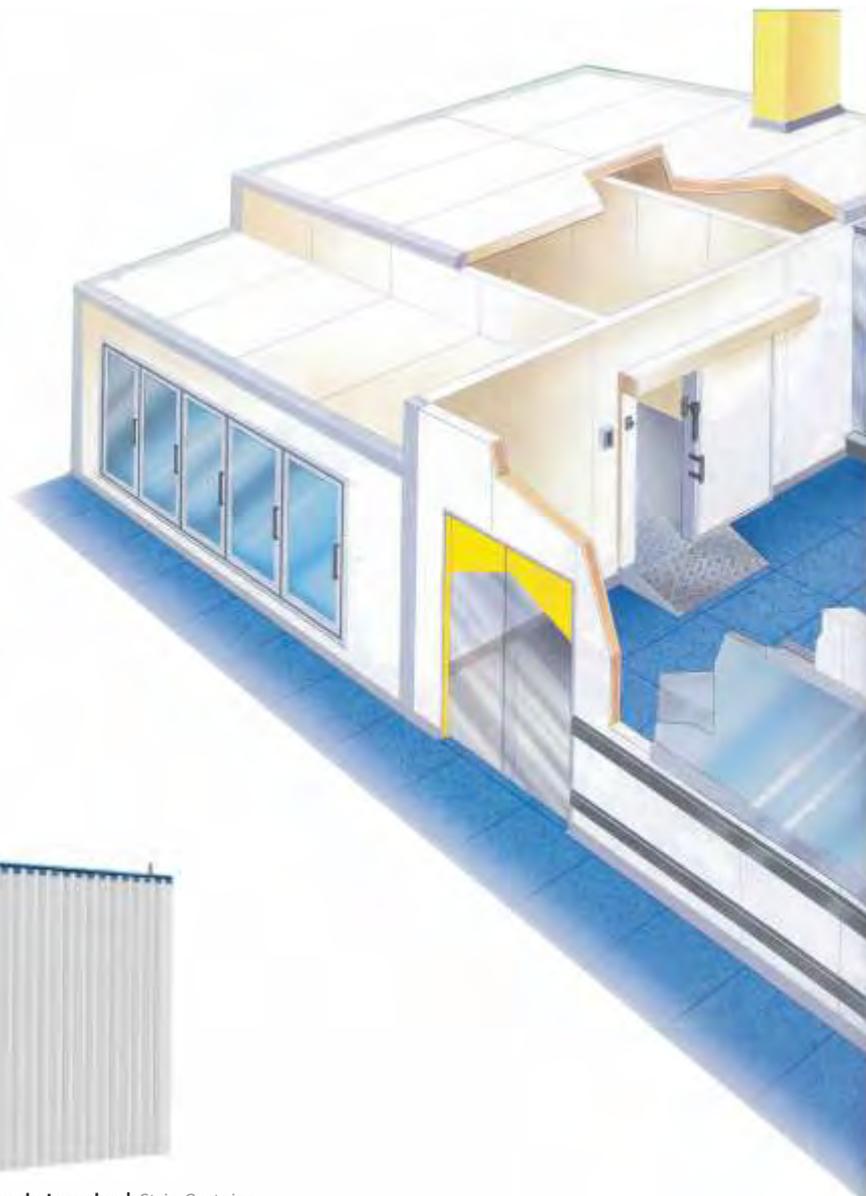
Portas Deslizantes | Sliding doors



Portas Pivotantes | Hinged Doors



Cortina de Lamelas | Strip Curtains



Zanotti | Grupos de Frio

Zanotti | Cold Equipment



Os alimentos precisam de tratamentos diferentes e temperaturas específicas para manter as suas propriedades a médio e longo prazo

Food needs different treatments and specific temperatures to maintain its properties in the medium and long term

A Zanotti contempla uma vasta gama de produtos de frio que abrangem as necessidades do mercado:

Zanotti contemplates a wide range of products that covers the needs of the market:

- Grupos de frio para câmaras frigoríficas de pequeno, médio e grande volume
- Grupos de frio para instalações especiais de maturação de presuntos, enchidos e queijos ou conservação de vinhos
- Centrais multi-compressores e grupos frigoríficos para grandes superfícies e áreas comerciais

- *Small, medium and large volume coldrooms*
- *Special facilities for the maturation of hams, sausages and cheeses or wine preservation*
- *Multi-compressor units and refrigeration units for large surfaces and commercial areas*



Modelo SB - Equipamento Compacto de Tecto | *Ceiling Compact Equipment*



Modelo GM
Equipamento Compacto de Parede
Wall Compact Equipment

Modelo RV
Equipamento de Conservação de Vinho
Wine Preservation Equipment



Modelo DBO - Equipamento de Solo ou Tecto | *Floor or Ceiling Equipment*

Estanteria Modular | Refrigeração, Hotelaria, Hospitais, Laboratórios e Lavandarias

Modular Shelving | Refrigeration, Hospitals, Laboratories and Laundries

Estanteria para uso alimentar, de materiais robustos e de longa duração. Recomendadas para utilização tanto em clima temperado como em câmaras frigoríficas. Testados para resistir a temperaturas baixas sem perder as suas propriedades.

Estrutura de alumínio anodizado para suportar as prateleiras de polietileno com elevada capacidade de resistência (<= 1035mm = 200Kg / 1035 até 1580mm= 150Kg). Os pés ajustáveis garantem um total equilíbrio mesmo em superfícies irregulares.

Totalmente modular oferecem várias possibilidades de personalização. Permitem combinar diferentes dimensões, alturas e configurações numa só estrutura, assegurando a otimização do espaço, possibilitando diferentes estilos de organização e adaptando-se aos requisitos de armazenamento.

Para além dos tamanhos 370 e 470mm, também tem um sistema de estantes pensadas especificamente para os containers GN 1/1, na estante de 560mm (sob consulta).

Em qualquer ambiente é essencial garantir um processo perfeito de higiene para os alimentos. Para este efeito as bancadas de solo evitam qualquer contacto entre os artigos e o chão, mesmo que estejam embalados. Um ótimo complemento para a estanteria, as bancadas de solo acompanham as suas dimensões, disponíveis com 370 e 470mm, 385 e 560mm.

Shelves for food use, made of robust and long-lasting materials. Recommended for use both in temperate climates and in cold rooms. Tested to withstand low temperatures without losing its properties.

Anodized aluminum structure to support polyethylene shelves with high resistance capacity (<= 1035mm = 200Kg / 1035 to 1580mm= 150Kg). Adjustable feet ensure complete balance even on uneven surfaces.

Fully modular, they offer a wide range of customization possibilities. They allow you to combine different dimensions, heights and configurations in a single structure, ensuring the optimization of space, enabling different styles of organization and adapting to storage requirements.

In addition to sizes 370 and 470mm, it also has a shelving system specifically designed for GN 1/1 containers, in the 385 or 560mm shelf (upon request).

In any environment, it is essential to guarantee a perfect food hygiene process. For this purpose, floor benches prevent any contact between the items and the floor, even if they are packed. A great complement to the shelf, the floor benches match its dimensions, available with 370 and 470mm, 385 and 560mm.



MOBILIÁRIO NEUTRO
NEUTRAL FURNITURE

Bancadas Neutras | Armários Inox

Neutral Furniture



Tampo Sem Alçado | *Working Top Without Backsplash*

Dimensão
Size

W1000 x D500 x H40mm

W1000 x D600 x H40mm

W1000 x D700 x H40mm



Tampo com Alçado | *Working Top With Backsplash*

Dimensão
Size

W1000 x D500 x H40mm

W1000 x D600 x H40mm

W1000 x D700 x H40mm



Bancadas T1 Sem Alçado | *Neutral table T1 Without Backsplash*

Dimensão
Size

W1000 x D400 x H850/900mm

W1000 x D500 x H850/900mm

W1000 x D600 x H850/900mm

W1000 x D700 x H850/900mm

W1000 x D800 x H850/900mm



Bancadas T1 Com Alçado | *Neutral table T1 With Backsplash*

Dimensão
Size

W1000 x D400 x H850/900mm

W1000 x D500 x H850/900mm

W1000 x D600 x H850/900mm

W1000 x D700 x H850/900mm

W1000 x D800 x H850/900mm



Bancadas T2 Sem Alçado | *Neutral table T2 Without Backsplash*

Dimensão
Size

W1000 x D400 x H850/900mm

W1000 x D500 x H850/900mm

W1000 x D600 x H850/900mm

W1000 x D700 x H850/900mm

W1000 x D800 x H850/900mm



Bancadas T2 Com Alçado | *Neutral table T2 With Backsplash*

Dimensão
Size

W1000 x D400 x H850/900mm

W1000 x D500 x H850/900mm

W1000 x D600 x H850/900mm

W1000 x D700 x H850/900mm

W1000 x D800 x H850/900mm



Armário Mural | *Wall cupboards*

Dimensão
Size

W1000 x D400 x H600mm

W1000 x D500 x H600mm



Armário Vertical | *Vertical Cupboard*

Dimensão
Size

W1000 x D400 x H2000mm

W1000 x D500 x H2000mm

W1000 x D600 x H2000mm



Carro Porta Tabuleiros Self | Self Trays Trolley

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Níveis Levels	Tabuleiros Trays
800004_00503	CPT16	550x750x1800	16	32x(W480xD370mm)



Prateleira Gradeada c/ Suporte
Perforated mural shelf

Modelo
Model

Prateleira Gradeada Com Suporte

Prateleira Gradeada Com Suporte

Prateleira Gradeada Com Suporte

Prateleira Lisa Com Suporte

Prateleira Lisa Com Suporte

Prateleira Lisa Com Suporte



Prateleira Lisa c/ Suporte
Mural shelf

Dimensão
Size

W1000 x D300 x H30mm

W1000 x D400 x H30mm

W1000 x D500 x H30mm

W1000 x D300 x H30mm

W1000 x D400 x H30mm

W1000 x D500 x H30mm



Forra Lateral Side Panels



Modelo
Model

Forra Lateral | 500mm

Forra Lateral | 600mm

Forra Lateral | 700mm

Forra de Parede

Forra de Parede c/ Aglomerado

Forra Posterior



Rilene

Modelo
Model

Rilene | 20mm

Rilene | 30mm

Rilene | 40mm

Rilene | 60mm



Mesa de Corte s/ Rilene
Cutting Table without Rilene

Dimensão
Size

W600 x D500 x H850mm

W1000 x D600 x H850mm



Tulha de Pão | Tulha de Café
Bread container | Coffee hopper

Modelo
Model

Dimensão
Size

Tulha de pão
Bread container

W400mm

Tulha de Café
Coffee hopper

W400mm



Portas | Doors

Modelo
Model

Porta Pivotante
Pivoting door

W500mm

Porta Deslizante
Sliding door



Cubas para encastrar | Built-in washbasin

Dimensão
Size

ø300 x H180mm

ø360 x H180mm

* Cubas industriais para soldar em tampo sob consulta
* Industrial sinks to weld on top on request



Guias Tabuleiros | Tray guides

Modelo
Model

5 Níveis



Gavetas | Drawers

Modelo
Model

W 400mm



Caixa Recolha de Gorduras
Grease Collection Box

Dimensão
Size

W400 x D300 x H300mm

Capacidade
Capacity

35 Lts



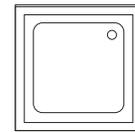
Gola de Detritos

Modelo
Model

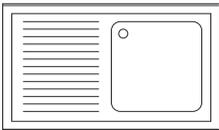
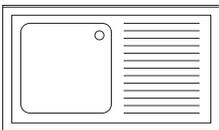
Gola de Detritos

Lavadouro

Sink Range

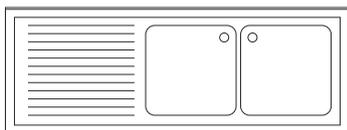
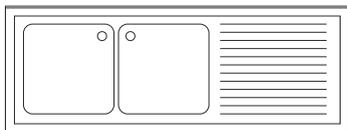
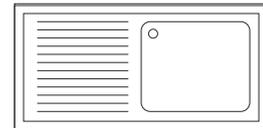
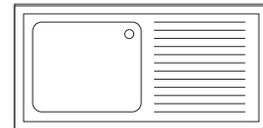


Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Cuba <i>Sink</i>
B 700x700	700mm	700mm	850/900mm	500x500x300mm



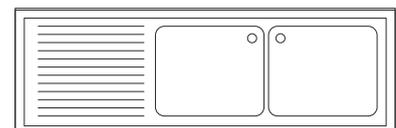
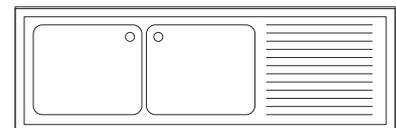
Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Cuba <i>Sink</i>
BE 1200x600	1200mm	600mm	850/900mm	500x500x300mm
EB 1200x600	1200mm	600mm	850/900mm	500x500x300mm
BE 1200x700	1200mm	700mm	850/900mm	500x500x300mm
EB 1200x700	1200mm	700mm	850/900mm	500x500x300mm

Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Cuba <i>Sink</i>
BE 1400x600	1400mm	600mm	850/900mm	600x500x320mm
EB 1400x600	1400mm	600mm	850/900mm	600x500x320mm
BE 1400x700	1400mm	700mm	850/900mm	600x500x320mm
EB 1400x700	1400mm	700mm	850/900mm	600x500x320mm



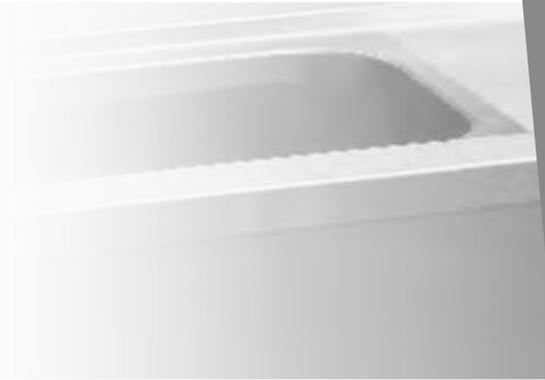
Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Cuba <i>Sink</i>
BBE 1900x600	1900mm	600mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm
EBB 1900x600	1900mm	600mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm
BBE 1900x700	1900mm	700mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm
EBB 1900x700	1900mm	700mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm

Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Cuba <i>Sink</i>
BBE 2100x600	2100mm	600mm	850/900mm	2 x 600x500x320mm
EBB 2100x600	2100mm	600mm	850/900mm	2 x 600x500x320mm
BBE 2100x700	2100mm	700mm	850/900mm	2 x 600x500x320mm
EBB 2100x700	2100mm	700mm	850/900mm	2 x 600x500x320mm



- Construção em aço inox
- Alçado posterior
- Encaixe para máquina de lavar loiça
- Rebaixo para cestos da máquina de lavar loiça
- Pés reguláveis em altura
- Mesa de entrada com cuba
- Mesa de saída com guias para cestos da máquina de lavar loiça

- Stainless steel construction
- Backsplash
- Dishwasher fitting
- Dishwasher basket undercarriage
- Adjustable feet
- Pre-washing table with sink
- Clearance table with guides for dishwasher baskets



Mesa de Entrada | Pre-washing Table | 800015_542



Dimensão
Size W1500 x D800x H850/900mm
Pia
Washbasin 500x400x300mm

Mesa de Saída | Clearance Table | 800015_543



Dimensão
Size W750 x D800 x H850/900mm

Móveis de Cafeteria

Coffee Furniture

- Construção em aço inox
 - Alçado posterior
 - Prateleiras ajustáveis
 - Tulha de café sobre porta
 - Forras laterais e posterior
 - 1 gaveta Modelo 1000mm
 - 2 gavetas Modelo 1500mm
 - Pés reguláveis em altura
 - Dimensões standard
- Stainless steel construction
 - Backsplash
 - Adjustable shelves
 - Coffee hopper on door
 - Side and back panels
 - 1 drawer Model 1000mm
 - 2 drawers Model 1500mm
 - Adjustable feet
 - Standard dimensions

Mesa Cafeteria 1000 | Coffe Table | 800015_544



Dimensão
Size W1000 x D600x H1050mm

Mesa Cafeteria 1500 | Coffe Table | 800015_545



Dimensão
Size W1500 x D600x H1050mm



- Alçado posterior
- Backsplash



- 1 ou 2 gavetas
- 1 or 2 drawers



- Prateleiras ajustáveis
- Adjustable shelves



- Tulha de café sobre porta
- Coffee hopper on door



- Pés reguláveis em altura
- Adjustable feet

- A Bar Station foi concebida com o objectivo de disponibilizar de forma ergonómica, funcional e higiénica todos os ingredientes necessários à preparação de cocktails e bebidas
- Tampo de serviço
- Divisórias para containers e cuba isolada para conservar gelo
- Rack para garrafas
- Tábua de corte em Rilene
- Cuba de lavagem 300x325x150mm com lava copos e orifício de detritos
- Dimensão: W1500 x D700 x H900mm

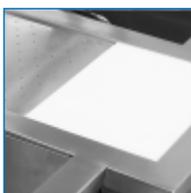
- The Bar Station was designed with the aim of providing all the necessary ingredients for the preparation of cocktails and drinks in an ergonomic, functional and hygienic way
- Top elevation
- Partitions for containers and insulated tank for conserve ice
- Rack for bottles
- Rilene cutting board
- Wash basin 300x325x150mm with glass washer and debris hole
- Dimension: W1500 x D700 x H900mm



- Tampo de serviço (opcional)
- Top elevation (optional)



- Divisórias para containers
- Partitions for containers



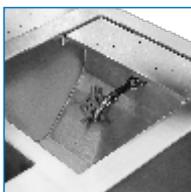
- Tábua de corte em Rilene
- Rilene cutting board



- Cuba isolada para conservar gelo
- Insulated tank for conserve ice



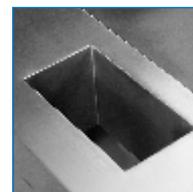
- Rack para garrafas
- Rack for bottles



- Cuba de lavagem
- Wash basin



- Lava copos
- Glass washer



- Orifício de detritos
- Debris hole

Torneiras

Taps

- Equipamentos indispensáveis em zonas de preparação, lavagem e todas que careçam de água
- Opções que respondem a várias necessidades de clientes, consoante o espaço e utilização

- Essential equipment in preparation, washing and all areas that need water
- Options that respond to various customer needs, depending on space and usage



GR 315 E



GR 139.3 + GR 121 F



HOSP-H1



GC.T7917

Código <small>Code</small>	Modelo <small>Model</small>	Água Quente Água Fria <small>Warm Water Cold Water</small>	Torneira c/ Bica <small>Tap with Spout</small>	Aplicação <small>Application</small>
719026	Torneira GR 315 E	Sim	Sim	Bancada 1 Furo <small>Worktop 1 Hole</small>
719034_001	Torneira GR 139.3 + GR 121 F	Sim	Sim ø18mm	Solo 1 Pedal <small>Ground Footswitch</small>
719049_002	Torneira HOSP-H1 Uso Hospitalar	Sim	Não	Bancada 1 Furo <small>Worktop 1 Hole</small>
719026_010	Torneira GC.T7917	Sim	Não	Bancada 1 Furo <small>Worktop 1 Hole</small>

Torneira GC.T7917 - Altura Máxima *Max Height* = 536mm

Lava-mãos

Hand Wash Sink

- Para espaços públicos ou privados, os lava-mãos dão resposta às especificidades de cada espaço
- Construção em aço inox
- Cuba em aço inox
- Pedal tipo alavanca com misturador monopedal duas águas, regulador de temperatura e válvula anti-retorno
- Modelo de Parede com pulsor de joelho temporizador

- For public or private spaces, handwashing responds to the specifics of each space
- Stainless steel construction
- Stainless steel sink
- Foot lever with double water blending and backstop valve
- Wall Model whit knee pulser timer



LVM Joelho | C12007007_002



Dimensão
Size W400 x D300 x H330mm
Peso
Weight 4,6Kg

LVM Pedal | C12007009_001



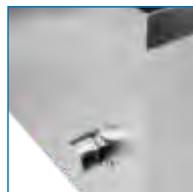
Dimensão
Size W400 x D300 x H920mm
Peso
Weight 8Kg



- Construção em aço inox
- Stainless steel construction



- Pedal tipo alavanca
- Foot lever



- Pulsor temporizador
- Push-button timer

Baldes de Lixo

Garbage Buckets



- Para espaços públicos ou privados, os caixotes de lixo dão resposta em variadas situações e espaços
- Baldes ativados por pedal em alternativa
- Possibilidade de tampa amovível
- Opção com e sem rodas
- Modelos BLM com em aço inox
- Modelos 80, 120 e 240Lts em plástico resistente

- For public or private spaces, garbage buckets respond in different situations and spaces
- Active pedal buckets instead
- Possibility of removable cover
- Option with and without wheels
- BLM models with stainless steel
- Models 80, 120 and 240Lts in resistant plastic

BLM 50L + P | 702045_004

* Balde ativado por pedal | Active pedal buckets



Dimensão
Size **ø380 x H600mm**
Capacidade
Capacity **50Lts**
Peso
Weight **6Kg**

BLM 50L | 702045_005



Dimensão
Size **ø380 x H600mm**
Capacidade
Capacity **50Lts**
Peso
Weight **6Kg**

BLM 95L + P | 702045_006

* Balde ativado por pedal | Active pedal buckets



Dimensão
Size **ø470 x H700mm**
Capacidade
Capacity **100Lts**
Peso
Weight **10Kg**

BLM 95L | 702045_007



Dimensão
Size **ø470 x H700mm**
Capacidade
Capacity **100Lts**
Peso
Weight **8Kg**

80 Lts Com Pedal | C12005025

* Balde ativado por pedal | *Active pedal buckets*



Dimensão
Size W500 x D475 x H865mm
Capacidade
Capacity 80 Lts

120 Lts Com Pedal | C12005025_000

* Balde ativado por pedal | *Active pedal buckets*



Dimensão
Size W555 x D470 x H905mm
Capacidade
Capacity 120 Lts

240 Lts Com Pedal | C12005025_003

* Balde ativado por pedal | *Active pedal buckets*



Dimensão
Size W735 x D580 x H1009mm
Capacidade
Capacity 240 Lts

Cores Disponíveis
Available Colors



Verde
Green



Azul
Blue



Laranja
Oranje



Amarelo
Yellow

Carrinhos Aço Inox

Stainless Steel Trolleys

- Necessários em refeitórios, cozinhas ou hotéis, os carrinhos de serviço são bens necessários no transporte de loiça, pratos a servir, cestos da máquina de loiça, entre outras necessidades
- Construídos em aço inox, de formatos e dimensões adequados a cada função
- Fáceis de movimentar graças às suas rodas (2 com travão)

- Necessary in cafeterias, kitchens or hotels, service trolleys are necessary goods in the transport of dishes, dishes to be served, dishwasher baskets, among other needs
- Built in stainless steel, with shapes and dimensions suitable for each function
- Easy to move thanks to its wheels (2 with brake)

TGS100 | C20001000



- Dimensão**
Size W515 x D640 x H925mm
- Capacidade**
Capacity 120Kg
- Peso**
Weight 8,8Kg

Carrinho 200 | C09080015



- Dimensão**
Size W900 x D550x H870mm

Carrinho 2 Prateleiras | C09080010



- Dimensão**
Size W860 x D540x H940mm

Carrinho 3 Prateleiras | C09080011



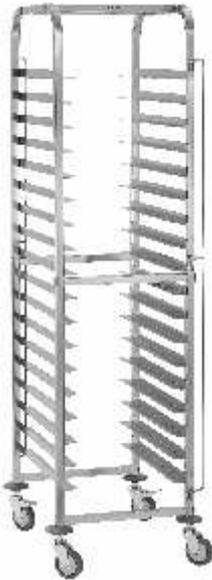
- Dimensão**
Size W860 x D540x H940mm

Carrinho 4 Prateleiras | 703002_013



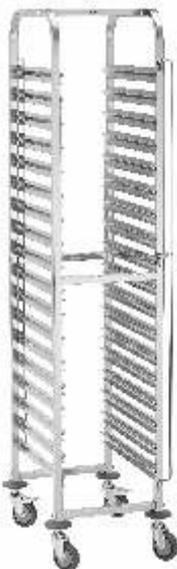
Dimensão
Size W860 x D540x H1250mm

18EN60400 | C20001002



Dimensão
Size W535 x D685x H1895mm
Capacidade
Capacity 18 x (600x400mm)
Capacidade total carga
Total load capacity 80Kg
Distância entre guias
Distance between trays 80mm
Peso
Weight 22,8Kg

AGN1800-1/1 | C10080301



Dimensão
Size W450 x D613x H1895mm
Capacidade
Capacity 18 x GN 1/1
Capacidade total carga
Total load capacity 80Kg
Distância entre guias
Distance between trays 80mm
Peso
Weight 20,2Kg

Hottes Simples e Compensadas

Simple and Compensated Fume Hoods

- Equipamentos profissionais, adequam-se a cada espaço, conforme os equipamentos em utilização nas cozinhas
- Faces Verticais
- Construção em Aço Inox AISI 304
- Calha Recolha de Gorduras c/ Válvula de Drenagem
- Dimensões apresentadas são Standard
- Outras dimensões sob consulta

- Professional equipment, suitable for each space, according to the equipment in use in the kitchens
- Vertical Faces
- Stainless Steel
- Fat Collection Trough with Drain Valve
- Dimensions shown are Standard
- Other dimensions on request



Hotte Mural Simples

Dimensão
Size

W1000 x D700 x H700mm

W1000 x D900 x H700mm

W1000 x D1100 x H700mm



Hotte Central Simples

Dimensão
Size

W1000 x D1500 x H700mm

W1000 x D1800 x H700mm

W1000 x D2200 x H700mm



Hotte Mural Compensada

Dimensão
Size

W1000 x D1100 x H700mm

W1000 x D1300 x H700mm



Hotte Central Compensada

Dimensão
Size

W1000 x D1800 x H700mm

W1000 x D2200 x H700mm

W1000 x D2600 x H700mm

➔ Opcionais *Optional*

Filtro Gorduras de Calha em Aço Inox

Fats Filter Stainless Steel

Iluminação | Armadura

Lighting | Armour

600mm

1200mm

1500mm

- Equipamentos para cozinhas profissionais

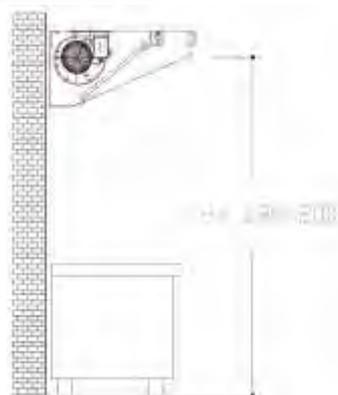
Compostos por:

- Motor
- Iluminação
- Variador de Velocidade
- Calha de Recolha de Gorduras
- Filtros Aço Inox 500x500x50mm
- Construção em Aço Inox AISI 304

- Equipment for professional kitchens

Composed by:

- Engine*
- Illumination*
- Velocity Regulator*
- Fat Collection Trough*
- Stainless Steel Filters*
- Stainless Steel AISI 304*



Código Code	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Motor Motor	Capacidade Capacity	Potência Power	Filtros Filters
800008_111	1200	700	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_106	1400	700	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_104	1600	800	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_119	1800	800	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_122	2000	800	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_123	2200	800	650	CBD-2525	2700	250W	4
800008_124	2400	800	650	CBD-2525	2700	250W	4
800008_125	2600	800	650	CBD-2525	2700	250W	4
800008_115	1200	900	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_126	1400	900	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_114	1600	900	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_110	1800	900	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_101	2000	900	650	CBD-2828	3200	250W	3
800008_127	2200	900	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_128	2400	900	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_102	2600	900	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_129	2800	900	650	CBD-2828	3200	250W	5
800008_130	3000	900	650	CBD-2828	3200	250W	5
800008_131	1200	1100	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_132	1400	1100	650	CBD-1919	1520	150W	2
800008_133	1600	1100	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_134	1800	1100	650	CBD-2525	2700	250W	3
800008_107	2000	1100	650	CBD-2828	3200	250W	3
800008_135	2200	1100	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_109	2400	1100	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_116	2600	1100	650	CBD-2828	3200	250W	4
800008_136	2800	1100	650	CBD-2828	3200	250W	5
800008_117	3000	1100	650	CBD-2828	3200	250W	5

PREPARAÇÃO
PREPARATION

Descascador de Batatas

Potato Peeler



- Para uso profissional
 - Estrutura em aço inox
 - Motor assíncrono ventilado
 - Válvula eletrônica de jatos de água
 - Switch de segurança na tampa e na rampa
 - Tampa plástica transparente
 - Pannel de controlo digital
 - Temporizador digital multifuncional
 - Botão de descarga manual
 - Saída de descarga na parede ou no chão
 - Modelo 10Kg e 18Kg com gaveta e filtro de partículas de série.
- For professional use
 - Structure in stainless steel
 - Ventilated asynchronous motor
 - Water jets electronic valve
 - Safety microswitch on the cover and chute
 - Transparent plastic cover
 - Digital control panel
 - Multifunction digital timer
 - Manual discharge button
 - Wall or floor discharge outlet
 - Model 10Kg and 18Kg with wast filter drawer included

5Kg | Bancada | C10020300



Dimensão <small>Size</small>	W530 x D520 x H520mm
Produtividade <small>Productivity</small>	150Kg/h
Tempo Ciclo <small>Cycle Time</small>	60-90s
Potência <small>Power</small>	370W/270rpm
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	28Kg 35Kg

10Kg | C10020305



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



Dimensão <small>Size</small>	W530 x D660 x H850mm
Produtividade <small>Productivity</small>	300Kg/h
Tempo Ciclo <small>Cycle Time</small>	90-120s
Potência <small>Power</small>	550W/320rpm
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230-400V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	40Kg 48Kg

18Kg | C10020307



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



Dimensão <small>Size</small>	W530 x D660 x H950mm
Produtividade <small>Productivity</small>	500Kg/h
Tempo Ciclo <small>Cycle Time</small>	120-150sc
Potência <small>Power</small>	900W/320rpm
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230-400V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	43,5Kg 51Kg

Cortador de Legumes

Vegetable Cutter

- Máquina funcional e versátil para cortar, fatiar frutas e legumes de várias formas e tamanhos, ralar queijo, pão seco, chocolate, triturar cenouras, aipo, maçãs, nabos, beterrabas ou mozzarella
- Invólucro de aço inoxidável removível
- Interruptor de segurança no punho e na entrada.
- Discos B e D só funcionam em combinação com discos E
- Disco V: queijo parmesão; pão seco; amêndoas e chocolate

- Machine for cutting, slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, shredding carrots, celery, apples, turnips, beets or mozzarella
- Removable stainless steel casing and inlet
- Safety microswitch on handle and inlet
- Disks B and D only work in combination with disks E
- Disk V: parmesan cheese; dry bread; nuts and chocolate



2000R | 703090_003

 *Discos não incluídos | Delivery Whitout disks



Dimensão <i>Size</i>	W220 x D610 x H520mm
Boca oval <i>Oval mouth</i>	155x75mm
Velocidade <i>Speed</i>	255rpm
Potência <i>Power</i>	370W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V-50Hz
Peso <i>Weight</i>	22Kg 24Kg

E1



S2



- Rodelas
- Slices

Z4



V



- Ralar
- Grate

B10



REGO



- Palitos
- Sticks

D12



Suporte



- Cubos
- Cubes

Código <i>Code</i>	Disco <i>Disc</i>	Corte <i>Corte</i>	Ø Corte <i>Ø Cut</i>
703090_1001	E1	Rodelas	Ø 1 mm
703090_1002	E2	Rodelas	Ø 2 mm
703090_1003	E3	Rodelas	Ø 3 mm
703090_1004	E4	Rodelas	Ø 4 mm
703090_1005	E5	Rodelas	Ø 5 mm
703090_1006	E6	Rodelas	Ø 6 mm
703090_1007	E8	Rodelas	Ø 8 mm
703090_1008	E10	Rodelas	Ø 10 mm
703090_1026	E14	Rodelas	Ø 14 mm
703090_1010	S1	Rodelas	Ø 1 mm
703090_1027	S2	Rodelas	Ø 2 mm
703090_1012	Z2	Ralar	Ø 2 mm
703090_1013	Z3	Ralar	Ø 3 mm
703090_1014	Z4	Ralar	Ø 4 mm
703090_1015	Z7	Ralar	Ø 7 mm
703090_1016	V	Ralar	- - -
703090_1017	B6	Palitos	Ø 6 mm
703090_1018	B8	Palitos	Ø 8 mm
703090_1019	B10	Palitos	Ø 10 mm
703090_1020	D8x8	Cubos	Ø 8 x 8 mm
703090_1021	D10x10	Cubos	Ø 10 x 10 mm
703090_1022	D12x12	Cubos	Ø 12 x 12 mm
703090_1024	D20x20	Cubos	Ø 20 x 20 mm
703090_1031	REGO	Rodelas	Ø 1 a 8 mm
703090_1023	Suporte	- - -	- - -

Cutter Cutter



- Estrutura robusta em aço inox
- Modelos com velocidade variável
- Cuba em aço inox com fundo difusor de calor, fácil de despejar e limpar
- Tampa transparente com orifício para adicionar ingredientes
- Fornecido com espátula, placa afiadora de lâminas e lâmina de corte geral
- Opções de lâminas como acessórios: serrilha, perfurado, massa e pesto

- Strong stainless steel construction
- Variable speed models
- Stainless steel bowl with thermal diffuser botton, easy to empty and to clean
- See-through lid with opening to add ingredients
- Supplied with spatula, blade sharpener plate and general cutting blade
- Accessories optional blades: serrated, emulsifying, mix dough and pesto

C4 VV | C22002000

 *1 lâmina de corte de série. Outras como opção | 1 cutting blade standard. Others as optional



Dimensão <i>Size</i>	W305 x D365 x H255mm
Capacidade <i>Capacity</i>	3,3 Lt
Velocidade <i>Speed</i>	1500-2500rpm
Potência <i>Power</i>	600W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V-50Hz
Peso <i>Weight</i>	10Kg 11Kg

C6 VV | C22002001

 *1 lâmina de corte de série. Outras como opção | 1 cutting blade standard. Others as optional



Dimensão <i>Size</i>	W305 x D365 x H320mm
Capacidade <i>Capacity</i>	5,3 Lt
Velocidade <i>Speed</i>	1500-2500rpm
Potência <i>Power</i>	600W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V-50Hz
Peso <i>Weight</i>	11Kg 12Kg

C9 VV | C22002002

 *1 lâmina de corte de série. Outras como opção | 1 cutting blade standard. Others as optional



Dimensão <i>Size</i>	W355 x D455 x H380mm
Capacidade <i>Capacity</i>	9,4 Lt
Velocidade <i>Speed</i>	1500-2500rpm
Potência <i>Power</i>	1200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V-50Hz
Peso <i>Weight</i>	23Kg 25Kg



- Cuba em aço inox com fundo difusor de calor, fácil de despejar e limpar
- Stainless steel bowl with thermal diffuser bottom, easy to empty and to clean



- Tampa transparente com orifício para adicionar ingredientes
- See-through lid with opening to add ingredients



- Fornecido com espátula, placa afiadora de lâminas e lâmina de corte geral
- Supplied with spatula, blade sharpener plate and general cutting blade



- Lâmina Lisa indicada para cortar carne crua, legumes em geral e misturar massas
- Smooth blade suitable for cutting raw meat, vegetables in general and mixing pasta



- Lâmina Perfurada para confeccionar molhos e misturar produtos como maionese
- Perforated blade for making sauces and mixing products such as mayonnaise



- Lâmina de Serrilha, ideal para cortar produtos com alto teor de água, produtos congelados, frutos secos, presunto curado, carne cozinhada e purés
- Serrated blade, ideal for cutting products with a high water content, frozen products, nuts, cured ham, cooked meat and purees



- Lâmina para Pesto
- Pesto blade

Código Code	Modelo Model	Lâmina Blade
C222000	MSC04AM0Z	Serrilha Serrated
C222001	MSC06AM0Z	Serrilha Serrated
C222002	MSC09AM0Z	Serrilha Serrated
C222003	MSC04AM0F	Perfurada Emulsifying
C222004	MSC06AM0F	Perfurada Emulsifying
C222005	MSC09AM0F	Perfurada Emulsifying
C222006	MSC04AM0I	Massa Mix Dough
C222007	MSC06AM0I	Massa Mix Dough
C222008	MSC09AM0I	Massa Mix Dough
C222009	MSC04AM0P	Pesto
C222010	MSC06AM0P	Pesto
C222011	MSC09AM0P	Pesto

Trituradoras

Immersion Blender



- Máquina com forma ergonômica para fácil utilização, com modelos de bloco fixo ou variável, permite obter diferentes misturas de acordo com a ferramenta utilizada
- Ideal para sopas, purés, molhos, maionese ou polpa de tomate, o mixer é inteiramente em aço inox e está disponível de 300 a 600mm
- A batedeira, também em aço inox, é ideal para a preparação de chantilly, cremes, omeletes ou soufflés.

- Machine with ergonomic handle for a effortless holding, models with fixed or variable speed for obtaining different mixtures according to the used tool
- Blending stick made entirely of stainless steel, ideal for making soups, purees, sauces, mayonnaise or tomato puree.
- Whisk made of stainless steel, ideal for making whipped cream, creams, omelets or soufflés

MX 25 | Bloco Fixo + Mixer 300mm | C10020408



Dimensão <i>Size</i>	W135 x D100 x H600mm
Nível max. imersão <i>Max. immersion level</i>	150mm
Velocidade <i>Speed</i>	13000rpm
Potência <i>Power</i>	250W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	2,2Kg 3,4Kg

MX 40 | Bloco Variável + Mixer 400mm + Batedeira | C10020409



Dimensão <i>Size</i>	W155 x D120 x H790/710mm
Nível max. imersão <i>Max. immersion level</i>	290/200mm
Velocidade c/ mixer <i>Speed with mixer</i>	2500-11000rpm
Velocidade c/ batedeira <i>Speed with whisk</i>	250-1500rpm
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	4,5Kg 6Kg

MX 42 | Bloco Variável + Mixer 400mm | C10020409_000



Dimensão <i>Size</i>	W155 x D120 x H790mm
Nível max. imersão <i>Max. immersion level</i>	290mm
Velocidade <i>Speed</i>	2500-11000rpm
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	4,5Kg 6Kg

MX 42S | Bloco de Motor Fixo + Mixer 400mm | C10020409_001



Dimensão <i>Size</i>	W155 x D120 x H790mm
Nível max. imersão <i>Max. immersion level</i>	290mm
Velocidade <i>Speed</i>	11000rpm
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	4,5Kg 6Kg

MX 42F | Bloco de Motor Variável + Batedeira | C10020409_002



Dimensão <i>Size</i>	W155 x D120 x H710mm
Nível max. imersão <i>Max. immersion level</i>	200mm
Velocidade <i>Speed</i>	250-1500rpm
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	4,1Kg 5,6Kg



ME

FRUSTA

MXM

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>	Imersão (máx.) <i>Immersion (max.)</i>	Potência <i>Power</i>	Tensão <i>Tension</i>	Velocidade <i>Speed</i>	Peso <i>Weight</i>
C10020408_1000	MXM 25*	---	---	250W	230V	13000rpm	1,6Kg
C10020408_10001	ME 2530	300mm	190mm	---	---	---	1,2Kg
C10020401	MXM 40**	---	---	400W	230V	2500-11000rpm	1,6Kg
C10020401_000	MXM 40S*	---	---	400W	230V	11000rpm	1,6Kg
C10020403	FRUSTA FM 3	350mm	200mm	---	---	---	1Kg
C10020401_001	ME 4030	300mm	190mm	---	---	---	1,2Kg
C10020405	ME 4040	400mm	290mm	---	---	---	1,4Kg
C10020406	ME 4050	500mm	390mm	---	---	---	1,6Kg
C10020407	ME 4060	600mm	490mm	---	---	---	1,8Kg

*Bloco de Motor Velocidade Fixa | Motor unit without speed regulator | **Bloco de Motor Velocidade Variável | Motor unit with speed regulator

Modelos MXM 25 e ME2530 só aplicável ao modelo MX25 | Models MXM 25 and Me2530 only applicable to model MX25

Ralador de Queijo | Esterilizador de Facas

Cheese Grater | Knives Sterilizer



RALADOR DE QUEIJO

- Estrutura em aço inox
- Motor assíncrono ventilado
- Tigela de queijo e grelha em aço inox
- Interruptor de segurança na boca

Modelo FTMC

- Ralador apropriado para queijo mozzarella
- Cones de corte, funil e bandeja em inox

CHEESE GRATER

- Structure in stainless steel
- Ventilated asynchronous motor
- Stainless steel cheese bowl and protection grid
- Safety microswitch placed on the mouth

Modelo FTMC

- Model specific for mozzarella cheese
- Steel cutting cones, hopper and tray

ESTERILIZADOR DE FACAS

- Construção em aço inox, porta com janela de proteção UV-C
- Lâmpada Germicida UV
- Suporte de facas removível

KNIVES STERILIZER

- Stainless steel construction, door whit UV-C rays protection window
- Germicide lamp UV
- Removable knife holder

FGM 113 | C14010037



Dimensão

Size

W270 x D280 x H310mm

Boca do ralador

Grater roll

110x65mm

Produtividade

Productivity

30Kg/h

Potência

Power

380W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

8Kg | 9Kg

FTMC 102 | C20002009



*Cone para queijo mozzarella incluído | *Supplied with mozzarella cone*



Dimensão

Size

W220 x D420 x H440mm

Produtividade

Productivity

50Kg/h

Potência

Power

750W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

18Kg | 20Kg

F2280 | C20002009_000



*Opção ralador FTMC | *option for cheese cutter FTMC*



Cone F2280

Ø2,5mm para ralar queijo macio ou pouco maduro

Cone N.2

Ø2.5mm for fraying tender soft or not too mature cheese

EF 20F | C22002003



Dimensão

Size

W500 x D150 x H560mm

Capacidade

Capacity

20 Facas Knifes

Potência

Power

15W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50-60Hz

Peso

Weight

6,4Kg

- Indicadas para pequenos espaços
- Construído em liga de alumínio fundido anodizado
- Lâmina de aço inoxidável

- Designed for small spaces
- Anodized cast aluminum alloy
- Stainless steel blade



CF 220 | 709029_003



Dimensão <i>Size</i>	W520 x D460 x H380mm
Lâmina <i>Blade</i>	ø220mm
Espessura corte <i>Slice Thickness</i>	0-9mm
Peso <i>Weight</i>	14,3Kg
Potência <i>Power</i>	120W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V 50Hz

CF 250 | 709029_004



Dimensão <i>Size</i>	W520 x D460 x H380mm
Lâmina <i>Blade</i>	ø250mm
Espessura corte <i>Slice Thickness</i>	0-9mm
Peso <i>Weight</i>	15Kg
Potência <i>Power</i>	150W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V 50Hz

CF 300 | 709029_005



Dimensão <i>Size</i>	W630 x D530 x H460mm
Lâmina <i>Blade</i>	ø300mm
Espessura corte <i>Slice Thickness</i>	0-11mm
Peso <i>Weight</i>	22,3Kg
Potência <i>Power</i>	250W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V 50Hz

Fiambreiras

Slicers



- Desenhadas para pequenos espaços comerciais mas que pretendem performances profissionais, tais como: snack bares, restaurantes ou pizzarias
- A sua forma arredondada facilita a limpeza
- Peças de teflon, adequadas para cortar queijo
- Estrutura em alumínio anodizado
- Regulação de corte 0-12mm
- Distância máx. do movimento 270mm

- Designed for small shops, snack bars, restaurants, pizzeria having the necessity to utilize small spaces and getting professional performances
- Whit a rounded shape, they are easy to be cleaned
- Teflon parts, they are suitable for cutting cheese
- Anodized aluminum structure
- Thickness adjuster 0-12mm
- Max. distance beginning/end movement 270mm

T4S 250 | C20002010



Dimensão

Size

W560 x D475 x H440mm

Lâmina

Blade

ø250mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

ø175 | 170x235mm

Peso

Weight

19Kg

Potência

Power

180W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V

275G | C20002012



Dimensão

Size

W560 x D475 x H455mm

Lâmina

Blade

ø275mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

ø190 | 185x240mm

Peso

Weight

20Kg

Potência

Power

180W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V

30E | C20002011



Dimensão

Size

W560 x D475 x H470mm

Lâmina

Blade

ø300mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

ø210 | 210x230mm

Peso

Weight

20Kg

Potência

Power

180W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V

- Com uma base grande e boa capacidade de corte, é a máquina ideal para lojas, restaurantes e supermercados
- A sua forma arredondada facilita a limpeza
- Transmissão por engrenagem aumentando a fiabilidade do equipamento
- Estrutura em alumínio anodizado
- Regulação de corte 0-14 nos modelos 300G e 350G, 0-12mm no modelo A300/CL
- Distância máx. do movimento 290mm nos modelos 300G e 350G, 350mm no modelo A300/CL

- With a large base and really good cut capacity, it is the ideal machine for shops, restaurants, supermarkets
- With a rounded shape, they are easy to be cleaned
- Transmission gear to increase the reliability
- Anodized aluminum structure
- Thickness adjuster 0-14mm on models 300G and 350G, 0-12 on A300/CL model
- Max. distance beginning/end movement 290mm on models 300G e 350G, 350mm on A300/CL



300G | C20002013



Dimensão
Size W600 x D560 x H520mm

Lâmina
Blade Ø300mm

Capacidade de corte
Cut's capacity Ø215 | 215x270mm

Peso
Weight 29Kg

Potência
Power 242W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220V

350G | C20002014



Dimensão
Size W620 x D560 x H530mm

Lâmina
Blade Ø350mm

Capacidade de corte
Cut's capacity Ø240 | 235x265mm

Peso
Weight 36Kg

Potência
Power 242W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220V

A300/CL | C20002015



*Opção: display contador de fatias | *Option: slice counter display*



Dimensão
Size W900 x D705 x H680mm

Lâmina
Blade Ø300mm

Capacidade de corte
Cut's capacity Ø215 | 215x305mm

Fatias
Slices 35-58 Fatias Slices/min

Peso
Weight 46Kg

Potência
Power 390W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220V

Fiambreiras

Slicers



- Construído em alumínio e aço inoxidável
- Equipamento compacto, mas funcional, elegante e extremamente fácil de limpar
- Para além de um belo complemento de decoração é uma máquina funcional, capaz de bom corte sem desperdício nem sobras
- Regulação de corte 0-1,5mm
- Distância máx. do movimento 265mm no modelo 300/10H e 280mm no modelo 330K

- Built in aluminium and stainless steel
- Compact slicer, but functional, elegant and extremely easy to clean
- Is not only a beautiful completement of furnish is a functional machine, able of good cutting without discards and scraps
- Thickness adjuster 0 - 1,5mm
- Max. distance beginning/end movement 265mm on 300/10H model and 280mm on 330K model

300/10H | C20002017



Dimensão

Size

W790 x D570 x H520/680mm

Lâmina

Blade

ø300mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

ø210 | 210x250mm

Peso

Weight

44,5Kg

330K | C20002018



Dimensão

Size

W815 x D585 x H530/700mm

Lâmina

Blade

ø330mm

Capacidade de corte

Cut's capacity

ø230 | 230x285mm

Peso

Weight

47Kg

IRON SUPPORT | C20002019

*Suporte de ferro para todos os modelos | Iron support for all models



Suportes para máquinas de volante

- Dimensão: W640 x D640 x H790mm
- Em ferro fundido
- Base quadrada
- Opção com rodas com travão
- Disponível em toda a gama de cores RAL

Stands for flywheel slicers

- Size: W640 x D640 x H790mm
- Cast iron
- Square base
- Wheels with brake in option
- Available in the full range of RAL colors



- Equipamento profissional
- Estrutura em alumínio fundido e cobertura do motor, bandeja e tremonha em aço inox
- Motor ventilado
- Lâmina em aço inox fácil de remover
- Placas de tração auto-afiáveis de aço inox

Modelos refrigerados

- Estrutura em aço inox e tampa transparente
- Temperatura ajustável de -2°C a +4°C

- Professional equipment
- Structure in cast aluminium, stainless steel motor cover, tray and hopper
- Ventilated motor
- Easy-removable blade in stainless steel
- Stainless steel self-sharpening draw-plates

Refrigerated models

- Stainless steel structure and transparent lid
- Adjustable Temperature during all cutting process -2°C to +4°C



TS 8 | C20002041

 *Modelo sem inversão de marcha | Model without gear inversion



Dimensão <i>Size</i>	W260 x D270 x H360mm
Ø Saída Ø Furo <i>Ø Output Ø Hole</i>	Ø60mm Ø6mm
Produtividade <i>Productivity</i>	15Kg/h
Potência <i>Power</i>	380W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	9Kg 10Kg

TS 12 | C09030501

 *Modelo sem inversão de marcha | Model without gear inversion
 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W220 x D370 x H440mm
Ø Saída Ø Furo <i>Ø Output Ø Hole</i>	Ø70mm Ø6mm
Produtividade <i>Productivity</i>	200Kg/h
Potência <i>Power</i>	750W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230-400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	16Kg 18Kg

TS 22 | C09030502

 *Modelo sem inversão de marcha | Model without gear inversion
 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W240 x D440 x H510mm
Ø Saída Ø Furo <i>Ø Output Ø Hole</i>	Ø82mm Ø6mm
Produtividade <i>Productivity</i>	300Kg/h
Potência <i>Power</i>	1100W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230-400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	22Kg 24,5Kg

Picadoras de carne | Meat Mincers
Picadoras de carne Refrigeradas | Chilled Meat Mincers



TS 32 | 715009_004

 *Modelo com inversão de marcha | *Model with gear inversion*
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*



Dimensão
Size W240 x D500 x H510mm

Ø Saída | Ø Furo
Ø Output | Ø Hole Ø98mm | Ø6mm

Produtividade
Productivity 400Kg/h

Potência
Power 1500W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V | 50Hz

Peso
Weight 31Kg | 34Kg

TR 22 | C20002003

 *Modelo refrigerado com inversão de marcha | *Refrigerated model with gear inversion*



Dimensão
Size W270 x D410 x H545mm

Ø Saída | Ø Furo
Ø Output | Ø Hole Ø82mm | Ø6mm

Produtividade
Productivity 280Kg/h

Potência
Power 900W

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

Peso
Weight 43Kg | 46Kg

TR 32 | C20002004

 *Modelo refrigerado com inversão de marcha | *Refrigerated model with gear inversion*
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*



Dimensão
Size W350 x D530 x H555mm

Ø Saída | Ø Furo
Ø Output | Ø Hole Ø98mm | Ø6mm

Produtividade
Productivity 450Kg/h

Potência
Power 1850W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230-400V | 50Hz

Peso
Weight 56Kg | 59Kg

- Máquina para uso profissional, robusta e de fácil utilização
- Sistema manual
- Estrutura em alumínio anodizado
- Recipiente de carne em aço inox
- Rack em aço inoxidável

- Professional equipment strong and user friendly machine
- Manual system
- Structure in anodized aluminium
- AISI 304 stainless steel meat bowl
- Stainless steel rack



FHA 100 | C20002040



Dimensão

Size

W190 x D250 x H320mm

Ø Furo

Ø Hole

Ø100mm

Peso Hamburguer

Hamburger weight

70-150gr

Peso

Weight

4,5Kg | 5Kg

FHA 400 | C14010038



Dimensão

Size

W190 x D300 x H280mm

Ø Furo

Ø Hole

Ø130mm

Peso Hamburguer

Hamburger weight

150-250gr

Peso

Weight

4,5Kg | 5Kg



- Estrutura em alumínio anodizado
- Structure in anodized aluminium



- Rack de aço inoxidável
- Stainless steel rack



- Recipiente de carne em aço inox
- AISI 304 stainless steel meat bowl



- Sistema manual
- Manual System

Serra Ossos

Bandsaw



- Uso profissional
- Indicado para talhos, peixarias, supermercados e cozinhas de hotéis/restaurantes
- Equipamento utilizado para cortar peixe/carne frescos ou congelados e ossos.

- Professional use
- Suitable for butcheries, fishshops, hotels/restaurants'kitchens and supermarkets.
- Used to cut both fresh and frozen meat/fish and bones.

SAV - 220 | C20002000

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



Dimensão

Size

W530 x D460 x H890mm

Comprimento Lâmina

Blade Length

1830mm

Altura corte

Cutting Height

270mm

Superfície de trabalho

Work Surface

W390xD375mm

Peso

Weight

38Kg | 40Kg

Potência

Power

1100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/3/50Hz

Material

Material

Alumínio anodizado

SAV - 2000 | C20002001

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



Dimensão

Size

W540 x D470 x H890mm

Comprimento Lâmina

Blade Length

1830mm

Altura corte

Cutting Height

270mm

Superfície de trabalho

Work Surface

W390xD375mm

Peso

Weight

40Kg | 44Kg

Potência

Power

1100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/3/50Hz

Material

Material

Alumínio anodizado

SAV - 300ST | C20002002

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



Dimensão

Size

W615 x D585 x H960mm

Comprimento Lâmina

Blade Length

1900mm

Altura corte

Cutting Height

305mm

Superfície de trabalho

Work Surface

W470xD585mm

Peso

Weight

61,5Kg | 71,5Kg

Potência

Power

1100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/3/50Hz

Material

Material

Aço inox

- Rápidos e fáceis de usar são dispositivos indispensáveis na gestão de alimentos
- Modelo 45K de corpo em aço inox, concebido para embalagens de carne queijo, massa, fruta e vegetais
- Modelos S 300/2 e S 400/2T podem selar todo o tipo de saco de plástico para alimentos com espessura até 2mm
- Modelo S 400/2T com lâmina de corte S 400/2T

- Fast and easy to use are indispensable devices for food management
- 45k Model with stainless steel body is designed for packing meat, cheese, pasta, fruits and vegetables
- Models S 300/2 and S 400/2T can seal all types of plastic bags for food with thicknesses of up to 2mm
- Cutting blade included in model S 400/2T



45 K | 8033196330479



Dimensão <small>Size</small>	W485 x D600 x H140mm
Comprimento selagem <small>Sealing length</small>	385x125mm
Peso <small>Weight</small>	5Kg 6Kg
Potência <small>Power</small>	120W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	220V/50Hz

S 300/2 | 8033196330448



Dimensão <small>Size</small>	W75 x D455 x H260mm
Comp. selagem <small>Sealing length</small>	200-300mm
Tempo selagem <small>Sealing time</small>	0,5/2,5'
Peso <small>Weight</small>	3,5Kg
Potência <small>Power</small>	510W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	220V/50Hz

S 400/2T | 8033196330462



Dimensão <small>Size</small>	W75 x D555 x H260mm
Comp. selagem <small>Sealing length</small>	200-400mm
Tempo selagem <small>Sealing time</small>	0,5/2,5'
Peso <small>Weight</small>	4Kg
Potência <small>Power</small>	700W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	220V/50Hz

Máquinas de Vácuo

Vacuum Machines



- Desenhada para responder às necessidades do mercado doméstico, pequenos e médios negócios no sector alimentar
- Particularmente adequada para carne curada fatiada, queijo e vegetais.
- Para sacos gofrados
- Selagem 4mm largura

- Designed to meet the needs of the domestic market and small and medium-sized businesses in food sector
- Particularly suitable for sliced cured meat, cheese and vegetables
- For embossed bags
- 4mm welding width

FRESH 33 | C20002020

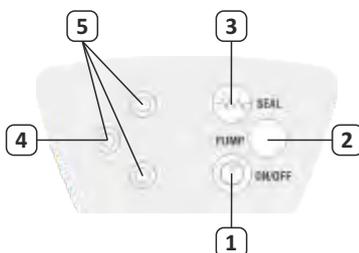


Dimensão <i>Size</i>	W385 x D300 x H170mm
Barra Selagem <i>Welding Bar</i>	330mm
Vácuo <i>Vacuum</i>	10L/min
Potência <i>Power</i>	380W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	6Kg

FRESH 43 | C20002021



Dimensão <i>Size</i>	W470 x D305 x H180mm
Barra Selagem <i>Welding Bar</i>	430mm
Vácuo <i>Vacuum</i>	20L/min
Potência <i>Power</i>	450W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	8Kg



- 1 - Botão on/off
- 2 - Botão vácuo em reservatórios
- 3 - Botão de selagem
- 4 - Luz máquina em funcionamento
- 5 - Luz de vácuo e selagem em processo

- 1 - Power on and off button
- 2 - Vacuum in jars button
- 3 - Sealing button
- 4 - Machine in operation Led
- 5 - Vacuum and sealing in progress Led

- Máquinas profissionais de bancada funcionais, fiáveis e resistentes
- Corpo em aço inox
- Tampa transparente e resistente em policarbonato com abertura até 90°
- Câmara redonda moldada numa peça única, desenhada para simplificar a limpeza e proporcionar maior resistência e flexibilidade durante o ciclo de vácuo
- Ciclos de vácuo temporizados

- Functional, reliable and resistant table top chambers
- Stainless steel body
- Transparent highly resistant polycarbonate lids with opening up to 90°
- Round chamber machines made of a single piece, designed to simplify cleaning and to give greater strength and flexibility during the vacuum cycle
- Timed vacuum cycle



FUSION 36 | C22002004



Dimensão <i>Size</i>	W510 x D560 x H520mm
Barra Selagem <i>Welding Bar</i>	365mm
Vácuo <i>Vacuum</i>	10m³/h
Potência <i>Power</i>	370W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50-60Hz
Peso <i>Weight</i>	39Kg

FUSION 42 | C22002005

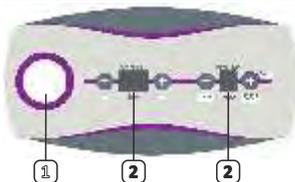


Dimensão <i>Size</i>	W560 x D560 x H520mm
Barra Selagem <i>Welding Bar</i>	420mm
Vácuo <i>Vacuum</i>	20m³/h
Potência <i>Power</i>	750W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50-60Hz
Peso <i>Weight</i>	62Kg

FUSION 52 | C22002006



Dimensão <i>Size</i>	W660 x D670 x H520mm
Barra Selagem <i>Welding Bar</i>	520mm
Vácuo <i>Vacuum</i>	20m³/h
Potência <i>Power</i>	750W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V 50-60Hz
Peso <i>Weight</i>	78Kg



- 1 - Botão paragem de ciclo sem selagem
- 2 - Botão de nível de selagem e de selagem antecipada
- 3 - Luz nível de selagem / nível de vácuo

- 1 - Stop Cycle without sealing button
- 2 - Sealing level selection button and advanced sealing button
- 3 - Sealing level/vacuum level Led

Máquinas de Vácuo

Vacuum Machines



- Equipamento de linha Profissional
- Programação especial **Soft vaccum** que permite embalar líquidos e produtos cremosos (20 programas)
- Visor LCD com 5 idiomas
- Modelos TORNADO e MONSOON com barra de selagem dupla

- Professional Line Equipments
- Soft Vaccum special programming that allows the packaging of liquid and creamy products (20 programs)
- LCD display in 5 languages
- Models TORNADO e MONSOON with double sealing bar

LEVANT | C2000206



Dimensão

Size

W510 x D560 x H520mm

Barra Selagem

Welding Bar

365mm

Vácuo

Vacuum

16m³/h

Dimensão Câmara

Chamber dimensions

370x440x215mm

Potência

Power

550W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

Peso

Weight

39Kg

MISTRAL | C2200207



Dimensão

Size

W560 x D560 x H520mm

Barra Selagem

Welding Bar

420mm

Vácuo

Vacuum

21m³/h

Dimensão Câmara

Chamber dimensions

430x430x220mm

Potência

Power

900W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

Peso

Weight

62Kg

GHIBLI | C2200208



Dimensão

Size

W660 x D670 x H520mm

Barra Selagem

Welding Bar

520mm

Vácuo

Vacuum

21m³/h

Dimensão Câmara

Chamber dimensions

530x530x235mm

Potência

Power

900W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

Peso

Weight

78Kg

TORNADO | C22002009

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



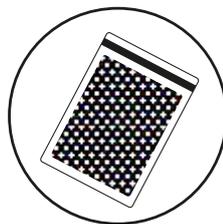
Dimensão <i>Size</i>	W890 x D780 x H1150mm
Barra Selagem <i>Welding Bar</i>	750/750mm
Vácuo <i>Vacuum</i>	71m ³ /h
Dimensão Câmara <i>Chamber dimensions</i>	760x540x250mm
Potência <i>Power</i>	1800W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380V 50-60Hz
Peso <i>Weight</i>	220Kg

MONSOON | C22002010

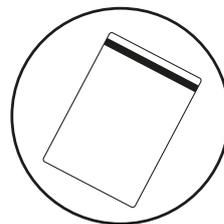
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W1090 x D750 x H1150mm
Barra Selagem <i>Welding Bar</i>	950/950mm
Vácuo <i>Vacuum</i>	101m ³ /h
Dimensão Câmara <i>Chamber dimensions</i>	960x540x250mm
Potência <i>Power</i>	2200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	380V 50-60Hz
Peso <i>Weight</i>	275Kg



Saco Gofrado
Ribbed bag



Saco Liso
Smooth Bag

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>	Capacidade <i>Capacity</i>	Superfície <i>Surface</i>	Qtd./caixa <i>Qty/box</i>
C10090151	G1-2L	160x250mm	1,2 Lts	Gofrado de 1 lado <i>Ribbed on 1 side</i>	50
C10090152	G2-5L	200x300mm	2,5 Lts	Gofrado de 1 lado <i>Ribbed on 1 side</i>	50
C10090153	G7-5L	300x400mm	7,5 Lts	Gofrado de 1 lado <i>Ribbed on 1 side</i>	50
C10090151_000	K1-2L	160x250mm	1,2 Lts	Liso <i>Smooth</i>	100
C10090152_000	K2-5L	200x300mm	2,5 Lts	Liso <i>Smooth</i>	100
C10090153_000	K7-5L	300x350mm	7,5 Lts	Liso <i>Smooth</i>	100

*Fornecido em caixas | *Delivered in boxes*

Microondas Microwave



- Práticos e rápidos podem ser utilizados para os mais diversos fins na cozinha facilitando o serviço de refeições
 - Interior e exterior em aço inox
 - Funções: Aquecimento e descongelação
 - Iluminação interior
- Modelo 23L**
- Prato rotativo de vidro ø270mm
- Modelos DIG 25L e 18340D**
- 20 programas configuráveis
 - Painel de controlo digital

- Practical and quick microwave can be used for the most diverse purposes in the kitchen facilitating the meals service
 - Stainless steel interior and exterior
 - Functions: Heating and defrosting
 - Interior lighting
- Model 23L*
- Glass rotating plate ø270mm
- DIG 25L and 18340D models*
- 20 configurable programs
 - Digital control panel

Microondas 23L | C09040403_000



Dimensão <small>Size</small>	W483 x D425 x H281mm
Dimensão Interior <small>Interior Size</small>	W315 x D290 x H200mm
Capacidade <small>Capacity</small>	23Lts
Capacidade Microondas <small>Microwave Capacity</small>	900W
Potência <small>Power</small>	1400W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	12,6Kg

Microondas DIG 25L | C20003070



Dimensão <small>Size</small>	W520 x D465 x H312mm
Dimensão Interior <small>Interior Size</small>	W335 x D360 x H200mm
Capacidade <small>Capacity</small>	25Lts
Capacidade Microondas <small>Microwave Capacity</small>	1000W
Potência <small>Power</small>	1500W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	17,4Kg

Microondas 18270D | C22003001



Dimensão <small>Size</small>	W465 x D600 x H375mm
Dimensão Interior <small>Interior Size</small>	W360 x D400 x H215mm
Capacidade <small>Capacity</small>	27Lts
Capacidade Microondas <small>Microwave Capacity</small>	1800W
Potência <small>Power</small>	3000W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	33,5Kg

- SNACKJET 200 é um forno de alta velocidade ideal para uso em serviços de catering
- Combinação de convecção e micro-ondas permite a criação de snacks crocantes e iguarias culinárias frescas e suculentas.
- Com 1024 programas e 15 fases de confeitura, possibilita a rápida e fácil preparação de uma variedade de pratos
- Temperatura de funcionamento 25°-280°C
- Velocidade do ventilador: 0%-100%
- Painel de controlo digital *touchscreen* a cores
- Entrada USB para guardar e importar programas

- *Snackjet 200 is a high speed oven ideal for use in catering services*
- *Combination of convection and microwave allows the creation of crunchy snacks and fresh and succulent culinary delights.*
- *With 1024 programs and 15 cooking stages, it allows the quick and easy preparation of a variety of dishes that*
- *Temperature range 25°-280°C*
- *Fan speed: 0%-100%*
- *Color touchscreen digital control panel*
- *USB connection for saving and importing programs*



SNACKJET 200 | C22003000



Dimensão <i>Size</i>	W460 x D680 x H660mm
Dimensão Interior <i>Interior Size</i>	W305 x D325 x H180mm
Potência <i>Power</i>	3300W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	71Kg



- **Combinação de Convector e microondas**
- Combination of Convection and microwave



- **Construção em aço inox**
- Stainless steel



- **Controlador digital a cores**
- Colour display touchscreen



- **Cesto Cozinhar (incluído)**
- Cooking basket (including)



- **Tabuleiro inserção (incluído)**
- Cooking Insert (including)



- **Entrada USB para guardar e importar programas**
- USB connection for saving and importing programs



- **Colher (incluído)**
- Food Scoop (including)

Forno Convector

Convection oven



- A gama ideal para snack bares ou espaços de comida rápida que precisam de um pequeno forno para aquecer ou cozinhar croissants, bolos, pães ou pratos simples
- Construção em aço inox
- Iluminação interior
- Temperatura regulável 50 a 300°C
- Temporizador
- Sinal sonoro ao terminar ciclo
- 4 tabuleiros incluídos
- Modelo AT 400 com 2 lisos e 2 perfurados

- The ideal range for snack bars or fast food that need a small oven to heat up or cook croissants, pastry, bread or simple dishes
- Stainless steel construction
- Interior lighting
- Temperature range 50 to 300°C
- Timer
- Signal tone after expiry of the time
- 4 included trays
- Model AT 400 with 2 perfureted and 2 smooth

AT 90 | C09040503



Dimensão <i>Size</i>	W595 x D615 x H580mm
Capacidade <i>Capacity</i>	4 x (438x315mm)
Potência <i>Power</i>	2700W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	38Kg

AT 120 | C09040504



*Modelo com função Grill e Vapor | Model with Grill function and Steaming



Dimensão <i>Size</i>	W600 x D610 x H580mm
Capacidade <i>Capacity</i>	4 x (438x315mm)
Potência <i>Power</i>	2700W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	40Kg

AT 400 | C12003002



*Modelo com função Humidificação e motor reversível | Model with Humidity function and reversing motor

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



Dimensão <i>Size</i>	W835 x D800 x H570mm
Capacidade <i>Capacity</i>	4 x (600x400mm) 2 lisos/2 perfurados 2 smooth/2 perforated
Potência <i>Power</i>	6400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	65Kg

- Estufa estática
- Construção em aço cromoníquel
- Temperatura de funcionamento 30° a 60°C
- 8 níveis de guias para tabuleiros
- 75mm distância entre guias
- Reservatório de água para humidificação

- Static Prove
- CNS construction
- Temperature range 30° a 60°C
- 8 levels of guides for trays
- 75mm distance between guides
- Water bowl for air humidification



823HO | C22003005



Dimensão
Size W700 x D600x H960mm

Capacidade
Capacity 8 x GN 2/3 | 8 x (442x320mm)

Potência
Power 2000W

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

Peso
Weight 44Kg

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>
0569501000000	Tabuleiro <i>Baking tray</i>	438x315x10mm
719003_0011	Tabuleiro Liso <i>Baking tray</i>	600x400x10mm
719013	Tabuleiro Perfurado <i>Perforated Tray</i>	600x400x10mm

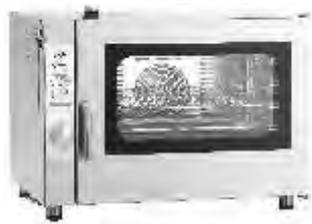


Forno Misto com Vapor Direto

Combi Steamer Oven



5111M



P-5111D



P-5111DRS

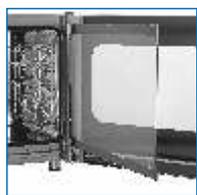
Fornos <i>Ovens</i>	Modelos M <i>M Models</i>	Modelos D <i>D Models</i>	Modelos DRS <i>DRS Models</i>
Capacidade <i>Capacity</i>	GN 1/1 600x400mm	GN 1/1 600x400mm	GN 1/1 600x400mm
Painel de Controlo <i>Control Panel</i>	Analógico <i>Analogic</i>	Digital	Digital
Temperatura da Câmara <i>Chamber Temperature</i>	50°C-280°C	50°C-300°C	50°C-300°C
Velocidade de ventilação <i>Fan Speed</i>	2 Níveis <i>2 Levels</i>	3 Níveis <i>3 Levels</i>	3 Níveis <i>3 Levels</i>
Programas Fases <i>Programs Phases</i>	1 Programa 1 Fase <i>1 Program 1 Phase</i>	99 Programas 8 Fases <i>99 Programs 8 Phases</i>	99 Programas 8 Fases <i>99 Programs 8 Phases</i>
Delta-T* <i>Delta-T*</i>	Não Disponível <i>No Available</i>	Standard	Standard
Controlo de níveis <i>Rack Control</i>	Não Disponível <i>No Available</i>	Standard	Standard
Entrada Sonda de Temperatura <i>Core Temperature Connection</i>	Standard	Standard	Standard
Entrada USB <i>USB Connection</i>	Não Disponível <i>No Available</i>	Standard	Standard
Sistema de limpeza <i>Cleaning System</i>	Não Disponível <i>No Available</i>	Não Disponível <i>No Available</i>	3 Níveis <i>3 Levels</i>

- Com função Delta T, o equipamento mantém a diferença constante de temperatura entre a câmara e o núcleo do alimento, numa cocção em baixa temperatura, permitindo perda de peso mínima do alimento

- With Delta T function, the equipment maintains a constant temperature difference between the chamber and the food core, in low temperature cooking, allowing or a minimum weight loss of the food.



- Guias destacáveis
- Rails can be detached



- Duplo vidro fácil de limpar
- Double glazing easily for cleaning



- Tomada (500W)
- Socket (500 W)



- Modelos Analógicos
- Analogic Models



- Extrator de vapor nos modelos Analógicos
- Vapour extractor in Analogic Models



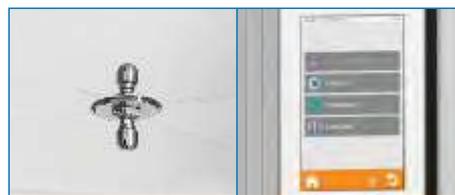
- Modelos Digitais
- Digital Models



- Entrada USB e de Sonda
- Probe and USB connection



- Controlo de níveis
- Rack Control



- Modelos DRS com Sistema de Lavagem Automática - 3 níveis
- DRS Models with Cleaning System - 3 Levels

- Fornos Convectores Mistos com produção de vapor através de injeção directa
- Câmara em inox cromoníquel com guias destacáveis
- Painele de controlo analógico
- Porta de vidro duplo com iluminação Led
- Temperatura de funcionamento 50° a 280°C
- Entrada lateral para sonda de temperatura
- Extrator de vapor fácil de regular
- Motor do ventilador reversível com 2 velocidades

- Combi Steaming oven with Steam production by means of direct injection
- Chamber in CNS
- Analogic control panel
- Double glass door
- Led lighting in door
- Temperature range 50° to 280°C
- Bearing rails can be detached
- Vapour extractor easy to regulate
- Fan engine autoreverse with 2 fan speed



5111M | C22003006

- *Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*
- *Inclui: 1 grelha e 1 tabuleiro GN 1/1 e mangueira de abastecimento de água | *Including: 1 grille and 1 tray GN and 1 water supply hose*



Dimensão <i>Size</i>	W890 x D830 x H675mm
Capacidade <i>Capacity</i>	5 x GN 1/1
Potência <i>Power</i>	6300W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	88,6Kg

7111M | C22003007

- *Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*
- *Inclui: 1 grelha e 1 tabuleiro GN 1/1 e mangueira de abastecimento de água | *Including: 1 grille and 1 tray GN and 1 water supply hose*



Dimensão <i>Size</i>	W885 x D825 x H855mm
Capacidade <i>Capacity</i>	7 x GN 1/1
Potência <i>Power</i>	9600W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	103Kg

10111M | C22003008

- *Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*
- *Inclui: 1 grelha e 1 tabuleiro GN 1/1 e mangueira de abastecimento de água | *Including: 1 grille and 1 tray GN and 1 water supply hose*



Dimensão <i>Size</i>	W890 x D830 x H1065mm
Capacidade <i>Capacity</i>	10 x GN 1/1
Potência <i>Power</i>	12600W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	120Kg

Forno Misto com Vapor Direto | Digital Combi Steamer Oven | Digital



- Painel de controlo digital
- 99 programas de cozedura com até 8 fases cada
- Controlo de níveis que permite a selecção de programa para cada nível
- Motor do ventilador reversível com 3 velocidades
- Entrada lateral para sonda de temperatura
- Entrada USB

- Restantes Características iguais aos modelos anteriores

- Digital control panel
- 99 programs each with up to 8 cooking phases each
- Rack Control to enable the selection of a program for each shelf
- Fan engine autoreverse with 3 fan speed
- Side Core temperature sensor connection
- Side USB connection

- Other Features same as previous models

P-5111D | C22003009

- *Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*
- *Inclui: 1 grelha, 1 tabuleiro GN 1/1 e mangueira de abastecimento de água | *Including: 1 grille, 1 tray GN and 1 water supply hose*



Dimensão <small>Size</small>	W885 x D835 x H675mm
Capacidade <small>Capacity</small>	5 x GN 1/1
Potência <small>Power</small>	7700W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	87,2Kg

P-7111D | C22003010

- *Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*
- *Inclui: 1 grelha, 1 tabuleiro GN 1/1 e mangueira de abastecimento de água | *Including: 1 grille, 1 tray GN and 1 water supply hose*



Dimensão <small>Size</small>	W890 x D830 x H865mm
Capacidade <small>Capacity</small>	7 x GN 1/1
Potência <small>Power</small>	12600W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	107Kg

P-10111D | C22003011

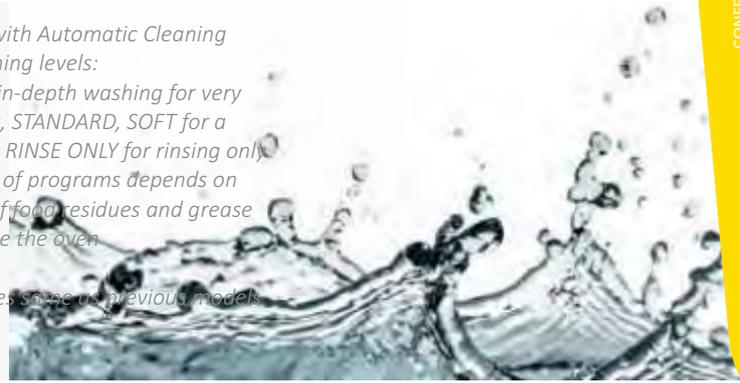
- *Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*
- *Inclui: 1 grelha, 1 tabuleiro GN 1/1, mangueira de abastecimento de água e | *Including: 1 grille, 1 tray GN, 1 water supply hose*



Dimensão <small>Size</small>	W890 x D830x H1065mm
Capacidade <small>Capacity</small>	10 x GN 1/1
Potência <small>Power</small>	17400W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	120Kg

- Modelos DRS com Limpeza Automática
- Disponibiliza 3 níveis de lavagem:
HARD para lavagem em profundidade para sujidade muito difícil, **STANDARD**, **SOFT** para uma lavagem leve ou **RINSE ONLY** apenas para enxaguar.
- A selecção dos programas depende da quantidade de resíduos de alimentos e depósitos de gordura no interior do forno
- Restantes Características iguais aos modelos anteriores

- DRS models with Automatic Cleaning
- Offers 3 washing levels:
HARD for in-depth washing for very stubborn dirt, STANDARD, SOFT for a light wash or RINSE ONLY for rinsing only.
- The selection of programs depends on the amount of food residues and grease deposits inside the oven
- Other Features same as previous models



P-5111DRS | C22003012

- *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug
- *Inclui: 1 grelha, 1 tabuleiro GN 1/1, mangueira de abastecimento de água e mangueira de lavagem | Including: 1 grille and 1 tray GN and 1 water supply hose and wash hose



Dimensão <small>Size</small>	W885 x D835 x H675mm
Capacidade <small>Capacity</small>	5 x GN 1/1
Potência <small>Power</small>	7700W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	91,2Kg

P-7111DRS | C22003013

- *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug
- *Inclui: 1 grelha, 1 tabuleiro GN 1/1, mangueira de abastecimento de água e mangueira de lavagem | Including: 1 grille and 1 tray GN and 1 water supply hose and wash hose



Dimensão <small>Size</small>	W890 x D830 x H850mm
Capacidade <small>Capacity</small>	7 x GN 1/1
Potência <small>Power</small>	12600W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	108,2Kg

P-10111DRS | C22003014

- *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug
- *Inclui: 1 grelha, 1 tabuleiro GN 1/1, mangueira de abastecimento de água e mangueira de lavagem | Including: 1 grille and 1 tray GN and 1 water supply hose and wash hose



Dimensão <small>Size</small>	W800 x D830 x H1065mm
Capacidade <small>Capacity</small>	10 x GN 1/1
Potência <small>Power</small>	17400W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	122Kg

Forno Misto com Vapor | Compact Combi Steamer Oven | Compact



- Fornos Conectores Compactos
- Câmara em inox cromoníquel
- Guias destacáveis
- Porta de vidro dupla, porta interna pode ser aberta facilmente para limpeza
- Iluminação Led
- Temperatura de funcionamento 50° a 280°C
- O extrator de vapor é fácil de regular

- Convection Compact oven
- Chamber in CNS
- Detachable bearing rails
- Double door glazing, inner door can be opened easily for cleaning
- Led lighting
- Temperature range 50° a 280°C
- Vapour extractor is easy to regulate

COMPACT D 6110 | C22003015

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



Dimensão <i>Size</i>	W520 x D850 x H770mm
Capacidade <i>Capacity</i>	6 x GN 1/1
Potência <i>Power</i>	6900W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	72Kg

COMPACT D 10110 | C22003016

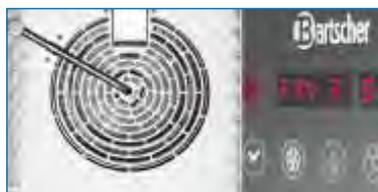
 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W520 x D850 x H1010mm
Capacidade <i>Capacity</i>	10 x GN 1/1
Potência <i>Power</i>	13800W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	92,2Kg



- Controlador digital c/ 99 programas, c/ até 9 fases de cozedura
- Digital control with 99 programs, with up to 9 cooking phases



- Velocidade do ventilador, pode ser controlada em 3 níveis
- Fan speed, can be controlled in 3 levels



- Entrada USB e de sonda de temperatura frontal
- Frontal USB and Core temperature sensor connection

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Descrição <i>Description</i>	Para Modelos <i>For Models</i>
C223000	6040 SST5110	Guias p/ tabuleiros 600x400mm <i>Guiding Rails 600x400mm</i>	5111M P-5111D P-5111DRS
C223001	6040 SST7110	Guias p/ tabuleiros 600x400mm <i>Guiding Rails 600x400mm</i>	7111M P-7111D P-7111DRS
C223002	6040 SST10110	Guias p/ tabuleiros 600x400mm <i>Guiding Rails 600x400mm</i>	10111M P-10111D P-10111DRS
C223003	Sonda <i>Core</i>	Sonda de temperatura <i>Core Temperature</i>	Todos os modelos <i>All models</i>
C223004	Chuveiro <i>Hand Shower</i>	Mangueira com Chuveiro <i>Hose with Hand Shower</i>	Todos os modelos <i>All models</i>
C223005	Bomba Detergente <i>Detergent pump</i>	Bomba Detergente <i>Detergent pump</i>	Todos os modelos <i>All models</i>
C223006	RS-5L	Detergente (5L) <i>Detergent (5L)</i>	Modelos DRS <i>DRS Models</i>
C223007	F10L	Detergente (10L) <i>Detergent (10L)</i>	Modelos c/ Bomba de Detergente <i>Models with Detergent Pump</i>



6040 SST5110



6040 SST7110



6040 SST10110



Sonda
Core



Chuveiro
Hand Shower



Bomba de detergente
Detergent Pump



RS-5L



F10L

Máquinas Sous-Vide

Sous-Vide Machines



- "Sous Vide" é um termo francês que significa "sob vácuo", método de cozinhar em sacos selados a vácuo em baixas temperaturas
- Com Sous Vide, os alimentos não perdem sua cor natural, nem as propriedades nutricionais
- Modelos VACOOK 15 e SONICOOK com 10 programas
- Sacos Vácuo ver página 295

- "Sous Vide" is a French term that means "under vacuum", method of cooking in vacuum sealed plastic bags at low temperatures
- With Sous Vide, the foods do not lose their natural color, nor the nutritional properties
- Models VACOOK 15 e SONICOOK with 10 programs
- Vacuum bags see page 295

DELIGHT + | C20003007_000



Dimensão

Size

W71 x D145x H340mm

Temperatura func.

Temperatura range

5°C / 95°C

Quantidade máx. água

Water quantity max.

25 Lts

Potência

Power

1500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

Peso

Weight

1,26Kg

VACOOK 15 | C20003009



Dimensão

Size

W150 x D240 x H380mm

Temperatura func.

Temperatura range

0,1°C / 95°C

Quantidade máx. água

Water quantity max.

50 Lts

Potência

Power

1650/2000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

Peso

Weight

4Kg

SONICOOK | C22003005



Dimensão

Size

W360 x D560 x H380mm

Temperatura func.

Temperatura range

0°C / 95°C

Quantidade máx. água

Water quantity max.

25 Lts

Potência

Power

2100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50Hz

Peso

Weight

18Kg

- Fritadeiras profissionais, eficientes e rápidas
 - Construção em aço inox
 - Resistência em aço inox
 - Cabeça desmontável para facilitar a limpeza da cuba
 - Termostato regulável
 - Termostato de segurança
- Professional, efficient and quick fryers
 - Stainless steel construction
 - Stainless steel resistor
 - Lift out control panel for easy cleaning
 - Adjustable thermostat
 - Safety thermostat



FRITM 4L | 706012_024



Dimensão

Size

W180 x D410 x H315mm

Cestos

Baskets

1 x (120x215x120mm)

Potência

Power

2200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

4Kg

FRITM 4+4L | 706012_025



Dimensão

Size

W360 x D410 x H315mm

Cestos

Baskets

2 x (120x215x120mm)

Potência

Power

2x2200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

7Kg

FRITM 7L | 706012_026



Dimensão

Size

W270 x D410 x H315mm

Cestos

Baskets

1 x (195x215x120mm)

Potência

Power

3200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

6Kg

Fritadeiras elétricas

Electric Fryers

FRITM 7+7L | 706012_027



Dimensão <i>Size</i>	W535 x D410 x H315mm
Cestos <i>Baskets</i>	2 x (195x215x120mm)
Potência <i>Power</i>	2x3200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	11Kg

FRITM 7L T | 706012_028



Dimensão <i>Size</i>	W270 x D460 x H370mm
Cestos <i>Baskets</i>	1 x (195x215x120mm)
Potência <i>Power</i>	3200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	7Kg

FRITM 7+7L T | 706012_029



Dimensão <i>Size</i>	W535 x D460 x H370mm
Cestos <i>Baskets</i>	2 x (195x215x120mm)
Potência <i>Power</i>	2x3200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	13Kg

FRITM 10L T | 706012_031



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied whitout plug*



Dimensão <i>Size</i>	W325 x D500 x H370mm
Cestos <i>Baskets</i>	1 x (255x255x120mm)
Potência <i>Power</i>	7500W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	10Kg

FRITM 10+10L T | 706012_033

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied whitout plug*



Dimensão
Size W655 x D500 x H370mm

Cestos
Baskets 2 x (255x255x120mm)

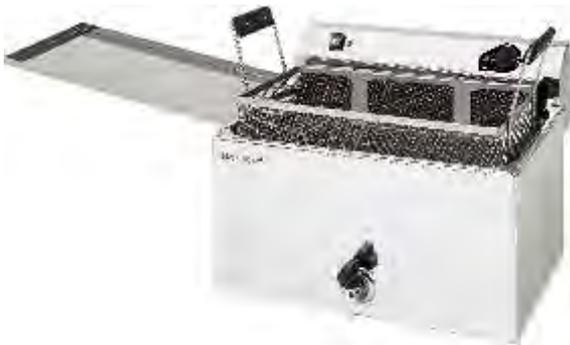
Peso
Weight 19Kg

Potência
Power 2x7500W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V/50Hz

FRITPM 16L | 706012_0340

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied whitout plug*



Dimensão
Size W530 x D460 x H370mm

Cestos
Baskets 1 x (470x250x110mm)

Peso
Weight 12Kg

Potência
Power 9000W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V/50Hz

FRITPM 30L | 706012_0350

 *Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied whitout plug*



Dimensão
Size W650 x D670 x H370mm

Cestos
Baskets 1 x (575x445x110mm)

Peso
Weight 20Kg

Potência
Power 15000W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V/50Hz



- Interruptor on/off
- On/off switch



- Termostato regulável
- Adjustable thermostat



- Torneira de descarga
- Discharge Tap

Grelhadores de Placa Elétricos

Electric Grill Plates



- Placas para cozinhar vários tipos de alimentos, sendo o seu uso destinado a serviços rápidos como Snack bares, pequenas cozinhas e cafés
 - Estrutura totalmente em aço inox
 - Placas em ferro com revestimento cerâmico antiaderente
 - Gaveta para recolha de gorduras
 - Áreas independentes de cozedura (Modelos 600 e 800)
 - Alçado para protecção contra salpicos
 - Controlo de temperatura até 300°C
- Plates for cooking different kind of foods, its used mainly in small spaces like snack bars, small kitchens or coffees
 - Structure totally in stainless steel
 - Iron plates with ceramic coating non-stick
 - Drawer for collecting fats
 - Independent cooking areas (Models 600 and 800)
 - Elevation for splash protection
 - Temperature control up to 300°C

GPLM 400 RC | C20003011



Dimensão

Size

W400 x D460 x H250mm

Superfície

Surface

Lisa Smooth 380x400mm

Peso

Weight

14,5Kg

Potência

Power

2500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

GPLM 600 RC | C20003012



Dimensão

Size

W600 x D460 x H250mm

Superfície

Surface

Lisa Smooth 580x400mm

Peso

Weight

20Kg

Potência

Power

2x1750W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

GPLM 800 RC | 20003013



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



Dimensão

Size

W800 x D460 x H250mm

Superfície

Surface

Lisa Smooth 780x400mm

Peso

Weight

25Kg

Potência

Power

3x1500W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

GPLM 400 RCN | C20003011_000



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D460 x H285mm
Superfície <i>Surface</i>	Nervurada <i>Ribbed</i> 390x400mm
Potência <i>Power</i>	3000W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	19,5Kg

GPLM 600 RCN | C20003012_000



Dimensão <i>Size</i>	W600 x D460 x H285mm
Superfície <i>Surface</i>	½ Lisa ½ Nervurada ½ Smooth ½ Ribbed 590x400mm
Potência <i>Power</i>	4500W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	25Kg

GPLM 800 RCN | C20003013_000



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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D460 x H285mm
Superfície <i>Surface</i>	2/3 Lisa 1/3 Nervurada 2/3 Smooth 1/3 Ribbed 790x400mm
Potência <i>Power</i>	6000W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	30Kg



- Placas em ferro com revestimento cerâmico
- Iron plates with ceramic coating



- Gaveta para recolha de gorduras
- Drawer for collecting fats



- Controlo independente de temperatura
- Independent temperature control

Grelhadores de Placa a Gás Gas Grill Plates

GPLM 400G RC | C20003014



Dimensão
Size W400 x D450 x H270mm

Superfície
Surface Lisa *Smooth* 380x400mm

Potência
Power 3400W

Consumo
Consumption G30/31 - 0,268/0,264kg/h

Peso
Weight 14,4Kg

GPLM 600G RC | C20003015



Dimensão
Size W600 x D450 x H270mm

Superfície
Surface Lisa *Smooth* 580x400mm

Potência
Power 2 x 2750W

Consumo
Consumption G30/31 - 0,434/0,426kg/h

Peso
Weight 20,1Kg

GPLM 800G RC | C20003016



Dimensão
Size W800 x D450 x H270mm

Superfície
Surface Lisa *Smooth* 780x400mm

Potência
Power 3 x 2750W

Consumo
Consumption G30/31 - 0,651/0,639kg/h

Peso
Weight 25,8Kg



- Placas em ferro com revestimento cerâmico
- Iron plates with ceramic coating



- Gaveta para recolha de gorduras
- Drawer for collecting fats



- Controlo independente de temperatura
- Independent temperature control

GPLM 400G RCN | C20003014_000



Dimensão
Size W400 x D450 x H310mm

Superfície
Surface Nervurada | *Ribbed* 390x400mm

Potência
Power 3400W

Consumo
Consumption G30/31 - 0,268/0,264kg/h

Peso
Weight 19,4Kg

GPLM 600G RCN | C20003015_000



Dimensão
Size W600 x D450 x H310mm

Superfície
Surface ½ Lisa ½ Nervurada | ½ Smooth ½ Ribbed
590x400mm

Potência
Power 2 x 2750W

Consumo
Consumption G30/31 - 0,434/0,426kg/h

Peso
Weight 27,6Kg

GPLM 800G RCN | C20003016_000



Dimensão
Size W800 x D450 x H310mm

Superfície
Surface 2/3 Lisa 1/3 Nervurada | 2/3 Smooth 1/3 Ribbed
790x400mm

Potência
Power 3 x 2750W

Consumo
Consumption G30/31 - 0,651/0,639kg/h

Peso
Weight 35,8Kg



- Placas nervuradas
- Ribbed plates



- Placas Mistas
- Mixed plate



- Até 3 zonas de aquecimento
- Until to 3 heating zones

Salamandras Salamander



- Adequadas para cozinhas profissionais bem como para pizzarias ou churrasqueiras
- Podem ser utilizadas para aquecer alimentos, torrar sandwiches, derreter queijo ou até para assar
- Destinadas ao uso sobre bancada
- Construção em aço inox
- Resistências radiantes
- Temperatura regulável até 400°C
- Uma ou duas zonas de aquecimento
- Elemento de aquecimento regulável em altura

- Suitable for professional kitchens as well as for pizzerias or barbecue grills
- Can be used to heat food, toasting sandwiches, melting cheese or even to bake
- For use on a bench
- Stainless steel construction
- Radiant heaters
- Temperature range up to 400 ° C
- One or two heating zones
- Heating element adjustable in height

Mod 500 | C12002005



Dimensão
Size **W470 x D525 x H535mm**

Grelha
Grid **W445 x D325mm**

Potência
Power **2800W**

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

Peso
Weight **38,8Kg**

Mod 600 | C12002006



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



Dimensão
Size **W600 x D540 x H530mm**

Grelha
Grid **W590 x D320mm**

Potência
Power **4000W**

Tensão | Freq.
Tension | Freq. **400V/50Hz**

Peso
Weight **47,7Kg**

600-2Z | C22003002



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



Dimensão
Size **W580 x D590 x H515mm**

Grelha
Grid **W572 x D358mm**

Potência
Power **4500W**

Tensão | Freq.
Tension | Freq. **400V/50Hz**

Peso
Weight **59,4Kg**



Mod 500



Mod 600



600-2Z

Modelo <i>Model</i>	Mod 500	Mod 600	600-2Z
Material <i>Material</i>	Aço Inox <i>Stainless steel</i>	Aço Inox <i>Stainless steel</i>	Aço Inox <i>Stainless steel</i>
Fonte de Calor <i>Heat source</i>	Resistência Radiante <i>Radiant heaters</i>	Resistência Radiante <i>Radiant heaters</i>	Raios Infravermelhos <i>Infrared Radiator</i>
Zonas de Aquecimento <i>Heating Zones</i>	1	2	2
Temperatura <i>Temperature</i>	0°C-400°C	0°C-400°C	0°C-400°C
Controlador <i>Display</i>	Analogico <i>Analogue</i>	Analogico <i>Analogue</i>	Analogico Ecrã digital <i>Analogue Digital display</i>
Grelha <i>Grid</i>	445 x 325mm	590 x 320mm	572 x 358mm
Elemento de aquecimento ajustável em altura <i>Height-adjustable heating element</i>	Sim <i>Yes</i>	Sim <i>Yes</i>	Não <i>No</i>
Grelha ajustável em altura <i>Height-adjustable grid</i>	Não <i>No</i>	Não <i>No</i>	Sim <i>Yes</i>
Altura livre <i>Clear height</i>	65-210mm	65-210mm	125-175mm

Mod 500 | Mod 600



- Construção em aço inox
- Stainless steel construction



- Aquecimento Radiante
- Radiant heater



- Elemento de aquecimento ajustável
- Height-adjustable heating element



- Tabuleiro recolha gorduras
- Grease collection tray



- Zonas de aquecimento controladas separadamente
- Heating zones controlled separately

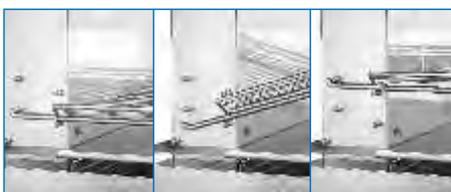
600-2Z



- Construção em aço inox
- Stainless steel construction



- Tabuleiro recolha gorduras
- Grease collection tray



- Grelha ajustável
- Height-adjustable grid



- Controlador analógico Ecrã digital
- Analogue control Digital display

Placas de Indução Induction Cooker



- Placas de indução de uso profissional, flexíveis e de fácil utilização adequam-se a cozinhas, buffets ou serviços de catering
- Placas indução em vitrocerâmico
- Controladores digitais
- Regulação de temperatura: 60°-240°C
- Modelo IK 35-EB e IW 35-EB com controlador separado com possibilidade de encastrar adaptando-se a vários ambientes

- Professional, flexible and easy to use induction hobs suitable for kitchens, buffets or catering services
- Vitroceramic induction hobs
- Digital controllers
- Temperature regulation: 60°-240°C
- Model IK 35-EB and IW 35-EB with separate controller with possibility of recessed adapting to various environments

IK 20 | C10090155



Dimensão <small>Size</small>	W285 x D340 x H60mm
Superfície <small>Surface</small>	W275 x D285mm
Queimadores <small>Burners</small>	1 x ø210mm
Potência <small>Power</small>	2000W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	2,5Kg

IK 35dpS | C10090156_000



Dimensão <small>Size</small>	W605 x D360 x H60mm
Superfície <small>Surface</small>	W586 x D274mm
Queimadores <small>Burners</small>	2 x ø210mm
Potência <small>Power</small>	3500W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	5,34Kg

IK 30TC-1 | C09040651_000



Dimensão <small>Size</small>	W330 x D420 x H105mm
Superfície <small>Surface</small>	W275 x D275mm
Queimadores <small>Burners</small>	1 x ø230mm
Potência <small>Power</small>	3000W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	5,5Kg

IK 35TC | C09040654_000



Dimensão <small>Size</small>	W340 x D445 x H117mm
Superfície <small>Surface</small>	W285 x D285mm
Queimadores <small>Burners</small>	1 x ø228mm
Potência <small>Power</small>	3500W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	220V-240V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	7,5Kg

IW 35 | C18010065



Dimensão
Size W340 x D440 x H125mm

Queimadores
Burners 1 x ø260mm

Potência
Power 3500W

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

Peso
Weight 7,5Kg

IK 35-EB | C20003068



*Modelo de encastrar | To be embeded



Dimensão
Size W370 x D390 x H118mm

Superfície
Surface W310 x D330mm

Queimadores
Burners 1 x ø240mm

Potência
Power 3500W

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

Peso
Weight 6,5Kg

IW35-EB | C20003069



*Modelo de encastrar | To be embeded



Dimensão
Size W370 x D390 x H135mm

Queimadores
Burners 1 x ø260mm

Potência
Power 3500W

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

Peso
Weight 7,5Kg



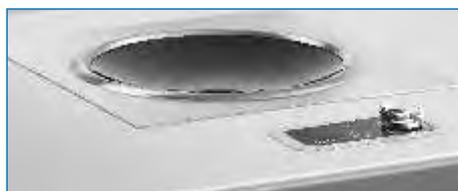
- Construção em aço inox
- Stainless Steel construction



- Possibilidade de encastrar
- Can be fitted



- Painel de controlo separado
- Separate control panel



- Possibilidade de encastrar
- Can be fitted

Kebab

Kebab



- Construção em aço inox com motor no topo
- Queimadores de alto desempenho
- Tabuleiro recolha de gorduras

Modelo a gás

- Entregue com injectores de gás natural e gás propano
- Válvula de segurança
- Cortadores elétricos de kebab de fácil regulação de espessura de corte
- KC 100E - Inclui pedra de afiar
- KC 80B - Silencioso, baixa vibração e inclui bateria

- Stainless steel construction with motor on top
- Very high-performance burners
- Fat collection tray

Gas Model

- Delivery with natural gas and propane gas jets
- Safety valve
- Electric kebab cutter with easy cutting thickness regulation
- KC 100E includes sharpening stone
- KC 80B - Low-vibration and quiet operation and including power pack

GYRO 4E | C18010037

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



Dimensão

Size

W550 x D700 x H1120mm

Capacidade

Capacity

60Kg

Queimadores

Burners

4

Potência

Power

7200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

40

GYRO 5E | C20003073

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



Dimensão

Size

W550 x D700 x H1285mm

Capacidade

Capacity

80Kg

Queimadores

Burners

5

Potência

Power

9000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

44Kg

GYRO 4G | C18010039



Dimensão

Size

W550 x D700 x H1120mm

Capacidade

Capacity

60Kg

Queimadores

Burners

4

Potência

Power

13000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

36Kg

GYRO 5G | C20003074



Dimensão <i>Size</i>	W550 x D700 x H1285mm
Capacidade <i>Capacity</i>	80Kg
Queimadores <i>Burners</i>	5
Potência <i>Power</i>	16250W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	40,2Kg

Cortadora Kebab 1000-E06 | C22003003



Dimensão <i>Size</i>	W130 x D190 x H256mm
Lâmina <i>Blade</i>	ø100mm
Corte <i>Slice</i>	0 - 6mm
Rotação da lâmina <i>Knife rotation</i>	2560 rot/min
Potência <i>Power</i>	80W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50Hz
Dimensão cabo <i>Cable lenght</i>	2,8m
Peso <i>Weight</i>	1,4Kg

KC 80B | C18010041



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D400 X H200mm
Lâmina <i>Blade</i>	ø80mm
Rotação da lâmina <i>Knife rotation</i>	6000 rot/min
Potência <i>Power</i>	80W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	5,6

Trempes Gas Cookers

- Equipamento de confeitaria versátil, pode ser adaptado a vários ambientes, tornando-se a resposta perfeita para a necessidade do cliente.
- Construção em aço inox, grelhas em ferro, tabuleiro inox de recolha de resíduos e pés reguláveis
- Sistema com válvula de segurança
- Preparadas para GPL e GN (kit conversão incluído)

- Versatile gas cooker that can be adapted to different environments, becoming the perfect answer to customer needs.
- Stainless steel construction, iron grilles, stainless waste collection tray and adjustable feet
- Safety valve
- Ready for GPL and GN gas (conversion kit included)

Trempe 1 Queimador | C10030404



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D400 x H200mm
Queimadores <small>Burners</small>	1 x ø100mm
Potência <small>Power</small>	2500W

Trempe 2 Queimadores | C10030405



Dimensão <small>Size</small>	W800 x D400 x H200mm
Queimadores <small>Burners</small>	1 x ø80mm/2kW + 1 x ø100mm/2,5kW
Potência <small>Power</small>	4500W

Trempe 3 Queimadores | C10030406



Dimensão <small>Size</small>	W1200 x D400 x H200mm
Queimadores <small>Burners</small>	1 x ø80mm/2kW + 2x ø100mm/2,5kW
Potência <small>Power</small>	7000W

Trempe 4 Queimadores | C10030407



Dimensão W800 x D800 x H200mm
Size
Queimadores 2 x ø80mm/2kW + 2 x ø100mm/2,5kW
Burners
Potência 9000W
Power

Monolume Superchama | C10030402



Dimensão W600 x D600 x H500mm
Size
Queimadores 1 x ø255mm Alto Rendimento/9,5kW
Burners
Potência 9500W
Power

Bilume Superchama | C10030403



Dimensão W1200 x D600 x H500mm
Size
Queimadores 2 x ø255mm Alto Rendimento/9,5kW
Burners
Potência 19000W
Power



- Queimador QCE
- QCE burner



- Queimador Superchama
- Super flame burner



- Válvulas de segurança
- Safety valves

Grelhadores a Gás com Defletores

Gas Grill with Deflectors

- Eficazes e versáteis
- Construção em aço inox
- Grelham qualquer tipo de carne ou peixe
- Funcionam com água no aparador

- Effective and versatile
- Made of stainless steel
- Prepared to grill any type of meat and fish
- Work with water on the catch pan

GVD1G | C20003000



Dimensão

Size

W400 x D700 x H850mm

Nº Grelhas

Nr. of grills

1

Nº Queimadores

Nr. Burners

1

Área Grelhagem

Grill area

300x510mm

Potência

Power

11200W

Peso

Weight

50 | 75Kg

GVD2G | C20003001



Dimensão

Size

W700 x D700 x H850mm

Nº Grelhas

Nr. of grills

2

Nº Queimadores

Nr. Burners

2

Área Grelhagem

Grill area

600x510mm

Potência

Power

22400W

Peso

Weight

75 | 90Kg

GVD3G | C20003002



Dimensão

Size

W1000 x D700 x H850mm

Nº Grelhas

Nr. of grills

3

Nº Queimadores

Nr. Burners

3

Área Grelhagem

Grill area

900x510mm

Potência

Power

33600W

Peso

Weight

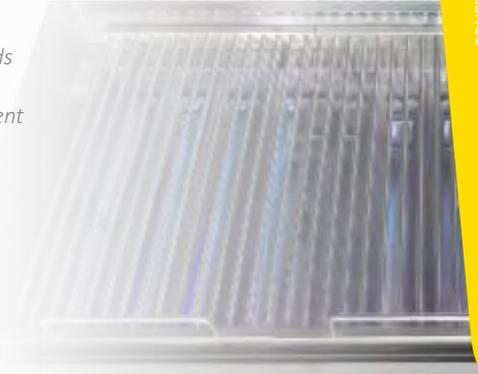
120 | 140Kg

Grelhadores a Gás Alto Rendimento

High Yield Gas Grill

- Rápido, versátil e eficaz, para grelhar todo o tipo de carnes e peixes em simultâneo de forma higiénica e prática, com excelente apresentação de alimentos e sem misturar sabores
- Sem fumos nocivos à saúde
- Calor uniforme em todo o espaço útil da grelha
- Consomem apenas água, para além de gás
- Construção em aço inox

- Fast, versatile and effective, to grill all kinds of meat and fish at the same time in a hygienic and practical manner, with excellent presentation of food and without mixing flavours
- No health threatening harmful fumes
- Uniform heat throughout the entire useful area of the grate
- Only uses water and gas
- Stainless steel construction



GGSD1C | C14010092



Dimensão

Size

W400 x D800 x H850mm

Nº Grelhas

Nr. of grills

1

Nº Queimadores

Nr. Burners

2

Área Grelhagem

Grill area

300x530mm

Potência

Power

14700W

Peso

Weight

75 | 90Kg

GGSD2C | C10030301



Dimensão

Size

W700 x D800 x H850mm

Nº Grelhas

Nr. of grills

2

Nº Queimadores

Nr. Burners

4

Área Grelhagem

Grill area

600x530mm

Potência

Power

29400W

Peso

Weight

120 | 140Kg

GGSD3C | C10030302



Dimensão

Size

W1000 x D800 x H850mm

Nº Grelhas

Nr. of grills

3

Nº Queimadores

Nr. Burners

6

Área Grelhagem

Grill area

900x530mm

Potência

Power

44100W

Peso

Weight

170 | 200Kg

Grelhadores a Gás para Rodízio

Gas Grill for Rodizio



- Inovador e económico equipado com espetos especialmente concebidos para grelhar carnes de rodízio à brasileira
- Sistema de rotação de espetos simples e silencioso
- Equipado com queimadores de calor radiante de baixo consumo
- Estrutura em aço inox
- Sistema de rotação assegurado por 1 ou 2 motores eléctricos, consoante a dimensão

- Innovative and economical with skewers specially designed to grill meat in the Brazilian rodizio style
- Simple and quiet spit rotation system
- Equipped with low-energy radiant heat burners
- Stainless steel frame
- Rotary system operated by one or two electric engines, depending on the size

015 743 171 | C18010050



Dimensão

Size

W1400 x D740 x H1600mm

Nº Espetos

Nr. of Spits

17

Nº Queimadores

Nr. Burners

7

Peso

Weight

300 | 360Kg

015 744 191 | C18010051



Dimensão

Size

W1550 x D740 x H1600mm

Nº Espetos

Nr. of Spits

19

Nº Queimadores

Nr. Burners

8

Peso

Weight

350 | 402Kg

015 745 211 | C18010052



Dimensão

Size

W1700 x D740 x H1600mm

Nº Espetos

Nr. of Spits

21

Nº Queimadores

Nr. Burners

9

Peso

Weight

400 | 450Kg

015 746 231 | C18010053



Dimensão

Size

W1850 x D740 x H1600mm

Nº Espetos

Nr. of Spits

23

Nº Queimadores

Nr. Burners

10

Peso

Weight

450 | 490Kg

Churrasqueira a Carvão Rotativa

Rotative Charcoal Grills

- Permite trabalhar simultaneamente com vários tipos de grelha ou espeto, rotativas e/ou estáticas
- Paredes exteriores em aço inox, interior com isolamento mineral, revestimento da câmara de combustão em tijolo refratário de alta densidade
- Fundo com ranhuras para que a cinza evacue para o aparador
- Sistema de rotação assegurado por 1 ou 2 motores elétricos, consoante a dimensão

- Allow work simultaneously with various types of grates or skewers, rotary and/or static
- Stainless steel outer walls, inner chamber with mineral insulation, combustion chamber coated in high-density firebricks
- Grooved bottom, so ashes may fall in the catch pan
- Rotary system operated by one or two electric engines, depending on the size



033 028 041 | C20003003



Dimensão

Size

W1150 x D900 x H900mm

Nº Grelhas rotativas

Nr. of Grills

4

Nº Frangos

Nr. of Chickens

12

Potência motor

Potency

140W/400V

Peso

Weight

280 | 340Kg

033 038 051 | C20003004



Dimensão

Size

W1400 x D900 x H900mm

Nº Grelhas rotativas

Nr. of Grills

5

Nº Frangos

Nr. of Chickens

15

Potência motor

Potency

140W/400V

Peso

Weight

320 | 400Kg

033 048 061 | C20003005



Dimensão

Size

W1650 x D900 x H900mm

Nº Grelhas rotativas

Nr. of Grills

6

Nº Frangos

Nr. of Chickens

18

Potência motor

Potency

140W/400V

Peso

Weight

380 | 440Kg

033 058 071 | C20003006



Dimensão

Size

W1900 x D900 x H900mm

Nº Grelhas rotativas

Nr. of Grills

7

Nº Frangos

Nr. of Chickens

21

Potência motor

Potency

140W/400V

Peso

Weight

420 | 490Kg

Assadores de Frango Chicken Grill



- Equipamento robusto e estável, apropriado para churrasqueiras, negócios ambulantes, mercados e restaurantes
- Construção em CNS 18/10
- Capacidade de 6 a 12 frangos, conforme o modelo
- Espetos incluídos
- Regulação de temperatura independente
- Calha de recolha de gorduras

- Sturdy and stable equipment, suitable for barbecue grills, street businesses, markets and restaurants
- CNS 18/10 Construction
- Capacity of 6 to 12 chickens, depending on model
- Skewers included
- Independent temperature regulation
- Fat collection trough

P6 | 707053_000



Dimensão <i>Size</i>	W700 x D360 x H530mm
Capacidade <i>Capacity</i>	6 Frangos Chickens
Espetos <i>Skewers</i>	2
Potência <i>Power</i>	2800W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	31Kg

P8N | 707053_001



Dimensão <i>Size</i>	W880 x D430 x H530mm
Capacidade <i>Capacity</i>	8 Frangos Chickens
Espetos <i>Skewers</i>	2
Potência <i>Power</i>	3500W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	41Kg

P12N | 707053_002



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



Dimensão <i>Size</i>	W880 x D430 x H710mm
Capacidade <i>Capacity</i>	12 Frangos Chickens
Espetos <i>Skewers</i>	3
Potência <i>Power</i>	5000W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	55,6Kg



GRESILVA®

Inovação em Grelhadores

Grelhados e grelhadores

Prescindindo de qualquer tipo de carvão, os Grelhadores GRESILVA® conseguem um verdadeiro churrasco, económico, higiénico, saudável não alterando o valor nutritivo dos alimentos.

O gás é a sua fonte de alimentação, permite um calor 100% natural, que não altera nem a Qualidade nem o paladar dos alimentos, proporciona sim, um grelhado bem passado, suculento e muito apetitoso.

No que respeita ao aspecto estético, quer pela sua apresentação, quer pelas suas dimensões, podem ser enquadrados em qualquer cozinha industrial sem causar perturbações estéticas ou funcionais.

Com todas as características que os qualificam, os Grelhadores GRESILVA® vêm assim impressionar os profissionais da hotelaria.



Linha **GV**
 Line **eco**



Escolha a sua linha e Consulte o nosso Departamento de Orçamentação
 Choose your Line and ask our services for a quotation

QUEIMA
COOKING LINE

Linha Snack 600 | Fogão Elétrico

Snack Cooking Line 600 | Electric Cooker



- Construção em aço inox
- Plano superior embutido para fácil manutenção
- Fogão para utilização em bancada ou sobre móvel neutro
- Termostato de segurança contra sobreaquecimento dentro de cada placa
- Controlo para regulação de potência em 6 posições

- Stainless Steel
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Internal thermostatic protection inside each plate
- Power control is enabled by 6 position regulation switch knob

SP 30 EL | C18010100



Dimensão <small>Size</small>	W330 x D600 x H290mm
Queimadores <small>Burners</small>	2 x 1,5kW/ø180mm
Potência <small>Power</small>	3kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V
Peso <small>Weight</small>	15,4 16,5Kg

SP 30 ELS | C18010101



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



Dimensão <small>Size</small>	W330 x D600 x H290mm
Queimadores <small>Burners</small>	2 x 2kW/ø180mm
Potência <small>Power</small>	4kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	15,6 16,7Kg

SP 60 ELS | C18010102



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



Dimensão <small>Size</small>	W660 x D600 x H290mm
Queimadores <small>Burners</small>	4 x 2kW/ø180mm
Potência <small>Power</small>	8kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	30,7 43,8Kg

SP 60 ELS 230V/3 | C18010102_000



Dimensão <small>Size</small>	W660 x D600 x H290mm
Queimadores <small>Burners</small>	4 x 2kW/ø180mm
Potência <small>Power</small>	8kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/3N
Peso <small>Weight</small>	30,7 43,8Kg



Linha Snack 600 | Fogão a Gás

Snack Cooking Line 600 | Gas Cooker

- Construção em aço inox
- 2 Queimadores GL
- Grelhas em aço inox
- Ignição *Piezzo*
- Plano superior embutido para fácil manutenção
- Fogão para utilização em bancada ou sobre móvel neutro
- Forno Convector elétrico:
Capacidade GN 1/1
Temperatura regulável 50-300°C
Potência 3.13kW / 230V

- *Stainless Steel*
- *2 Burners GL*
- *Stainless-steel upper grid*
- *Piezzo ignition*
- *Pressed upper plate for easy maintenance*
- *Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet*
- *Electric Convection oven:*
Capacity GN 1/1
Temperature range: 50-300°C
Power: 3,13kW / 230V



SP 30 GL | C18010103



Dimensão <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 3,6kW + 1 x 3kW
Potência <i>Power</i>	6,6kW
Peso <i>Weight</i>	12,6 13,7Kg

SP 60 GL | C18010104



Dimensão <i>Size</i>	W660 x D600 x H290mm
Queimadores <i>Burners</i>	2 x 3,6kW + 2 x 3kW
Potência <i>Power</i>	13,2kW
Peso <i>Weight</i>	22,3 35,4Kg

SPT 60 GL | C18010105



Dimensão <i>Size</i>	W660 x D600 x H860mm
Queimadores <i>Burners</i>	2 x 3,6kW + 2 x 3kW
Potência <i>Power</i>	13,2kW
Peso <i>Weight</i>	60,5 70,1Kg

GL



GL

- Queimador de serviço médio
- Potência de 3,6 e 3kW
- Termopar de segurança
- Ignição *piezzo*
- Controlador de nível de potência

GL

- *Medium duty burner*
- *Power of 3,6 and 3kW*
- *Safety thermocouple*
- *Piezzo ignition*
- *Save and full burn control level*

Linha Snack 600 | Fry Top Elétrico

Snack Cooking Line 600 | Electric Fry Top



- Construção em aço inox
- Placa lisa ou nervurada
- Zona de cozedura em ferro ou cromoduro
- Temperatura regulável 50-300°C
- Para utilização em bancada ou sobre móvel neutro
- Placa de grelhar com 10mm espessura
- Caixa de recolha de gorduras com 1L de capacidade

- Stainless Steel
- Smooth or ribbed plate
- Cooking zone in iron or hard chrome
- Temperature range 50-300°C
- Unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- 10 mm thick steel plate
- Fat drawer with large capacity of 1 litres

FTH 30 EL | C18010136



Dimensão <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa Smooth 320x480mm
Potência <i>Power</i>	3kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	23,7 27,1Kg

FTHC 30 EL | C18010136_000



Dimensão <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa Cromoduro Smooth Chromed 320x480mm
Potência <i>Power</i>	3kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	23,7 27,1Kg

FTR 30 EL | C18010136_001



Dimensão <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
Superfície <i>Surface</i>	Nervurada Ribbed 320x480mm
Potência <i>Power</i>	3kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	23,7 27,1Kg

FTH 60 EL | C18010137



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



Dimensão <i>Size</i>	W660 x D600 x H290mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa Smooth 650x480mm
Potência <i>Power</i>	6kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	44,6 57,7Kg

FTHC 60 EL | C18010137_000

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



Dimensão <i>Size</i>	W660 x D600 x H290mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa Cromoduro <i>Smooth Chromed</i> 650x480mm
Potência <i>Power</i>	6kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	44,6 57,7Kg

FTHR 60 EL | C18010137_001

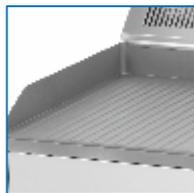
*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



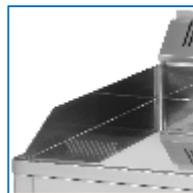
Dimensão <i>Size</i>	W660 x D600 x H290mm
Superfície <i>Surface</i>	½ Lisa ½ Nervurada ½ Smooth ½ Ribbed 650x480mm
Potência <i>Power</i>	6kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	44,6 57,7Kg



- Placa lisa em ferro
- Iron smooth plate



- Placa nervurada em ferro
- Iron ribbed plate



- Placa lisa cromoduro
- Hard-chrome plate



- Interruptor principal e
botão de regulação
- Main switch and
regulation knob



- Gaveta de gordura com
volume de 1 litro
- Fat drawer with 1 litre
volume



- Chaminé de inox
- Stainless chimney

Linha Snack 600 | Fry Top Gás

Snack Cooking Line 600 | Gas Fry Top



- Construção em aço inox
- Placa lisa 320x480mm
- Zona de cozedura em ferro ou cromoduro
- Ignição Piezzo
- Para utilização em bancada ou sobre móvel neutro
- Placa de grelhar com 10mm espessura
- Caixa de recolha de gorduras com 1L de capacidade

- Stainless Steel
- Smooth plate 320x480mm
- Cooking zone in iron or hard-chrome
- Piezzo ignition
- Unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- 10 mm thick steel plate
- Fat drawer with large capacity of 1 litres

FTH 30 GL | C18010138



Dimensão
Size W330 x D600 x H290mm

Superfície
Surface Lisa | Smooth 320x480mm

Potência
Power 4kW

Peso
Weight 25,4 | 28,8Kg

FTHC 30 GL | C18010138_000



Dimensão
Size W330 x D600 x H290mm

Superfície
Surface Lisa Cromoduro | Smooth Chromed 320x480mm

Potência
Power 4kW

Peso
Weight 25,4 | 28,8Kg

FTR 30 GL | C18010138_001



Dimensão
Size W330 x D600 x H290mm

Superfície
Surface Nervurada | Ribbed 320x480mm

Potência
Power 4kW

Peso
Weight 25,4 | 28,8Kg

FTH 60 GL | C18010139



Dimensão
Size W660 x D600 x H290mm

Superfície
Surface Lisa | Smooth 650x480mm

Potência
Power 8kW

Peso
Weight 47 | 60,1Kg

FTHC 60 GL | C22004000



Dimensão
Size W660 x D600 x H290mm

Superfície
Surface Lisa Cromoduro | *Smooth Chromed* 650x480mm

Potência
Power 8kW

Peso
Weight 47 | 60,1Kg

FTHR 60 GL | C18010139_001



Dimensão
Size W660 x D600 x H290mm

Superfície
Surface ½ Lisa ½ Nervurada | ½ Smooth ½ Ribbed
650x480mm

Potência
Power 8kW

Peso
Weight 47 | 60,1Kg



Linha Snack 600 | Fritadeira Elétrica

Snack Cooking Line 600 | Electric Fryers



- Construção em aço inox
- Opção de 1 cesto ou 2 meios cestos
- Com Torneira
- Temperatura regulável 50-190°C
- Aquecedor de fritos: 30-90°C
- Zona fria por baixo da resistência
- Para utilização em bancada ou sobre móvel neutro
- Termostato de segurança 235°C
- Drenagem de gordura para container GN dentro do móvel com filtro, nos modelos com móvel

- Stainless Steel
- Option of 1 large or 2 medium baskets
- Secure drain tap
- Temperature range 50-190°C
- Fry Dump: 30-90°C
- Cold zone underneath resistance
- Unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Safety thermostat 235°C
- Oil drainage tap inside cabinet into GN container with filter in models with cabinet

FE 30 ELT | C18010128

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



Dimensão <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
Capacidade <i>Capacity</i>	8Lts
Produtividade <i>Productivity</i>	9Kg/h
Potência <i>Power</i>	6kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	13,7 15,2Kg

FE 60 ELT | C18010128_000

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



Dimensão <i>Size</i>	W660 x D600 x H290mm
Capacidade <i>Capacity</i>	2 x 8Lts
Produtividade <i>Productivity</i>	18Kg/h
Potência <i>Power</i>	2 x 6kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	25,3 38,4Kg

FE 31 ELT | C18010129

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



Dimensão <i>Size</i>	W330 x D600 x H900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	8Lts
Produtividade <i>Productivity</i>	9Kg/h
Potência <i>Power</i>	6kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	27,6 32,7Kg

FE 31/13 ELT | C18010129_000

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



Dimensão <i>Size</i>	W330 x D600 x H900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	13Lts
Produtividade <i>Productivity</i>	14Kg/h
Potência <i>Power</i>	9,9kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	31,7 36,8Kg



Linha Snack 600 | Fritadeira Elétrica

Snack Cooking Line 600 | Electric Fryers

FE 61 ELT | C18010130

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



Dimensão
Size W660 x D600 x H900mm

Capacidade
Capacity 2 x 8Lts

Produtividade
Productivity 18Kg/h

Potência
Power 2 x 6kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 46,9 | 56,5Kg

FE 61/13 ELT | C18010130_000

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



Dimensão
Size W660 x D600 x H900mm

Capacidade
Capacity 2 x 13Lts

Produtividade
Productivity 28Kg/h

Potência
Power 2 x 9,9kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 54,8 | 64,4Kg



Modelo <i>Model</i>	Cesto <i>Basket</i>	Dimensão <i>Size</i>
8 Lts	1/1	210x235x100mm
8 Lts	1/2	100x235x100mm
13 Lts	1/1	210x300x120mm
13 Lts	1/2	100x300x120mm



UH 30 EL | C18010150



Dimensão
Size W330 x D600 x H570mm

Potência
Power 0,85kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V

Peso
Weight 13 | 18,7Kg

Linha 700
Cooking Line 700



Smart solution by RM Gastro



- Construção em aço inox
- 6 níveis de regulação das placas
- Versões com 2 ou 4 placas com termostato de segurança interno
- Plano superior embutido para fácil manutenção
- Fogão para utilização em bancada ou sobre móvel neutro

- Stainless Steel
- 6 level output regulation of the hotplates
- Versions with 2 or 4 hotplates with internal thermostatic protection
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet



SP 70/04 E | C20004000

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



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D700 x H330mm
Queimadores <i>Burners</i>	2 x 2,6kW/ø220mm
Potência <i>Power</i>	5,2kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	20 25Kg

SP 70/08 E | C20004001

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D700 x H330mm
Queimadores <i>Burners</i>	4 x 2,6kW/ø220mm
Potência <i>Power</i>	10,4kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	39 50Kg

SP 70/40 E | C20004002

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



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D700 x H900mm
Queimadores <i>Burners</i>	2 x 2,6kW/ø220mm
Potência <i>Power</i>	5,2kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	32 40Kg

SP 70/80 E | C20004003

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
Queimadores <i>Burners</i>	4 x 2,6kW/ø220mm
Potência <i>Power</i>	10,4kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	55 68Kg

Linha 700 | Fogão a Gás
Cooking Line 700 | Gas Cooker



- Construção em aço inox
 - Grelhas em aço inox
 - Plano superior embutido para fácil manutenção
 - Fogão para utilização em bancada ou sobre móvel neutro
- Stainless Steel
 - Stainless-steel upper grid
 - Pressed upper plate for easy maintenance
 - Boiling unit for benchtop use or on a neutral cabinet

SPB 70/04 G | C20004004



Dimensão
Size W400 x D700 x H330mm

Queimadores
Burners 1 x 3,5kW + 1 x 6kW

Potência
Power 9,5kW

Peso
Weight 25 | 30Kg

SPB 70/08 G | C20004005



Dimensão
Size W800 x D700 x H330mm

Queimadores
Burners 1 x 3,5kW + 3 x 6kW

Potência
Power 21,5kW

Peso
Weight 32 | 44Kg

SPB 70/40 G | C20004006



Dimensão
Size W400 x D700 x H900mm

Queimadores
Burners 1 x 3,5kW + 1 x 6kW

Potência
Power 9,5kW

Peso
Weight 28 | 36Kg

SPB 70/80 G | C20004007



Dimensão
Size W800 x D700 x H900mm

Queimadores
Burners 1 x 3,5kW + 3 x 6kW

Potência
Power 21,5kW

Peso
Weight 48 | 61Kg

- Construção em aço inox
- Grelhas em aço inox
- Plano superior embutido para fácil manutenção

- *Stainless Steel*
- *Stainless-steel upper grid*
- *Pressed upper plate for easy maintenance*

Forno

- Totalmente aço inox e com 4 níveis
- Estático, elétrico ou a gás GN 2/1
- Temperatura regulável 50-300°C

Oven

- *Fully stainless steel with 4 levels*
- *Static, electric or gas GN 2/1*
- *Temperature range: 50-300°C*



SPT 70/80 21 E | C20004008

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
Queimadores <i>Burners</i>	4 x 2,6kW/ø220mm
Capacidade Forno <i>Oven Capacity</i>	4 x GN 2/1 6,3kW
Potência <i>Power</i>	16,7kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	89 102Kg

SPBT 70/80 21 G | C20004009



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 3,5kW + 3 x 6kW
Capacidade Forno <i>Oven Capacity</i>	4 x GN 2/1 6kW
Potência <i>Power</i>	27,5kW
Peso <i>Weight</i>	84 107Kg

SPBT 70/120 21 G | C20004010



Dimensão <i>Size</i>	W1200 x D700 x H900mm
Queimadores <i>Burners</i>	2 x 3,5kW + 4 x 6kW
Capacidade Forno <i>Oven Capacity</i>	4 x GN 2/1 6kW
Potência <i>Power</i>	37kW
Peso <i>Weight</i>	129 146Kg

Linha 700 | Fry Top Elétrico

Cooking Line 700 | Electric Fry Top



- Construção em aço inox
- Placa lisa ou nervurada
- Zona de cozedura em ferro ou cromoduro
- Temperatura regulável 50-300°C
- Para utilização em bancada ou sobre móvel neutro
- Termostato de segurança 360°C

- Stainless Steel
- Smooth or ribbed plate
- Iron or chromed cooking zone
- Temperature range 50-300°C
- Unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Safety thermostat 360°C

FTH 70/04 E | C20004011

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



Dimensão

Size

W400 x D700 x H330mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 396x510mm

Material

Material

Ferro | Iron

Potência

Power

4,5kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V

Peso

Weight

36 | 42Kg

FTHC 70/04 E | C20004012

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



Dimensão

Size

W400 x D700 x H330mm

Superfície

Surface

Lisa | Smooth 396x510mm

Material

Material

Cromoduro | Chromed

Potência

Power

4,5kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V

Peso

Weight

36 | 42Kg

FTR 70/04 E | C20004013

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



Dimensão

Size

W400 x D700 x H330mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed 396x510mm

Material

Material

Ferro | Iron

Potência

Power

4,5kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V

Peso

Weight

36 | 42Kg

FTH 70/08 E | C20004014 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug

Dimensão
Size W800 x D700 x H330mm

Superfície
Surface Lisa | Smooth 796x510mm

Material
Material Ferro | Iron

Potência
Power 2 x 4,5kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 66 | 78Kg

FTHC 70/08 E | C20004015 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug

Dimensão
Size W800 x D700 x H330mm

Superfície
Surface Lisa | Smooth 796x510mm

Material
Material Cromoduro | Chromed

Potência
Power 2 x 4,5kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 66 | 78Kg

FTHR 70/08 E | C20004016 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug

Dimensão
Size W800 x D700 x H330mm

Superfície
Surface ½ Lisa ½ Nervurada | ½ Smooth ½ Ribbed
796x510mm

Material
Material Ferro | Iron

Potência
Power 2 x 4,5kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 66 | 78Kg

FTR 70/08 E | C20004017 *Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug

Dimensão
Size W800 x D700 x H330mm

Superfície
Surface Nervurada | Ribbed 796x510mm

Material
Material Ferro | Iron

Potência
Power 2 x 4,5kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 66 | 78Kg

Linha 700 | Fry Top Elétrico

Cooking Line 700 | Electric Fry Top



FTH 70/40 E | C20004018

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



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D700 x H900mm
Superfície <small>Surface</small>	Lisa Smooth 396x510mm
Material <small>Material</small>	Ferro Iron
Potência <small>Power</small>	4,5kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	47 55Kg

FTHC 70/40 E | C20004019

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



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D700 x H900mm
Superfície <small>Surface</small>	Lisa Smooth 396x510mm
Material <small>Material</small>	Cromoduro Chromed
Potência <small>Power</small>	4,5kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	47 55Kg

FTR 70/40 E | C20004020

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



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D700 x H900mm
Superfície <small>Surface</small>	Nervurada Ribbed 396x510mm
Material <small>Material</small>	Ferro Iron
Potência <small>Power</small>	4,5kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	47 55Kg



Linha 700 | Fry Top Elétrico

Cooking Line 700 | Electric Fry Top

FTH 70/80 E | C20004021

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa Smooth 796x510mm
Material <i>Material</i>	Ferro Iron
Potência <i>Power</i>	2 x 4,5kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	81 95Kg

FTHC 70/80 E | C20004022

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
Superfície <i>Surface</i>	Lisa Smooth 796x510mm
Material <i>Material</i>	Cromoduro Chromed
Potência <i>Power</i>	2 x 4,5kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	81 95Kg

FTHR 70/80 E | C20004023

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
Superfície <i>Surface</i>	½ Lisa ½ Nervurada ½ Smooth ½ Ribbed 796x510mm
Material <i>Material</i>	Ferro Iron
Potência <i>Power</i>	2 x 4,5kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	81 95Kg

FTR 70/80 E | C20004024

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
Superfície <i>Surface</i>	Nervurada Ribbed 796x510mm
Material <i>Material</i>	Ferro Iron
Potência <i>Power</i>	2 x 4,5kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	81 95Kg

Linha 700 | Fry Top a Gás

Cooking Line 700 | Gas Fry Top



- Construção em aço inox
- Placa lisa ou nervurada
- Zona de cozedura em ferro ou cromoduro
- Ignição *Piezzo*
- Temperatura regulável 50-300°C
- Para utilização em bancada ou sobre móvel neutro

- *Stainless Steel*
- *Smooth or ribbed plate*
- *Iron or chromed cooking zone*
- *Piezzo ignition*
- *Temperature range 50-300°C*
- *Unit for benchtop use or on a neutral cabinet*

FTH 70/04 G | C20004025



- Dimensão**
Size W400 x D700 x H330mm
- Superfície**
Surface Lisa | *Smooth* 396x510mm
- Material**
Material Ferro | *Iron*
- Potência**
Power 7kW
- Peso**
Weight 38 | 44Kg

FTHC 70/04 G | C20004026



- Dimensão**
Size W400 x D700 x H330mm
- Superfície**
Surface Lisa | *Smooth* 396x510mm
- Material**
Material Cromoduro | *Chromed*
- Potência**
Power 7kW
- Peso**
Weight 38 | 44Kg

FTR 70/04 G | C20004027



- Dimensão**
Size W400 x D700 x H330mm
- Superfície**
Surface Nervurada | *Ribbed* 396x510mm
- Material**
Material Ferro | *Iron*
- Potência**
Power 7kW
- Peso**
Weight 38 | 44Kg

FTH 70/08 G | C20004028



Dimensão
Size W800 x D700 x H330mm

Superfície
Surface Lisa | *Smooth* 796x510mm

Material
Material Ferro | *Iron*

Potência
Power 2 x 7kW

Peso
Weight 69 | 81Kg

FTHC 70/08 G | C20004029



Dimensão
Size W800 x D700 x H330mm

Superfície
Surface Lisa | *Smooth* 796x510mm

Material
Material Cromoduro | *Chromed*

Potência
Power 2 x 7kW

Peso
Weight 69 | 81Kg

FTHR 70/08 G | C20004030



Dimensão
Size W800 x D700 x H330mm

Superfície
Surface ½ Lisa ½ Nervurada | ½ Smooth ½ Ribbed
796x510mm

Material
Material Ferro | *Iron*

Potência
Power 2 x 7kW

Peso
Weight 69 | 81Kg

FTR 70/08 G | C20004031



Dimensão
Size W800 x D700 x H330mm

Superfície
Surface Nervurada | *Ribbed* 796x510mm

Material
Material Ferro | *Iron*

Potência
Power 2 x 7kW

Peso
Weight 69 | 81Kg

Linha 700 | Fry Top a Gás
Cooking Line 700 | Gas Fry Top



FTH 70/40 G | C20004032



Dimensão
Size W400 x D700 x H900mm
Superfície
Surface Lisa | *Smooth* 396x510mm
Material
Material Ferro | *Iron*
Potência
Power 7kW
Peso
Weight 49 | 57Kg

FTHC 70/40 G | C20004033



Dimensão
Size W400 x D700 x H900mm
Superfície
Surface Lisa | *Smooth* 396x510mm
Material
Material Cromoduro | *Chromed*
Potência
Power 7kW
Peso
Weight 49 | 57Kg

FTR 70/40 G | C20004034



Dimensão
Size W400 x D700 x H900mm
Superfície
Surface Nervurada | *Ribbed* 396x510mm
Material
Material Ferro | *Iron*
Potência
Power 7kW
Peso
Weight 49 | 57Kg

FTH 70/80 G | C20004035



Dimensão
Size W800 x D700 x H900mm

Superfície
Surface Lisa | *Smooth* 796x510mm

Material
Material Ferro | *Iron*

Potência
Power 2 x 7kW

Peso
Weight 87 | 101Kg

FTHC 70/80 G | C20004036



Dimensão
Size W800 x D700 x H900mm

Superfície
Surface Lisa | *Smooth* 796x510mm

Material
Material Cromoduro | *Chromed*

Potência
Power 2 x 7kW

Peso
Weight 87 | 101Kg

FTHR 70/80 G | C20004037



Dimensão
Size W800 x D700 x H900mm

Superfície
Surface ½ Lisa ½ Nervurada | ½ Smooth ½ Ribbed
796x510mm

Material
Material Ferro | *Iron*

Potência
Power 2 x 7kW

Peso
Weight 87 | 101Kg

FTR 70/80 G | C20004038



Dimensão
Size W800 x D700 x H900mm

Superfície
Surface Nervurada | *Ribbed* 796x510mm

Material
Material Ferro | *Iron*

Potência
Power 2 x 7kW

Peso
Weight 87 | 101Kg

Linha 700 | Fritadeira Elétrica

Cooking Line 700 | Electric Fryers



- Construção em aço inox
- Opção de 1 cesto ou 2 meios cestos
- Com torneira
- Temperatura regulável 50-190°C
- Zona fria por baixo da resistência
- Para utilização em bancada ou sobre móvel neutro
- Termostato de segurança 235°C
- Drenagem de gordura para container GN dentro do móvel com filtro nos modelos com móvel

- Stainless Steel
- Option of 1 large or 2 medium baskets
- Secure drain tap
- Temperature range 50-190°C
- Cold zone underneath resistance
- Unit for benchtop use or on a neutral cabinet
- Safety thermostat 235°C
- Oil drainage tap inside cabinet into GN container with filter in models with cabinet

FE 70/04 E | C20004039

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



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D700 x H330mm
Capacidade <small>Capacity</small>	13Lts
Potência <small>Power</small>	12,5kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	22 28Kg

FE 70/08 E | C20004040

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



Dimensão <small>Size</small>	W800 x D700 x H330mm
Capacidade <small>Capacity</small>	2 x 13Lts
Potência <small>Power</small>	2 x 12,5kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	40 52Kg

FE 70/40 E | C20004041

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



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D700 x H900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	17Lts
Potência <small>Power</small>	13,5kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	45 52Kg

FE 70/80 E | C20004042

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



Dimensão <small>Size</small>	W800 x D700 x H900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	2 x 17Lts
Potência <small>Power</small>	2 x 13,5kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	79 92,3Kg

FE 70/40 G | C20004043



Dimensão
Size W400 x D700 x H1090mm

Capacidade
Capacity 15Lts

Potência
Power 12kW

Peso
Weight 44 | 52Kg

FE 70/80 G | C20004044



Dimensão
Size W800 x D700 x H1090mm

Capacidade
Capacity 2 x 15Lts

Potência
Power 2 x 12kW

Peso
Weight 71 | 85Kg



Modelo Model	Cesto Basket	Dimensão Size
13 Lts	1/1	215x300x120mm
13 Lts	1/2	105x300x120mm
15 Lts	1/1	280x295x100mm
15 Lts	1/2	135x295x100mm
17 Lts	1/1	280x300x120mm
17 Lts	1/2	135x300x120mm

Linha 700 | Cozedor de Massa Elétrico

Cooking Line 700 | Electric Pasta Cookers



- Construção em aço inox
- Opção de configuração de cestos a definir na encomenda (ver pág. 365)
- Drenagem de água para container GN dentro do móvel
- Temperatura regulável 30-110°C
- Cozedor sobre móvel neutro fechado

- Stainless Steel construction
- Option of basket configuration to be defined with order (see options on page 365)
- Water drainage into the GN basin inside neutral cabinet
- Temperature range 30-110°C
- Unit on a neutral cabinet

VT 70/04 E | C20004049

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



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D700 x H330mm
Capacidade <small>Capacity</small>	16Lts
Potência <small>Power</small>	4,5kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	17 24Kg

VT 70/08 E | C20004050

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



Dimensão <small>Size</small>	W800 x D700 x H330mm
Capacidade <small>Capacity</small>	2 x 16Lts
Potência <small>Power</small>	9kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	32 44Kg

VT 70/40 E | C20004051

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



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D700 x H900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	23Lts
Potência <small>Power</small>	6kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	40 48Kg

VT 70/80 E | C20004052

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



Dimensão <small>Size</small>	W800 x D700 x H900mm
Capacidade <small>Capacity</small>	2 x 23Lts
Potência <small>Power</small>	12kW
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	71 84Kg



Linha 700 | Basculante e Marmita

Cooking Line 700 | Tilting Bratt and Boiling Kettle

- Construção em aço inox
- Torneiras para água
- Basculante**
- Cuba 720x465x200mm com fundo anticorrosão
- Sistema basculante manual
- Temperatura regulável 50-300°C
- Ignição Piezzo no modelo a gás
- Marmita**
- Pega de tampa ergonómica para abertura segura do tanque
- Sistema de aquecimento indireto
- Sistema de enchimento de água semiautomático
- Válvula de descarga

- Stainless Steel construction
- Water tap
- Tilting Bratt**
- Basin 720x465x200mm with anticorrosion bottom
- Manual tilt system
- Temperature range 50-300°C
- Piezzo ignition in gas model
- Boiling Kettle**
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Indirect heating system
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve



BR 70/80 E/N | C20004059

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



Dimensão

Size

W800 x D700 x H900mm

Capacidade

Capacity

50Lts

Potência

Power

10,5kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V

Peso

Weight

133 | 147Kg

BR 70/80 G/N | C20004060



Dimensão

Size

W800 x D700 x H900mm

Capacidade

Capacity

50Lts

Potência

Power

12kW

Peso

Weight

138 | 151Kg

BI 70/80 50 E | C20004061

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



Dimensão

Size

W800 x D700 x H900mm

Capacidade

Capacity

50Lts

Potência

Power

12kW

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V

Peso

Weight

80 | 85Kg

Linha 900

Cooking Line 900



Smart solution by RM Gastro



- Construção em aço inox
- Plano superior embutido para fácil manutenção
- Fogão sobre móvel neutro aberto
- Termostato de segurança contra sobreaquecimento dentro de cada placa
- Controlo para regulação de potência em 6 posições
- Forno Elétrico Estático
- Temperatura regulável 50-300°C

- *Stainless Steel*
- *Pressed upper plate for easy maintenance*
- *Boiling unit on an neutral open cabinet*
- *Internal thermostatic protection inside each plate*
- *Power control is enabled by 6 position regulation switch knob*
- *Electric Static Oven:*
- *Temperature range: 50-300°C*



SP 90/40 E | C18010114

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



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D900 x H900mm
Queimadores <i>Burners</i>	2 x 3,5kW/ø300mm
Potência <i>Power</i>	7kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	45,8 53,5Kg

SP 90/80 E | C18010115

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
Queimadores <i>Burners</i>	4 x 3,5kW/ø300mm
Potência <i>Power</i>	14kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	77,4 92,3Kg

SPT 90/80 21 E | C18010116

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
Queimadores <i>Burners</i>	4 x 3,5kW/ø300mm
Capacidade Forno <i>Oven Capacity</i>	4 x GN 2/1 6,3kW
Potência <i>Power</i>	20kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	107,4 122,3Kg

Linha 900 | Fogão a Gás

Cooking Line 900 | Gas Cooker



- Construção em aço inox
 - Plano superior embutido para fácil manutenção
 - Grelha superior removível para fácil acesso ao queimador
 - Fogão sobre móvel neutro aberto
- *Stainless Steel*
 - *Pressed upper plate for easy maintenance*
 - *Removable upper plate for easy access to the burner body*
 - *Boiling unit on an neutral open cabinet*

SP 90/40 G | C18010117



Dimensão
Size W400 x D900 x H900mm

Queimadores
Burners 1 x 5kW + 1 x 8kW

Potência
Power 13kW

Peso
Weight 43 | 50,7Kg

SP 90/80 G | C18010118



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm

Queimadores
Burners 1 x 3,5kW + 1 x 5kW + 2 x 8kW

Potência
Power 24,5kW

Peso
Weight 72,9 | 87,8Kg

SP 90/120 G | C20004062



Dimensão
Size W1200 x D900 x H900mm

Queimadores
Burners 1 x 3,5kW + 1 x 5kW + 4 x 8kW

Potência
Power 40,5kW

Peso
Weight 103 | 119Kg

- Construção em aço inox
- Plano superior embutido para fácil manutenção
- Grelha superior removível para fácil acesso ao queimador

- Forno a Gás Estático
- Temperatura regulável 50-300°C

- *Stainless Steel*
- *Pressed upper plate for easy maintenance*
- *Removable upper plate for easy access to the burner body*

- *Gas Static Oven:*
- *Temperature range: 50-300°C*

**SPT 90/80 21 G | C20004063**

Dimensão <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 3,5kW + 1 x 5kW + 2 x 8kW
Capacidade Forno <i>Oven Capacity</i>	4 x GN 2/1 6kW
Potência <i>Power</i>	31,5kW
Peso <i>Weight</i>	115 130Kg

SPT 90/120 21 G | C20004064

Dimensão <i>Size</i>	W1200 x D900 x H900mm
Queimadores <i>Burners</i>	1 x 3,5kW + 1 x 5kW + 4 x 8kW
Capacidade Forno <i>Oven Capacity</i>	4 x GN 2/1 6kW
Potência <i>Power</i>	46,5kW
Peso <i>Weight</i>	153 169Kg

SP



- SP
- Potência até 8kW
- Com distribuição única de calor
- Sistema desmontável para facilitar acesso e limpeza

- SP
- *Power up to 8kW*
- *Unique heat distribution*
- *Demountable system for easy access*

Linha 900 | Fry Top Elétrico

Cooking Line 900 | Electric Fry Top



- Construção em aço inox
- Placa lisa ou nervurada
- Zona de cozedura em ferro ou cromoduro
- Temperatura regulável 50-300°C
- Superfície da placa com 15mm de espessura

- *Stainless Steel*
- *Smooth or ribbed plate*
- *Iron or chromed cooking zone*
- *Temperature range 50-300°C*
- *Griddle plate with 15mm*

FTH 90/40 E | C18010148

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



Dimensão
Size W400 x D900 x H900mm

Superfície
Surface Lisa | *Smooth* 310x650mm

Material
Material Ferro | *Iron*

Potência
Power 6kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 71 | 78,7Kg

FTHC 90/40 E | C18010148_000

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



Dimensão
Size W400 x D900 x H900mm

Superfície
Surface Lisa | *Smooth* 310x650mm

Material
Material Cromoduro | *Chromed*

Potência
Power 6kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 71 | 78,7Kg

FTR 90/40 E | C18010148_001

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



Dimensão
Size W400 x D900 x H900mm

Superfície
Surface Nervurada | *Ribbed* 310x650mm

Material
Material Ferro | *Iron*

Potência
Power 6kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 71 | 78,7Kg

FTH 90/80 E | C18010149

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



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm
Superfície
Surface Lisa | Smooth 710x650mm
Material
Material Ferro | Iron
Potência
Power 2 x 6kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V
Peso
Weight 126,3 | 141,2Kg

FTHC 90/80 E | C18010149_000

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



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm
Superfície
Surface Lisa | Smooth 710x650mm
Material
Material Cromoduro | Chromed
Potência
Power 2 x 6kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V
Peso
Weight 126,3 | 141,2Kg

FTHR 90/80 E | C18010149_002

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



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm
Superfície
Surface ½ Lisa ½ Nervurada | ½ Smooth ½ Ribbed 710x650mm
Material
Material Ferro | Iron
Potência
Power 2 x 6kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V
Peso
Weight 126,3 | 141,2Kg

FTR 90/80 E | C18010149_001

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



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm
Superfície
Surface Nervurada | Ribbed 710x650mm
Material
Material Ferro | Iron
Potência
Power 2 x 6kW
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V
Peso
Weight 126,3 | 141,2Kg

Linha 900 | Fry Top a Gás

Cooking Line 900 | Gas Fry Top



- Construção em aço inox
- Placa lisa ou nervurada
- Zona de cozedura em ferro ou cromoduro
- Ignição *Piezzo*
- Temperatura de funcionamento 50-300°C
- Superfície da placa com 15mm de espessura

- *Stainless Steel*
- *Smooth or ribbed plate*
- *Iron or chromed cooking zone*
- *Piezzo ignition*
- *Temperature range 50-300°C*
- *Griddle plate with 15mm*

FTH 90/40 G | C20004065



- Dimensão**
Size W400 x D900 x H900mm
- Superfície**
Surface Lisa | *Smooth* 310x650mm
- Material**
Material Ferro | *Iron*
- Potência**
Power 8kW
- Peso**
Weight 68 | 80Kg

FTHC 90/40 G | C20004066



- Dimensão**
Size W400 x D900 x H900mm
- Superfície**
Surface Lisa | *Smooth* 310x650mm
- Material**
Material Cromoduro | *Chromed*
- Potência**
Power 8kW
- Peso**
Weight 68 | 80Kg

FTR 90/40 G | C20004067



- Dimensão**
Size W400 x D900 x H900mm
- Superfície**
Surface Nervurada | *Ribbed* 310x650mm
- Material**
Material Ferro | *Iron*
- Potência**
Power 8kW
- Peso**
Weight 68 | 80Kg

FTH 90/80 G | C20004068



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm

Superfície
Surface Lisa | Smooth 710x650mm

Material
Material Ferro | Iron

Potência
Power 2 x 8kW

Peso
Weight 120 | 135Kg

FTHC 90/80 G | C20004069



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm

Superfície
Surface Lisa | Smooth 710x650mm

Material
Material Cromoduro | Chromed

Potência
Power 2 x 8kW

Peso
Weight 120 | 135Kg

FTHR 90/80 G | C18010149_0020



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm

Superfície
Surface ½ Lisa ½ Nervurada | ½ Smooth ½ Ribbed
710x650mm

Material
Material Ferro | Iron

Potência
Power 2 x 8kW

Peso
Weight 120 | 135Kg

FTR 90/80 G | C20004071



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm

Superfície
Surface Nervurada | Ribbed 710x650mm

Material
Material Ferro | Iron

Potência
Power 2 x 8kW

Peso
Weight 120 | 135Kg

Linha 900 | Fritadeiras

Cooking Line 900 | Fryers



- Construção em aço inox
 - Temperatura regulável 50-190°C
 - Zona fria por baixo da resistência
 - Fritadeira sobre móvel neutro
 - Drenagem de gordura para container GN dentro do móvel
 - Ignição Piezzo nos modelos a gás
- Stainless Steel
 - Temperature range 50-190°C
 - Cold zone underneath resistance
 - Fryer on a neutral cabinet
 - Oil drainage tap inside cabinet into GN container with filter
 - Piezzo ignition in gas models

FE 90/40 17 E | C18010134

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



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D900 x H900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	17Lts
Potência <i>Power</i>	13,5kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	52,4 60,1Kg

FE 90/80 17 E | C18010135

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	2 x 17Lts
Potência <i>Power</i>	2 x 13,5kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	89,7 104,6Kg

FE 90/40 17 G | C20004072



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D900 x H900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	17Lts
Potência <i>Power</i>	14kW
Peso <i>Weight</i>	52 58Kg

FE 90/80 17 G | C18010135_000



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	2 x 17Lts
Potência <i>Power</i>	2 x 14kW
Peso <i>Weight</i>	58 100Kg



Linha 900 | Cozedor de Massa Elétrico

Cooking Line 900 | Electric Pasta Cookers

- Construção em aço inox
- Cubas 507x307x305mm
- Opção de configuração de cestos a definir na encomenda
- Drenagem de água para container GN dentro do móvel
- Temperatura regulável 30-110°C
- Cozedor sobre móvel neutro fechado

- Stainless Steel construction
- Basins 507x307x305mm
- Option of basket configuration to be defined with order
- Water drainage into the GN basin inside neutral cabinet
- Temperature range 30-110°C
- Unit on a neutral cabinet



VT 90/40 ET | C18010153

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



Dimensão
Size W400 x D900 x H900mm

Capacidade
Capacity 33Lts

Potência
Power 12kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 52,1 | 59,8Kg

VT 90/80 E | C18010154

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



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm

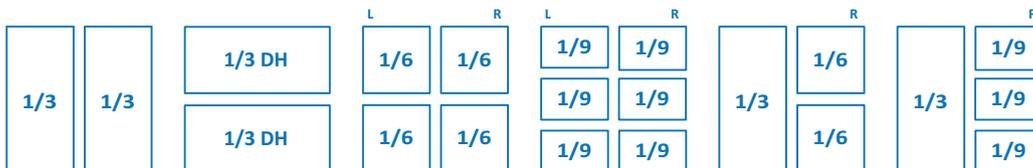
Capacidade
Capacity 2 x 33Lts

Potência
Power 2x 12kW

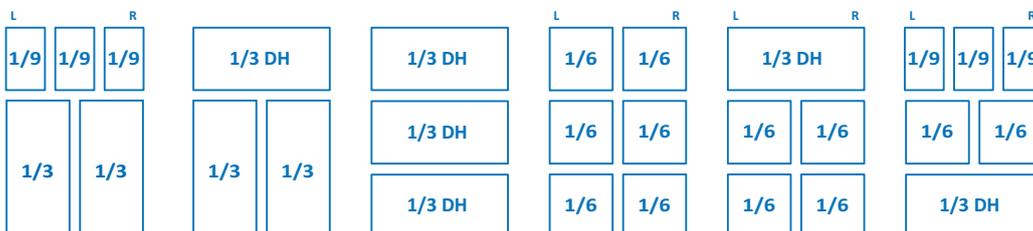
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 89,8 | 104,7Kg

LINHA LINE 700



LINHA LINE 900



Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>
VT 1/3	145x290x215mm
VT 1/3 DH	290x160x215mm
VT 1/6 L	145x160x215mm
VT 1/6 R	145x160x215mm
VT 1/9 L	145x105x215mm
VT 1/9 R	145x105x215mm

Linha 900 | Basculante
Cooking Line 900 | Tilting Bratt



- Construção em aço inox
- Torneiras para água
- Sistema basculante manual
- Temperatura regulável 50-300°C
- Ignição Piezzo no modelo a gás

- Stainless Steel construction
- Water tap
- Manual tilt system
- Temperature range 50-300°C
- Piezzo ignition in gas model

BR 90/80 E/N | C18010124

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



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	80Lts
Potência <i>Power</i>	15kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	129,6 144,6Kg

BR 90/120 E/N | C18010125

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



Dimensão <i>Size</i>	W1200 x D900 x H900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	120Lts
Potência <i>Power</i>	18kW
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	176,4 196,1Kg

BR 90/80 G/N | C18010124_000



Dimensão <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	80Lts
Potência <i>Power</i>	22kW
Peso <i>Weight</i>	135,6 150,5Kg

BR 90/120 G/N | C18010125_000



Dimensão <i>Size</i>	W1200 x D900 x H900mm
Capacidade <i>Capacity</i>	120Lts
Potência <i>Power</i>	30kW
Peso <i>Weight</i>	183,5 203,2Kg

- Construção em aço inox
- Pega de tampa ergonômica para abertura segura do tanque
- Torneiras para água
- Sistema de aquecimento indireto
- Sistema de enchimento de água semiautomático
- Válvula de descarga

- Stainless Steel construction
- Ergonomic lid handle for safe tank opening
- Water tap
- Indirect heating system
- Semi-automatic water filling system
- Discharge valve



BI 90/100 E | C18010126

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



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm

Capacidade
Capacity 100Lts

Potência
Power 21kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 116,8 | 131,7Kg

BI 90/150 E | C18010127

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



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm

Capacidade
Capacity 150Lts

Potência
Power 21kW

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

Peso
Weight 125,2 | 140,1Kg

BI 90/100 G | C18010126_000



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm

Capacidade
Capacity 100Lts

Potência
Power 22,5kW

Peso
Weight 134,7 | 149,6Kg

BI 90/150 G | C18010127_000



Dimensão
Size W800 x D900 x H900mm

Capacidade
Capacity 150Lts

Potência
Power 22,5kW

Peso
Weight 144 | 158,9Kg



BERTO'S®
the best catering equipment



Linha **LX900** TOP



**Um espaço, uma ferramenta,
uma ideia que ganha forma.**

Transcende o real para lhe oferecer o ideal.

**A sua cozinha ideal onde tamanho, forma
e função incorporam os seus desejos
tornando-os reais.**

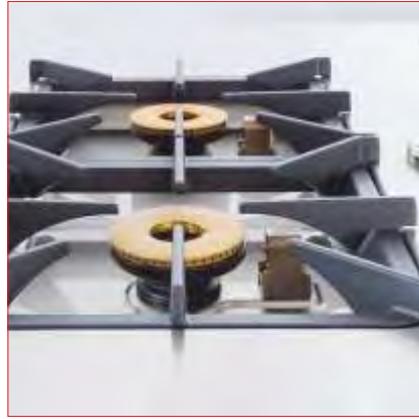
**Moldamos as suas ideias para tornar os
seus sonhos realidade,
uma realidade à sua imagem.**

*A space, a tool and an idea
that takes shape.*

Transcends the real to bring you the ideal.

*Your kitchen where size, shape
and function embody your desires
that makes them real.*

*We shape the your ideas to make your
dreams come true,
a true with your imprint.*



Escolha a sua Linha e Consulte o nossos Departamento de Orçamentação Choose your Line and Ask our Services for a quotation



BERTO'S®
the best catering equipment



Linha **S900**

AQUECIMENTO

WARMING

Banhos Maria

Bain Marie



- Concebidos para facilitar o trabalho diário aos profissionais de restauração, permitem que os alimentos permaneçam quentes durante o período de serviço das refeições
- Constituídos por Cromo níquel
- Cuba base GN 1/1
- Inclui containers e tampas nos Modelos BM GN 2 x 1/2 e BM GN 3 x 1/3
- Modelo BM GN 1/1 + T com torneira de drenagem

- Designed to facilitate the daily work of catering professionals, they allow food to remain warm during the meal service period
- Consisting of Nickel Chrome
- 1/1 GN based tub
- Includes containers and lids on Models 2 and 3 x GN 1/3
- Modelo BM GN 1/1 + T with drain tap

BM GN 1/1 | C09050400



Dimensão <small>Size</small>	W338 x D540 x H248mm
Cuba <small>Basin</small>	1 x GN1/1-150mm
Potência <small>Power</small>	1200W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	8Kg

BM GN 1/1 + T | C09050402



Dimensão <small>Size</small>	W340 x D590 x H240mm
Cuba <small>Basin</small>	1 x GN1/1-150mm
Potência <small>Power</small>	1200W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	7,5Kg

BM GN 2 x 1/2 | C09050401



Dimensão <small>Size</small>	W338 x D540 x H248mm
Cuba <small>Basin</small>	2 x GN1/2-150mm
Potência <small>Power</small>	1200W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	10,3Kg

BM GN 3 x 1/3 | C09050401_000



Dimensão <small>Size</small>	W338 x D540 x H248mm
Cuba <small>Basin</small>	3 x GN1/3-150mm
Potência <small>Power</small>	1200W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	10,6Kg

- Equipamentos para manter quentes molhos e alimentos
- Corpo em aço inox
- Temperatura regulável: 35°C a 95°C
- Cubas podem ser controladas separadamente

- Equipment to keep sauces and food warm
- Stainless steel body
- Temperature range: 35°C a 95°C
- Pots can be controlled separately



BM HOTPOT 1 | 702006_005



Dimensão <i>Size</i>	W210 x D210 x H320mm
Cuba <i>Basin</i>	1
Capacidade <i>Capacity</i>	3,5Lts
Potência <i>Power</i>	150W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	3,5Kg

BM HOTPOT 2 | C20005002



Dimensão <i>Size</i>	W415 x D210 x H320mm
Cuba <i>Basin</i>	2
Capacidade <i>Capacity</i>	2 x 3,5Lts
Potência <i>Power</i>	300W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	6,2Kg

BM HOTPOT 3 | C20005003



Dimensão <i>Size</i>	W610 x D240 x H320mm
Cuba <i>Basin</i>	3
Capacidade <i>Capacity</i>	3 x 3,5Lts
Potência <i>Power</i>	450W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	9Kg

BM HOTPOT 4 | C20005004



Dimensão <i>Size</i>	W415 x D415 x H320mm
Cuba <i>Basin</i>	4
Capacidade <i>Capacity</i>	4 x 3,5Lts
Potência <i>Power</i>	600W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	10,7Kg

Carro Banho Maria

Bain-Marie Car



- Estrutura em aço inox
- Banho maria aquecido com diferentes temperaturas
- Cuba de parede dupla com válvula de drenagem instalada no fundo
- Termostato ajustável
- Pega direcional
- Pára choques
- Rodas multidirecionais Ø125mm
- Para containers GN 1/1 com altura máxima de 150mm

- Stainless steel structure
- Bain marie heated trolleys with separate temperatures
- Double walled bowl with drain valve fitted at the bottom
- Adjustable thermostat
- Directional handle
- Shock adsorber
- Multidirectional wheels Ø125mm
- For GN 1/1 with height 150mm maximum

CT 1758 TD | C10090001

*Containers não incluídos | Delivery Whitout containers



Dimensão <small>Size</small>	W840 x D650 x H850mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+30°/+90°C
Capacidade <small>Capacity</small>	2 x GN 1/1
Potência <small>Power</small>	2000W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50-60Hz

CT 1760 TD | C10090000

*Containers não incluídos | Delivery Whitout containers



Dimensão <small>Size</small>	W1170 x D650 x H850mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+30°/+90°C
Capacidade <small>Capacity</small>	3 x GN 1/1
Potência <small>Power</small>	3000W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50-60Hz



- Estrutura em aço inox
- Stainless steel structure



- Pega direcional
- Directional handle



- Termostato ajustável para temperaturas diferentes
- Adjustable thermostat to Separate temperatures



- Rodas multidirecionais Ø125mm com pára choques
- Multidirectional wheels Ø125mm with shock adsorber

Aquecedor de Fritos e de Alimentos

Fry Dump and Food Warmer

- Construção em aço inox
- Para uso em bancada
- Modelo UHL 11 com resistências em aço inox

- Stainless steel construction
- For benchtop use
- Model UHL 11 with stainless steel resistances

Modelo BMV 1115 + IL3

- Com resistências cerâmicas e torneira de segurança
- Com temperatura regulável 30-90°C

Model BMV 1115 + IL3

- with ceramic resistances and secure drain tap
- Temperature range 30-90°C



UHL 11 | C20005000



Dimensão <i>Size</i>	W330 x D550 x H380mm
Capacidade <i>Capacity</i>	GN 1/1 - 65mm
Potência <i>Power</i>	500W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	5,4 7Kg

BMV 1115 + IL3 | C20005001



Dimensão <i>Size</i>	W330 x D550 x H500mm
Capacidade <i>Capacity</i>	GN 1/1 - 150mm
Potência <i>Power</i>	1200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	12,3 13,8Kg

WP 150 1/1 | C09050435



*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <i>Size</i>	W570 x D335 x H40mm
Capacidade <i>Capacity</i>	GN 1/1
Superfície <i>Surface</i>	Vidro Glass W500 x D300mm
Temperatura <i>Temperature</i>	30°C-95°C
Potência <i>Power</i>	150W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	3,4Kg

WP 300 2/1 | C09050436



*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <i>Size</i>	W670 x D550 x H40mm
Capacidade <i>Capacity</i>	GN 2/1
Superfície <i>Surface</i>	Vidro Glass W600 x D500mm
Temperatura <i>Temperature</i>	30°C-95°C
Potência <i>Power</i>	300W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	5,9Kg

Aquecedores de Alimentos Food Warmer



- Na restauração o serviço e apresentação dos alimentos é de extrema importância, para manter essas características os aquecedores de alimentos são aliados significativos
- Práticos e versáteis, as lâmpadas de infravermelhos adequam-se a diversas necessidades e espaços comerciais

- In catering the service and presentation of food is extremely important, to maintain these characteristics, food heaters are significant allies
- Practical and versatile infrared lamps in a wide range of equipment to suit different needs and commercial spaces

I1WL400 | C18010061_000



Dimensão

Size

W380 x D555 x H560mm

Zonas Aquecimento

Heating Zones

1

Altura livre aquecimento

Free heating Height

230mm

Superfície

Surface

Vidro Cerâmico | Glass ceramic

Temperatura

Temperature

30°C-85°C

Potência

Power

400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-240V/50Hz

Peso

Weight

7,5Kg

I2WL800 | C12002014



Dimensão

Size

W740 x D565 x H570mm

Zonas Aquecimento

Heating Zones

2

Altura livre aquecimento

Free heating Height

300mm

Superfície

Surface

Vidro Cerâmico | Glass ceramic

Temperatura

Temperature

30°C-85°C

Potência

Power

800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

14Kg

TR I3WL1350 | C12002014_000



Dimensão

Size

W1270 x D650 x H800mm

Zonas Aquecimento

Heating Zones

1

Lâmpada

Lamp

3

Altura livre aquecimento

Free heating Height

490mm

Superfície

Surface

CNS 18/10

Temperatura

Temperature

30°C-90°C

Potência

Power

1350W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

28Kg

Rampa de Aquecimento

*Fornecido sem pés | Delivery without legs



- Material: Alumínio
- Material: Aluminium



- Pés para Rampa
- Feet Pair for bridge



- Pés para Rampa
- Feet Pair for bridge



- Possibilidade suspensão com corrente
- Can be suspended to ceiling

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>	Potência <i>Power</i>	Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	Peso <i>Weight</i>
C09050444	IHR650	W760 x D225 x H65mm	650W	230V/50Hz	2,8Kg
C09050445	IHR800	W920 x D225 x H65mm	800W	230V/50Hz	3,3Kg
C09050446	IHR950	W1070 x D225 x H65mm	950W	230V/50Hz	3,6Kg
C09050447	IHR1100	W1220 x D225 x H65mm	1100W	230V/50Hz	4Kg
C09050448	IHR1250	W1370 x D225 x H65mm	1250W	230V/50Hz	4,3Kg
C09050449	IHR1730	W1830 x D225 x H65mm	1730W	230V/50Hz	5,6Kg
C09050451	Pés Par Pair	W270 x D25 x H425mm	----	----	0,72Kg

IWL250D SI | KU | GO | SW | CHR



- Cor: Cobre, alto brilho
- Colour: Copper, high-shine



- Cor: Dourado, alto brilho
- Colour: Gold, high-shine



- Cor: Preto, mate
- Colour: Black Matt



- Cor: Cinza, alto brilho
- Colour: Silver, high-shine



- Sistema de pendulo entre 650 e 1600mm
- Pendulum lifting system between 650 and 1600mm



- Interruptor On/Off
- On/Off Switch



- Cor Lâmpada: Branca
- Lamp Colour: Clear



- Lâmpada Vermelha (opção)
- Red Lamp (optional)

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Cor <i>Color</i>	Dimensão <i>Size</i>	Potência <i>Power</i>	Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	Peso <i>Weight</i>
C18010061	IWL250D SI	Cinza Mate <i>Silver Matt</i>	W230 x D230 x H250mm	250W	230V/50Hz	1,04Kg
C18010061_003	IWL250D KU	Cobre, Alto Brilho <i>Copper, High-shine</i>	W230 x D230 x H250mm	250W	230V/50Hz	1,04Kg
C18010061_001	IWL250D GO	Dourado, Alto Brilho <i>Gold, High-shine</i>	W230 x D230 x H250mm	250W	230V/50Hz	1,04Kg
C18010061_002	IWL250D SW	Preto Mate <i>Black Matt</i>	W230 x D230 x H250mm	250W	230V/50Hz	1,04Kg
C18010061_004	IWL250D CHR	Cinza, Alto Brilho <i>Silver, High-shine</i>	W230 x D230 x H250mm	250W	230V/50Hz	1,04Kg
C0521963	Lampada Red	Vermelho <i>Red</i>	W125 x D125 x H180mm	250W	230V/50Hz	0,12Kg

Rechaud Chafing Dish



- Desenvolvidos para uso profissional, destinando-se a manter variados alimentos quentes por um longo período

MODELO 2200E:

- Corpo em cromo níquel e plástico, tampa em cromo níquel
- Temperatura regulável

MODELO 1/1 Flexible:

- Funcionamento em combinação com placa de indução ou vitrocerâmica
- Corpo em aço inox, tampa com janela e com mecanismo *soft-close*

- Developed for professional use, designed to keep varied foods warm for a long period

MODEL 2200E:

- Nickel and plastic chrome body, nickel chrome cover
- Adjustable temperature

MODEL 1/1 Flexible

- To be used in combination with an external induction or glass ceramic hob
- Stainless steel body, lid with window and *soft-close* mechanism

2200 E | C09050405_003



Dimensão

Size

W636 x D357 x H287mm

Cuba

Basin

GN 1/1 - 100mm

Capacidade

Capacity

13,5Lts

Temperatura

Temperature

10°C a 85°C

Potência

Power

2200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

6,2Kg

1/1 Flexible | C22005000



Dimensão

Size

W580 x D420 x H205mm

Cuba

Basin

GN 1/1 - 65mm

Capacidade

Capacity

8,5Lts

Peso

Weight

7Kg

Modelo Model 2200E



- Construção em aço cromo níquel e plástico
- Chrome-nickel steel and plastic construction

Modelo Model 1/1 Flexible



- Corpo em aço inox
- Stainless steel body



- Funcionamento em combinação com placa indução ou vitrocerâmica
- Operation with combination with an external induction or glass ceramic hob



- Tampa e pegas em aço cromo níquel
- Chrome-nickel steel handles and lid



- 8 níveis de temperatura
- 8 levels temperature



- Tampa com janela
- Lid with window



- Mecanismo *Soft-close*
- *Soft-close* mechanism



- Container fácil de remover
- Easy removal container

Rechaud 1/1-65 | C09050418



Dimensão
Size **W610 x D350 x H320mm**
Cuba
Basin **GN 1/1 - 65mm**
Aquecimento
Heating **Combustível | Fuel**
Opção Elétrico | Electric optional

Suportes Combustível
Fuel Past Containers **2**
Peso
Weight **4,3Kg**

Rechaud 1/1-100 | C14010215



Dimensão
Size **W605 x D350 x H305mm**
Cuba
Basin **GN 1/1 - 100mm**
Aquecimento
Heating **Combustível | Fuel**
Opção Elétrico | Electric optional

Suportes Combustível
Fuel Past Containers **2**
Peso
Weight **4,1Kg**

Rechaud 1/1 Rolltop | C09050415



Dimensão
Size **W620 x D350 x H430mm**
Cuba
Basin **GN 1/1 - 65mm**
Aquecimento
Heating **Combustível | Fuel**
Opção Elétrico | Electric optional

Suportes Combustível
Fuel Past Containers **2**
Peso
Weight **8Kg**



Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Potência Power	Tensão Freq. Tension Freq.	Duração Duration	Peso Weight
C09050409	Aquecedor Elétrico Electric heater	130x140x100mm	450W	230V/50Hz	----	1,2Kg
C12005021	Lata Combustível Fuel Can	85x85x55mm	----	----	3,5 h	0,2Kg

Panelas de Sopa Soup Kettle



- Com design simples e intemporal, enquadra-se perfeitamente em qualquer tipo de ambiente
- Construção em chapa de aço pintada e aço inox
- Aquecimento indirecto
- Temperatura regulável: 30°C a 95°C
- Panela interior removível em aço inox
- Tampa com dobradiça
- Inclui 8 etiquetas magnéticas

- With simple and timeless design, it fits perfectly in any type of environment
- Painted steel sheet and stainless steel construction
- Indirect heating
- Adjustable temperature: 30 °C to 95 °C
- Removable stainless steel inner pot
- Hinged lid
- Includes 8 magnetic tags

SP 9L | C09050426



Dimensão <i>Size</i>	W345 x D345 x H360mm
Capacidade <i>Capacity</i>	9Lts
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	4,5Kg

SP DELUXE 9L SS | C09050421



Dimensão <i>Size</i>	W345 x D345 x H360mm
Capacidade <i>Capacity</i>	9Lts
Potência <i>Power</i>	400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	4,5Kg



- Tampa com dobradiça
- Hinged lid



- Modelo SP DELUXE 9L SS totalmente em aço inox
- Model SP DELUXE 9L SS entirely in stainless steel



- Controlador de temperatura
- Temperature control



- Modelo SP 9L com exterior chapa aço pintada e interior em aço inox
- Model SP9L with stainless steel inner and steel plate painted exterior

- Solução ideal para cozinhar arroz de forma fácil e rápida
- A adição ideal para qualquer cozinha
- Permite cozinhar a vapor vegetais, carne e peixe, bem como manter alimentos quentes
- Exterior em aço inox e interior com revestimento anti aderente
- Inclui 1 copo medidor, uma colher de arroz e uma para misturar

- Ideal solution on to cook rice in easy and fast way
- The ideal addition to any kitchen
- Allows steaming vegetables, meat and fish, as well keeping food warm
- Stainless steel exterior and interior with non-stick coating
- Including 1 measuring beaker, 1 rice spoon and a stirring spoon



RC 1,8L | C09050602_000



Dimensão <i>Size</i>	W290 x D262 x H293mm
Capacidade <i>Capacity</i>	1,8 Lts
Produção arroz <i>Production rice</i>	2 - 10 Porções Portions
Potência <i>Power</i>	700W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	2,7Kg

RC 8L | C09050603



Dimensão <i>Size</i>	W385 x D480 x H345mm
Capacidade <i>Capacity</i>	8 Lts
Produção arroz <i>Production rice</i>	25 - 40 Porções Portions
Potência <i>Power</i>	1950W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	10Kg

RC 12L | C18010060



Dimensão <i>Size</i>	W560 x D465 x H400mm
Capacidade <i>Capacity</i>	12 Lts
Produção arroz <i>Production rice</i>	40 - 60 Porções Portions
Potência <i>Power</i>	2850W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	15,7Kg

Aquecedor de Pratos Plate Warmer

- Permitem ao utilizador aquecer os pratos antes do serviço ao cliente
 - Construção em aço inox
 - Temperatura regulável
- Modelos APM:**
- Prateleira ajustável
 - Interruptor on/off
- Modelos Bartscher**
- Pratos com diâmetros entre os 300 e os 320mm

- Allow the user to warm the dishes before serving the costumers
 - Stainless steel construction
 - Adjustable temperature
- Models APM:*
- Adjustable shelf
 - On/off switch
- Bartscher Models:*
- Plates with diameters between 300 and 320mm

APM 30 Pratos | 701037_000



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D460 x H570mm
Capacidade <small>Capacity</small>	30 Pratos Plates
Prateleiras <small>Shelves</small>	2
Temperatura <small>Temperature</small>	30°C / 80°C
Potência <small>Power</small>	400W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	18,1Kg

APM 60 Pratos | 701037_001



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D460 x H860mm
Capacidade <small>Capacity</small>	60 Pratos Plates
Prateleiras <small>Shelves</small>	3
Temperatura <small>Temperature</small>	30°C / 80°C
Potência <small>Power</small>	750W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	25,5Kg

APM 120 Pratos | 701037_002



Dimensão <small>Size</small>	W780 x D460 x H860mm
Capacidade <small>Capacity</small>	120 Pratos Plates
Prateleiras <small>Shelves</small>	3
Temperatura <small>Temperature</small>	30°C / 80°C
Potência <small>Power</small>	1500W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	42Kg

AP 30-40 SS | C12002012



Dimensão <i>Size</i>	W465 x D465 x H565mm
Capacidade <i>Capacity</i>	30-40 Pratos Plates máx. ø320mm
Temperatura <i>Temperature</i>	30°C-80°C
Potência <i>Power</i>	600W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	22,4Kg

AP 2x50 P | 704017_001



Dimensão <i>Size</i>	W435 x D820 x H1025mm
Capacidade <i>Capacity</i>	2 x 50 Pratos Plates máx. ø300mm
Temperatura <i>Temperature</i>	30°C-110°C
Potência <i>Power</i>	2000W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	54Kg

Modelos Models APM:



- Botão On/Off
- On/Off switch



- Temperatura ajustável
- Adjustable temperature



- Construção em aço inox
- Stainless Steel construction



- Prateleiras ajustáveis
- Adjustable shelf

Modelos Models Bartscher:



- Porta rotativa
- Rotating door



- Altura interior
Superior 225mm
Inferior 215mm
- Inside height
Top 225mm
Bottom 215mm



- 2 tampas
- 2 lids



- 4 rodas giratórias (2 c/ travão)
- 4 Swivel casters (2 with brake)

Buffets

Buffet

SAYL



- Projectada para atender à necessidade de apresentação e conservação alimentar a ótimas temperaturas, para grandes refeições, buffets e self-services
- Linha moderna e limpa, facilitando a integração em qualquer tipo de espaço e ambiente
- Disponível modelo de placa fria, neutra quente e banho maria
- Interior dos Buffets com prateleiras para stock
- Termostato digital excepto no modelo neutro
- 4 Rodas (2 com travão)

- Designed to meet the need for food preparation and conservation in a good temperatures, to large scale meals, buffets and self-services areas
- Modern and clean design, easelly adaptation to every kind of places and ambiances
- Available in cold plate, neutral, hot and bain marie
- Buffet inner part with shelves for stocking
- Digital thermostat except for neutral model
- 4 Castors (2 with brake)

BUBA | C20000051



Tipo <small>Type</small>	Banho Maria
Dimensão <small>Size</small>	W1300 x D700 x H1400mm
Capacidade <small>Capacity</small>	3 x GN 1/1 - 65mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+80°C
Potência <small>Power</small>	1200W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	85Kg

BUSA | C20000050



Tipo <small>Type</small>	Placa Quente
Dimensão <small>Size</small>	W1300 x D700 x H1400mm
Temperatura <small>Temperature</small>	+60°C
Potência <small>Power</small>	1200W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	85Kg

BUNA | C20000049



Tipo <small>Type</small>	Neutra
Dimensão <small>Size</small>	W1300 x D700 x H1400mm
Potência <small>Power</small>	40W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	80Kg

BUF15A | C20000048



Tipo Type Placa Fria
Dimensão Size W1300 x D700 x H1400mm
Temperatura Temperature +4°C/+8°C
Potência Power 270W
Tensão | Freq. Tension | Freq. 230V/50Hz
Gás Gas R600a
Peso Weight 90Kg

BUF65A | C20000047



Tipo Type Placa Fria
Dimensão Size W1300 x D700 x H1400mm
Capacidade Capacity 3 x GN 1/1 - 65mm
Temperatura Temperature +4°C/+8°C
Potência Power 270W
Tensão | Freq. Tension | Freq. 230V/50Hz
Gás Gas R600a
Peso Weight 90Kg

Descrição
Description

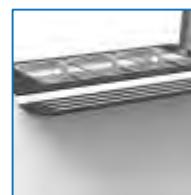
Rodapé Iluminado
Illuminated Base

Plano deslizante
Tray slide support

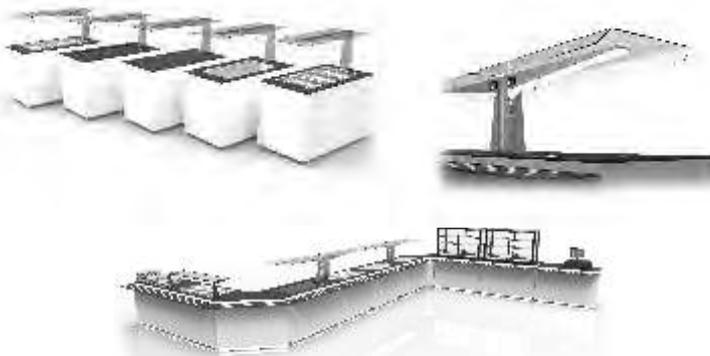
Para Modelos
For Models

Todos os modelos
All models

Todos os modelos
All models



- Plano deslizante
- Tray slide support



Buffet Quente

Hot Buffet

- Expositor buffet para apresentação de alimentos quentes, versátil e adaptável a qualquer espaço de eventos e serviço self-service
- Estrutura em Madeira
- Tela superior em vidro temperado com iluminação
- Tampo de trabalho em Granito Rosa Porrino
- Cuba em aço inox
- 4 Rodas giratórias: (2 c/ travão)

- Buffet display for hot food presentation, versatile and adaptable to any event space and self-service service
- Wood Structure
- Tempered glass top screen with lighting
- Worktop in Porrino Pink Granite
- Stainless steel bowl
- 4 swiveling wheels: (2 with favão)

GBH 3 x GN1/1 | C10010001

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <small>Size</small>	W1200 x D880 x H1370mm
Capacidade <small>Capacity</small>	3 x GN 1/1 - 150mm
Temperatura <small>Temperature</small>	30°C a 90°C
Potência <small>Power</small>	2000W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	112Kg

GBH 4 x GN1/1 | C10010002

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <small>Size</small>	W1490 x D880 x H1370mm
Capacidade <small>Capacity</small>	4 x GN 1/1 - 150mm
Temperatura <small>Temperature</small>	30°C a 90°C
Potência <small>Power</small>	3000W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	136Kg

GBH 6 x GN1/1 | C10010002_000

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <small>Size</small>	W2150 x D880 x H1370mm
Capacidade <small>Capacity</small>	6 x GN 1/1 - 150mm
Temperatura <small>Temperature</small>	30°C a 90°C
Potência <small>Power</small>	4000W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	184Kg

- Expositor buffet para apresentação de alimentos frescos, versátil e adaptável a qualquer espaço de eventos e serviço self-service
- Estrutura em Madeira
- Tela superior em vidro temperado com iluminação
- Tampo de trabalho em Granito Rosa Porrino
- Cuba em aço inox
- 4 Rodas giratórias: (2 c/ travão)

- Buffet display for cold food presentation, versatile and adaptable to any event space and self-service service
- Wood Structure
- Tempered glass top screen with lighting
- Worktop in Porrino Pink Granite
- Stainless steel bowl
- 4 swiveling wheels: (2 with favão)



GBC 3 x GN1/1 | C22005001

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <small>Size</small>	W1200 x D880 x H1370mm
Capacidade <small>Capacity</small>	3 x GN 1/1 - 150mm
Temperatura <small>Temperature</small>	2°C a 10°C
Potência <small>Power</small>	236W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	112Kg

GBC 4 x GN1/1 | C22005002

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <small>Size</small>	W1490 x D880 x H1370mm
Capacidade <small>Capacity</small>	4 x GN 1/1 - 150mm
Temperatura <small>Temperature</small>	2°C a 10°C
Potência <small>Power</small>	507W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	152Kg

GBC 6 x GN1/1 | C22005003

*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



Dimensão <small>Size</small>	W2150 x D880 x H1370mm
Capacidade <small>Capacity</small>	6 x GN 1/1 - 150mm
Temperatura <small>Temperature</small>	2°C a 10°C
Potência <small>Power</small>	507W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	197Kg

PIZZA

PIZZA

Batedeiras

Planetary Mixers



- **Cuba em Aço Inoxidável**
 - **Base e Corpo em Metal Cromado**
 - **Três Acessórios Incluídos: Gancho, Espátula e Batedeira**
 - **10 Níveis de Velocidade:**
 - de 1 a 3 (Lenta) Amassar com o Gancho
 - de 4 a 7 (Média) Misturar com Espátula
 - de 8 a 10 (Rápida) Emulsionar com Batedeira
- *Rigid Chromed Metal Body*
 - *Stainless Steel Bowl*
 - *Three Included Tools: Hook, Spatula, Whisk*
 - *10 Speed Levels:*
 - from 1 to 3 (Slow) Dough-hook Kneading*
 - from 4 to 7 (Medium) Beater Mixing*
 - from 8 to 10 (Fast) Whisk Emulsifying*

B5 | C10040008



Dimensão <i>Size</i>	W350 x D230 x H400mm
Capacidade <i>Capacity</i>	5L
Farinha <i>Flour</i>	0,5-0,8Kg
Peso <i>Weight</i>	20,8Kg
Velocidade <i>Speed</i>	1080 rpm
Potência <i>Power</i>	300W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V-50Hz

B7 | C09040753



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D250 x H410mm
Capacidade <i>Capacity</i>	7L
Farinha <i>Flour</i>	0,5-0,8Kg
Velocidade <i>Speed</i>	1080 rpm
Potência <i>Power</i>	325W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V-50Hz
Peso <i>Weight</i>	22Kg



- Base e Corpo em metal cromado
- Rigid chromed metal body



- Cuba em aço inox
- Stainless steel bowl



- 10 níveis de velocidade
- 10 speed levels



- Batedeira, Espátula e Gancho
- Whisk, Spatula and Hook

Batedeiras Planetary Mixers

- 3 velocidades
- Motor ventilado
- Caixa de engrenagens em aço
- Estrutura em aço de grande espessura
- Protecção da cuba em fio de metal
- Cuba em aço inox, facilmente removível
- Dispositivo de segurança para a protecção e cuba
- 3 Acessórios de Fácil Substituição: Gancho e Espátula e Batedeira
- Equipamento trifásico fornecido sem ficha

- 3 speed levels
- Ventilated motor
- Gear box Steel
- Body made of large thickness coated steel
- Bowl protection made of metal wire
- Easy to remove, stainless steel bowl
- Safety microswitches for the lid and the bowl
- Three Easy to Remove Metal Tools: Spatula, hook and whisk
- Triphasic equipment supplied without plug



B10 | C09040759



Dimensão <i>Size</i>	W470 x D450 x H600mm
Capacidade <i>Capacity</i>	10L
Farinha <i>Flour</i>	2,5Kg
Peso <i>Weight</i>	58Kg
Velocidade <i>Speed</i>	148/244/480 rpm
Potência <i>Power</i>	600W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V-50Hz

B20 | C09040760



Dimensão <i>Size</i>	W540 x D490 x H780mm
Capacidade <i>Capacity</i>	20L
Farinha <i>Flour</i>	5Kg
Velocidade <i>Speed</i>	197/317/462rpm
Potência <i>Power</i>	1100W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V-50Hz
Peso <i>Weight</i>	83Kg

B30 | C10040012_000



Dimensão <i>Size</i>	W550 x D520 x H890mm
Capacidade <i>Capacity</i>	30L
Farinha <i>Flour</i>	7Kg
Velocidade <i>Speed</i>	197/317/462rpm
Potência <i>Power</i>	1500W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V-50Hz
Peso <i>Weight</i>	88Kg

Amassadeiras Topo Fixo

Spiral Mixer



- Equipamento ideal para elaborar massas para pizzarias, pastelarias e padarias
- A forma da espiral permite obter massas perfeitas em poucos minutos
- Versões de 1 e 2 velocidades
- Corrente trifásica ou monofásica
- Stop de emergência activado ao levantar a grelha de protecção

- Ideal Equipment for working doughs for pizzerias, pastries and bakeries
- The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough
- Available with 1 and 2 speed
- Monophase or triphase current
- Emergency stop activated by lifting the protection grid

GH 20M MO | C22006007

 *Modelo com 1 velocidade | Model with 1 speed



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D630 x H670mm
Cuba <i>Bowl</i>	ø360xH210mm
Capacidade <i>Capacity</i>	21L 17Kg
Velocidade <i>Speed</i>	85 rpm
Potência <i>Power</i>	750W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	69Kg

GH 30 MO | C22006008

 *Modelo com 1 velocidade | Model with 1 speed



Dimensão <i>Size</i>	W440 x D680 x H750mm
Cuba <i>Bowl</i>	ø400xH260mm
Capacidade <i>Capacity</i>	32L 25Kg
Velocidade <i>Speed</i>	92rpm
Potência <i>Power</i>	1100W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V
Peso <i>Weight</i>	95Kg

GH 30 TR 2V | C22006009

 *Modelo com 2 velocidades | Model with 2 speeds
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied whitout plug



Dimensão <i>Size</i>	W440 x D680 x H750mm
Cuba <i>Bowl</i>	ø400xH260mm
Capacidade <i>Capacity</i>	32L 25Kg
Velocidade <i>Speed</i>	92/184rpm
Potência <i>Power</i>	1250/1800W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V
Peso <i>Weight</i>	97,5Kg

GH 40 TR 2V | C22006010

*Modelo com 2 velocidades | *Model with 2 speeds*
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied whitout plug*



Dimensão
Size W495 x D800 x H770mm
Cuba
Bowl ø450xH260mm
Capacidade
Capacity 41L | 36Kg
Velocidade
Speed 92/184rpm
Potência
Power 1250/1800W
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V
Peso
Weight 107Kg

GH 50 TR 2V | C22006011

*Modelo com 2 velocidades | *Model with 2 speeds*
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied whitout plug*



Dimensão
Size W495 x D800 x H770mm
Cuba
Bowl ø450xH300mm
Capacidade
Capacity 48L | 43Kg
Velocidade
Speed 92/184rpm
Potência
Power 1500/2200W
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V
Peso
Weight 110,5Kg



- Construção em aço pintado branco
- White painted steel construction



- Temporizador
- Timer



- Interruptor on/off
- On/off switch



- Cuba, espiral e divisor de massa em aço inox
- Bowl, spiral and dough breaker in stainless steel



- Rodas de série
- Wheels included

Amassadeiras Topo Elevatório

Spiral Mixer



- Ideal para o fabrico de diferentes tipos de massa com elevada cadência ou com tempos de repouso demorados
- A cuba extraível facilita o transporte de massas e utilização de várias cubas
- A forma da espiral permite obter massas perfeitas em poucos minutos
- Versões de 1 e 2 velocidades
- Corrente trifásica ou monofásica
- Stop de emergência activado ao levantar a grelha de protecção

- Ideal for the manufacture of different types of dough in high cadence, or with long resting times
- Removable bowl facilitates transport of pasta and use of various vats
- The particular shape of the spiral allows you in few minutes to get a perfectly mixed dough
- Available with 1 and 2 speed
- Monophase or triphase current
- Emergency stop activated by lifting the protection grid

GHR 20M MO | C22006012

 *Modelo com 1 velocidade | Model with 1 speed



Dimensão <small>Size</small>	W390 x D670 x H670mm
Cuba <small>Bowl</small>	ø360xH210mm
Capacidade <small>Capacity</small>	21L 17Kg
Velocidade <small>Speed</small>	85 rpm
Potência <small>Power</small>	750W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V
Peso <small>Weight</small>	80Kg

GHR 30 MO | C22006013

 *Modelo com 1 velocidade | Model with 1 speed



Dimensão <small>Size</small>	W470 x D740 x H750mm
Cuba <small>Bowl</small>	ø400xH260mm
Capacidade <small>Capacity</small>	32L 25Kg
Velocidade <small>Speed</small>	92rpm
Potência <small>Power</small>	1100W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V
Peso <small>Weight</small>	99Kg

GHR 30 TR 2V | C22006014

 *Modelo com 2 velocidades | Model with 2 speeds
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied whitout plug



Dimensão <small>Size</small>	W470 x D740 x H750mm
Cuba <small>Bowl</small>	ø400xH260mm
Capacidade <small>Capacity</small>	32L 25Kg
Velocidade <small>Speed</small>	92/184rpm
Potência <small>Power</small>	1250/1800W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V
Peso <small>Weight</small>	99Kg

GHR 40 TR 2V | C22006015

 *Modelo com 2 velocidades | *Model with 2 speeds*
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied whitout plug*



Dimensão
Size W480 x D810 x H770mm
Cuba
Bowl ø450xH260mm
Capacidade
Capacity 41L | 36Kg
Peso
Weight 114Kg
Velocidade
Speed 92/184rpm
Potência
Power 1250/1800W
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V

GHR 50 TR 2V | C22006016

 *Modelo com 2 velocidades | *Model with 2 speeds*
*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied whitout plug*



Dimensão
Size W480 x D810 x H770mm
Cuba
Bowl ø450xH300mm
Capacidade
Capacity 48L | 43Kg
Velocidade
Speed 92/184rpm
Potência
Power 1500/2200W
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 400V
Peso
Weight 136Kg



- Topo elevatório
- *Lifting head*



- Temporizador
- *Timer*



- Interruptor on/off
- *On/off switch*



- Rodas de série
- *Wheels included*



- Cuba extraível por sistema de aperto rápido
- *Extractable bowl with smart screw-unscrew system*

Fornos de Pizza

Pizza Ovens

SMALL

- Máx. 1 pizza ø330mm por câmara
- Temperatura máx. 350°C
- 2 Termostatos
- Porta com vidro para ir verificando processo de cozedura

SMALL

- Max. 1 pizza ø330mm each chamber
- Max. temperature 350°C
- 2 Thermostat
- Door with glass to check the cooking process

KUBE EVO

- Ideal para pequenos espaços sem possibilidade de colocar extração
- Máx. 2 pizzas ø300mm por câmara
- Com extrator incluído com filtro de carvão ativo
- Temperatura máx. 400°C

KUBE EVO

- Ideal for small spaces without the possibility of placing extraction
- Max. 2 pizzas ø300mm each chamber
- With extractor included with active carbon filter
- Max. temperature 400°C

SMALL G | C22006005



Dimensão exterior

Outside Size

W550 x D430 x H255mm

Câmaras

Chamber

1 x W410x D360 x H110mm

Capacidade

Capacity

1 pizza ø330mm

Peso

Weight

17Kg

Potência

Power

1600W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V

SMALL G2 | C22006006



Dimensão exterior

Outside Size

W550 x D430 x H435mm

Câmaras

Chamber

2 x W410x D360 x H110mm

Capacidade

Capacity

1 + 1 pizza ø330mm

Potência

Power

3200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V

Peso

Weight

30Kg

KUBE EVO | C22006003



Dimensão exterior

Outside Size

W740 x D715 x H550mm

Câmaras

Chamber

1 x W610x D520 x H110mm

Capacidade

Capacity

2 pizza ø300mm

Peso

Weight

59Kg

Potência

Power

3200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V

KUBE 2 EVO PLUS | C22006004



*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied whitout plug



Dimensão exterior

Outside Size

W740 x D715 x H740mm

Câmaras

Chamber

2 x W610x D520 x H110mm

Capacidade

Capacity

2 + 2 pizza ø300mm

Peso

Weight

79Kg

Potência

Power

6400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V

- Linha Básica de fornos profissionais
 - Capacidade De 1 a 4 tabuleiros 600x400mm
 - De 4 a 12 pizzas ø330mm
 - Iluminação interna
 - 2 ou 4 resistências
 - Corrente trifásica ou monofásica
 - Temperatura máx. 400°C
- Basic line of professional ovens
 - Capacity to 1 to 4 trays 600x400mm
 - From 4 to 12 pizza ø330mm
 - Internal light
 - 2 or 4 heating elements
 - Monophase or triphase current
 - Max. temperature 400°C



START 4 | 706018_102



- Dimensão exterior**
Outside Size W930 x D810 x H400mm
- Câmaras**
Chamber 1 x W660x D660 x H140mm
- Capacidade**
Capacity 1 tabuleiro tray / 4 pizzas ø330mm
- Potência**
Power 5000W
- Tensão | Freq.**
Tension | Freq. 230/400V
- Peso**
Weight 62Kg

START 44 | 706018_103



- Dimensão exterior**
Outside Size W930 x D810 x H710mm
- Câmaras**
Chamber 2 x W660x D660 x H140mm
- Capacidade**
Capacity 2 tabuleiros trays / 4 + 4 pizzas ø330mm
- Potência**
Power 10000W
- Tensão | Freq.**
Tension | Freq. 230/400V
- Peso**
Weight 101Kg

START 6 | 706018_104



- Dimensão exterior**
Outside Size W930 x D1140 x H400mm
- Câmaras**
Chamber 1 x W660x D990 x H140mm
- Capacidade**
Capacity 2 tabuleiros trays / 6 pizzas ø330mm
- Potência**
Power 7200W
- Tensão | Freq.**
Tension | Freq. 230/400V
- Peso**
Weight 116Kg

START 66 | 706018_105



- Dimensão exterior**
Outside Size W930 x D1140 x H710mm
- Câmaras**
Chamber 2 x W660x D990 x H140mm
- Capacidade**
Capacity 4 tabuleiros trays / 6 + 6 pizzas ø330mm
- Potência**
Power 14400W
- Tensão | Freq.**
Tension | Freq. 230/400V
- Peso**
Weight 135Kg

Fornos de Pizza

Pizza Ovens



- Forno profissional ideal para cozedura de pizza
- Modelos mecânicos e digitais
- Capacidade para 2 a 8 tabuleiros 600x400mm
- De 4 a 12 pizzas ø400mm
- Resistências do tecto e da plataforma controladas separadamente
- Temperatura 50/450°C nos modelos digitais e 50/400°C nos modelos analógicos
- Válvula de regulação de humidade

- Professional oven, very suitable to bake pizza
- Digital and mechanical versions
- Capacity to 2 to 8 trays 600x400mm
- From 4 to 12 pizza ø400mm
- Base and top heating elements activated by separate switches
- Temperature 50/450°C in digital version and 50/400°C in analogic version
- Humidity regulation valve

TR 4 | C20006002

 *Modelo compatível com Câmara de Fermentação TR HIGH 4-44-4H e TR LOW 4-4-4/H | Can be associated with Proving Chambers TR HIGH 4-44-4H and TR LOW 4-4-4/H
 **Modelo Digital | Digital Version



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D985 x H410mm

Câmaras

Chamber

1 x W830x D840 x H180mm

Capacidade

Capacity

2 tabuleiros trays / 4 pizzas ø400mm

Potência

Power

6900W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

95Kg

TR 44 | C20006003

 *Modelo compatível com Câmara de Fermentação TR HIGH 4-44-4H e TR LOW 4-4-4/H | Can be associated with Proving Chambers TR HIGH 4-44-4H and TR LOW 4-4-4/H
 **Modelo Analógico | Analogic Version



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D985 x H750mm

Câmaras

Chamber

2 x W830x D840 x H180mm

Capacidade

Capacity

2 + 2 tabuleiros trays / 4 + 4 pizzas ø400mm

Potência

Power

13800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

163Kg

TR 6 | C20006004

 *Modelo compatível com Câmara de Fermentação TR HIGH 6-66-6H e TR LOW 6-6-6/H | Can be associated with Proving Chambers TR HIGH 6-66-6H and TR LOW 6-6-6/H
 **Modelo Digital | Digital Version



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D1400 x H410mm

Câmaras

Chamber

1 x W830x D1240 x H180mm

Capacidade

Capacity

4 tabuleiros trays / 6 pizzas ø400mm

Potência

Power

10200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

129Kg

TR 66 | C20006005

 *Modelo compatível com Câmara de Fermentação TR HIGH 6-66-6H e TR LOW 6-6-6/H | Can be associated with Proving Chambers TR HIGH 6-66-6H and TR LOW 6-6-6/H
 **Modelo Analógico | Analogic Version



Dimensão exterior

Outside Size

W1130 x D1400 x H750mm

Câmaras

Chamber

2 x W830x D1240 x H180mm

Capacidade

Capacity

4 + 4 tabuleiros trays / 6 + 6 pizzas ø400mm

Potência

Power

20400W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

225Kg

TR HIGH 4-4-4H | C20006006



Dimensão exterior *Outside Size* **W1130 x D1020 x H850(+140)mm**
Capacidade *Capacity* **14 tabuleiros trays 600x400mm**
Espaço entre guias *Space between trays* **80mm**
Temperatura *Temperature* **0/70°C**
Potência *Power* **1600W**
Tensão | Freq. *Tension | Freq.* **230V/50-60Hz**
Peso *Weight* **80Kg**

TR LOW 4-4-4/H | C20006007



Dimensão exterior *Outside Size* **W1130 x D1020 x H520(+140)mm**
Capacidade *Capacity* **8 tabuleiros trays 600x400mm**
Espaço entre guias *Space between trays* **80mm**
Temperatura *Temperature* **0/70°C**
Potência *Power* **1600W**
Tensão | Freq. *Tension | Freq.* **230V/50-60Hz**
Peso *Weight* **69Kg**

TR HIGH 6-6-6H | C20006008



Dimensão exterior *Outside Size* **W1130 x D1430 x H850(+140)mm**
Capacidade *Capacity* **21 tabuleiros trays 600x400mm**
Espaço entre guias *Space between trays* **80mm**
Temperatura *Temperature* **0/70°C**
Potência *Power* **1600W**
Tensão | Freq. *Tension | Freq.* **230V/50-60Hz**
Peso *Weight* **87Kg**

TR LOW 6-6-6/H | C20006009



Dimensão exterior *Outside Size* **W1130 x D1430 x H520(+140)mm**
Capacidade *Capacity* **12 tabuleiros trays 600x400mm**
Espaço entre guias *Space between trays* **80mm**
Temperatura *Temperature* **0/70°C**
Potência *Power* **1600W**
Tensão | Freq. *Tension | Freq.* **230V/50-60Hz**
Peso *Weight* **76Kg**

Fornos de Pizza a Gás

Pizza Gas Oven



- Aço inoxidável e chapa pintada
- Superfície de cozedura em pedra refractária
- Isolamento em lã de rocha evaporada
- Saída de vapores no centro da câmara
- Iluminação interior
- Queimadores sob pedra refractária
- Temperatura 450°C
- Capacidade para tabuleiros 600x400mm

- Stainless steel and coated metal sheet
- Firestone cook top
- Evaporated mineral wool isolation
- Vapors exhaust at the center of backing chamber
- Interior lighting
- Burners placed under the stone
- Temperatura 450°C
- Capacity to trays 600x400mm

RG 4 | 706018_106

**Dimensão exterior**

Outside Size

W1000 x D840 x H475mm

Câmaras

Chamber

1 x W620x D620 x H155mm

Capacidade

Capacity

1 tabuleiro tray / 4 pizzas ø360mm

Queimadores

Burners

4

Potência

Power

13200W

Peso

Weight

104Kg

RG 6 | 706018_107

**Dimensão exterior**

Outside Size

W1000 x D1140 x H475mm

Câmaras

Chamber

1 x W620x D920 x H155mm

Capacidade

Capacity

2 tabuleiros trays / 6 pizzas ø360mm

Queimadores

Burners

4

Potência

Power

21000W

Peso

Weight

120Kg

RG 9 | 706018_108

**Dimensão exterior**

Outside Size

W1300 x D1140 x H475mm

Câmaras

Chamber

1 x W920x D920 x H155mm

Capacidade

Capacity

2 tabuleiros trays / 9 pizzas ø360mm

Queimadores

Burners

6

Potência

Power

27000W

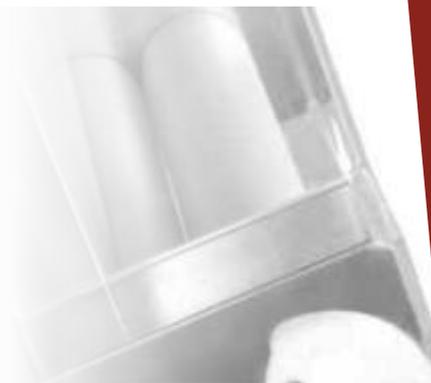
Peso

Weight

163Kg

- Estrutura em aço inoxidável
 - Motor elétrico com ventilador para arrefecimento, permitindo longos períodos de funcionamento
 - Regulador de espessura de massa entre 0,5 e 4mm
- FORM**
- Fácil de usar, forma mais precisa de fazer bases de pizza com 330 e 450mm

- Stainless steel structure
 - Electric motor equipped with cooling fan for long working term
 - Dough thickness regulation 0,5 to 4mm
- FORM**
- Easy to use, more accurate way of making 330 and 450mm pizza bases



SPR 30 | C14010180



Dimensão

Size

W440 x D365 x H640mm

Peso Massa

Dough weight

80/210gr

Diâmetro da Pizza

Pizza diameter

Ø140/300mm

Potência

Power

370W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

27Kg

SPR 40 | C14010181



Dimensão

Size

W550 x D365 x H750mm

Peso Massa

Dough weight

210/700gr

Diâmetro da Pizza

Pizza diameter

Ø260/400mm

Potência

Power

370W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

34Kg

FORM RI 33L | C22006000



Dimensão

Size

W470 x 590 x 830mm

Peso Massa

Dough weight

130/250gr

Diâmetro da Pizza

Pizza diameter

Ø330mm

Potência

Power

4750W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

Weight

96Kg

FORM RI 45L | C22006001



Dimensão

Size

W630 x D670 x H890mm

Peso Massa

Dough weight

250/500gr

Diâmetro da Pizza

Pizza diameter

Ø450mm

Potência

Power

6100W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

400V/50Hz

Peso

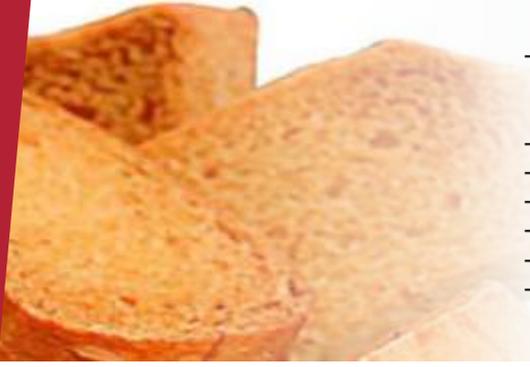
Weight

127Kg

BAR | CAFETARIA
BAR EQUIPMENT

Torradeiras

Toasters



- Indispensáveis no serviço de pequeno almoço em hotéis, refeitórios, cafetarias, escritórios e buffets
- Construção em aço inox
- Interruptores de potência
- Grelhas de protecção das resistências
- Grelha amovível com pega
- Tabuleiro aparador de migalhas
- Temporizador

- Indispensable in the breakfast service in hotels, coffees, offices and buffets
- Stainless steel construction
- Power switches
- Heating elements safeguards
- Removable grid with handle
- Stainless steel tray
- Timer

TM 1 | Simples | 719005_002



Dimensão <i>Size</i>	W532 x D270 x H280mm
Capacidade <i>Capacity</i>	6 Fatias Slices
Peso <i>Weight</i>	7,7Kg
Potência <i>Power</i>	2400W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz

TM 2 | Dupla | 719005_003



Dimensão <i>Size</i>	W532 x D270 x H370mm
Capacidade <i>Capacity</i>	2 x 6 Fatias Slices
Peso <i>Weight</i>	9,4Kg
Potência <i>Power</i>	3600W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz



- Construção em aço inox
- Stainless steel construction



- Grelhas de protecção das resistências
- Heating elements safeguard



- Interruptores on/off independentes
- Independent on / off switches



- Temporizador
- Timer

- Linha adaptada a hotéis
- Construção em aço inox
- Temperatura e velocidade da banda de transporte reguláveis
- Permite torrar e tostar sandwich
- Tempo de aquecimento 15-20 min
- Funções: Calor superior/inferior, Calor superior e Standby
- Gaveta recolha e migalhas

- Line suitable for Hotels
- Stainless steel construction
- Adjustable temperature and speed of the conveyor belt
- Designed for bread roll, sandwich toast and toast
- Heat-up time 15-20 min
- Functions: Upper/lower heat, Upper heat and Standby
- Crump tray



Tunel Mini | 719005_001



Dimensão <i>Size</i>	W285 x D420 x H390mm
Produção <i>Production</i>	75 Fatias/h Slices/h
Potência <i>Power</i>	1340W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	13,5Kg

Tunel | C09050104



Dimensão <i>Size</i>	W370 x D420 x H390mm
Produção <i>Production</i>	150 Fatias/h Slices/h
Potência <i>Power</i>	2240W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	16,1Kg



- Corpo em aço inox
- Stainless Steel body



- Bandeja recolha de torradas
- Toast collection tray



- Gaveta recolha e migalhas
- Crumb tray



- Temperatura e velocidade da banda de transporte reguláveis
- Adjustable temperature and speed of the conveyor belt

Grelhadores de Contacto Contact Grill



- Grelhadores de construção em aço inox
- Controlo de temperatura
- Temperatura regulável 50°C a 300°C
- Bandeja para recolha de gorduras
- Modelos 1800, 3600 e Panini com chapas para grelhar em ferro fundido, esmaltado e incluem 1 escova de limpeza

- Devices made of stainless steel
- Temperature control
- Temperature range: 50 °C to 300 °C
- Grease collection tank
- Models 1800, 3600 and Panini with grill plates in cast iron, enamelled and included a cleaning brush

1800 1R | C09050710



Dimensão

Size

W290 x D395 x H210mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed

Grelha

Grid

Superior | Top W214 x D214mm
Inferior | Bottom W220 x D235mm

Potência

Power

1800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

12,7Kg

1800 1GR | C09050712



Dimensão

Size

W290 x D395 x H210mm

Superfície

Surface

Superior nervurada | Top ribbed
Inferior lisa | Smooth bottom

Grelha

Grid

Superior | Top W214 x D214mm
Inferior | Bottom W220 x D235mm

Potência

Power

1800W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

13Kg

3600 2R | C09050707



Dimensão

Size

W570 x D395 x H210mm

Superfície

Surface

Nervurada | Ribbed

Grelha

Grid

Superior | Top 2 X W215 x D215mm
Inferior | Bottom W470 x D230mm

Potência

Power

3600W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

26Kg

3600 2GR | C09050709



Dimensão
Size W570 x D395 x H210mm

Superfície
Surface Superior nervurada | *Top ribbed*
Inferior lisa | *Smooth bottom*

Grelha
Grid Superior | *Top* 2 x W215 x D215mm
Inferior | *Bottom* W470 x D230mm

Potência
Power 3600W

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

Peso
Weight 23,25Kg

Panini 1R | C09050713



Dimensão
Size W410 x D400 x H200mm

Superfície
Surface Nervurada | *Ribbed*

Grelha
Grid Superior | *Top* W335 x D220mm
Inferior | *Bottom* W335 x D230mm

Potência
Power 2200W

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

Peso
Weight 18,7Kg

Panini 1GR | 606024



Dimensão
Size W410 x D400 x H200mm

Superfície
Surface Superior nervurada | *Top ribbed*
Inferior lisa | *Smooth bottom*

Grelha
Grid Superior | *Top* W335 x D220mm
Inferior | *Bottom* W335 x D230mm

Potência
Power 2200W

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

Peso
Weight 18,6Kg

Espremedor de Citrinos

Orange Juicer

- As bebidas representam grande parte das vendas no ramo da hotelaria, sendo o espremedor de citrinos um dos equipamentos utilizados na preparação das mesmas

WDF OJ 150

- Tamanho de laranjas aconselhado $\phi 60 - 80\text{mm}$
- Sistema automático
- Construção em alumínio
- Botão on/off
- Todas as peças são removíveis para limpeza a baixa temperatura

- Beverages represent a large part of sales in the restaurant business, with the citrus juicer being one of the equipments used in their preparation.

WDF OJ 150

- Oranges recommended size $\phi 60 - 80\text{mm}$
- Automatic system
- Aluminum construction
- On/Off button
- All parts are removable for low temperature cleaning

WDF OJ 150 Juicer | 604030



Dimensão

Size

W400 x D300 x H770mm

Produtividade

Productivity

25 laranjas | oranges / min

Potência

Power

200W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

39 | 41Kg



- Dispensador de laranjas
- Orange dispenser



- Sistema espremedor
- Squeezer system



- Tabuleiro Filtro
- Filter tray



- Depósito de resíduos
- Waste deposit



- Tabuleiro apara-pingos
- Drip tray



- Tamanho de laranjas aconselhado $\phi 60 - 80\text{mm}$
- Oranges recommended size $\phi 60 - 90\text{mm}$



- Tampa para sistema espremedor com sistema de segurança (sem a mesma o mecanismo não funciona)
- Cover for juicer system with security system (without it the mechanism does not work)

Juicer Powerfresh

- Orifício de enchimento para frutas inteiras
- Equipamento de alta performance com motor de baixo ruído
- Filtro fino em aço inox

Juicer Powerfresh

- Filling Shaft whole fruits
- High performance equipment with low noise motor
- Fine stainless steel filter

CS 1

- Cone de pressão destacável em aço inox
- Funcionamento automático ao fechar a alavanca
- Recipiente para sumo em aço inox com cone de pressão, tampa anti pingos e passador

CS 1

- Stainless steel detachable pressure cone
- Automatic activation by closing the lever arm
- Stainless steel juice container with pressure cone, anti-splatter cover and sieve

B Juicer Powerfresh | C22007000



Dimensão <i>Size</i>	W260 x D450 x H505mm
Velocidade <i>Speed</i>	3000rpm
Diâmetro Entrada <i>Diameter filling shaft</i>	80mm
Capacidade <i>Capacity</i>	7Lts
Potência <i>Power</i>	700W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	12,9Kg

B CS 1 | C14010198



Dimensão <i>Size</i>	W220 x D330 x H375mm
Potência <i>Power</i>	230W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	8,6Kg

Juicer Powerfresh



- Filtro fino em aço inox
- Fine stainless steel sieve



- Saída pode ser fechada
- Closable spout



- Orifício XXL para frutas e vegetais inteiros
- XXL filling chute for whole fruits and vegetables



- Peças preparadas para máquina de lavar loiça
- Attached parts are dishwasher-suitable

CS 1



- Construção em aço inox
- Stainless steel construction



- Alavanca manual
- Manual lever arm



- Tampa anti pingos e passador
- Anti-splatter cover and sieve



- Funcionamento automático ao fechar a alavanca
- Automatic activation by closing the lever arm

Trituradores de Gelo

Ice Crusher

- Equipamento indispensável para preparação de bebidas e cocktails em bares, bem como para expor peixe e/ou comida fresca em restaurantes
- Modelos NORDKAPP e TRITON permitem triturar gelo em tamanhos diferentes ajustando a lâmina

- An indispensable bar tool for preparing drinks and cocktails and in restaurant for displaying fish or fresh foods
- Models NORKAPP and TRITON allows to crush ice in different sizes by adjusting the blade

MOJTO | C14010004



Dimensão <i>Size</i>	W420 x D175 x H260mm
Peso <i>Weight</i>	4,6 5,3Kg
Velocidade <i>Speed</i>	2800rpm
Potência <i>Power</i>	300W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50Hz

NORDKAPP | C20007002



Dimensão <i>Size</i>	W205 x D285 x H491mm
Peso <i>Weight</i>	5,2 8Kg
Capacidade bandeja <i>Capacity bowl</i>	2Lts
Capacidade copo <i>Capacity jug</i>	3Lts
Velocidade lâmina <i>Blade speed</i>	800rpm
Potência <i>Power</i>	150W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz

TRITON | 8033196330196



Dimensão <i>Size</i>	W465 x D210 x H295mm
Peso <i>Weight</i>	8,5 10Kg
Capacidade bandeja <i>Capacity bowl</i>	2Lts
Espessura máx. gelo <i>Crushed ice max thickness</i>	10mm
Velocidade lâmina <i>Blade speed</i>	1500rpm
Potência <i>Power</i>	350W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz

- Com potente desempenho e de fácil operação, o blender é um equipamento fundamental em qualquer bar
- Facilita a preparação de batidos refrescantes, deliciosos smoothies, frutas e legumes picados, sopas, cocktails, molhos e sobremesas
- Construção em ABS, lâmina em aço inox e copo em policarbonato transparente
- Velocidade ajustável
- Modelo PRO XTRA 2,5L com proteção contra ruídos é apreciado por utilizadores e convidados e permite também picar gelo

- With powerful performance and easy operation, blender is a fundamental equipment in any bar
- Facilitates the preparation of refreshing smoothies, delicious smoothies, chopped fruits and vegetables, soups, cocktails, sauces and desserts
- ABS construction, stainless steel blade and transparent polycarbonate cup
- Adjustable Speed
- Model PRO XTRA 2,5L with noise protection is appreciated by users and guests and also allows to crush ice



B PRO 2,5L | C20007014



Dimensão <small>Size</small>	W225 x D225 x H555mm
Capacidade <small>Capacity</small>	2,5Lts
Velocidade <small>Speed</small>	25000rpm/min
Potência <small>Power</small>	1500W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	220V-240V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	4,45Kg

B PRO XTRA 2,5L | C20007015



Dimensão <small>Size</small>	W240 x D270 x H570mm
Capacidade <small>Capacity</small>	2,5Lts
Velocidade <small>Speed</small>	28000rpm/min
Potência <small>Power</small>	1680W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	220V-240V/50Hz
Peso <small>Weight</small>	9,08Kg

ORIONE 2 T VV | 711028_005



Dimensão <small>Size</small>	W380 x D210 x H508mm
Peso <small>Weight</small>	10 12Kg
Capacidade <small>Capacity</small>	2+2Lts
Velocidade <small>Speed</small>	8000-16000rpm
Potência <small>Power</small>	750+750W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V/50Hz

Grupos Múltiplos

Multiple Group

- Equipamento versátil que une vários equipamentos num só módulo, oferecendo assistência confortável e funcional a qualquer tipo de espaço
- Espremedor de citrinos
- Blender com copo quadrado
- Triturador de gelo

- Versatile equipment that joins several equipment in one module, offers comfortable and functional assistance in any type of space
- Citrus juicers with lever
- Blender with square glass
- Ice crusher

MODULO 2 OQN | C20007003



Dimensão <i>Size</i>	W402 x D283 x H495mm
Peso <i>Weight</i>	10,2 12Kg
Velocidade <i>Speed</i>	800/8000-16000rpm
Potência <i>Power</i>	150/750W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz

MODULO 3 ALOQN | C20007004



Dimensão <i>Size</i>	W602 x D283 x H495mm
Peso <i>Weight</i>	13,7 16Kg
Velocidade <i>Speed</i>	320/8000-16000/800rpm
Potência <i>Power</i>	150/750/150W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz



- Espremedor de citrinos
- Citrus juicers



- Blender com copo
- Blender with square glass



- Corpo em alumínio extrudido e laterais em ABS
- Extruded aluminium machine body and sides in ABS



- Triturador de gelo
- Ice crusher

- Equipamento ideal para a armazenar e servir bebidas frescas em buffets
- Chassis e painéis em aço inox e ABS
- Cuba de policarbonato transparente de qualidade alimentar, tampa dupla para melhor isolamento do produto
- Compressor hermético refrigerado a ar
- Sistema controlado por termostato ajustável
- Sistema de agitação por pás, evitando a oxidação da espuma e da bebida

- Ideal equipment to store and serve cold drinks in buffets
- ABS and stainless steel chassis and panels
- Clear food-grade polycarbonate bowl, double cover for a better insulation of the product
- Air-cooled hermetic compressor
- Adjustable thermostatic system
- Paddle system stirring, avoiding froth and beverage oxidation



MiniCapri 1M | 704016_003



Dimensão <i>Size</i>	W270 x D400 x H600mm
Peso <i>Weight</i>	18Kg
Capacidade <i>Capacity</i>	1 x 5Lts
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50-60Hz

MiniCapri 2M | 704016_004



Dimensão <i>Size</i>	W270 x D400 x H600mm
Peso <i>Weight</i>	21Kg
Capacidade <i>Capacity</i>	2 x 5Lts
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50-60Hz

MiniCapri 3M | 704016_005



Dimensão <i>Size</i>	W560 x D400 x H600mm
Peso <i>Weight</i>	29Kg
Capacidade <i>Capacity</i>	3 x 5Lts
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50-60Hz

Dispensador de Bebidas
Cold Drink Dispenser



Coldream 1M | 704016_006



Dimensão
Size W200 x D430 x H710mm
Peso
Weight 19Kg
Capacidade
Capacity 1 x 12Lts
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220V/50-60Hz

Coldream 2M | 704016_007



Dimensão
Size W400 x D430 x H710mm
Peso
Weight 27Kg
Capacidade
Capacity 2 x 12Lts
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220V/50-60Hz

Coldream 3M | 704016_008



Dimensão
Size W600 x D430 x H710mm
Peso
Weight 38Kg
Capacidade
Capacity 3 x 12Lts
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220V/50-60Hz



- Chassis e painéis em aço inox
- Stainless steel chassis and panels



- Sistema de agitação por pás
- Paddle system stirring



- Cuba de policarbonato e tampa dupla
- Polycarbonate bowl and double cover

- Ideal para preservar, servir e apresentar granizados, permitindo destacar a sua cor e frescura
- Chassis e painéis em aço inox e ABS
- Cuba de policarbonato transparente de qualidade alimentar, tampa dupla para melhor isolamento do produto
- Evaporador cilíndrico completamente em inox AISI 304
- Dispensador de fácil utilização

- Ideal to preserve, serve and present slush drinks allowing to highlight its color and freshness
- ABS and stainless steel chassis and panels
- Clear food-grade polycarbonate bowl, double cover for a better insulation of the product
- Cylindrical evaporator made completely in stainless steel AISI 304
- Dispensing system easy to use



OASIS 1-10 | 712098_101



Dimensão <i>Size</i>	W210 x D530 x H840mm
Peso <i>Weight</i>	32Kg
Capacidade <i>Capacity</i>	1 x 10Lts
Potência <i>Power</i>	530W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50Hz

OASIS 2-10 | 712098_102



Dimensão <i>Size</i>	W400 x D530 x H840mm
Peso <i>Weight</i>	56Kg
Capacidade <i>Capacity</i>	2 x 10Lts
Potência <i>Power</i>	850W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50Hz

OASIS 3-10 | 712098_103



Dimensão <i>Size</i>	W600 x D530 x H840mm
Peso <i>Weight</i>	72Kg
Capacidade <i>Capacity</i>	3 x 10Lts
Potência <i>Power</i>	1100W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V/50Hz

Máquinas de Café

Coffee Machine



- Máquina totalmente automática oferece até 6 especialidades diferentes de café que podem ser programadas individualmente
- KV1 atende aos desafios diários dos ambientes profissionais
- Alto desempenho, durável, eficiente e fácil de usar, é uma máquina profissional real que prova o seu valor na prática de todos os dias
- Ideal para pequenos almoços de hotel
- Software em várias idiomas, incluindo Português

- Fully automatic machine delivers up to 6 different coffee specialities can be programmed individually
- KV1 meeting the daily challenges of professional environments
- High-performance, durable, efficient and user-friendly, is a real professional machine that proves its worth in practice every day
- Ideal for hotel breakfast
- Software in multiple languages, including Portuguese

KV 1 | C20007012



Dimensão <i>Size</i>	W305 x D550 x H580mm
Capacidade Água <i>Water Capacity</i>	1,8L
Capacidade Café <i>Coffee Bean Capacity</i>	1Kg
Grupos <i>Groups</i>	1
Potência <i>Power</i>	2700W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	17,4Kg



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1 - Botão Retroceder | <i>1 - Back button</i> |
| 2 - Botão Menu/OK | <i>2 - Menu/OK button</i> |
| 3 - Botão ESPRESSO | <i>3 - ESPRESSO button</i> |
| 4 - Botão AMERICANO | <i>4 - AMERICANO button</i> |
| 5 - Botão Água Quente | <i>5 - Hot water button</i> |
| 6 - Botão Cima | <i>6 - Botão Up</i> |
| 7 - Botão Baixo | <i>7 - Botão Down</i> |
| 8 - Monitor | <i>8 - Display</i> |
| 9 - Botão CAPPUCCINO | <i>9 - CAPPUCCINO button</i> |
| 10 - Botão COFEE LATTE | <i>10 - COFEE LATTE button</i> |
| 11 - Botão MACCHIATO | <i>11 - MACCHIATO button</i> |



- Recipiente café 1Kg
- Coffee bean container 1Kg



- Máx. saída 40 copos 120ml/h
- Max. output 40 x 120ml cups/h



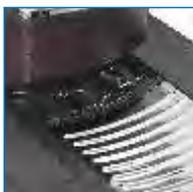
- 6 programas
- 6 programs



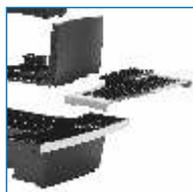
- Mangueira 500mm p/ leite
- Milk hose 500mm



- Tanque de água extraível
- Detachable water tank



- 5 níveis de moagem
- 5 grinding levels



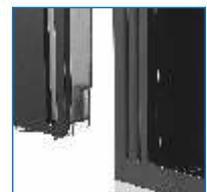
- Container de resíduos capacidade 35 copos
- Residues container capacity 35 cups



- Altura de grupo ajustável 100-160mm
- Height adjustable outlet 100-160mm



- Mangueira c/ controle de fluxo e temperatura
- Hose 500mm with flow and temperature controller



- Ligação de água via tanque ou à rede
- Water connection to water tank or the water mains

- Bebidas quentes e frias são importantes impulsionadores de vendas em gastronomia
- Máquinas de café são indispensáveis para o serviço de lanches, pequenos almoços e grandes refeições tanto em restaurantes, espaços self-service ou escritórios
- Máquina de café Contessa 1000 constituída por aço cromoníquel e um tempo de aquecimento de 7 minutos para 1,8Lts
- Aquecedor de Jarros em aço inox, 2 placas de aquecimento em ferro controladas separadamente

- Hot and cold drinks are important sales drivers in gastronomy
- Coffee machines are indispensable for the service of snacks, breakfasts and large meals both in restaurants, self service spaces or offices
- Coffe machine Contessa 1000 in chromenickel steel and a brewing time 7 minutes for 1,8Lts
- Pot heater made of stainless steel, 2 plates in iron switched separately



Contessa 1000 | C22007001



Dimensão <i>Size</i>	W215 x D385 x H460mm
Capacidade <i>Capacity</i>	1,8 Lts
Potência <i>Power</i>	1500W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	6,5Kg

Aquecedor WP-K200 | C20007011



*Modelo fornecido sem jarros | Equipment supplied without jug



Dimensão <i>Size</i>	W358 x D210 x H70mm
Placa <i>Plate</i>	2 x ø120mm
Potência <i>Power</i>	200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	220V-240V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	1,65Kg

Aquecedor Chávenas TA 720 | C20007009



Dimensão <i>Size</i>	W320 x D345 x H550mm
Zona Aquecimento <i>Heating Zone</i>	W250 x D250 x H175mm
Capacidade <i>Capacity</i>	72 Chávenas Cups
Temperatura <i>Temperature</i>	60°C
Potência <i>Power</i>	140W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	10,7Kg

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>	Capacidade <i>Capacity</i>	Peso <i>Weight</i>
C09060201	Caixa Filtros de Papel* <i>Filter Paper box*</i>	W150 x D150 x H85mm	----	1,8Kg
C09060209	Jarro Vidro Glass Jug	W160 x D200 x H178mm	1,8Lts	0,3Kg
C22007002	Termo Café Pump pot	W170 x D170 x H375mm	3Lts	1,62Kg
C10060452	Estação de Café <i>Coffe Station</i>	W660 x D340 x H145mm	2 x ø190mm	1,8Kg

*Filtros de papel vendidos em caixa de 1000 unidades | Paper filters sold in boxes of 1000 units



- Filtros de Papel
Topo ø250mm | Fundo ø90mm
- Filter Paper
Top ø250mm | Bottom ø90mm



- Jarro Vidro
- Glass Jug



- Termo de Café ø170mm
- Pump pot ø170mm



- 5 compartimentos, 2 espaços ajustáveis em altura e 2 tabuleiros recolha resíduos
- 5 compartments, 2 plastic inserts adjustable in heights and 2 drip trays

Aquecedor de Pacotes de Leite + Chocolateira

Milk Pack Heater + Chocolate Dispenser



- Para cafés, restaurantes, hotéis e cafeterias
- Construção geral em aço inox
- Aquecedor de Leite**
- Depósito em alumínio com capacidade para 2 ou 3 pacotes
- Resistência blindada
- Regulação de temperatura
- Pega em inox para pacotes de leite
- Interruptor on/off
- Dispensador Chocolate**
- Copo em Policarbonato com máx. 100mm
- Torneira de drenagem destacável
- Bandeja coletora c/ nível de enchimento

- For cafes, restaurants, hotels and cafeterias
- Milk Pack Heater*
- Stainless steel construction
- Aluminum tank to 2 or 3 milk carton slots
- Shielded heating elements
- Temperature regulation
- Stainless steel handle for milk pack
- On/off switch
- Chocolate Dispenser*
- Polycarbonate Cup
- Drain cock detachable
- Drip tray with filling level sensor

APLM 2 | C14010209



Dimensão

Size

W195 x D160 x H250mm

Capacidade

Capacity

2 Pacotes | Packs

Peso

Weight

5,8Kg

Potência

Power

650W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

APLM 3 | C14010209_000



Dimensão

Size

W275 x D160 x H250mm

Capacidade

Capacity

3 Pacotes | Packs

Peso

Weight

7,7Kg

Potência

Power

1050W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

B Chocolateira | 701104_001



Dimensão

Size

W280 x D410 x H580mm

Capacidade

Capacity

9,5L

Temperatura

Temperature

0°C - 85°C

Potência

Power

1000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V/50Hz

Peso

Weight

7,5Kg

- Corpo em aço inox
- Temperatura regulável e termostato de segurança
- Cilindro em vidro ø200xH240mm com tampa
- Cesto para salsichas
- Tabuleiro recolha de resíduos
- Modelo HDM - 4S com 4 espetos

- Stainless steel body
- Temperature control and safety thermostat
- Glass cylinder: ø200xH240mm with lid
- Wire mesh basket
- Water collection tray
- Model HDM - 4S with 4 toasting bars



HDM | 709039_000



Dimensão <i>Size</i>	W280 x D280 x H355mm
Temperatura <i>Temperature</i>	30° - 100°C
Potência <i>Power</i>	800W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	5,2Kg

HDM - 4S | C09050206



Dimensão <i>Size</i>	W500 x D285 x H390mm
Temperatura <i>Temperature</i>	40° - 100°C
Potência <i>Power</i>	960W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V/50Hz
Peso <i>Weight</i>	7,6Kg



- Corpo em aço inox
- Stainless Steel body



- Temperatura regulável
- Temperature control



- Cilindro em vidro com tampa e cesto para salsichas
- Glass cylinder with lid and sausage basket



- Modelo HDM - 4S com 4 espetos
- Model HDM - 4S with 4 sticks

Aquecedor de Salsichas

Sausage Warmer



- Elementos essenciais no serviço de pratos cujo ingrediente principal é a salsicha, nomeadamente o Cachorro Quente
- Corpo em aço inox
- Modelos 1KA10 e 2KA20:
- Temperatura regulável: 30°-90°C
- Tabuleiro para salsichas
- Tampa fixa com dobradiças
- Modelo Rotativo:
- Temperatura regulável: 20°-110°C
- 7 cilindros giratórios
- Tabuleiro de recolha de gorduras

- Essential elements in the service of dishes whose main ingredient is sausage, namely the Hot Dog
- Stainless steel body
- Models 1KA10 and 2KA20:
- Adjustable temperature: 30°-90°C
- Sausage tray
- Fixed cover with hinges
- Rotating Model:
- Adjustable temperature: 20 -110°C
- 7 rotating cylinders
- Fat collection tray

1KA10 | C14010186



Dimensão

Size

W270 x D350 x H240mm

Cuba

Basin

1 x W240x D300 x H150mm

Potência

Power

1000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

5,6Kg

2KA 20 | C14010187



Dimensão

Size

W535 x D370 x H240mm

Cuba

Basin

2 x W240x D300 x H150mm

Potência

Power

2000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

10,4Kg

Rotativo 7181 | 709039_001



Dimensão

Size

W600 x D320 x H230mm

Capacidade

Capacity

18 Salsichas | Sausages

N° Cilindros

N° Rollers

7

Potência

Power

590W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

13,3Kg

- Máquinas de crepes e waffles para servir pequenos almoços e lanches em pastelarias, buffets ou até em serviços de catering
- Facilidade de manuseamento oferece serviços rápidos e precisos
- Construção em aço inox
- Chapas fixas em ferro fundido
- Temperatura regulável: 50°-300°C

- Crepe and waffle makers to serve breakfast and snacks in pastry shops, buffets or even catering services
- Ease of handling offers fast and accurate services
- Made of stainless steel
- Cast Iron permanently mounted baking trays
- Temperature range: 50°-300°C



1CP400 | C20007005



Dimensão
Size W450 x D510 x H245mm

Placa
Plate 1 x ø400mm

Potência
Power 3000W

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

Peso
Weight 21Kg

2CP400 | C20007006



Dimensão
Size W860 x D510 x H245mm

Placa
Plate 2 x ø400mm

Potência
Power 6000W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 2 x 230V/50Hz

Peso
Weight 40Kg

1BW160-101 | C20007007



Dimensão
Size W285 x D470 x H245mm

Placa
Plate 1

Dimensão Waffle
Waffle size W160 x D100 x H32mm

Potência
Power 2200W

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

Peso
Weight 21,75Kg

2BW160-101 | C20007008



Dimensão
Size W600 x D470 x H250mm

Placa
Plate 2

Dimensão Waffle
Waffle size 2 x (W160 x D100 x H32mm)

Potência
Power 4400W

Tensão | Freq.
Tension | Freq. 2 x 230V/50Hz

Peso
Weight 44,5Kg

LAVAGEM
WASHING



Uma máquina de lavar louça eficiente deve dar um resultado de lavagem perfeito mesmo quando a sujeira é muito difícil de remover, sempre tendo em consideração o uso correto dos recursos disponíveis: água e energia.

Assim são as nossas máquinas, que garantem uma limpeza potente e um baixo consumo: 4 gamas completas e versáteis de lava-copos, lava-louças de abertura frontal e lava-louças de passagem para profissionais da gastronomia.

An efficient dishwasher must give a perfect washing result even when dirt is very difficult to remove, though always taking into account the correct use of available resources: water and energy.

That's how our machines are, which guarantee powerful cleaning and low consumptions: 4 complete and versatile ranges of glass washers, front-loading dishwashers and passthrough dishwashers for gastronomy professionals.



- As máquinas de lavar loiça da série profissional foram projetadas para serem robustas e de fácil utilização
- Versáteis, fáceis de usar, compactas e eficientes, otimizam consumos de energia e água
- Estrutura em aço inox
- Portas de construção em parede dupla
- Braços de lavagem de aço inox robusto e duradouro
- Bomba de brilhantador de série

- Professional series dishwashers have been designed with robustness and ease of use in mind
- Versatile, user friendly, compact and efficient, while cutting down on consumptions of energy and water
- Stainless steel structure
- Doors in double skin construction
- Wash arms made of long lasting steel
- Rinse aid pump included



E35 | 611420_0032



Dimensão <small>Size</small>	W415 x D465 x H595mm
Altura de Lavagem <small>Height Wash</small>	205mm
Consumo <small>Consumption</small>	2,4Lts/Ciclo
Produtividade <small>Productivity</small>	30 Cestos/h
Tempo Ciclo <small>Cycle Time</small>	120s
Cesto <small>Basket</small>	350x350mm
Potência <small>Power</small>	2770W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	25Kg

E40 | C12007000_003



Dimensão <small>Size</small>	W465 x D510 x H645mm
Altura de Lavagem <small>Height Wash</small>	255mm
Consumo <small>Consumption</small>	2,4Lts/Ciclo
Produtividade <small>Productivity</small>	30 Cestos/h
Tempo Ciclo <small>Cycle Time</small>	120s
Cesto <small>Basket</small>	400x400mm
Potência <small>Power</small>	2970W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	30Kg

E45 | C12007001_003



*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | *Triphasic Equipment supplied without plug*
Opção: Equipamento Monofásico | *Option: Monophasic Equipment*



Dimensão <small>Size</small>	W515 x D550 x H800mm
Altura de Lavagem <small>Height Wash</small>	295mm
Consumo <small>Consumption</small>	2,6Lts/Ciclo
Produtividade <small>Productivity</small>	20 Cestos/h
Tempo Ciclo <small>Cycle Time</small>	180s
Cesto <small>Basket</small>	450x450mm
Potência <small>Power</small>	4900W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	39Kg

Máquinas de Lavar-Loiça

Washing Machines

E50 TR* | 611420_0041

E50 MO** | C12007002_002

 *Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Trifasic equipment supplied without plug
**Equipamento Monofásico | Monophasic Equipment



Dimensão <i>Size</i>	W565 x D610 x H825mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	320mm
Consumo <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
Produtividade <i>Productivity</i>	20 Cestos/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	180s
Cesto <i>Basket</i>	500x500mm
Potência <i>Power</i>	4900W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	230V - 400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	47Kg

NE 1000 | C20008010

 *Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Triphasic Equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W655 x D785 x H1480/1930mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	405mm
Consumo <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
Produtividade <i>Productivity</i>	30/20 Cestos/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	120-180s
Cesto <i>Basket</i>	500x500mm
Potência <i>Power</i>	6520W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	105Kg

NE 1300 | C22008005

 *Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Triphasic Equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W655 x D785 x H1480/1930mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	405mm
Consumo <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
Produtividade <i>Productivity</i>	48/30/20 Cestos/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	75/120/180s
Cesto <i>Basket</i>	500x500mm
Potência <i>Power</i>	7100W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	108Kg



SIANOS
WASHING MACHINES

Máquinas de Lavar-Loiça Parede dupla Double Skin Washing Machines

LAVAGEM
WASHING



- Série Digital que garante um desempenho superior com baixo consumo e fiabilidade absoluta
- Painel de controlo digital com uma gama de opções e 4 ciclos de lavagem que tornam o produto ideal para a restauração profissional.
- Corpo e portas em aço inox e construção em parede dupla reduzindo mais ainda o ruído e a perda de calor
- Braços de lavagem de aço inox robusto e duradouro
- Bomba de abrilhantador de série

- Digital serie guarentees superior performance with low consumption and absolute reliability
- Digital control panel with a range of customer selectable options and 4 wash cycles that make the ideal product for professional catering change program, temperature and frequency of cycles
- Stainless steel body and doors in double skin construction that further reduces noise and heat loss
- Wash arms made of long lasting steel
- Rinse aid pump included

S021 | C22008000



Dimensão <small>Size</small>	W423 x D466 x H589mm
Altura de Lavagem <small>Height Wash</small>	205mm
Consumo <small>Consumption</small>	2,4Lts/Ciclo
Produtividade <small>Productivity</small>	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo <small>Cycle Time</small>	60/120/180/480s
Cesto <small>Basket</small>	350x350mm
Potência <small>Power</small>	2770W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	26Kg

S026 | C22008001



Dimensão <small>Size</small>	W473 x D513 x H639mm
Altura de Lavagem <small>Height Wash</small>	255mm
Consumo <small>Consumption</small>	2,4Lts/Ciclo
Produtividade <small>Productivity</small>	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo <small>Cycle Time</small>	60/120/180/480s
Cesto <small>Basket</small>	400x400mm
Potência <small>Power</small>	2970W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	33Kg

N600 | C22008002



*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Triphasic Equipment supplied without plug
Opção: Equipamento Monofásico | Optional: Monophasic Equipment



Dimensão <small>Size</small>	W532 x D550 x H800mm
Altura de Lavagem <small>Height Wash</small>	295mm
Consumo <small>Consumption</small>	2,6Lts/Ciclo
Produtividade <small>Productivity</small>	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo <small>Cycle Time</small>	60/120/180/480s
Cesto <small>Basket</small>	450x450mm
Potência <small>Power</small>	4900W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	400V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	51Kg

Máquinas de Lavar-Loiça Parede dupla

Double Skin Washing Machines



N700 | C22008003

*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*
Opção: Equipamento Monofásico | *Optional: Monophasic Equipment*



Dimensão <i>Size</i>	W582 x D610 x H822mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	320mm
Consumo <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
Produtividade <i>Productivity</i>	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	60/120/180/480s
Cesto <i>Basket</i>	500x500mm
Potência <i>Power</i>	4900W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	54Kg

N1000 | C22008004

*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | *Triphasic Equipment supplied without plug*



Dimensão <i>Size</i>	W655 x D785 x H1500/1950mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	405mm
Consumo <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
Produtividade <i>Productivity</i>	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	60/120/180/480s
Cesto <i>Basket</i>	500x500mm
Potência <i>Power</i>	6520W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	117Kg



- Construção em aço inox
- Stainless steel construction



- Painel de controlo digital
4 ciclos de lavagem
*- Digital control panel
4 wash cycles*



- Construção em parede dupla
- Double skin construction

- A solução ideal para pastelarias, talhos, restaurantes, hotéis, cantinas e hospitais
- Para limpar panelas, potes, cestas, pratos, bandejas ou recipientes gastronorm
- Corpo e portas em aço inox e construção em parede dupla reduzindo mais ainda o ruído e a perda de calor
- Braços de lavagem de aço inox robusto e duradouro
- Bomba de abrlhantador de série

- The ideal solution for pastry shops, butchers, restaurants, hotels, canteens and hospitals
- For cleaning pans, pots, baskets, dishes, trays, gastronorm containers, crates or confectionery plates
- Stainless steel body and doors in double skin construction that further reduces noise and heat loss
- Wash arms made of long lasting steel
- Rinse aid pump included



LP 57 | C20008006

 *Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W685 x D720 x H1690/1860mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	595mm
Consumo <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
Produtividade <i>Productivity</i>	60/30/20/8 Cestos/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	60/120/180/480s
Cesto <i>Basket</i>	570x620mm
Potência <i>Power</i>	11420W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	124Kg

LP 67H | C20008007

 *Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W855 x D820 x H2160/2440mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	835mm
Consumo <i>Consumption</i>	4,5Lts/Ciclo
Produtividade <i>Productivity</i>	20/10/7/6 Cestos/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	180/360/540/600s
Cesto <i>Basket</i>	665x665mm
Potência <i>Power</i>	12200W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	233Kg

LP 109H | C20008008

 *Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W1335 x D785 x H2160/2440mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	835mm
Consumo <i>Consumption</i>	8Lts/Ciclo
Produtividade <i>Productivity</i>	20/10/7/6 Cestos/h
Tempo Ciclo <i>Cycle Time</i>	180/360/540/600s
Cesto <i>Basket</i>	615x1150mm
Potência <i>Power</i>	16000W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	300Kg

Máquinas de Lavar-Loiça Túnel

Rack Washing Machines



- Práticas, eficientes, sólidas e de estrutura modular, podem ser produzidas de acordo com a necessidade dos clientes
 - Construção em Aço Inoxidável AISI 304
 - A estrutura de parede dupla reduz o ruído, a perda de calor e os consumos eléctricos
 - A área de Lavagem contém uma potente bomba de 832 L/h que permite abastecer os 8 braços de lavagem distribuídos pela parte superior e inferior.
 - As várias zonas de trabalho são controladas pelo auto-start e sistema económico de enxaguamento
- Practical, efficient, solid and modular structure, can be produced according to the consumers needs
 - Stainless steel AISI 304 construction
 - The double wall insulated structure reduces noise, heat loss and cuts electrical consumptions
 - The washing area consists of a powerful 832L/h washing pump that lets off its washing force from two washing ramps made up of 8 arms at the top and bottom
 - The various work zones are controlled by the auto-start and rinse economizer system.

T1500SX | C18010067

*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W1190 x D800 x H1700mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	460mm
Consumo <i>Consumption</i>	230Lts/h
Produtividade <i>Productivity</i>	75 Cestos/h
Cesto <i>Basket</i>	500x500mm
Potência <i>Power</i>	21590W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	230Kg

T1650SX | C18010067_000

*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W1590 x D800 x H1700mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	460mm
Consumo <i>Consumption</i>	280Lts/h
Produtividade <i>Productivity</i>	92 Cestos/h
Cesto <i>Basket</i>	500x500mm
Potência <i>Power</i>	24490W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	260Kg

T3000SX | C18010067_001

*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



Dimensão <i>Size</i>	W2190 x D800 x H1700mm
Altura de Lavagem <i>Height Wash</i>	460mm
Consumo <i>Consumption</i>	340Lts/h
Produtividade <i>Productivity</i>	112/169 Cestos/h
Cesto <i>Basket</i>	500x500mm
Potência <i>Power</i>	29870W
Tensão Freq. <i>Tension Freq.</i>	400V 50Hz
Peso <i>Weight</i>	295Kg



- Funcionamento da esquerda para a direita
- Outra configuração sob consulta
- Com painel de controlo eletromecânico
- Máquinas de lavar louça de parede dupla
- Construção em Aço Inoxidável AISI 304
- A estrutura isolada de parede dupla reduz o ruído, a perda de calor e consequentemente os consumos eléctricos
- A zona de pré-lavagem é fundamental para o desempenho da máquina de lavar louça, aumentando dessa forma os resultados de lavagem
- A área de Lavagem contém uma potente Bomba de 832 L/h que permite abastecer os 8 braços de lavagem distribuídos pela parte superior e inferior.
- As várias zonas de trabalho são controladas pelo *auto-start* e sistema económico de enxaguamento, que se ativam à medida que os cestos passam e desativam automaticamente ao terminar.
- Equipamento trifásico fornecido sem ficha

- *Left to right operation*
- *Other configuration on request*
- *With electromechanical control panel*
- *Double wall dishwashers*
- *Stainless steel AISI 304 construction*
- *The double wall insulated structure reduces noise, heat loss and consequently cuts electrical consumptions*
- *The pre-wash zone is fundamental for the performance of the dishwasher to increase and ensure excellent washing results*
- *The washing area consists of a powerful 832L/h washing pump that lets off its washing force from two washing ramps made up of 8 arms at the top and bottom*
- *The various work zones are controlled by the auto-start and rinse economizer system, which activate as the baskets pass through and disable the motors and pumps when there are no dishes to wash*
- *Triphasic equipment supplied without plug*

Cestos e Opções

Baskets and Optionals



Modelo <i>Model</i>	Universal <i>Universal</i>	Talheres <i>Cutlery</i>	14 Pratos <i>14 dish</i>	18 Pratos <i>18 dish</i>	24 Pratos <i>24 dish</i>	6 Tabuleiros <i>6 Trays</i>	9 Tabuleiros <i>9 Trays</i>
E35	1	1	---	---	---	---	---
E40	1	1	---	---	---	---	---
E45	1	1	1	---	---	---	---
E50	1	1	---	1	---	---	---
NE 1000	1	2	---	1	---	---	---
NE 1300	1	2	---	1	---	---	---
S021	2	1	---	---	---	---	---
S026	2	1	---	---	---	---	---
N600	1	1	2	---	---	---	---
N700	1	1	---	2	---	---	---
N1000	1	2	---	2	---	---	---
LP 57	1	---	---	---	1	---	1
LP 67H	1	---	---	---	---	1	---
LP 109H	1	---	---	---	---	1	---

↳ Acessórios *Accessories*

Kit Doseador de Detergente *Detergent Dispenser Kit*

E 35 - 40 - 45 - 50 | Cod. 511755

N1000 - NE 1000 - NE 1300 | Cod. 511756

S021 - S026 | Cod. 511755

N600 - N700 - | Cod. 511755

LP 57 - LP 67H - LP 109H | Cod. 511756

Kit Bomba de Esgoto *Sewage Pump Kit*

E 35 - 40 | Cod. 511498

E 45 - 50 - 1000 | Cod. 511135

NE 1000 - NE 1300 - N1000 | Cod. 511135

S021 - S026 | Cod. 511498

N600 - N700 | Cod. 511135



Porta Talheres
Cutlery Holder

Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>
7001112223441	Talheres <i>Cutlery</i>	85x85x130mm
9015262223358	Universal	350x350x130mm
9089262223359	Universal	400x400x130mm
9015042223356	Universal	450x450x130mm
C901228	Universal	500x500x70mm
9015052223353	14 Pratos <i>14 dish</i>	450x450mm
C901230	18 Pratos <i>18 dish</i>	500x500mm



Cesto *Basket* Universal
350x350x130mm



Cesto *Basket* Universal
400x400x130mm



Cesto *Basket* Universal
450x450x130mm



Cesto *Basket* Universal
500x500x70mm



Cesto14 Pratos
Basket 14 dishes



Cesto18 Pratos
Basket 18 dishes

- Máquinas para polir, higienizar e esterilizar talheres e copos
- Construção inteiramente em aço inox
- Caracterizados por tecnologias que impedem a opacificação de vidro e aço.
- Ciclos de polimento, higienização e esterilização extremamente rápidos
- SPEEDY PLUS e SPEEDY SUPER estão equipados com um tanque interno resistente ao impacto.

- Machines for polishing, sanitizing and sterilizing cutlery and glasses
- Built entirely in stainless steel
- Characterized by technologies that prevent the opacification of glass and steel.
- Extremely quick polishing, sanitizing and sterilization cycles
- SPEEDY PLUS and SPEEDY SUPER are equipped with an internal tank resistant to impact



SPEEDY PLUS | C20008000

 *Tabuleiro para talheres incluído | Delivery Whit cutlery basket



Dimensão <small>Size</small>	W620 x D550 x H520mm
Quantidade pó/ciclo <small>Powder amount/operation</small>	3Kg
Capacidade <small>Capacity</small>	3000 Talheres Cutlery/h
Potência <small>Power</small>	500W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	53,5Kg

SPEEDY SUPER | C20008001

 *Tabuleiro para talheres incluído | Delivery Whit cutlery basket



Dimensão <small>Size</small>	W830 x D730 x H870mm
Quantidade pó/ciclo <small>Powder amount/operation</small>	5Kg
Capacidade Cutelaria <small>Cutlery capacity</small>	6000 Talheres Cutlery/h
Potência <small>Power</small>	850W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	230V 50Hz
Peso <small>Weight</small>	115Kg

SPEEDY GLASS | C20008002



Dimensão <small>Size</small>	W325 x D300 x H500mm
Capacidade <small>Capacity</small>	350 Copos Glasses/h
Temperatura ar quente <small>Hot air temperature</small>	55-60°C
Potência <small>Power</small>	1150/1350W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	220-240V 50-60Hz
Peso <small>Weight</small>	14Kg

CORN COB POWDER | C20008009

 *Recomenda-se a troca de pó de milho no mínimo a cada 3 meses | Recommend to replace the corn cob powder at last every 3 months



Conteúdo <small>Content</small>	3 Kg
Composição <small>Composition</small>	Milho em pó Corn cob powder

ACESSÓRIOS COZINHA
KITCHEN ACCESSORIES

Acessórios de Cozinha Kitchen Accessories



- Acessórios que completam e melhoram o funcionamento da cozinha
- Suporte de pedidos em alumínio facilita o controlo de entrada e saída de pratos aquando o serviço de cozinha
- Termómetro para controlar temperaturas durante transporte e armazenamento de alimentos, através de sensor com $\varnothing 4\text{mm}$ e perfuração 67mm
- Esterilizador de insectos em aço com alcance de 9m, através de lâmpada UV e filme adesivo

- Accessories that complete and improve the functioning of the kitchen
- Aluminum order holder facilitates the control of entry and exit of dishes during the kitchen service
- Thermometer to control temperatures during food transport and storage, using a $\varnothing 4\text{mm}$ sensor with 67mm perforation
- Insect sterilizer in steel with 9m reach, through UV lamp and adhesive tape film

Suporte Pedidos 610 | 605217_000



Dimensão
Size W610 x D60 x H20mm
Peso
Weight 0,45Kg

Suporte Pedidos 910 | 605217



Dimensão
Size W910 x D60 x H20mm
Peso
Weight 1Kg

Termómetro D1500 KTP | C18010156

*Não utilizar no forno | Do not use in oven



Dimensão
Size W151 x D15 x H20mm
Intervalo de Medição
Temperature Range $-50^{\circ}\text{C}/+150^{\circ}\text{C}$
Peso
Weight 0,03Kg

Captador Insectos IF-92 | 709038_000



Dimensão
Size W450 x D175 x H160mm
Dim. Adesivo
Adhesive sheet W320 x H180mm
Potência
Power 20W
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 220V-240V/50Hz
Peso
Weight 1,4Kg

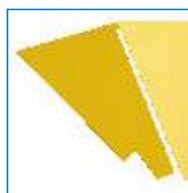
Captador Insectos IF-91 | 709038_001



Dimensão
Size W360 x D125 x H236mm
Dim. Adesivo
Adhesive sheet W340 x H330mm
Potência
Power 18W
Tensão | Freq.
Tension | Freq. 230V/50Hz
Peso
Weight 2,6Kg

Código Code	Modelo Model	Peso Weight
700120_003	Adesivo IF-92* Adhesive Sheet IF-92*	0,03Kg
700120_002	Adesivo IF-91* Adhesive Sheet IF-91*	0,03Kg

*Vendidos em caixa de 5 unidades | Sold in boxes of 5 units





- Containers Gastronorm EN 631
feito em CNS 18/10

- Gastronorm Containers made of
CNS 18/10

	Código <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Dimensão <i>Size</i>	Capacidade (Lts) <i>Capacity (Lts)</i>
	A120.020	2/1 GN	W 650 x D 530 x H 20mm	6,9
	A120.040	2/1 GN	W 650 x D 530 x H 40mm	10
	A120.065	2/1 GN	W 650 x D 530 x H 65mm	18.5
	A120.103	2/1 GN	W 650 x D 530 x H 100mm	28.5
	A120.153	2/1 GN	W 650 x D 530 x H 150mm	42.5
	A121.020	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 20mm	3,4
	A121.040	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 40mm	5
	A121.065	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 65mm	9
	A121.100	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 100mm	14
	A120.610	1/1 GN	W 530 x D 325 x H 150mm	21
	A128.020	2/4 GN	W 530 x D 162 x H 20mm	1,6
	A128.040	2/4 GN	W 530 x D 162 x H 40mm	2
	A128.065	2/4 GN	W 530 x D 162 x H 65mm	3.8
	A128.100	2/4 GN	W 530 x D 162 x H 100mm	6
	A128.150	2/4 GN	W 530 x D 162 x H 150mm	9
	A125.020	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 20mm	2,3
	A125.040	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 40mm	3
	A125.065	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 65mm	5.5
	A125.100	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 100mm	9
	A125.150	2/3 GN	W 354 x D 325 x H 150mm	13
	A122.020	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 20mm	1,6
	A122.040	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 40mm	2
	A122.065	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 65mm	4
	A122.100	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 100mm	6.5
	A120.620	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 150mm	9.5
	A123.020	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 20mm	1,1
	A123.040	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 40mm	1.5
	A123.065	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 65mm	2.5
	A123.100	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 100mm	4
	A123.150	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 150mm	5.75
	A124.020	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 20mm	0,8
	A124.040	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 65mm	1.8
	A124.065	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 100mm	2.8
	A120.640	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 150mm	4
	A124.150	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 200mm	5.5
	A126.065	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 65mm	1
	A126.100	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 100mm	1.6
	A120.650	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 150mm	2.4
	A126.200	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 200mm	3.4
	A129.065	1/9 GN	W 176 x D 108 x H 65mm	0.6
A129.100	1/9 GN	W 176 x D 108 x H 100mm	1	

LINHA HOTEL
HOTEL EQUIPMENT

Mini Bares Hotel

Hotel Mini Bars



- Mini Bar para Quarto de Hotel
 - Porta Opaca
 - Prateleiras em ABS
MB 30: 1 prateleira
MB 40: 2 prateleiras
 - 2 prateleiras no interior das portas
 - Método de Refrigeração Peltier sem ruído
 - Iluminação Led
- Mini Bar for Hotel Room
 - Solid Door
 - ABS shelves:
MB 30: 1 shelf
MB 40: 2 shelves
 - 2 shelves ABS racks inside
 - Peltier Cooling Method without noise
 - Led Lighting

MB 30 | C22011000



Dimensão <small>Size</small>	W385 x D420 x H475mm
Capacidade <small>Capacity</small>	30L
Peso <small>Weight</small>	10.5/11.9Kg
Temperatura <small>Temperature</small>	+5°/+12°C
Classe energética <small>Energy class</small>	E
Potência <small>Power</small>	58W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	220V 50-60Hz

MB 40 | C22011001



Dimensão <small>Size</small>	W400 x D425 x H560mm
Capacidade <small>Capacity</small>	40L
Peso <small>Weight</small>	12.5/13.9Kg
Temperatura <small>Temperature</small>	+5°/+12°C
Classe energética <small>Energy class</small>	F
Potência <small>Power</small>	58W
Tensão Freq. <small>Tension Freq.</small>	220V 50-60Hz



- Porta opaca
- Solid door



- Puxador embutido
- Built-in handle



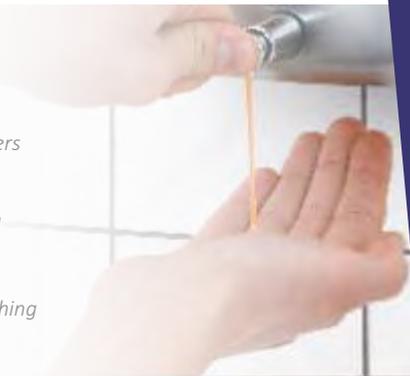
- Prateleiras em ABS
- ABS Shelves



- Prateleiras na porta em ABS
- ABS door racks

- Para melhorar e ampliar oferta de serviços em hotéis e espaços públicos existem pequenos equipamentos que fazem uma grande diferença
- Dispensadores de sabonete em aço cromo níquel escovado com doseador de sistema de bomba e janela controle de nível
- Secadores de mãos em duas opções, ambos de parede e automáticos activados por sensor
- Polidor de sapatos equipado com 3 escovas rotativas silenciosas, 1 de limpeza, 2 de polir e um dispensador de creme para sapatos

- To improve and expand the offer of services in hotels and public spaces there are small equipment that makes a big difference
- Brushed nickel chrome steel soap dispensers with pump system dispenser and level control window
- Hand dryers in two options, both wall and automatic active by sensor
- Shoe polisher equipped with 3 silent rotating brushes, 1 cleaning brush, 2 polishing brushes and a shoe cream dispenser



Saboneteira | C14010219



Dimensão
Size W123 x D110 x H204mm

Capacidade
Capacity 1Lt

Peso
Weight 0,5Kg

Secador de Mãos | C09080072



Dimensão
Size W244 x D264 x H200mm

Temperatura de ar
Air Temperature 60°C

Rotação de ar
Air Out Rotation 53Lts/seg.

Potência
Power 2100W

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

Peso
Weight 2,6Kg

Secador de Mãos 1800 | C14010218



Dimensão
Size W295 x D240 x H650mm

Temperatura de ar
Air Temperature Temperatura ambiente
Ambient Temperature

Rotação de ar
Air Out Rotation 47Lts/seg.

Potência
Power 1800W

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

Peso
Weight 10,2Kg

Polidor de Sapatos | C09080074



Dimensão
Size W400 x D240 x H260mm

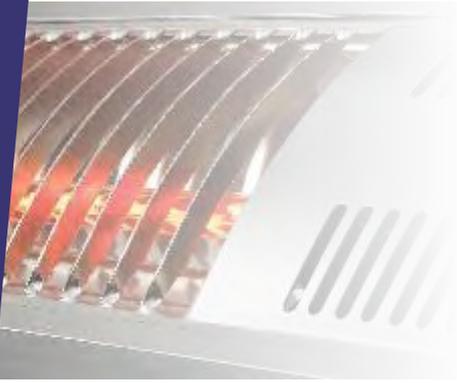
Potência
Power 120W

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

Peso
Weight 6,4Kg

Aquecedores de Exterior

Outside Heaters



- Solução de conforto ideal para profissionais e domésticos
- Utilização intuitiva e fácil manutenção com um alcance 2 metros
- Exterior em alumínio com tubos de aquecimento infra-vermelhos
- Controlador digital com controlo remoto
- Acessório de montagem à parede incluído que oferece a possibilidade de girar o aquecedor até 90°
- Modelo ST 13500 G não inclui de série ligações de gás

- Ideal comfort solution for professionals and households
- Intuitive use and easy maintenance with a range of 2 meters
- Aluminum exterior with infrared heating tubes
- Digital controller with remote control
- Included wall mount accessory that offers the possibility to rotate the heater up to 90°
- Model ST 13500 G doesn't include gas connection set

W2000 E | C20011000

 *não pode estar em contacto com água *cannot be in contact with water*



Dimensão

Size

W615 x D60 x H100mm

Resistência

Heater

1

Potência

Power

2000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V/50Hz

Peso

Weight

1,6Kg

W3000 E | C20001101

 *não pode estar em contacto com água *cannot be in contact with water*



Dimensão

Size

W1050 x D200 x H100mm

Resistência

Heater

2

Potência

Power

3000W

Tensão | Freq.

Tension | Freq.

220V-240V/50Hz

Peso

Weight

2,2Kg

ST 13500 G | C09080053



Dimensão

Size

W780 x D780 x H2220mm

Potência

Power

13500W

Peso

Weight

18Kg

Kit Ligação Gás | C09080053_000

*Para Modelo ST 13500 G | For Model ST 13500 G



Dimensão

Size

W64 x D180 x H35mm

- Mobiliário de exterior estável de design leve e compacto que pode ser utilizado para diversas finalidades
- Superfície plástica durável anti manchas
- Para facilitar arrumação e armazenamento são dobráveis

- Stable outdoor furniture with a light and compact design that can be used for various purposes
- Durable anti-stain plastic surface
- For easy storage and storage, they are foldable



Mesa Bistro | C09080066



Dimensão
Size W700 x D700 x H1170mm

Capacidade máx.
Max. Capacity 150Kg

Peso
Weight 9Kg

Mesa Dobrável | C09080056



Dimensão
Size W1830 x D760 x H740mm

Capacidade máx.
Max. Capacity 150Kg

Peso
Weight 14,7Kg

Banco Dobrável | C09080057



Dimensão
Size W1820 x D280 x H435mm

Peso
Weight 7,6Kg

Publicitários
Merchandising



📍 ARV 4 FV



📍 ARV 36 CS PV



📍 ARV 66 CS PV



📍 ARV 100 CC PV



📍 ARV 150 PV



📍 ACE 150 PO



📍 ARV 200 SC PV



📍 ARV 200 Vision



📍 ARV 200 CC PV



📍 ARV 250 CC PV Digital



📍 ARV 400 SC PV Noite



📍 ARV 400 SC PV



📍 ARV 400 CN PV



📍 ARV 400 CC SF PJ



📍 ARV 800 CN PV NL



📍 ATG 600 CC SF PV



📍 MM5 LCD



📍 Fast Line 60B



📍 MRK 6 S AL



📍 RK 102 RPF

Perto de si Close to you

Valorizamos a proximidade aos nossos clientes. Desta forma a Olitrem comunica em vários canais para que todas as novidades e informações que possa necessitar cheguem até si.

No nosso site pode encontrar todos os produtos, bem como as especificações e características principais de cada um. Temos ainda uma área de produtos e acessórios relacionados, para que encontre mais facilmente o produto que mais se adequa às suas necessidades.

We value the proximity to our customers. Thus Olitrem communicates on multiple channels so you can keep updated with all news and information that you may need.

On our website you can find all the products, as well as the specifications and main characteristics of each one. We also have an area of related products and accessories so that you can more easily find the product that best suits your needs.



   olitrem.com

No nosso site pode encontrar uma área reservada, pensada para poder ter sempre acesso aos dados mais atualizados da sua relação com a Olitrem.

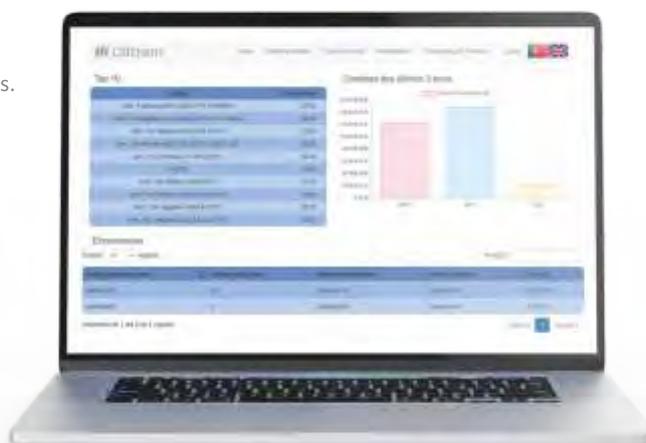
Na área reservada pode:

- Atualizar a sua ficha de cliente;
- Consultar o volume de compras dos últimos 3 anos;
- Ver as encomendas em aberto;
- Consultar a conta corrente;
- Descarregar a documentação técnica dos equipamentos.

On our website you can find a reserved area designed to always have access to the most updated data on your relationship with Olitrem.

In the reserved area you can:

- Update your customer data;
- Consult the purchase volume of the last 3 years;
- View open orders;
- Check the current account;
- Download technical info about equipment's.



Nome	Foto	Ficha técnica	Manuais de instruções	Etiqueta energética	Certificado CE	Plano de arranqueamento	Lista de peças
Arm. Frio Negativo MMS N PV							
Arm. Frio Negativo MMS-N PV (R290)							
Arm. Frio Negativo MMS N PV (R290) DUPLA ILUMINAÇÃO							
Arm. Frio Negativo MMS N PV C/FECHADURA							
Arm. Frio Positivo AP 600 PD (R600a)							
Arm. Frio Positivo AP 600 PD (R600a)							
Arm. Frio Positivo AP 600 PV							
Arm. Frio Positivo AP 600 PV							
Arm. Frio Positivo AP 600 PV (R600a)							
Arm. Frio Positivo AP 600 PV (R600a)							

Mostrando de 151 até 160 de 912 registros

Anterior 1 15 16 17 93 Seguinte

Para saber mais informações sobre como pode ter acesso à sua área de cliente e receber as suas credenciais, entre por favor em contacto para comercial@olitrem.com.

To find out more about how you can access your customer area and receive your credentials, please contact comercial@olitrem.com.

Condições de Venda

Sales Conditions

As relações comerciais entre a **Olitrem, S.A.** e os seus **Clientes** regem-se com base nas condições de venda a seguir especificadas, as quais serão consideradas aceites ao solicitar um pedido.

Encomendas

Todas as encomendas deverão ser formalizadas por escrito, mencionando obrigatoriamente o código do artigo e a sua designação. Não serão aceites encomendas verbais. Os prazos de entrega são sempre indicados a título estimativo, podendo ser alterados por motivos de força maior ou exógeno à nossa vontade, não podendo o seu não cumprimento constituir causa justificativa de anulação da encomenda, pedido de indemnização ou compensação por qualquer prejuízo.

Preços

Os preços constantes da nossa tabela entendem-se como preços de venda que aconselhamos a praticar ao PÚBLICO.

Descontos Comerciais

Revendedor: ___% de desconto

Desconto quantidade: A aprovar pela administração

Descontos Financeiros

Pronto pagamento com 2% de desconto.

Impostos

Sobre os valores apresentados será aplicado o Ecoteee (quando aplicável) e o IVA em vigor.

Logística

Aos preços apresentados, a entrega é considerada na nossa fábrica, cessando a nossa responsabilidade sobre a mercadoria a partir do momento em que a colocamos à disposição do comprador. Salvo acordo em contrário, não assumimos os riscos do transporte, que serão totalmente a cargo do comprador, inclusive quando os danos produzidos durante o transporte sejam devidos a caso fortuito ou de força maior.

Todos os defeitos provocados no material, devem ser constatados na presença do transportador e assinalados na guia de transporte, com a assinatura do comprador.

- É obrigatório a existência de meio de descarga, ou auxiliar de descarga no local (na pessoa do nosso distribuidor e/ou v/ cliente final);
- Para entrega no vosso cliente, a informação terá de ser enviada antecipadamente para a fábrica. A ida ao v/ armazém e posteriormente ao vosso cliente pressupõe duas entregas, logo cobrança de taxa adicional;

Custos

Para encomendas inferiores a 650€ (valor líquido antes dos impostos), o custo de transporte será calculado com base numa tabela interna da empresa.

Para encomendas superiores ao valor acima mencionado é de nossa conta, salvo exportação.

- A não existência de meio de descarga adequado levará ao retorno dos equipamentos à Olitrem e cobrança da taxa de serviço de 50€;
- A colocação/montagem de qualquer equipamento levará à cobrança de uma taxa de serviço de 150€/equipamento.

Garantia

A garantia é válida por um período de 2 anos para os produtos produzidos pela Olitrem S.A., e por um período de 1 ano para produtos comercializados pela Olitrem, S.A., salvo algumas excepções.

A garantia tem início a partir da data de aquisição, pelo controlo do número de série do artigo. No caso de venda tardia do equipamento (produto em stock no revendedor), pelos senhores revendedores, será tomada como data de início da garantia, a data da factura do revendedor (máximo tempo de carência de garantia para produto stock/revendedor 6 meses) ou por um impresso próprio que deverão solicitar à **OLITREM**.

Da Garantia Excluem-se

Grelhas; Vidros; Peças Eléctricas ou Electrónicas (ditas sensíveis aos problemas de variação de tensões); Erros de instalação ou montagem; Danos causados pelo transporte, má utilização/manutenção deficiente.

Assistência Técnica

A assistência aos equipamentos fornecidos pela Olitrem é da responsabilidade dos nossos revendedores, que se consideram habilitados para a execução da mesma. Em casos especiais, por solicitação dos revendedores, podemos enviar os nossos técnicos. A mão de obra e deslocação será sempre cobrada.

Acessórios

Todas as peças de substituição/reposição, mesmo em garantia, serão enviadas à cobrança sem qualquer desconto financeiro. Depois de recepcionadas e aceite a respectiva reclamação, pelos nossos serviços, será emitida nota de crédito, do valor pago.

Reclamações | Devoluções

Todas e quaisquer Reclamações/Devoluções só serão aceites se cumprido o ponto anterior.

As devoluções de equipamentos conduzem à cobrança do valor de 50€, relativo a encargos diversos com este tipo de operações. Os produtos deverão chegar às nossas instalações devidamente embalados e conformes, sendo sujeito a inspecção pelo departamento de qualidade.

Outros

A **Olitrem** reserva-se o direito de alterar o sistema de fabrico, tabelas de preços e ou estas condições sem aviso prévio. Para todas as questões emergentes de aplicação das **Condições Gerais de Venda e de Pagamento**, é competente o foro de Comarca de Santarém, com expressa renúncia a qualquer outro.

Reserva de Propriedade

Até ao integral pagamento do valor dos bens constantes das facturas a plena propriedade dos mesmos bens continuará na nossa titularidade exclusiva, transferindo-se para o cliente somente com a efectividade de tal pagamento.

Até ao integral pagamento, o cliente deterá os bens em causa como possuidor em nome alheio.

A		A	
Abatedores de Temperatura.....	194-197	Advertisement Coolers.....	446-447
Amassadeiras.....	394-397	B	
Aquecedor de Alimentos.....	377-379	Back Bar Coolers.....	88-107
Aquecedor de Chávenas.....	419	Bain-Marie.....	374-375
Aquecedor de Exterior.....	444	Bain-Marie Trolley.....	376
Aquecedor de Jarros de Café.....	419	Bar Station.....	265
Aquecedor de Pacotes de Leite.....	420	Baskets for Washing Machines.....	434
Aquecedor de Pratos.....	384-385	Blast Freezer.....	194-197
Aquecedor de Salsichas.....	421-422	Blenders.....	413
Arcas Congeladoras.....	208-212	Boiling Pan Line 700.....	355
Armários de Carne Maturada.....	216-218	Boiling Pan Line 900.....	367
Armários de Inox de Gelataria.....	192	Bandsaw.....	290
Armários de Inox de Levedura.....	193	Buffets.....	386-389
Armários de Inox de Pastelaria.....	191-192	C	
Armários de Inox de Peixe.....	116-117 190	Cheese Grater.....	282
Armários Neutros em Inox.....	260	Chest Freezers.....	208-212
Armários de Refrigeração e Conservação de Congelados Série 66.....	20-21	Chicken Grill.....	327-328
Armários de Refrigeração e Conservação de Congelados Série 150.....	22-29	Chocolate Dispenser.....	420
Armários de Refrigeração e Conservação de Congelados Série 430.....	30-41	Citrus Juicer.....	410-411
Armários de Refrigeração e Conservação de Congelados Série 500.....	50-61	Coffee Glass Jug.....	419
Armários de Refrigeração e Conservação de Congelados Série 600.....	42-49 62-67	Coffee Jug Heater.....	419
Armários de Refrigeração Série 800.....	68-69	Coffee Machines.....	418-419
Armário de Refrigeração e Conservação de Congelados Profissional Snack.....	114-121	Coffee Station.....	419
Armários Inox Gastronomia 700/1400 Lts.....	122-137	Coffee Furniture.....	264
Armários Publicitários.....	446-447	Cold Drink Dispenser.....	415-416
Assadores de Frango.....	328	Cold Rooms.....	254-255
B		Cold Rooms Equipment.....	256
Baldes do Lixo.....	268-269	Contact Grills.....	408-409
Bancadas de Inox de Congelação.....	184-185	Containers Gastronorm.....	439
Bancadas de Inox Neutras.....	260-261	Cooling Top.....	226
Bancadas de Inox de Pastelaria.....	186	Cooker.....	322-323
Bancadas de Preparação de Gastronomia.....	174-175	Cooker Line 600.....	332-333
Bancadas de Preparação de Pizza.....	188-189	Cooker Line 700.....	341-343
Bancadas de Trabalho Refrigeradas Linha 600.....	144-161	Cooker Line 900.....	357-359
Bancadas de Trabalho Refrigeradas Linha 700.....	162-181	Counter Display.....	227-228 235-241
Banho Maria.....	374-375	Countertop Cooler Serie 66.....	20-21
Basculantes Linha 700.....	355	Crêpe Machine.....	423
Basculantes Linha 900.....	366	Cups Warmer.....	419
Bar Station.....	265	Cutter.....	278-279
Batedeiras.....	392-393	D	
Blender.....	413	Design Showcase.....	229-234
Buffets.....	386-389	Display 4 Sides Glass.....	218-225
C		Drawers Backbar Cooler.....	106-107
Câmaras Frigoríficas.....	254-255	Drawers Kit for Refrigerated Counter Line 600.....	155
Câmaras de Levedura.....	401	Drawers Kit for Refrigerated Counter Line 700.....	173
Captadores de Insectos.....	438	Dry Aging Cabinets.....	216-218
Carrinhos de Trabalho.....	270-271	F	
Carro Banho Maria.....	376	Filter Coffe Machine.....	419
Caves de Vinho.....	70-87 219	Fish Fridges.....	116-117 190
Cestos para Máquinas de Lavar.....	434	Food Warmer.....	377-379
Chocolateira.....	420	Freezer Counters.....	184-185
Churrasqueira Carvão.....	327	Fry Top Line 600.....	334-337
		Fry Top Line 700.....	344-351
		Fry Top Line 900.....	360-363

Índice

Index

C		
Congelador de Copos.....	20-21	
Containers Gastronorm.....	439	
Cortador de Legumes.....	277	
Cozedor de Arroz.....	383	
Cozedor de Massa Linha 700.....	354	
Cozedor de Massa Linha 900.....	365	
Cutter.....	278-279	
D		
Descascador de Batatas.....	276	
Dispensador de Bebidas.....	415-416	
E		
Estanteria para Câmaras Frigoríficas.....	257	
Esterilizadores de Facas.....	282	
Espremedor de Citrinos.....	410-411	
Estação de Café.....	419	
Estufa.....	301	
Expositores de Congelados.....	213-215	
F		
Fiambreiras.....	283-286	
Filtro de Máquina de Café.....	419	
Fogões Linha 600.....	332-333	
Fogões Linha 700.....	341-343	
Fogões Linha 900.....	357-359	
Formadores de Pizza.....	403	
Fornos.....	299-300 302-307	
Fornos para Pizza.....	398-400 402	
Frigobares.....	88-107	
Fritadeiras.....	309-311	
Fritadeiras Linha 600.....	338-339	
Fritadeiras Linha 700.....	352-353	
Fritadeiras Linha 900.....	364	
Fry Top Linha 600.....	334-337	
Fry Top Linha 700.....	344-351	
Fry Top Linha 900.....	360-363	
G		
Gastro Buffet.....	388-389	
Gavetas Bancadas de Trabalho Refrigeradas Linha 600.....	155	
Gavetas Bancadas de Trabalho Refrigeradas Linha 700.....	173	
Gavetas Frigobares.....	106-107	
Gelados.....	207	
Grelhadores a Gás com Defletores.....	324	
Grelhadores Gás de Alto Rendimento.....	325	
Grelhadores de Contacto.....	408-409	
Grelhadores Placa.....	312-315	
Grelhadores de Rodízio.....	326	
Grupo de Frio para Câmaras Frigoríficas.....	256	
Grupos Múltiplos.....	414	
Gyros.....	320-321	
H		
Hipermercado.....	248	
Hottes.....	272-273	
J		
Jarro de Vidro de Café.....	419	
L		
Lavadouro.....	262	
Lava-Mãos.....	267	
F		
Fryers.....	309-311	
Fryers Line 600.....	338-339	
Fryers Line 700.....	352-353	
Fryers Line 900.....	364	
G		
Gastro Buffet.....	388-389	
Gastronomy Fridges Freezers.....	122-137	
Gastronomy Preparation Counter.....	174-175	
Glass Freezer.....	20-21	
Grill Plates.....	312-315	
Grill for Rodizio.....	326	
Grill with Deflectors.....	324	
Gyros.....	320-321	
H		
Hamburger Press.....	289	
Hand Basins.....	267	
Hand Dryer.....	443	
Heaters Outside.....	444	
High Yeld Gas Grill.....	325	
Hiper Market.....	248	
Horizontal Freezer Display.....	213-215	
Hotel Mini Bar.....	442	
Hoods.....	272-273	
I		
Ice Cream.....	207	
Ice Cream Fridges.....	192	
Ice Machines.....	198-206	
Ice Crushers.....	412	
Induction Cooker.....	318-319	
Insect Killer.....	438	
Immersion Blender.....	280-281	
K		
Knives Sterilizer.....	282	
M		
Machine for Polishing Cutlery.....	435	
Machine for Polishing Glasses.....	435	
Meat Mincer.....	287-288	
Microwave.....	298	
Milk Pack Warmer.....	420	
Multiple Groups.....	414	
N		
Neutral Stainless Steel Products.....	260-261	
Neutral Tables for Washing Machines.....	263	
Neutral Cabinets in Stainless Steel.....	260	
O		
Open Front Cooler.....	225 245-247	
Outdoor Furniture.....	445	
Ovens.....	299-300 302-307	
P		
Pasta Cooker Line 700.....	354	
Pasta Cooker Line 900.....	365	
Pastry Counters.....	186	
Pastry Fridges.....	191-192	
Pizza Dough Roller.....	403	
Pizza Ovens.....	398-400 402	
Pizza Preparation Counter.....	188-189	

M		
Máquina de Café.....	418-419	
Máquina de Crepes.....	423	
Máquina de Embalar.....	291	
Máquina de Gelo.....	198-206	
Máquina de Granizados.....	417	
Máquina de Hambúrgueres.....	289	
Máquina de Polir Copos.....	435	
Máquina de Polir Talheres.....	435	
Máquina Sous-Vide.....	308	
Máquina de Lavar Loiça.....	426-433	
Máquina de Vácuo.....	292-295	
Máquina de Waffles.....	423	
Marmitas Linha 700.....	355	
Marmitas Linha 900.....	367	
Mesas de Entrada e Saída para Lavagem.....	263	
Microondas.....	298	
Mini Bar Hotel.....	442	
Mobiliário de Exterior.....	445	
Móveis de Cafeteria.....	264	
Murais.....	225 245-247	
P		
Panelas de Sopa.....	382	
Picadoras de Carne.....	287-288	
Placas de Indução.....	318-319	
Polidor de Sapatos.....	443	
R		
Ralador de Queijo.....	282	
Rechaud.....	380-381	
S		
Saboneteira.....	443	
Saladete.....	187	
Salamandras.....	316-317	
Secador de Mãos.....	443	
Self Service.....	249	
Serra Ossos.....	290	
Suporte de Pedidos.....	438	
T		
Termómetro Digital.....	438	
Termos de Café.....	419	
Torneiras.....	266	
Torradeiras.....	406-407	
Trepes.....	322-323	
Triturador de Gelo.....	412	
Trituradoras.....	280-281	
V		
Vitrines.....	242-244 250-251	
Vitrines de Balcão.....	235-241	
Vitrines Design.....	229-234	
Vitrines 4 Faces em Vidro.....	218-225	
Vitrines Snack.....	227-288	
Vitrines de Topo.....	226	
W		
Walk in Coolers.....	252-253	
P		
Planetary Mixers.....	392-393	
Plates Warmer.....	384-385	
Potato Peeler.....	276	
Proving Chamber.....	301 401	
R		
Rechaud.....	380-381	
Refrigerated Counter Line 600.....	144-161	
Refrigerated Counter Line 700.....	162-181	
Refrigerated Display Cabinets.....	242-244 250-251	
Retarder-prover Fridges.....	193	
Rice Cooker.....	383	
S		
Saladette.....	187	
Salamander.....	316-317	
Sausages Warmer.....	421-422	
Sealing Machines.....	291	
Self Service.....	249	
Shelving Units for Cold Rooms.....	257	
Shoe Polisher.....	443	
Sink Range.....	262	
Slicers.....	283-286	
Slush Machines.....	417	
Soap Dispenser.....	443	
Soup Kettle.....	382	
Spiral Mixers.....	394-397	
Sous-Vide Machine.....	308	
T		
Taps.....	266	
Tickets Support.....	438	
Tilting Pan Line 700.....	355	
Tilting Pan Line 900.....	366	
Toaster.....	406-407	
Trolleys.....	270-271	
Thermometer.....	438	
U		
Undercounter Cooler / Freezer Serie 150.....	22-29	
Upright Cooler / Freezer Serie 430.....	30-41	
Upright Cooler / Freezer Serie 500.....	50-61	
Upright Cooler / Freezer Serie 600.....	42-49 62-67	
Upright Double Door Cooler Serie 800.....	68-69	
Upright Snack Cooler / Freezer.....	114-121	
V		
Vacuum Machines.....	292-295	
Vegetable Cutter.....	277	
W		
Waffles Machine.....	423	
Walk in Coolers.....	252-253	
Washing Machines.....	426-433	
Waste Bin.....	268-269	
Wine Cellars.....	70-87 219	
Wall-Mounted Hoods.....	272-273	

Olitrem S.A.

Indústria de Refrigeração

Rua Armando Marecos, Vale d'Água de Fora
Apartado 2, 2025-586 Tremês, Santarém, Portugal
T. +351 243479123 · info@olitrem.com