

 **Olitrem**

**Mastering  
refrigeration**

## Modelos e Opcionais

### Models and Optionals

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

**Cooler  
than ever**





# 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*

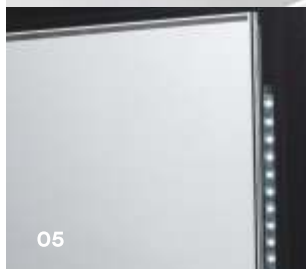
**03** Porta reversível  
*Reversible door*

**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

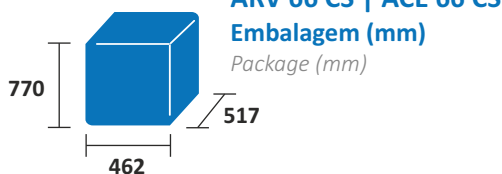
Grande | Cod. 007124\_108

Dentel (Suporte Prateleira) Shelf Holder

Cod. 004042\_001

Embalagem Madeira

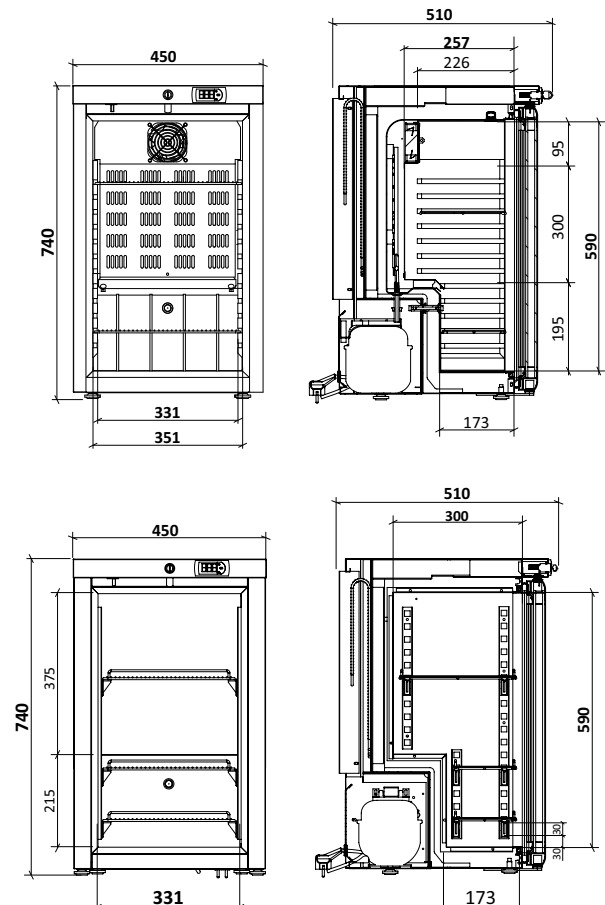
Wood Package





Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
336	144	300



# Marecos


**+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
- Descongelação 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

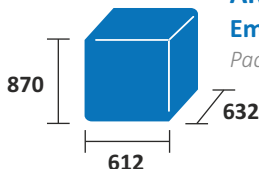
#### Kit Empilhamento Stacking Kit

Branco White | Cod. 129032\_100

Inox | Cod. 129032\_200

#### Embalagem Madeira

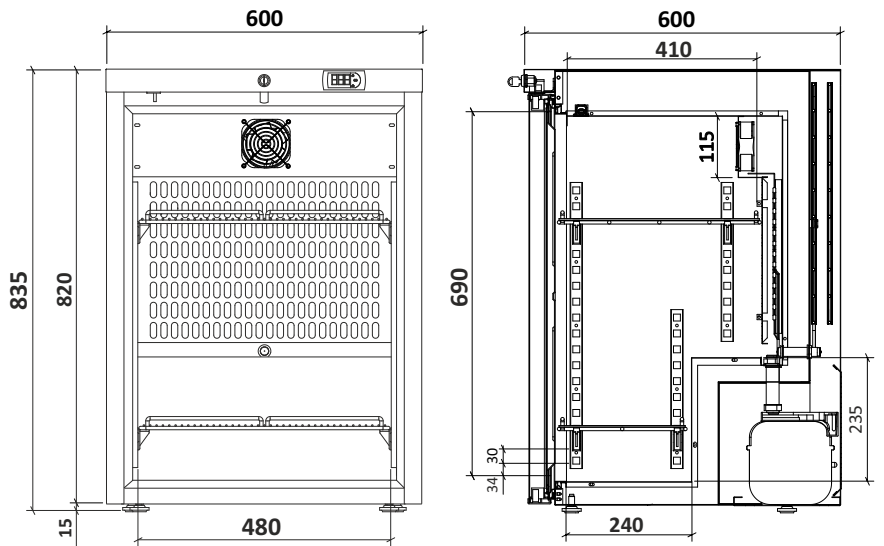
Wood Package



#### ARV 150 CS PO

#### Embalagem (mm)

Package (mm)



#### Capacidade Carga (unid)

Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152



**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

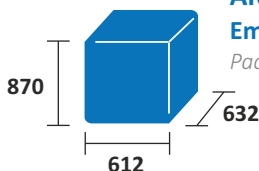
#### Kit Empilhamento Stacking Kit

Branco White | Cod. 129032\_100

Inox | Cod. 129032\_200

#### Embalagem Madeira

Wood Package



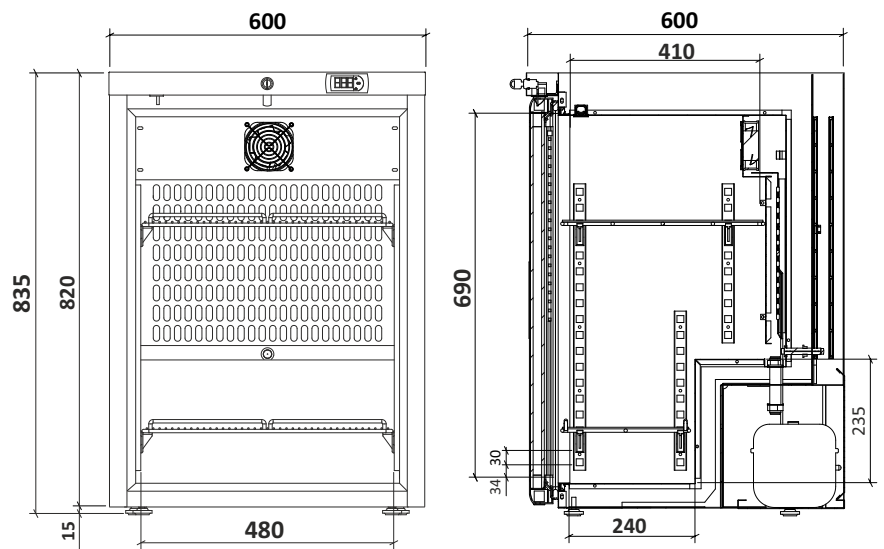
#### ARV 150 CS PV Embalagem (mm)

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

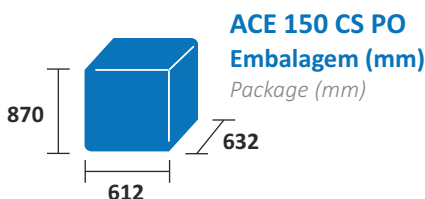
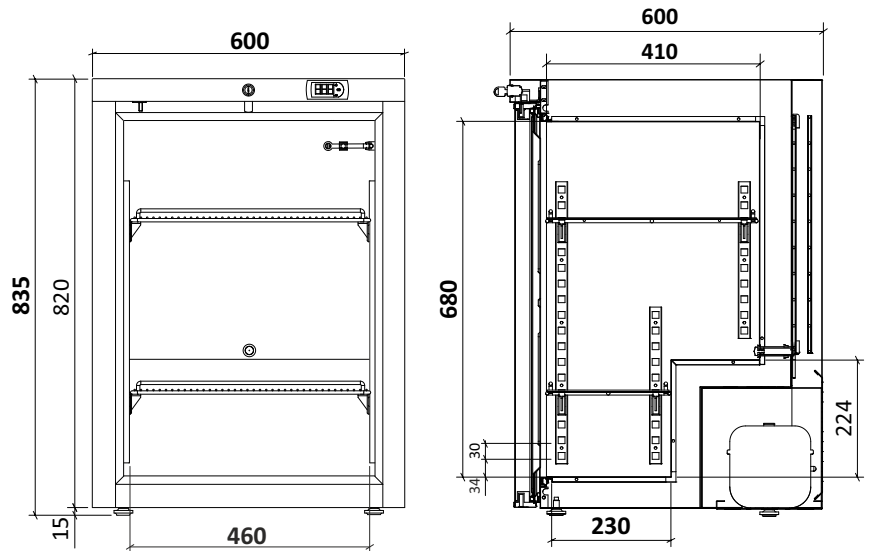
#### Kit Empilhamento Stacking Kit

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 Interiores  
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

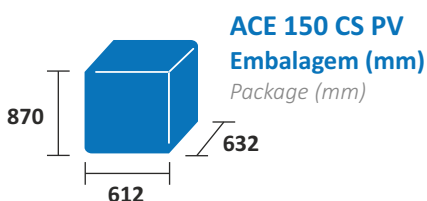
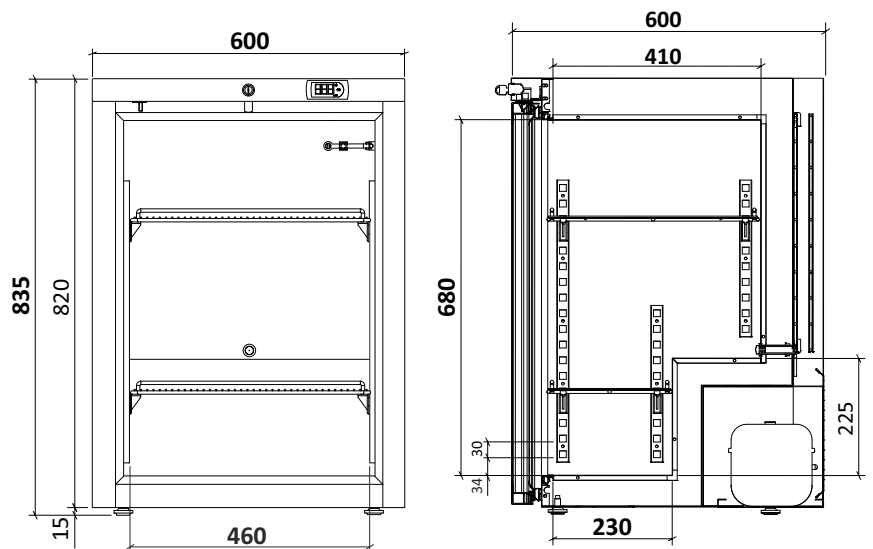
**Kit Empilhamento** *Stacking Kit*

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 Plastic  
4 x (495x428mm)
- Solid Reversible Door
- Self Closing Door
- Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers

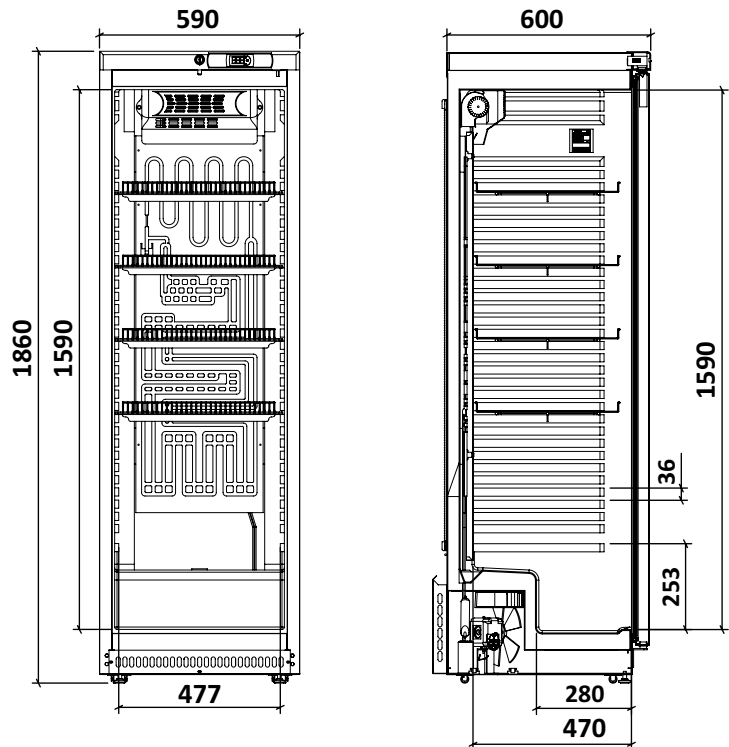
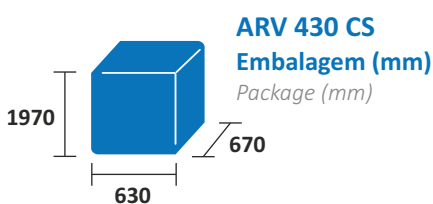
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume   Lt Volume	Peso   Kg Weight	Potência Power	Tensão   Freq. Tension   Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
801023_100	ARV 430 CS PO	590mm	645mm	1860mm	386   308	80   71	180W	230V - 50Hz	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 Steel
- 4 x (495x428mm)
- Glass Door - PVC Frame
- Reversible Door (Under Request)
- ARV 430 | Self Closing Door
- ARV 430 | Locker Included
- 4 Rollers + 2 Levelers

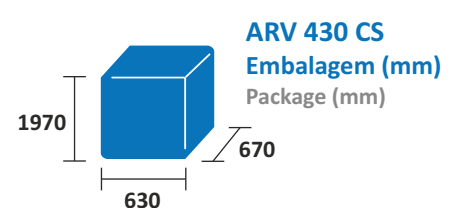
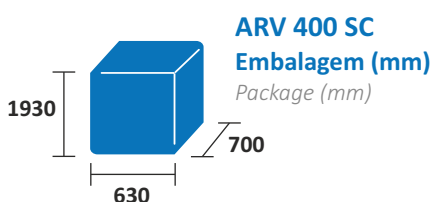
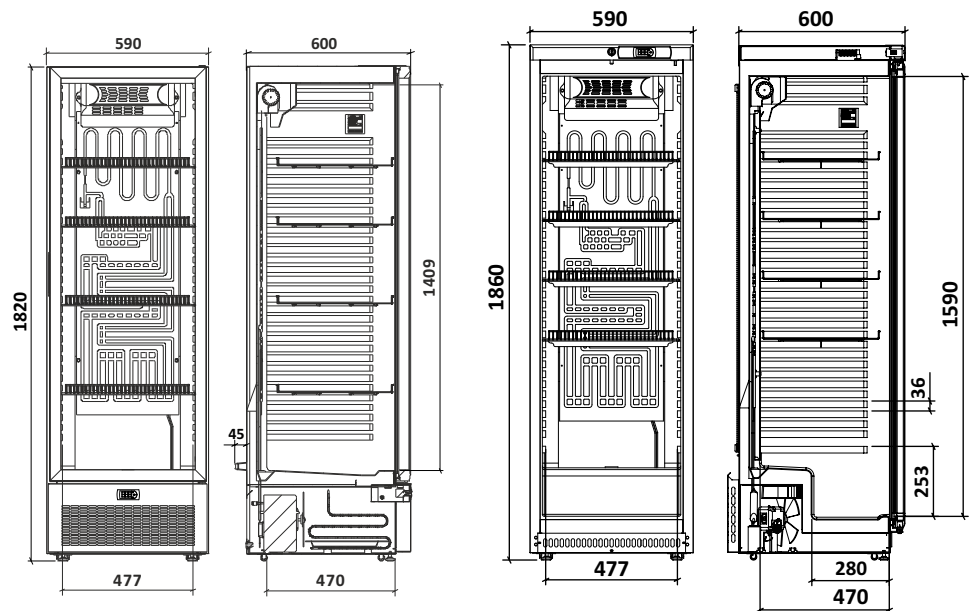
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume   Lt Volume	Peso   Kg Weight	Potência Power	Tensão   Freq. Tension   Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800278_600	ARV 400 SC PV Softline DIG	590mm	645mm	1820mm	361   274	79   69	190W	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

#### 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


**+1°C**  

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

**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
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plástico
- 4 x (495x428mm)
- Porta Vidro | Aro PVC
- Porta Reversível (Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

#### Technical Features

ARV 430 CS A PV | ARV 430 CS PV BLACK

- Internal Dimension
- ARV 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS White | Black
- Outside Surface Inox AISI 441 | Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- LED Lighting
- Ventilated Cold
- Automatic Defrost
- Removable Shelves in 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*

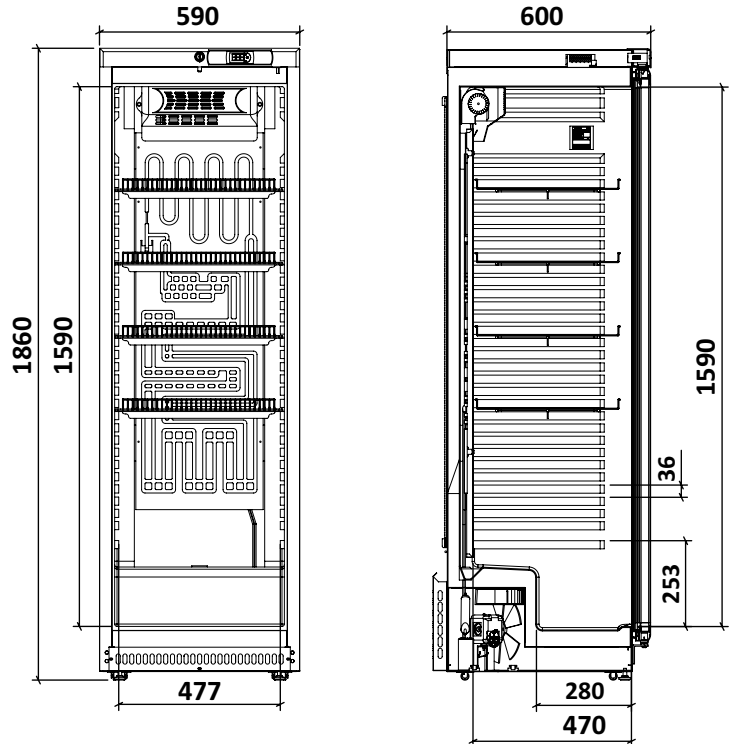
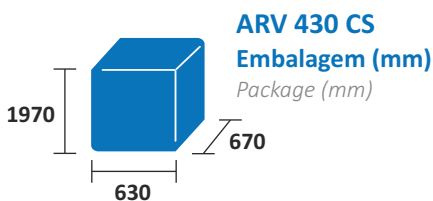
Cod. 016230\_002

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 Internas
- 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.) | Automático (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

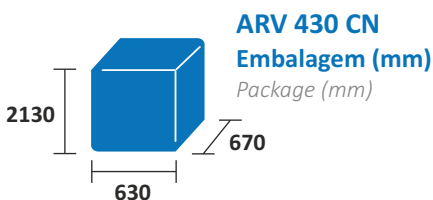
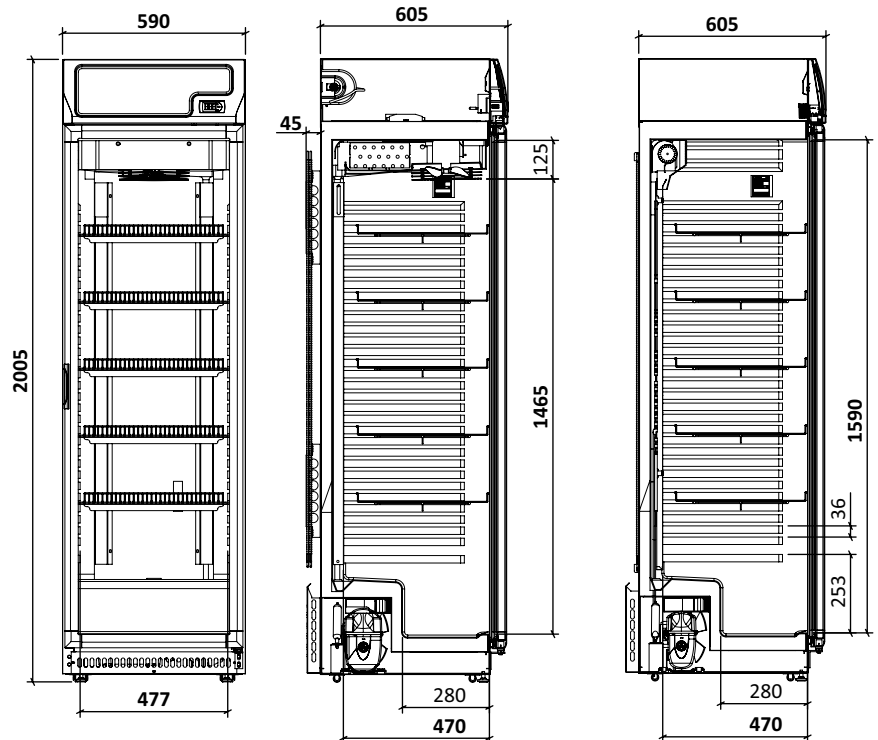
#### Accessories

**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**

**ARV 430 SF**

**292 - 304**

**240 - 254**



**536 - 560**

**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

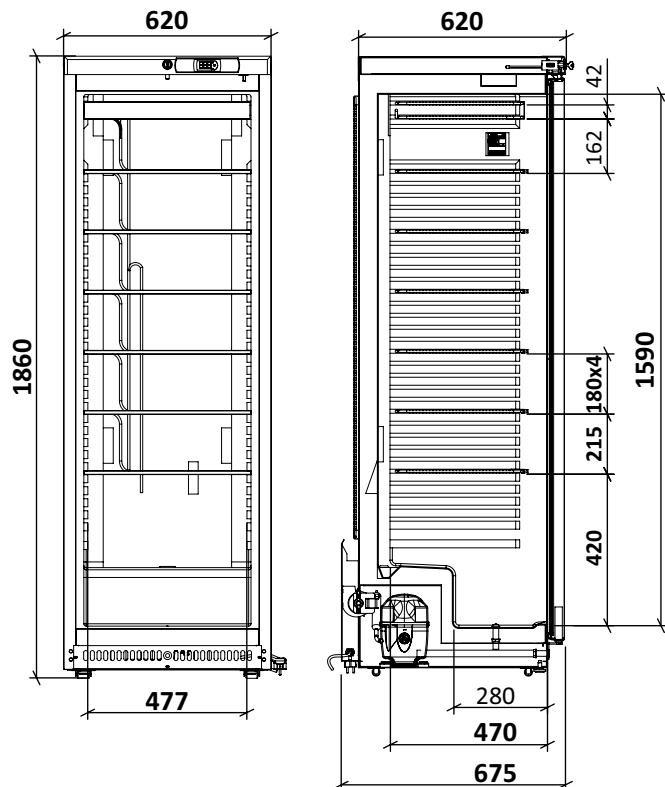
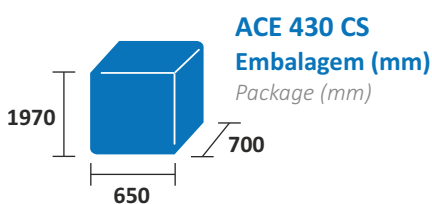
- Internal Dimension  
ACE 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves  
6 x (493x380mm)
- Solid Door
- Reversible Door
- Self Closing Door
- Locker 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 Plástica (Skinplate) | Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED
- Frio Estático
- Descongelamento Manual
- Prateleiras Fixas  
6 x (493x380mm)
- Porta Vidro | Aro PVC
- Porta Reversível (Sob Pedido)
- Porta com Retorno Automático
- Fechadura de Série
- 4 Deslizadores + 2 Pés Niveladores

#### Technical Features

ACE 430 CS PV | ACE 430 CS A PV

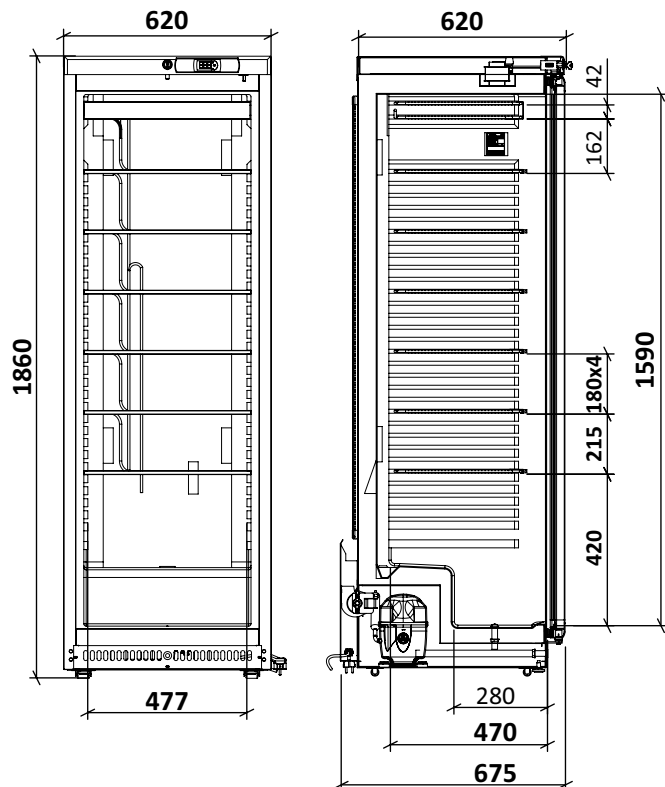
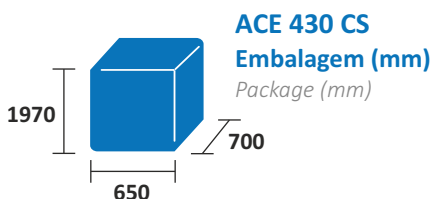
- Internal Dimension  
ACE 430 | W477 x D470 x H1590mm
- Inside PS White
- Outside Surface White Coated Steel | Stainless Steel AISI 441
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- LED Lighting
- Static Cold
- Manual Defrost
- Fixed Shelves  
6 x (493x380mm)
- Glass Door | PVC Frame
- Reversible Door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

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

#### ↳ Acessórios Accessories

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

**Embalagem Madeira**  
*Wood Package*



**Capacidade Carga (unid)**  
*Load capacity (unit)*

TIR	20"	40"
57	24	51

# Marecos

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

### ↪ Acessórios Accessories

#### Prateleira Shelf

Cod. 007042

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

*Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake*

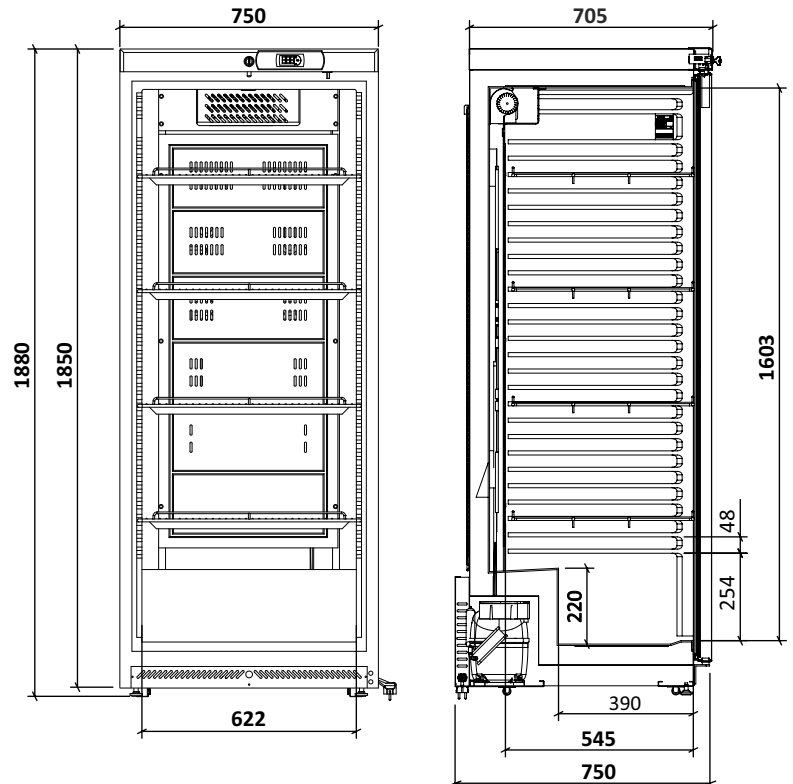
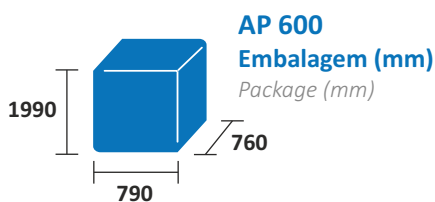
Cod. 129001

#### Kit Pés Inox *Inox Feet Kit*

Cod. 129004\_3

#### 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 Interiores  
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

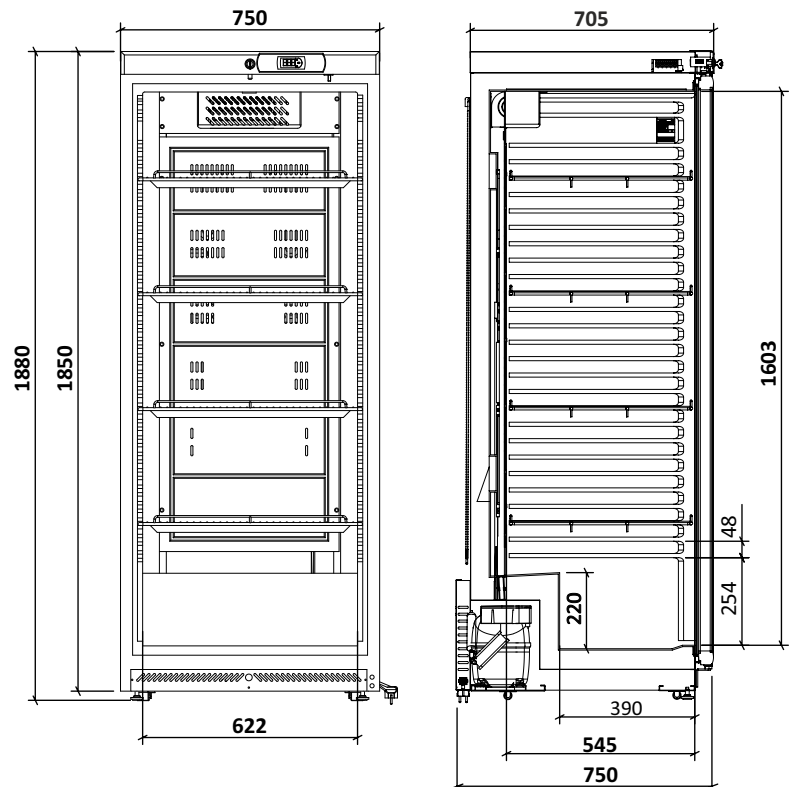
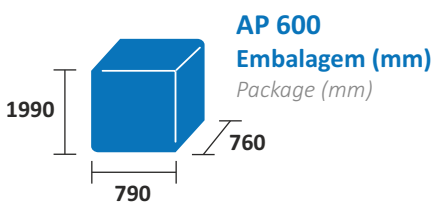
### ↪ Acessórios Accessories

**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

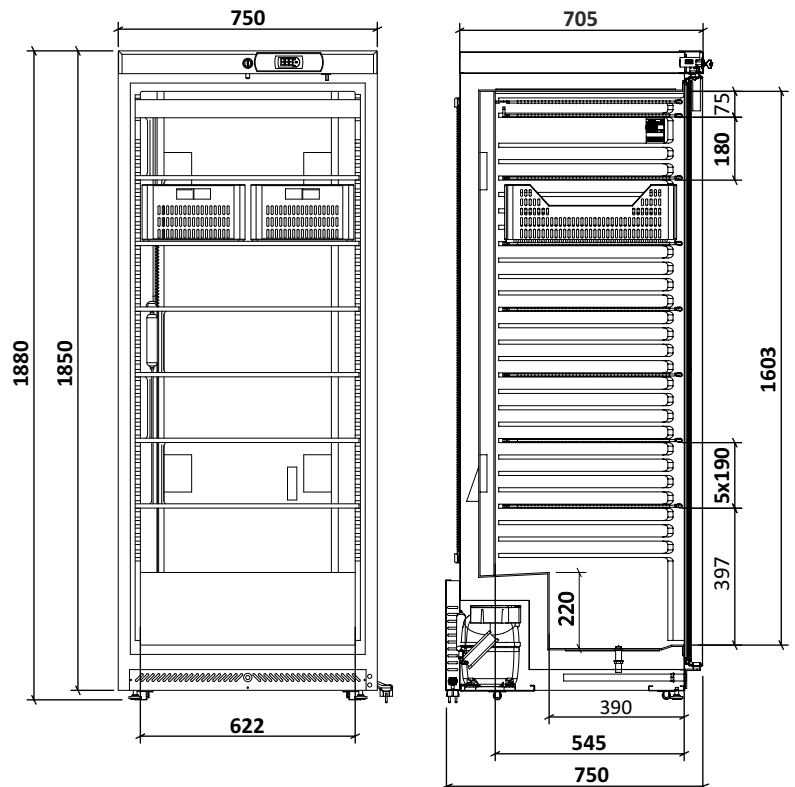
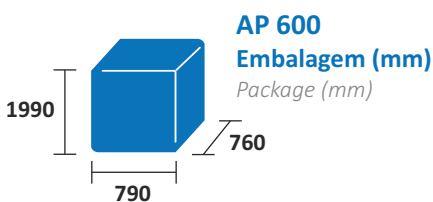
### ↪ Acessórios Accessories

**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

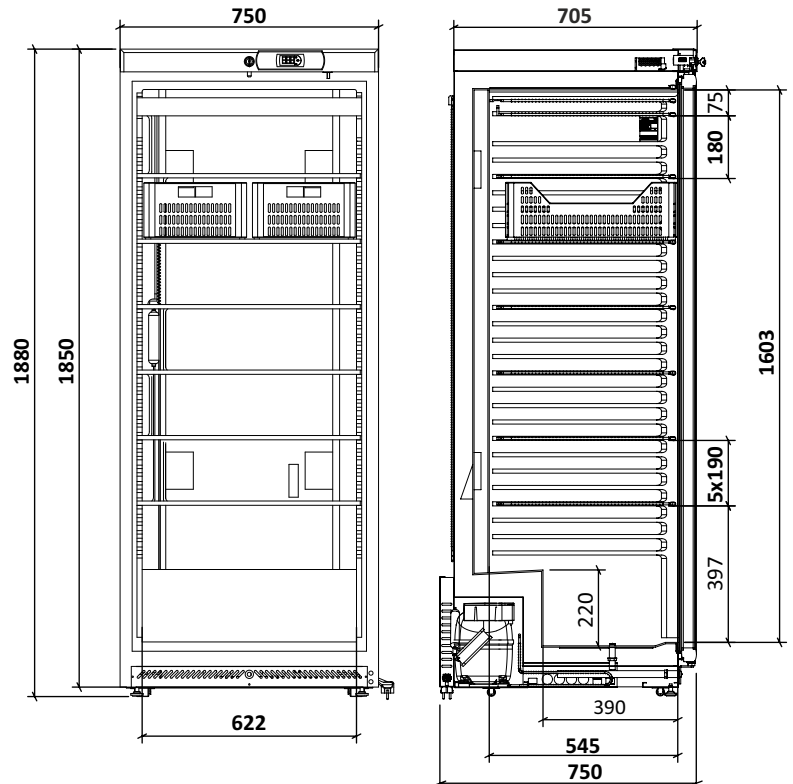
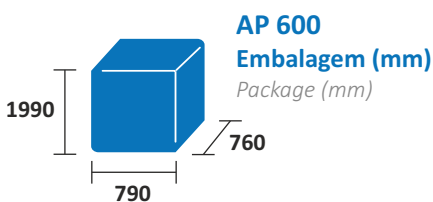
### ↪ Acessórios Accessories

**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

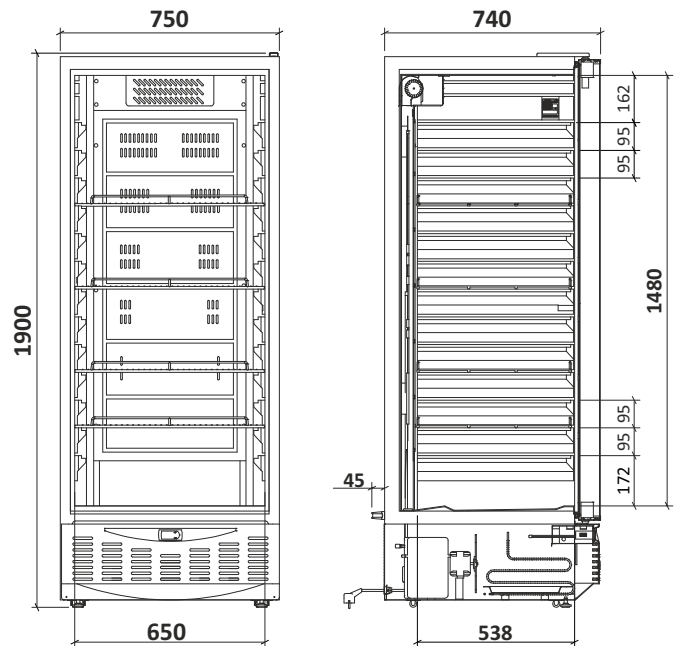
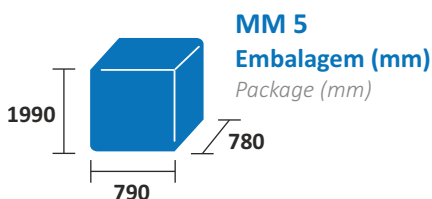
## Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

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 Plastified Steel  
4 GN 2/1 (650x530mm)
- LED Lighting
- Reversible Glass Door, (Under Request) | Aluminium Frame
- Self Closing Door
- Unique on Market | Simultaneously Use for Shelves GN 2/1 and Trays (600x400mm)
- 4 Rollers + 2 Levelers

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

 Acessórios Accessories

## Kit Fechadura Lock

Cod. 129027

## Prateleira Shelf

Cod. 007042

## Kit Pés Inox Inox Feet Kit

Cod. 129004\_3

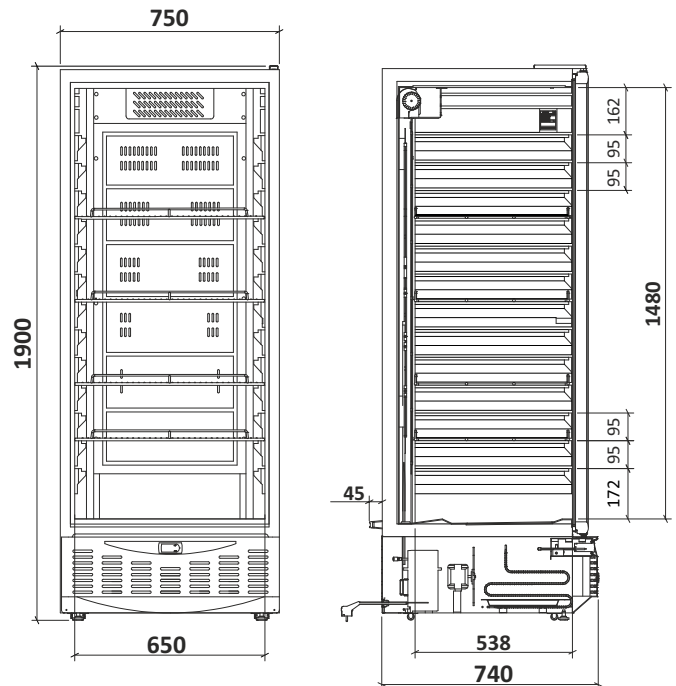
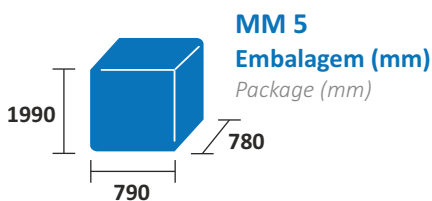
## Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

Wheels Kit | 2 Swivel + 2 Swivel with Brake

Cod. 129001

## 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

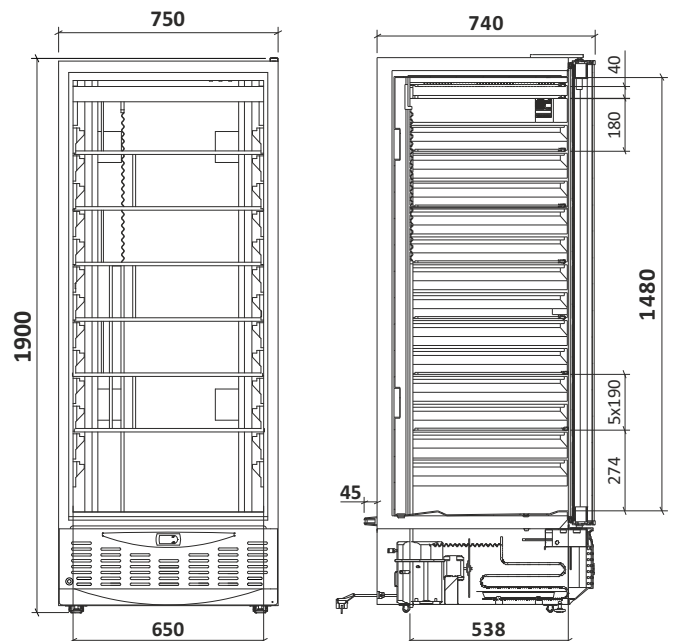
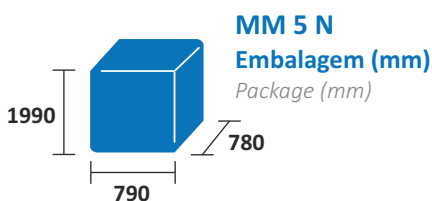
**Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão**

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

# Marecos

 -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

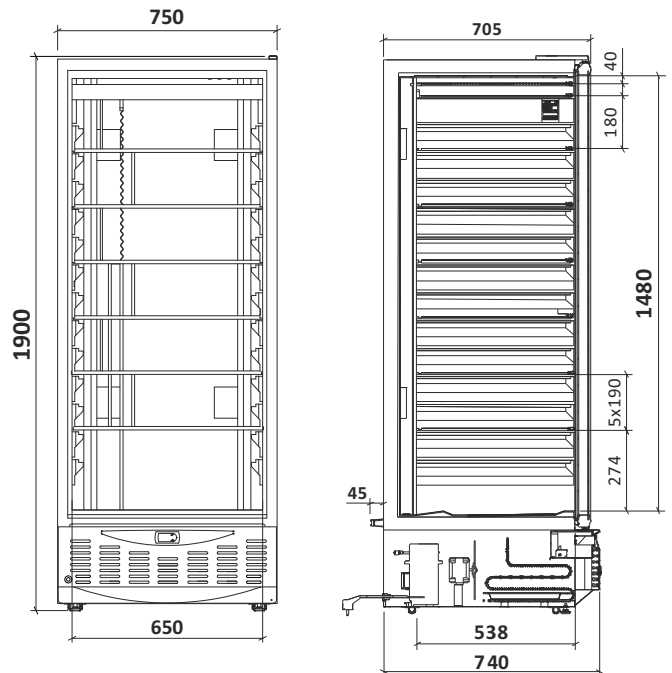
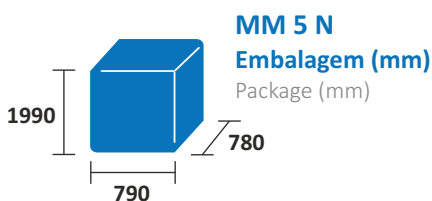
**Kit Fechadura** *Lock*  
Cod. 129027

**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

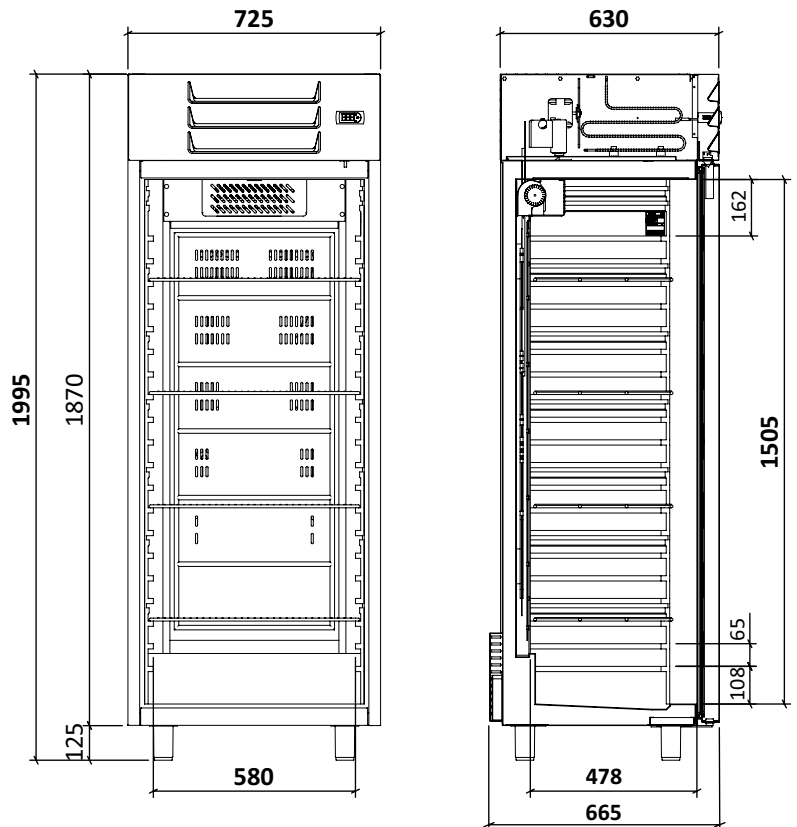
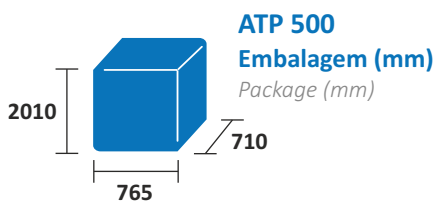
### ↪ Acessórios Accessories

**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
- Descongelação Manual
- Prateleiras Fixas  
6 x (620x400mm)
- Porta Opaca Reversível
- Porta com Retorno Automático
- 4 Pés Inox
- Capacidade para 20 Tabuleiros 600 x 400  
com Espaçamento 65mm entre Níveis

#### Technical Features

ATP 500 N PO | ATP 500 A N PO

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

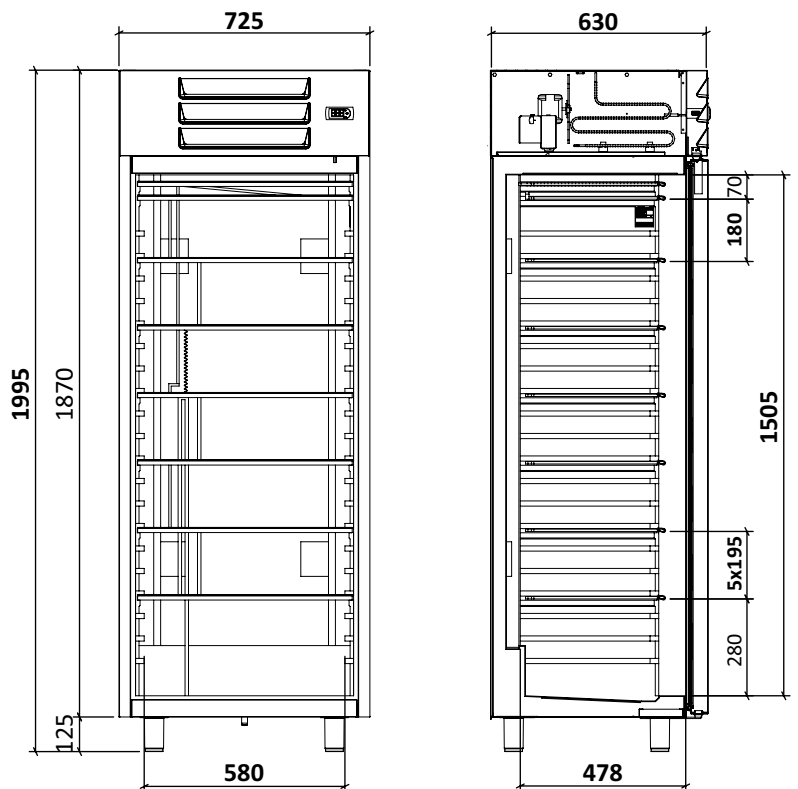
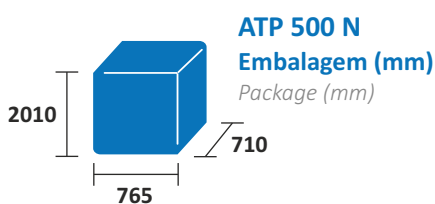
Código Code	Modelo Model	Largura Width	Profundidade Depth	Altura Height	Volume   Lt Volume	Peso   Kg Weight	Potência Power	Tensão   Freq. Tension   Freq.	Consumo Consumption	Prateleiras Shelves	Termostato Thermostat	Gás Gas
800212_300	ATP 500 N PO	725mm	630mm	1995mm	488   338	103   89	320W	230V - 50Hz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

#### ↪ Acessórios Accessories

**Kit Fechadura Lock**  
Cod. 129027

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

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

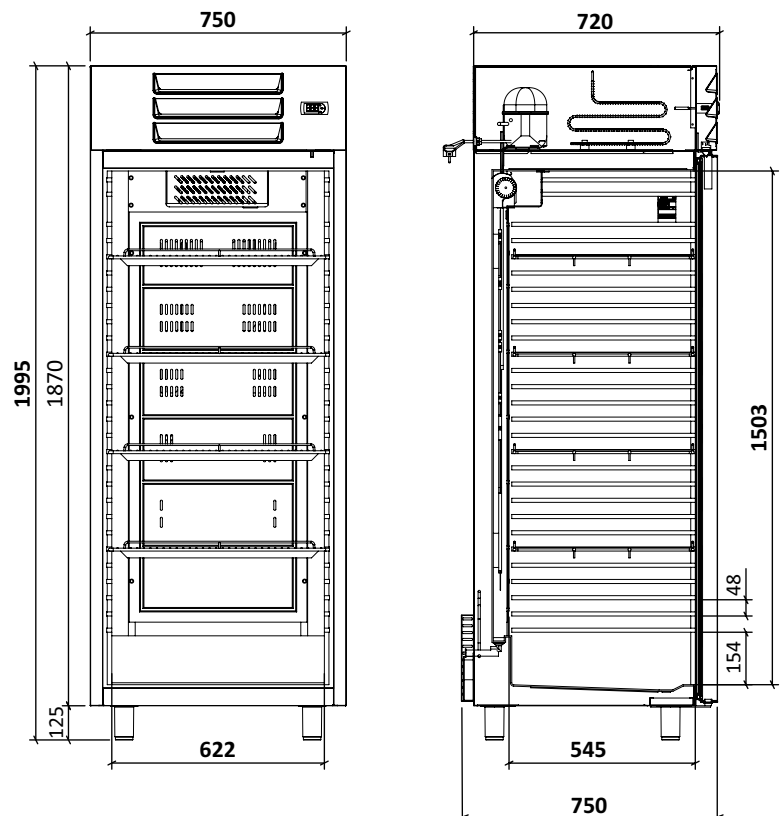
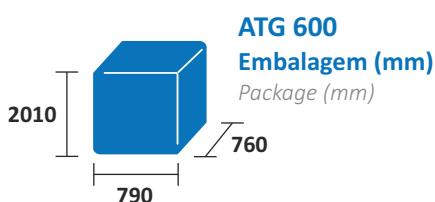
### ↪ Acessórios Accessories

**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

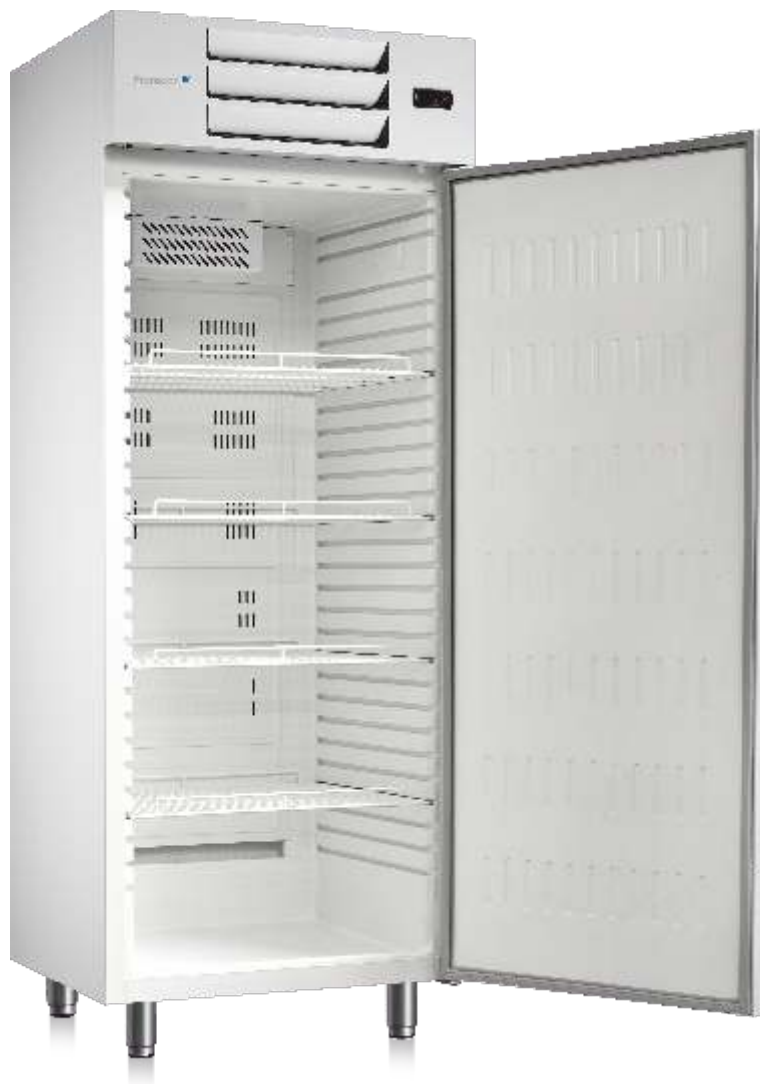
**Embalagem Madeira**  
*Wood Package*



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


**+1°C**  

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



**ATG 600 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 Internas  
ATG 600 | W622 x D545 x H1503mm
- Interior PS Branco
- Exterior Chapa Plastificada (Skinplate) | Inox AISI 441
- Frio Ventilado
- Descongelamento Automático
- 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

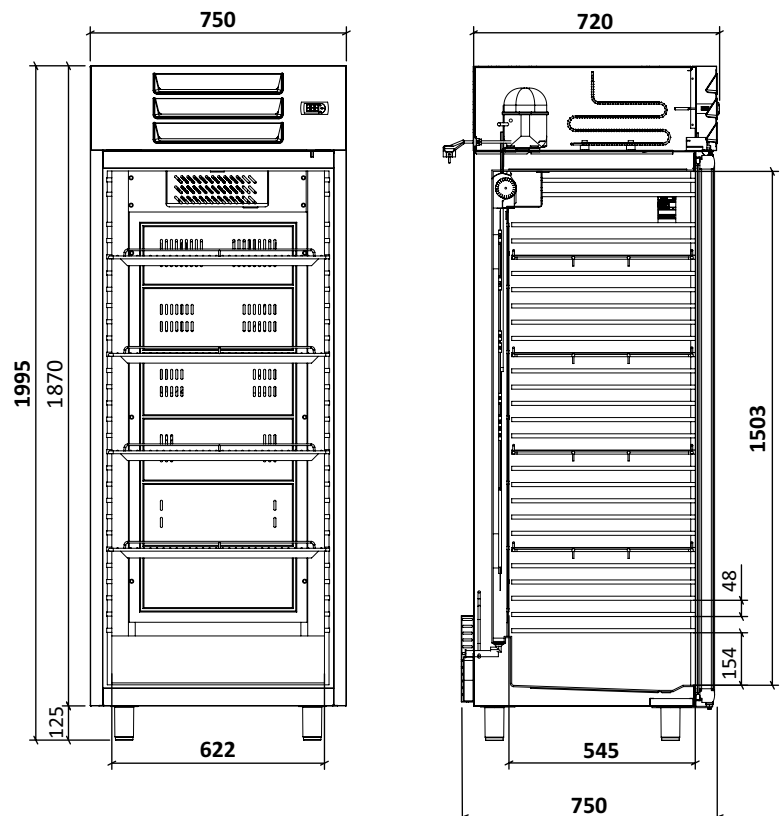
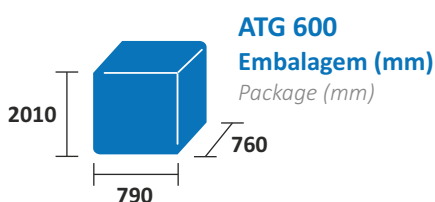
### ↪ Acessórios Accessories

**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 Internas  
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

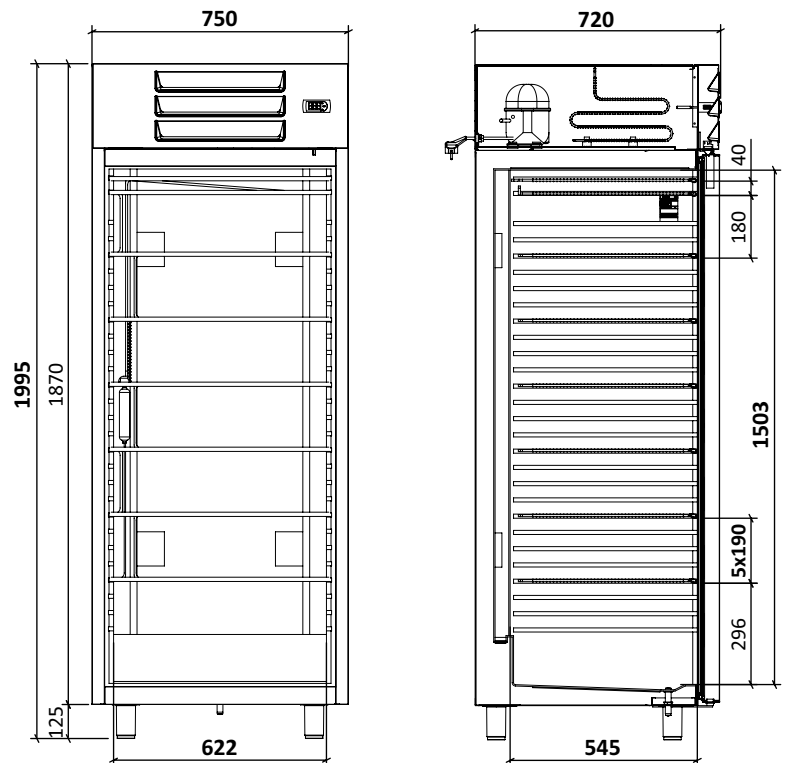
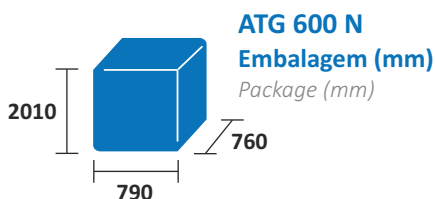
##### Kit Rodas | 2 Giratórias + 2 Giratórias c/ Travão

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
- Descongelamento Automático
- 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

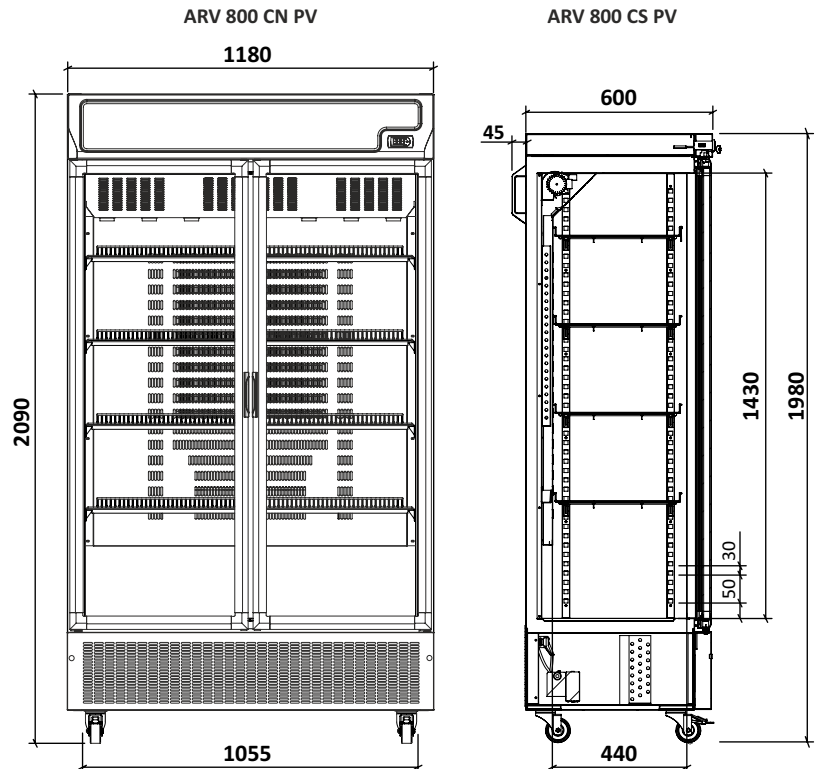
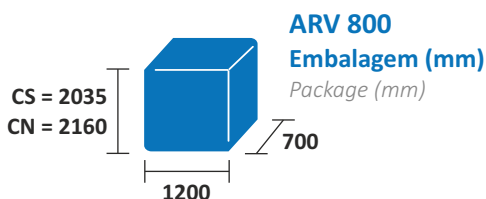
**Prateleira Branca** *White Shelf*  
Cod. 007011

**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*



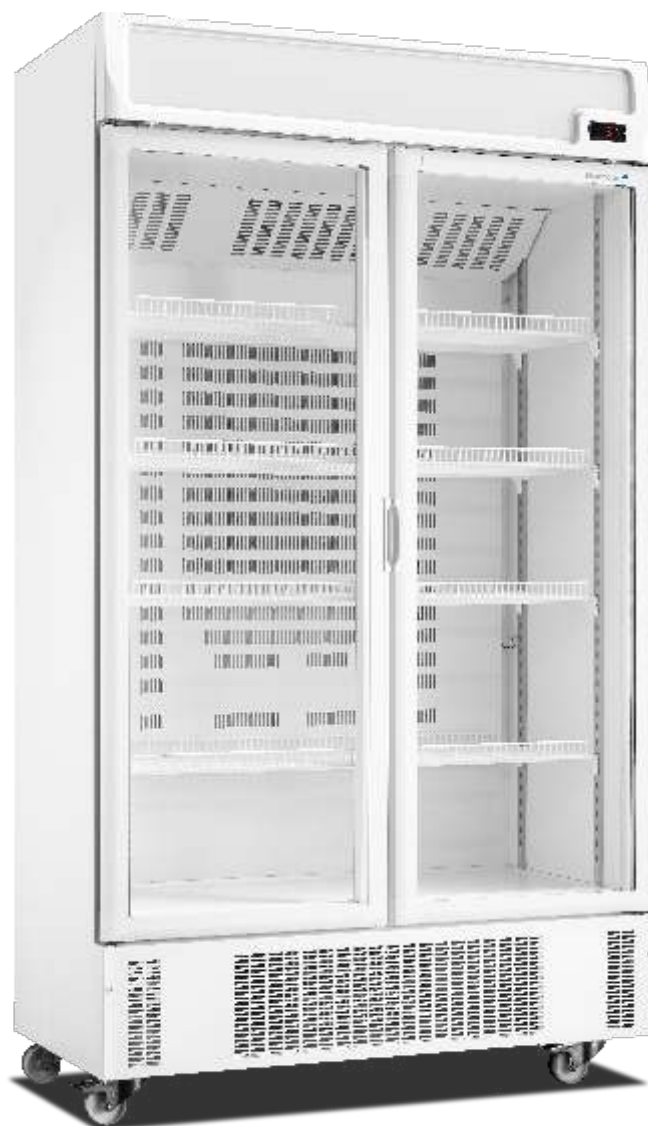
**Capacidade Carga (unid)**  
*Load capacity (unit)*

TIR	20"	40"
38	12	27


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



**ARV 800 CS PV**



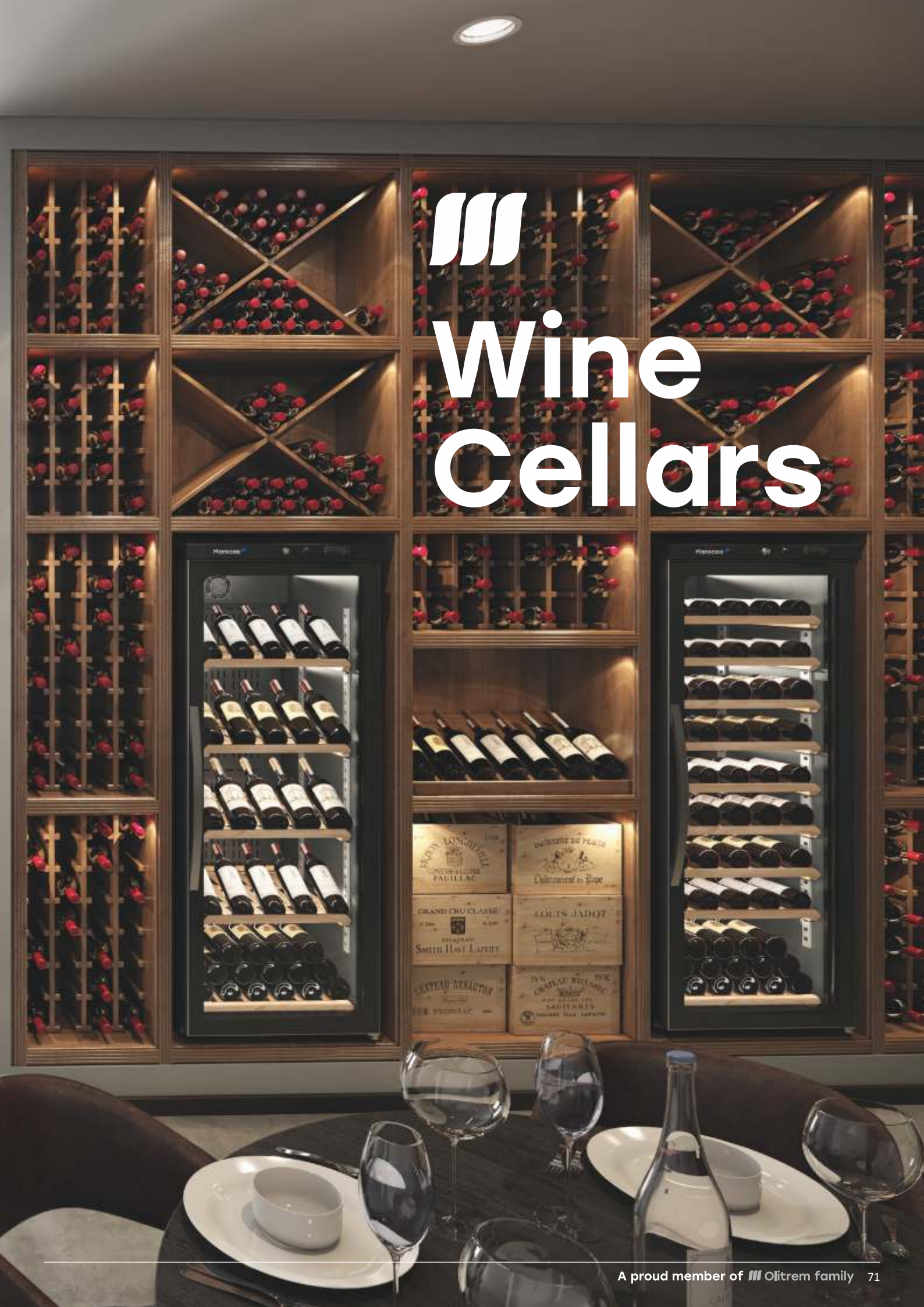
**ARV 800 CN PV**

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*

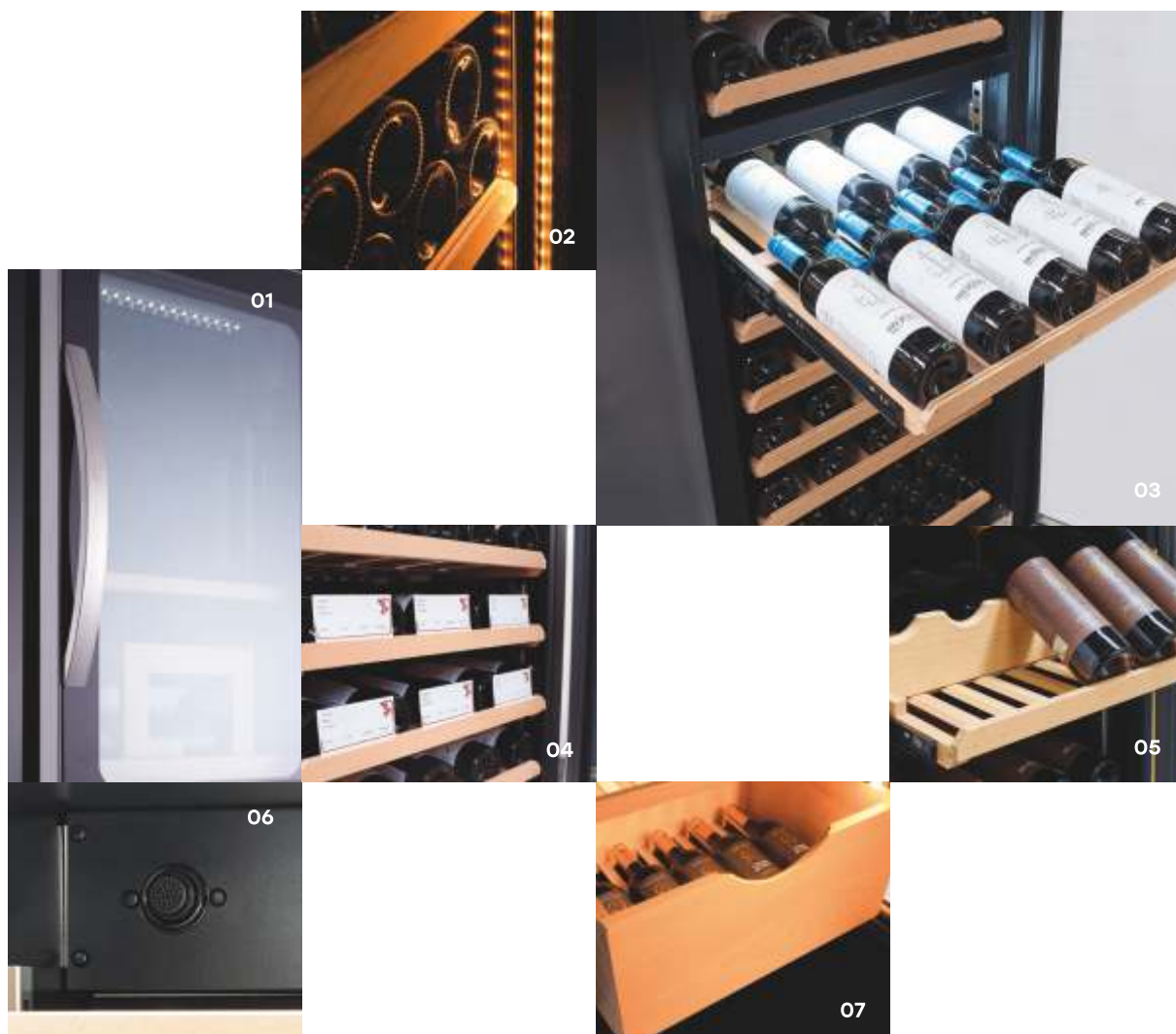
**03** Prateleira de Correr CV 350 / CV 450  
*Sliding Shelves on CV 350 / CV 450*

**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 Characteristics	Termostato Linha Service Service Line Controller	Termostato Linha Exclusive 2 Temperaturas Exclusive Line Controller 2 Temperatures	Termostato Linha Exclusive 1 Temperatura Exclusive Line Controller 1 Temperature
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 no seu dispositivo móvel ao estado de preservação dos seu vinhos, bem como alarmes configuráveis em caso de desvios.

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



APPLICA

**Para Suporte Técnico:**

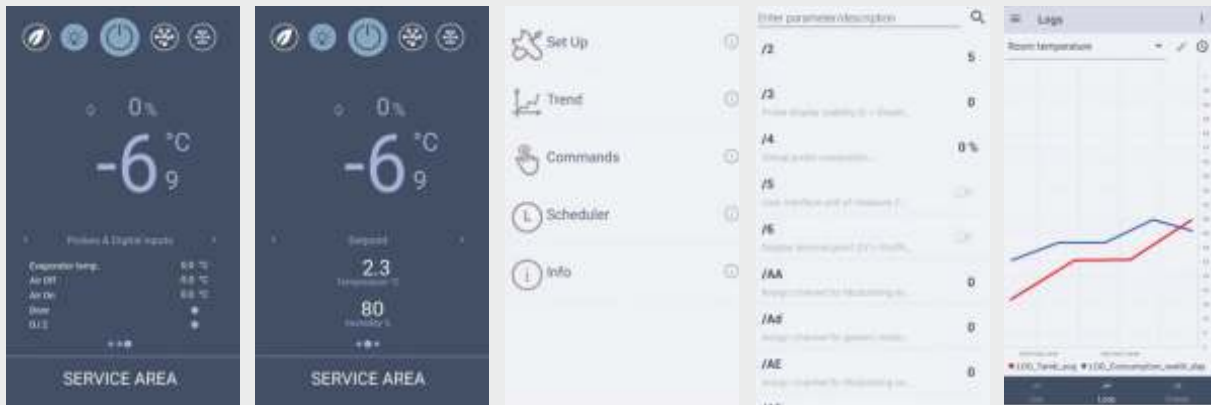
As empresas de serviços não precisam usar o termostato fisicamente para interagir com o equipamento, necessitando apenas de um smartphone.

- Analisar e entender rapidamente os principais problemas;
- Temperaturas principais e informações de diagnóstico são 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

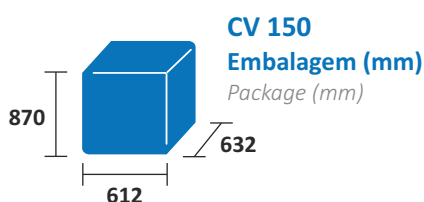
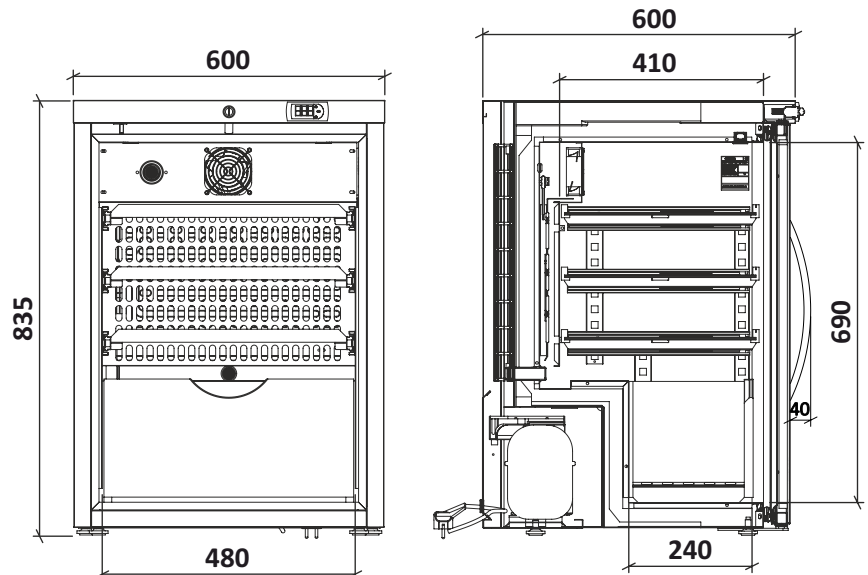
#### Filtro de Carvão Ativo

Active Charcoal Filter

Cod. 129042

#### Embalagem Madeira

Wood Package



**CV 150**  
**Embalagem (mm)**  
Package (mm)

**Capacidade Carga (unid)**  
Load capacity (unit)

TIR	20"	40"
168	72	152

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



## CV 150 PV EXCLUSIVE

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

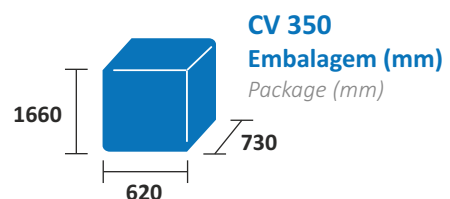
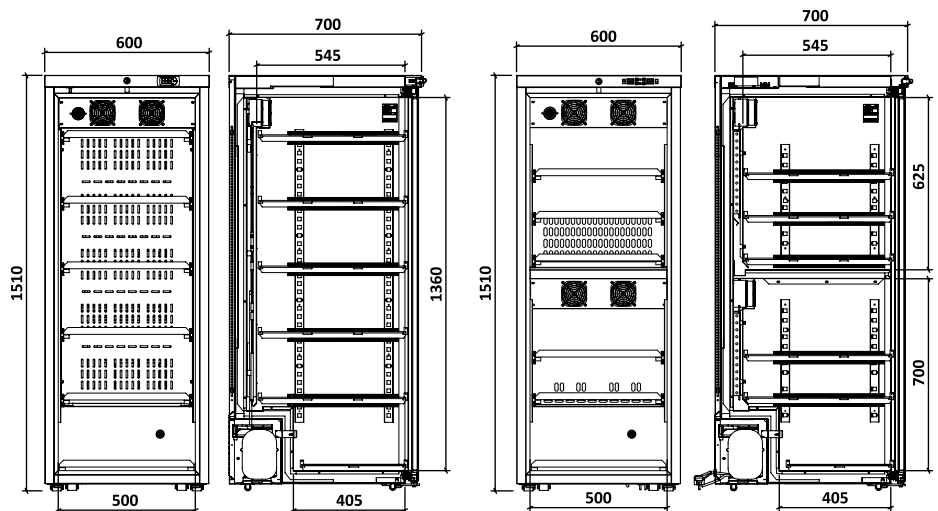
##### Pack 10 Cartões Identificativos

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

### ➔ 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

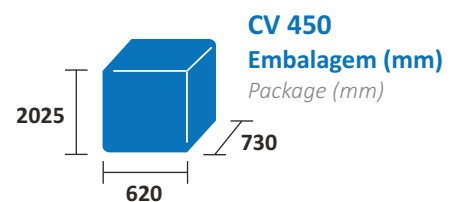
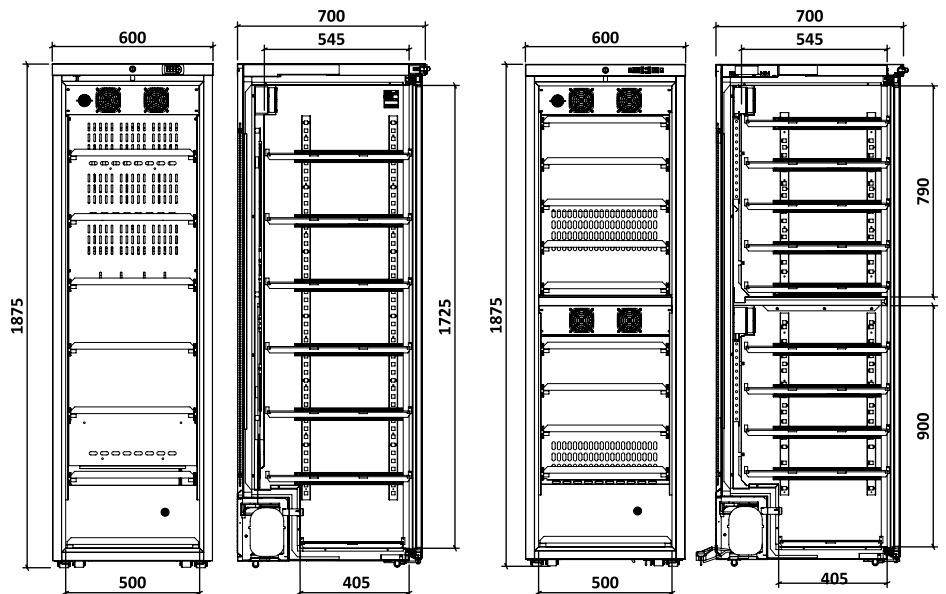
#### Pack 10 Cartões Identificativos

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 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

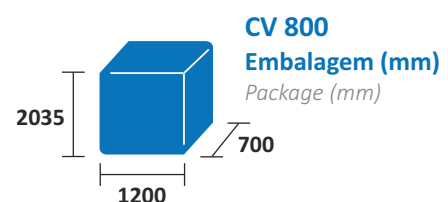
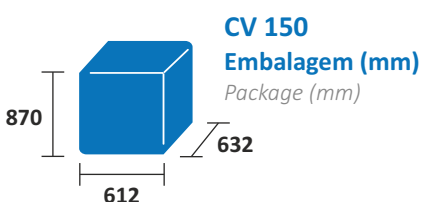
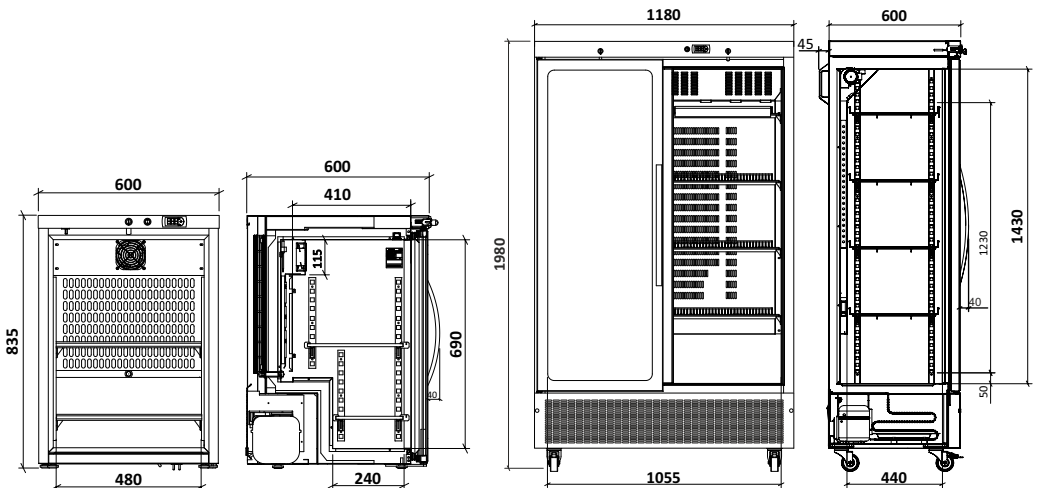
**Prateleira Pequena CV 150**  
Small Shelf  
Cod. 007126\_100

**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 Descongelação 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

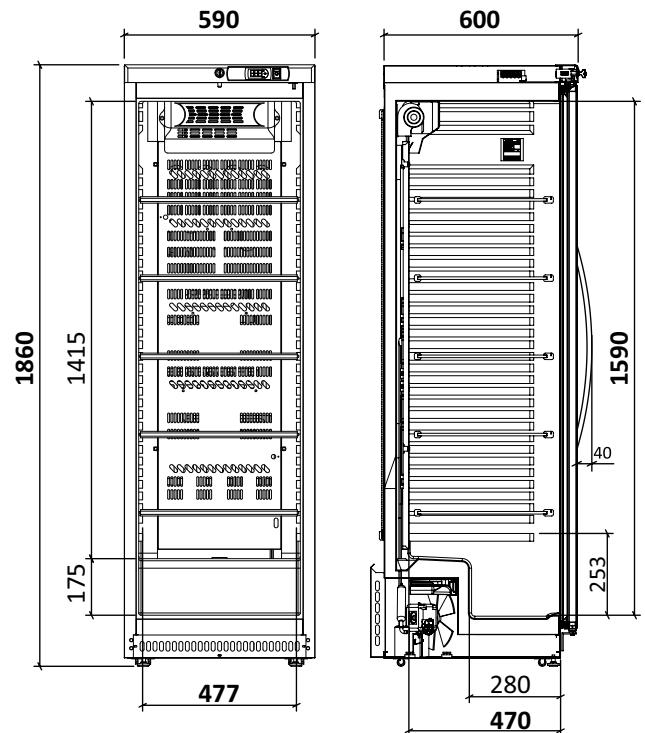
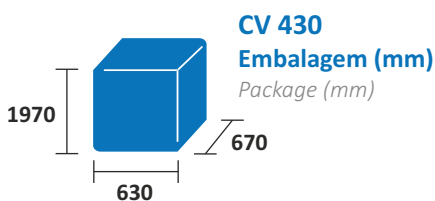
- Internal Dimension  
W477 x D470 x H1590mm
- Inside Surface in Black PS
- Outside Surface Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 50mm
- Ventilated Cold with Automatic Defrost
- Removable Wood Shelves  
5 x (494x430mm)
- Reversible Door
- CV 430 | LED Lighting
- Locker Included
- 4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

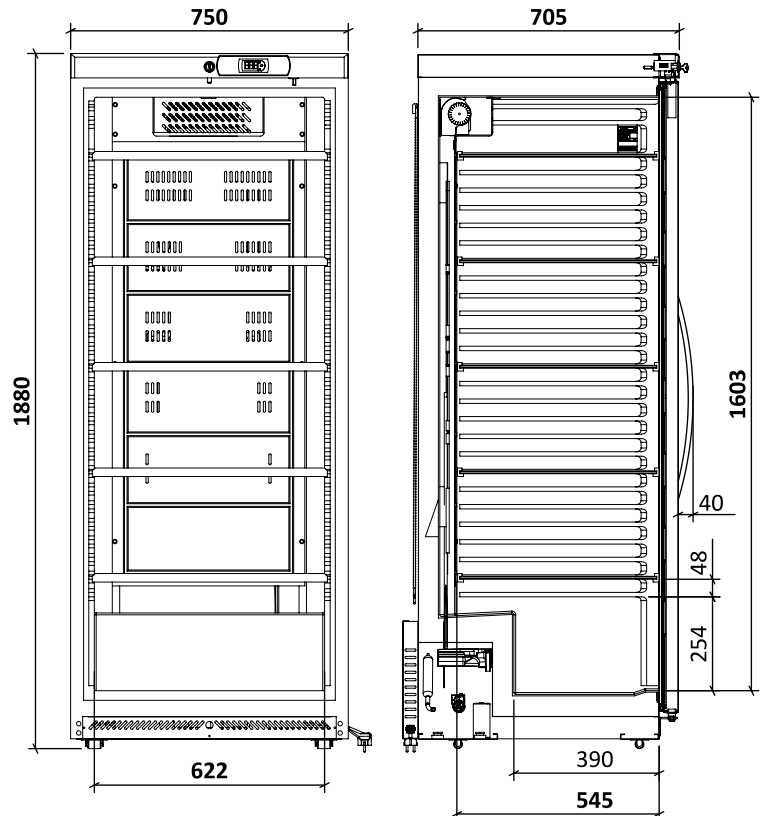
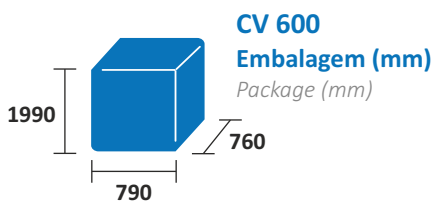
- Internal Dimension  
W622 x D545 x H1603mm
- Inside Surface in Black PS
- Outside Surface Black Coated Steel
- Polyurethane Water Base Insulation 60mm
- Ventilated Cold with Automatic Defrost
- Removable Shelves Wood  
5 x (655x544mm)
- Reversible Door
- CV 600 PV | LED Lighting
- Locker Included
-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


**+1°C**  

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



**CV 600 PO**



**CV 600 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>
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*

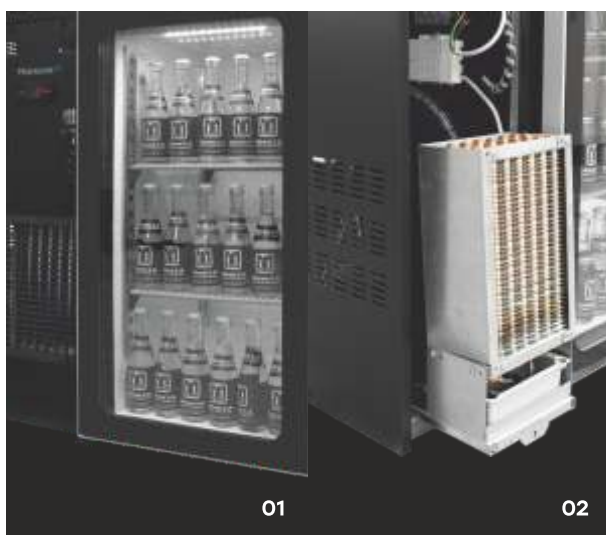
**03** Iluminação Led  
*Led lighting*

**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 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>
800990_200	FGB 240/125 PO	1255mm	565mm	890/905mm	312   204	86   74	230W	1619 kwh/ano <i>kwh/year</i>	2   PO	R 290
800991_300	FGB 251/145 PO	1455mm	565mm	890/905mm	380   261	97   83	230W	1629 kwh/ano <i>kwh/year</i>	2   PO	R 290
800992_200	FGB 240/125 APO	1255mm	565mm	890/905mm	312   204	91   79	230W	1619 kwh/ano <i>kwh/year</i>	2   PO	R 290
800993_200	FGB 251/145 APO	1455mm	565mm	890/905mm	380   261	102   88	230W	1629 kwh/ano <i>kwh/year</i>	2   PO	R 290

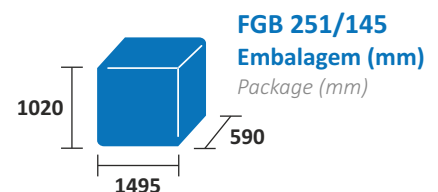
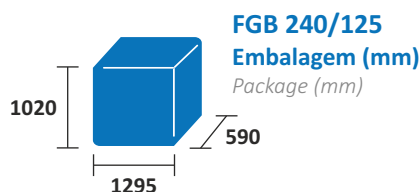
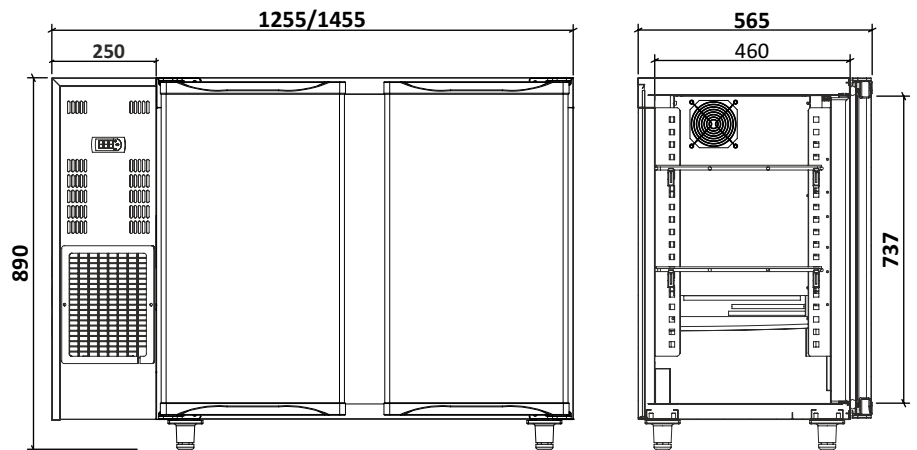
#### ➔ Acessórios *Accessories*

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

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



**Capacidade Garrafas (33cl)**

*Bottles Capacity (33cl)*

**Capacidade Latas (33cl)**

*Cans Capacity (33cl)*



**FGB 240**

**FGB 251**

**216 - 264**

**252 - 308**

**396 - 432**

**462 - 528**



**FGB 240/125 PO**  
**FGB 251/145 PO**



**FGB 240/125 APO**  
**FGB 251/145 APO**

Código <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

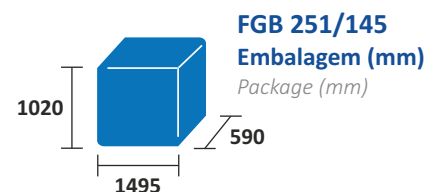
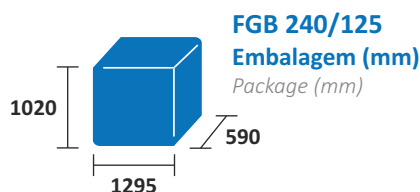
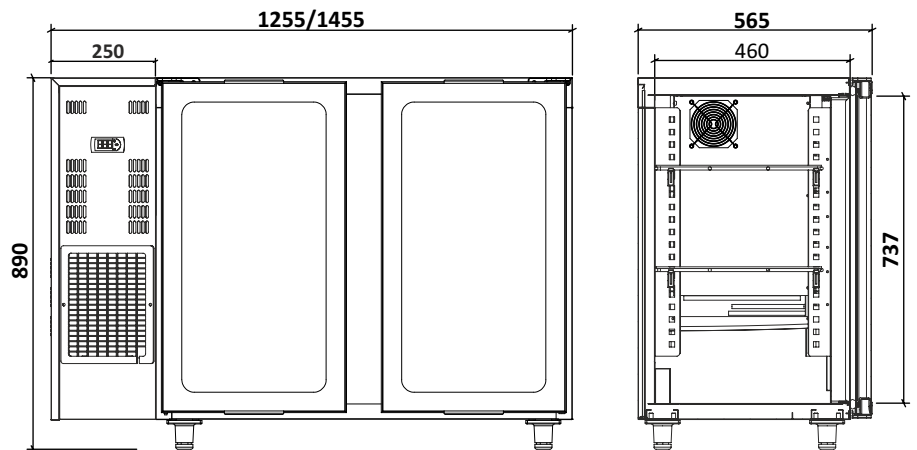
#### ➔ Acessórios *Accessories*

**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 <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>
800998_200	FGB 340/177 PO	1775mm	565mm	890/905mm	489   305	117   100	370W	1820 kwh/ano <i>kwh/year</i>	3   PO	R 290
800999_600	FGB 351/206 PO	2065mm	565mm	890/905mm	587   392	125   107	390W	1922kwh/ano <i>kwh/year</i>	3   PO	R 290
801000_200	FGB 340/177 APO	1775mm	565mm	890/905mm	489   305	120   103	370W	1820kwh/ano <i>kwh/year</i>	3   PO	R 290
801001_200	FGB 351/206 APO	2065mm	565mm	890/905mm	587   392	130   112	390W	1922 kwh/ano <i>kwh/year</i>	3   PO	R 290

#### ➔ Acessórios *Accessories*

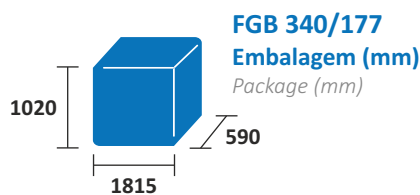
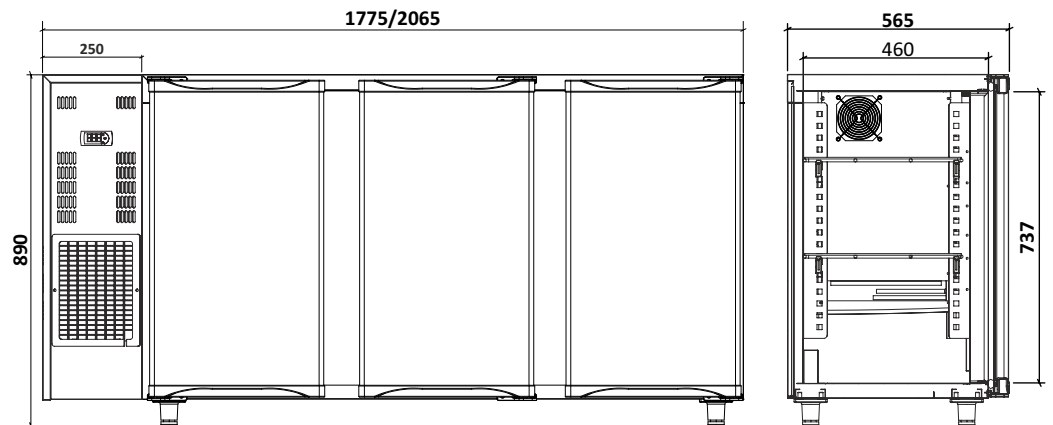
**Prateleira 40 Shelf**  
Cod. 007062\_008

**Prateleira 51 Shelf**  
Cod. 007065\_008

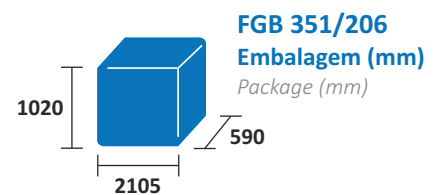
**Separador de Prateleira**  
*Shelf Separator*  
Cod. 018008

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

**Embalagem Madeira**  
*Wood Package*



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



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

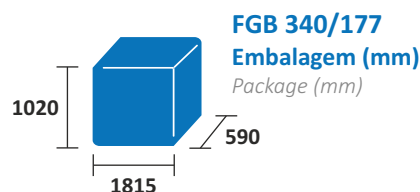
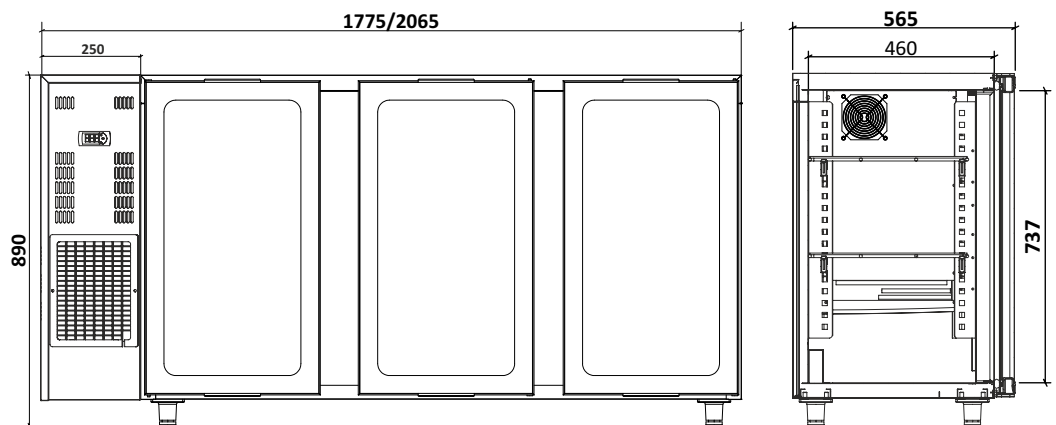
**Prateleira 40 Shelf**  
Cod. 007062\_008

**Prateleira 51 Shelf**  
Cod. 007065\_008

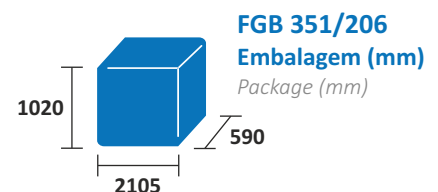
**Separador de Prateleira  
Shelf Separator**  
Cod. 018008

**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


**+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 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*

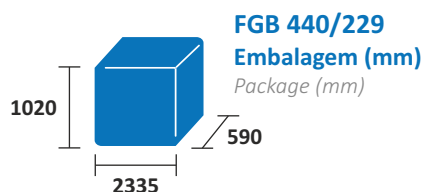
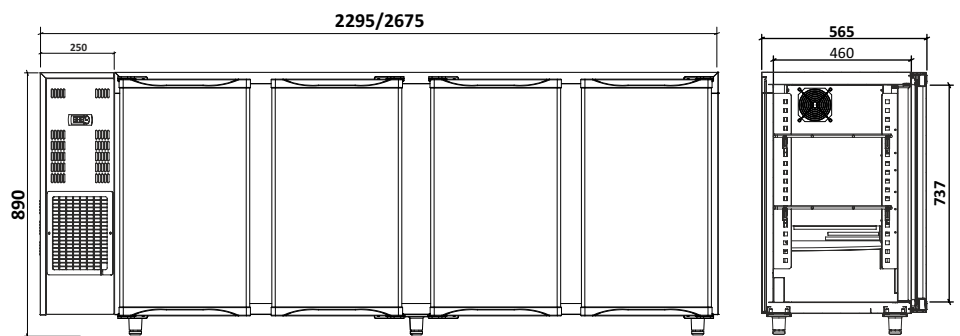
**Prateleira 40 Shelf**  
Cod. 007062\_008

**Prateleira 51 Shelf**  
Cod. 007065\_008

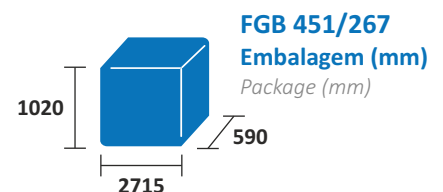
**Separador de Prateleira**  
*Shelf Separator*  
Cod. 018008

**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*

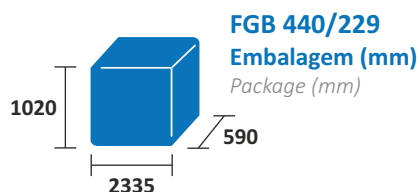
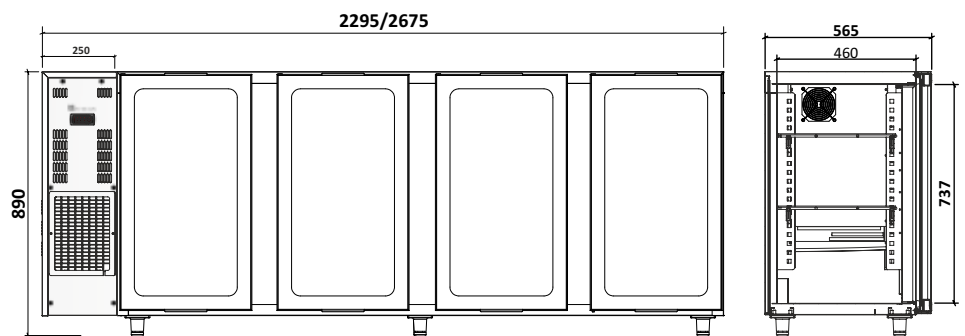
**Prateleira 40 Shelf**  
Cod. 007062\_008

**Prateleira 51 Shelf**  
Cod. 007065\_008

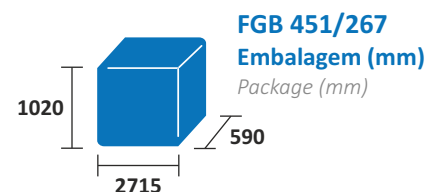
**Separador de Prateleira**  
*Shelf Separator*  
Cod. 018008

**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



**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 Elétrica***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.*



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:

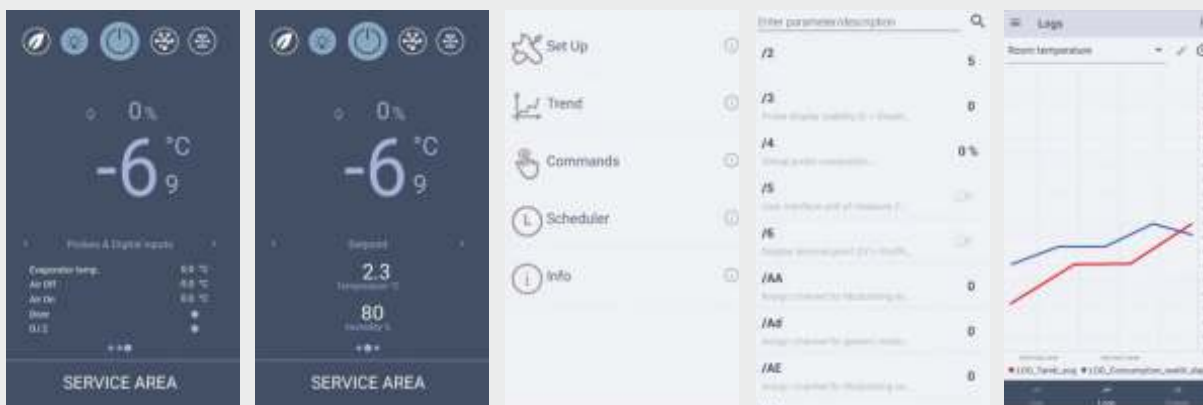
As empresas de serviços não precisam usar o termostato fisicamente para interagir com o equipamento, necessitando apenas de um smartphone.

- 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 Interiores  
ASP 400 | W500 x D465 x H1350mm
- Interior Inox AISI 304
- Exterior Inox AISI 441
- Isolamento 60mm Poliuretano Base de Água
- Iluminação LED no Modelo PV
- Frio Ventilado
- Descongelação Automática
- Prateleiras Amovíveis Aço Plastificado  
3 x (470x435mm)
- Porta Reversível
- 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

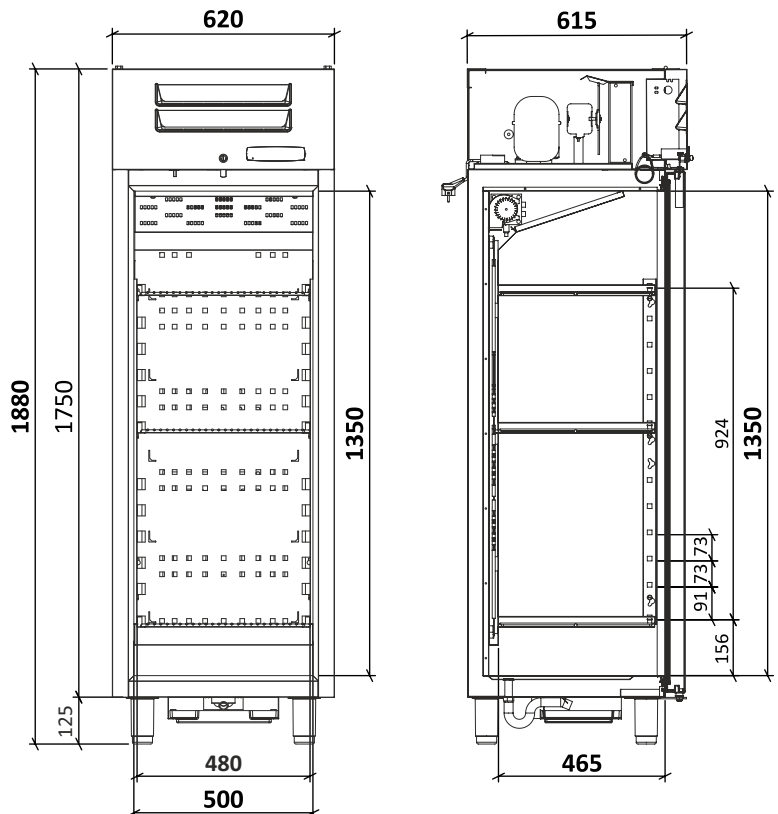
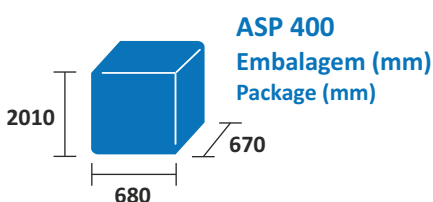
#### ↪ Acessórios Accessories

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

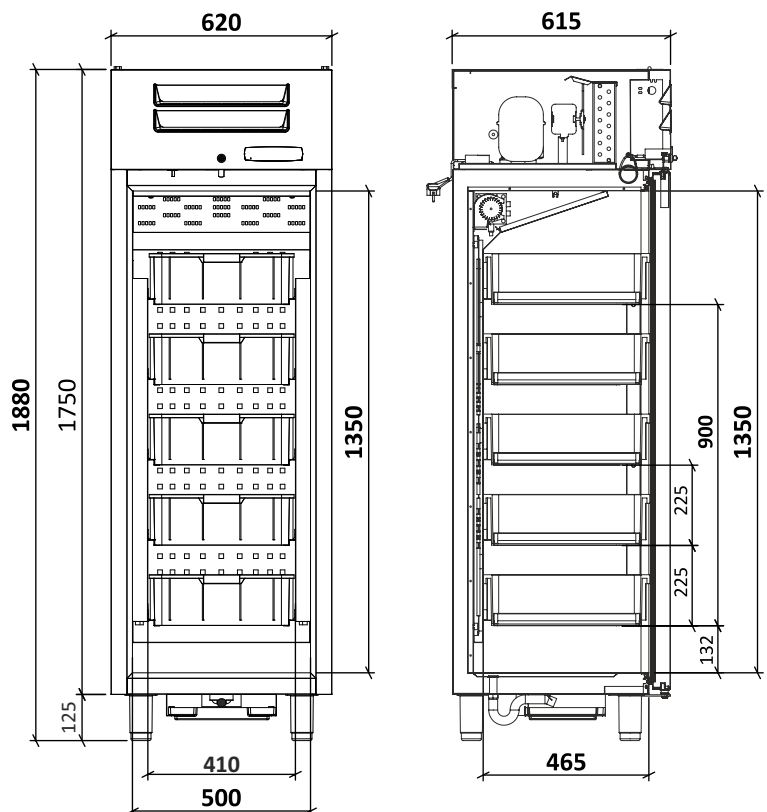
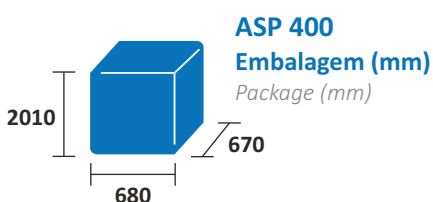
 Acessórios *Accessories*

Cesto *Basket*  
Cod. 129049\_5

Kit Calhas Suporte Cesto  
*Basket Holder Kit*  
Cod. 129049\_2

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

Embalagem Madeira  
*Wood Package*



Capacidade Carga (unid) Load capacity (unit)	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

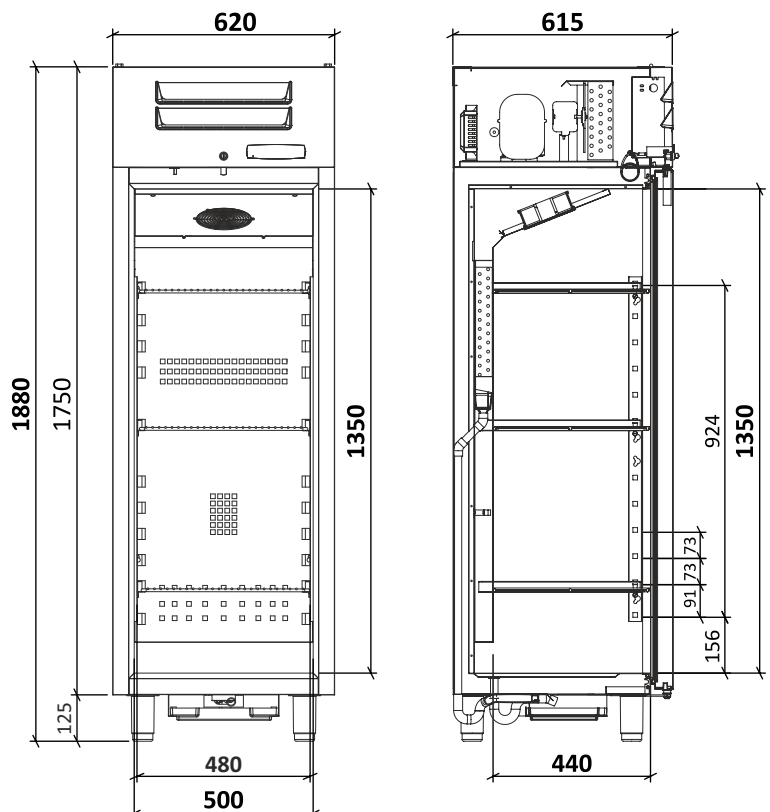
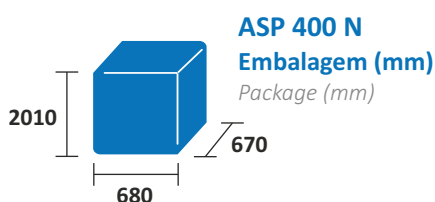
#### ↪ Acessórios Accessories

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

#### Technical Features

**ARV 800 CS TA PO | ARV 800 CS TA PV**

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

Código <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*

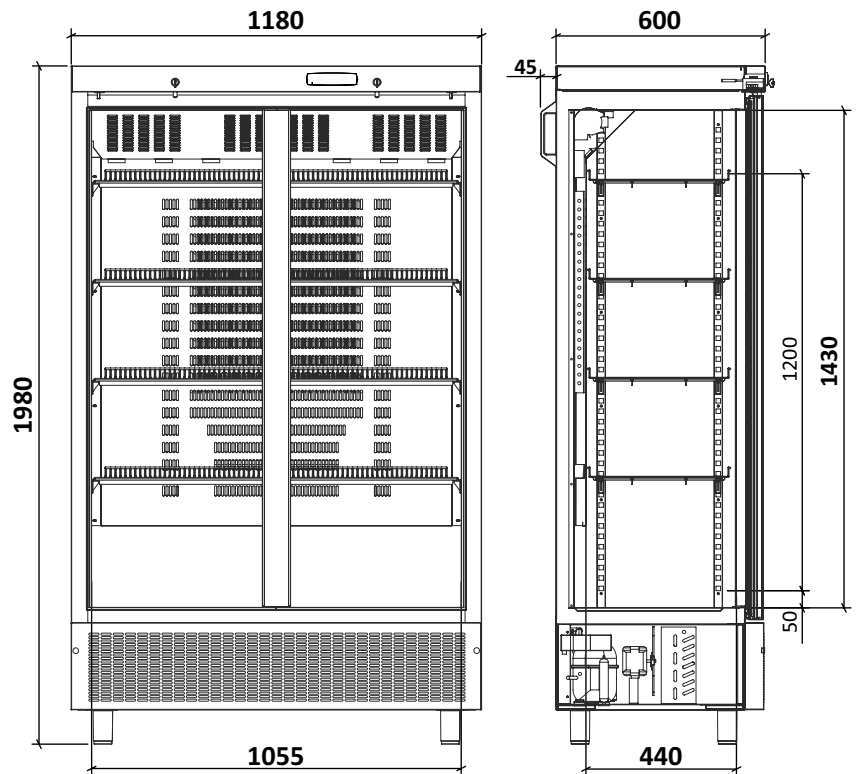
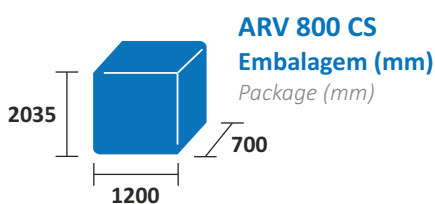
**Prateleira Cinza** *Grey Shelf*  
Cod. 007011\_008

**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

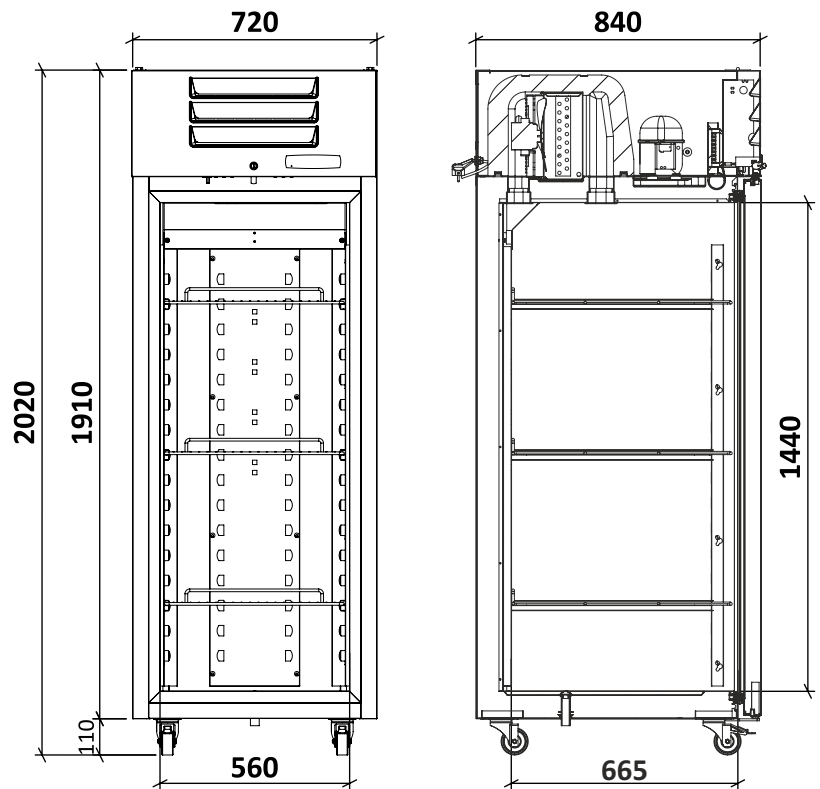
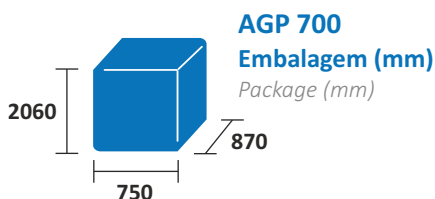
##### Kit Pés Inox

*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

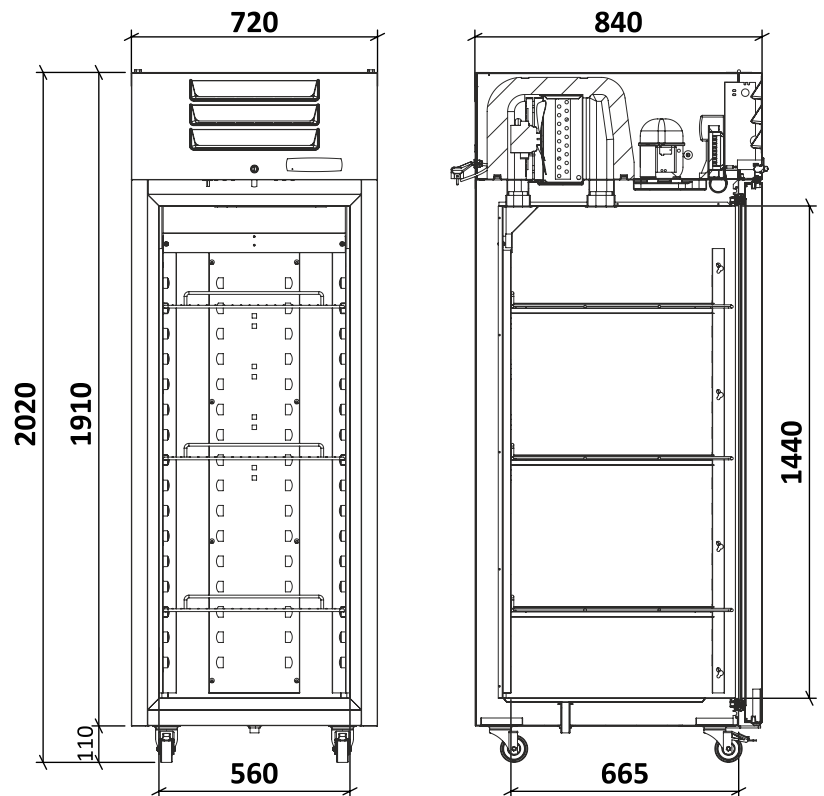
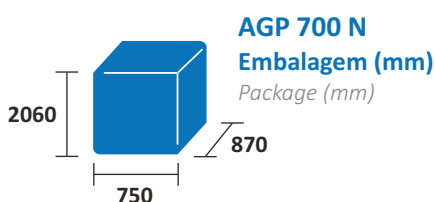
##### Kit Pés Inox (4)

*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

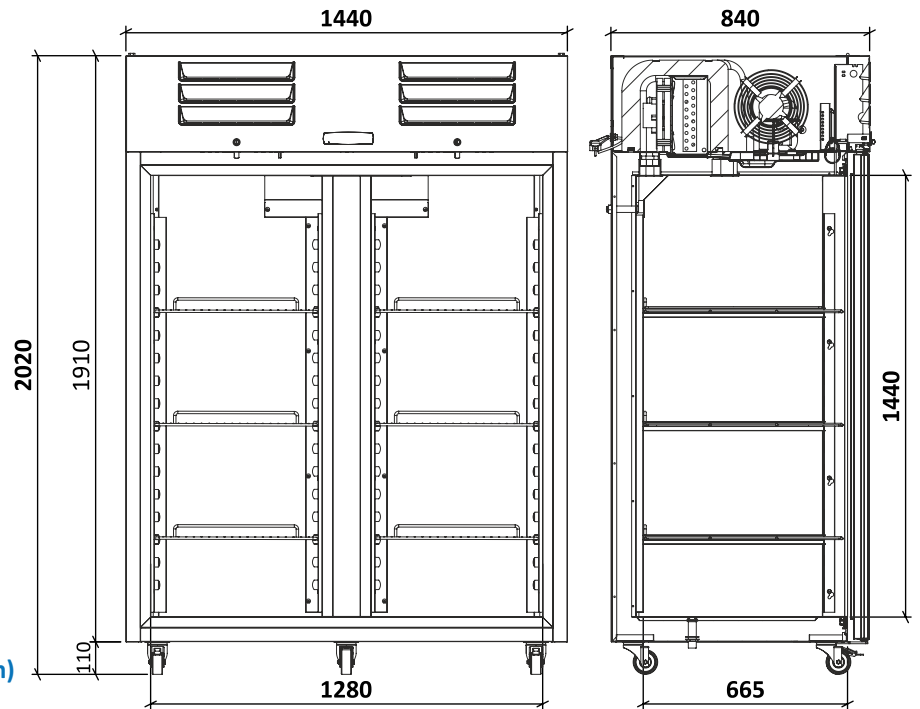
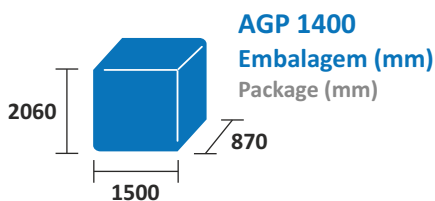
##### Kit Pés Inox (6)

*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

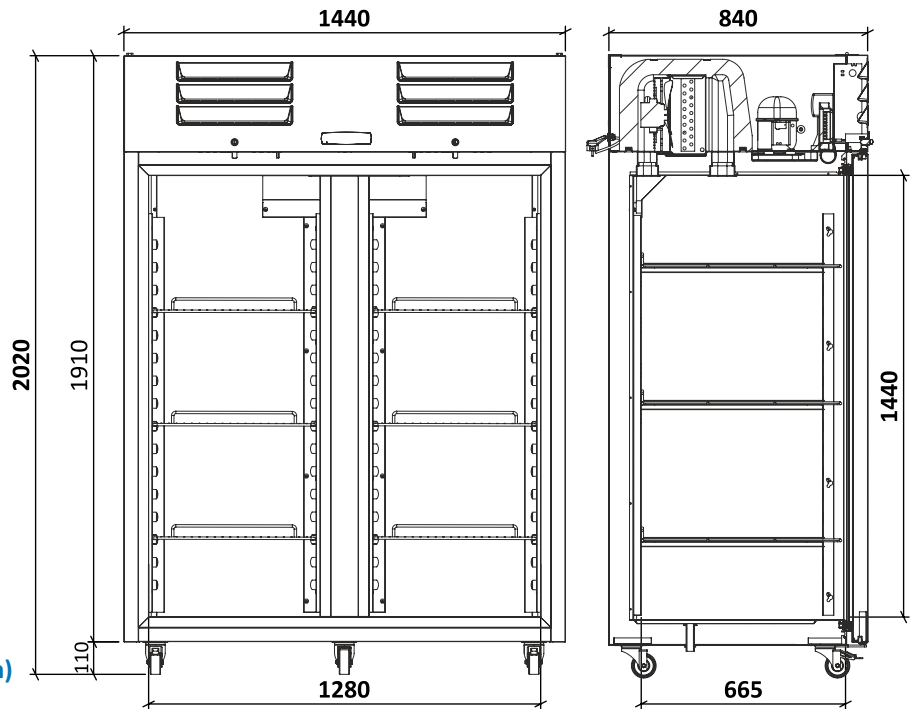
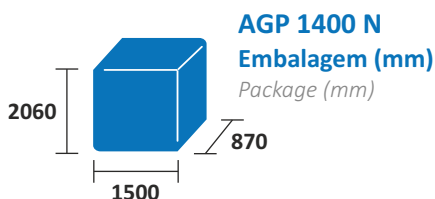
##### Kit Pés Inox (6)

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
- Descongelação 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

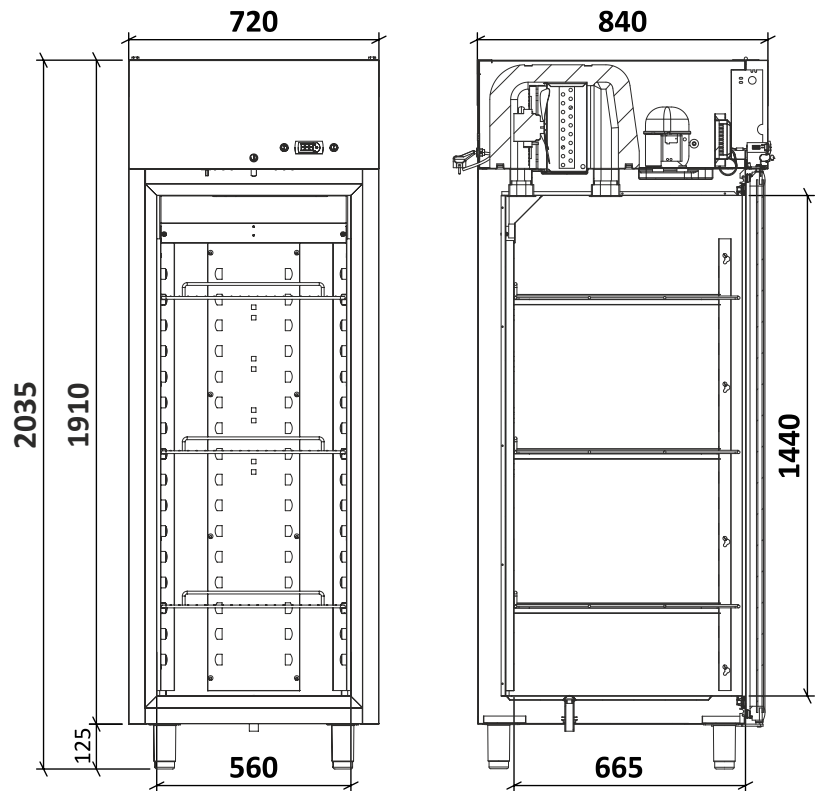
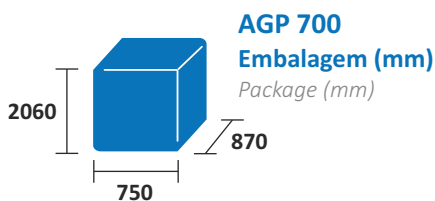
**Kit Fechadura Lock**  
Cod. 129049\_4

**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

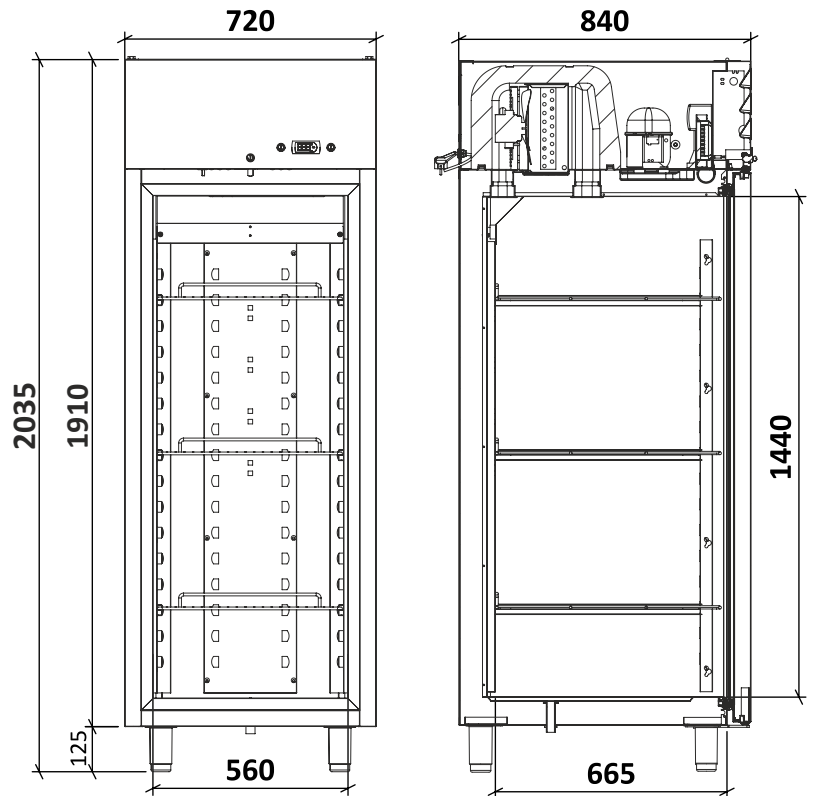
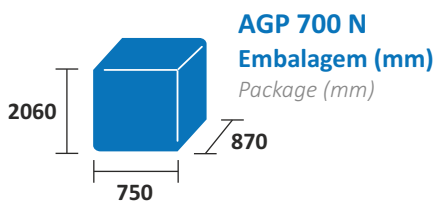
**Kit Fechadura Lock**  
Cod. 129049\_4

**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

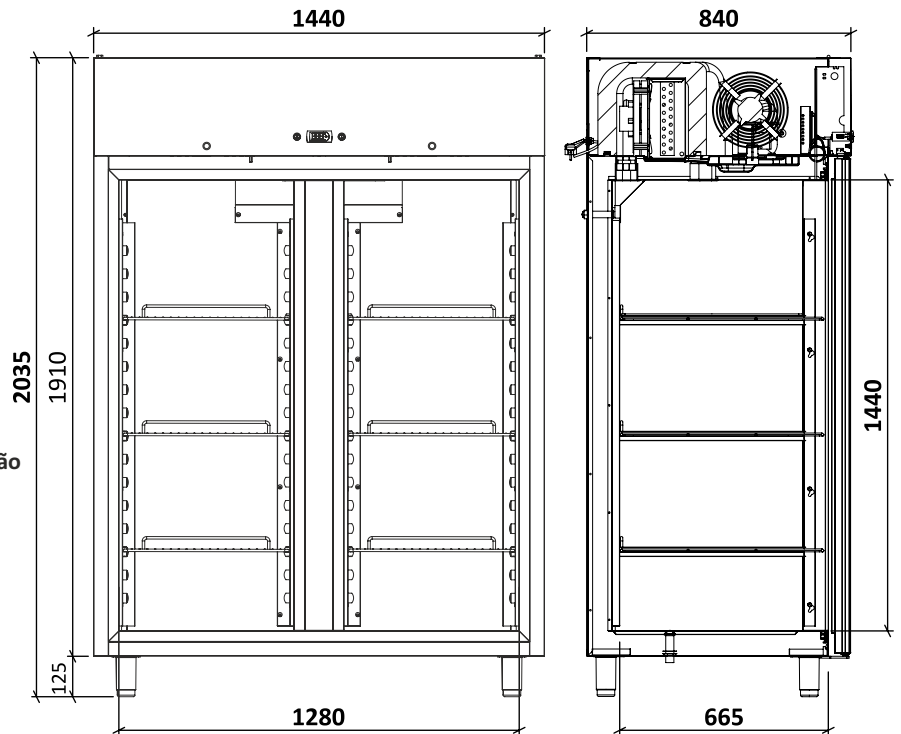
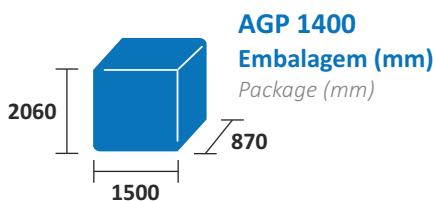
**Prateleira Cinza**  
Gray Shelf  
Cod. 521455\_008

**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

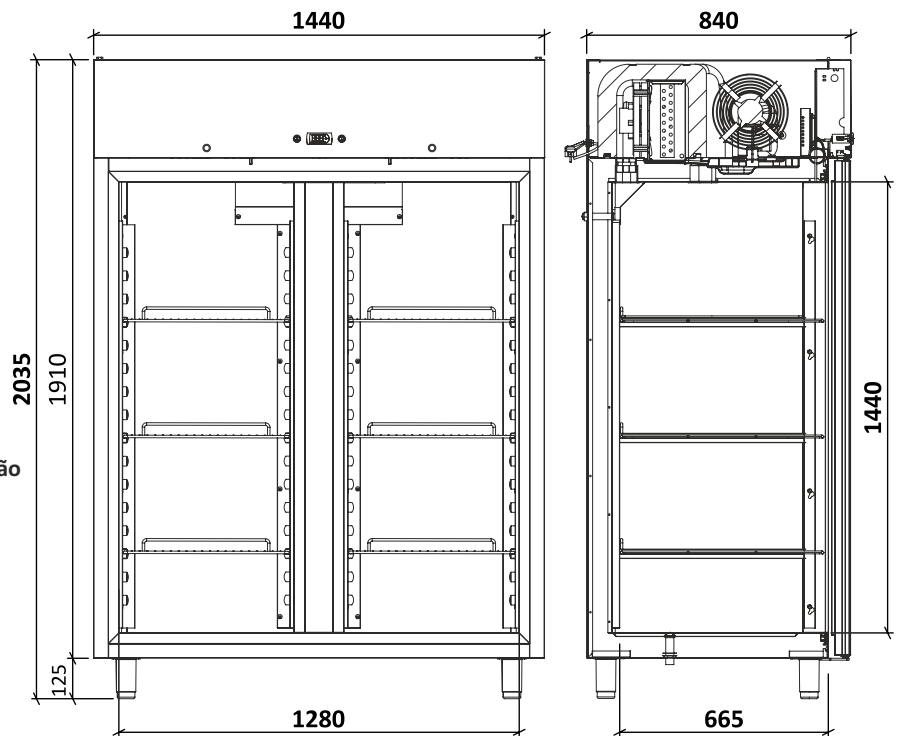
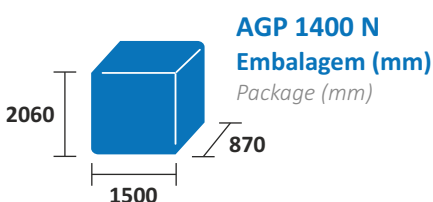
**Prateleira Cinza**  
Gray Shelf  
Cod. 521455\_008

**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.

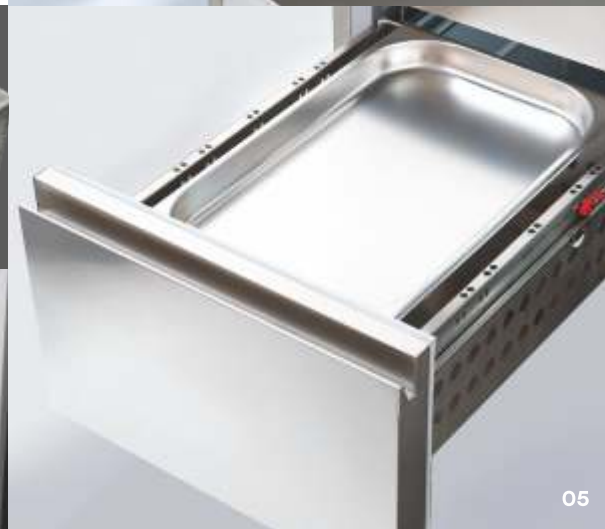
## REFRIGERATED COUNTERS

*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.*



# 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:

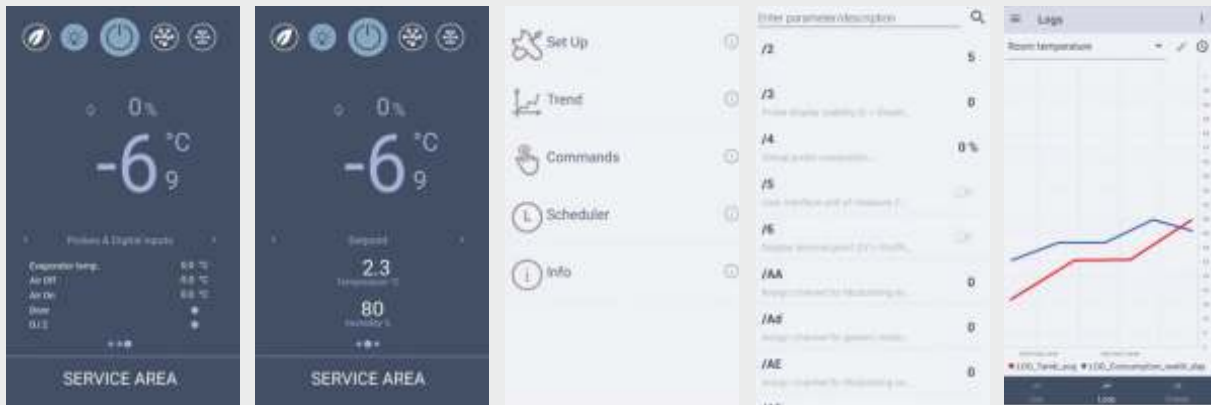
As empresas de serviços não precisam usar o termostato fisicamente para interagir com o equipamento, necessitando apenas de um smartphone.

- 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

### 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

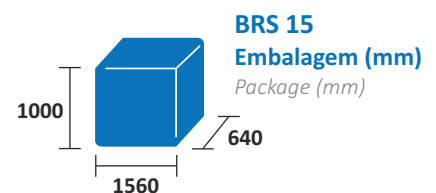
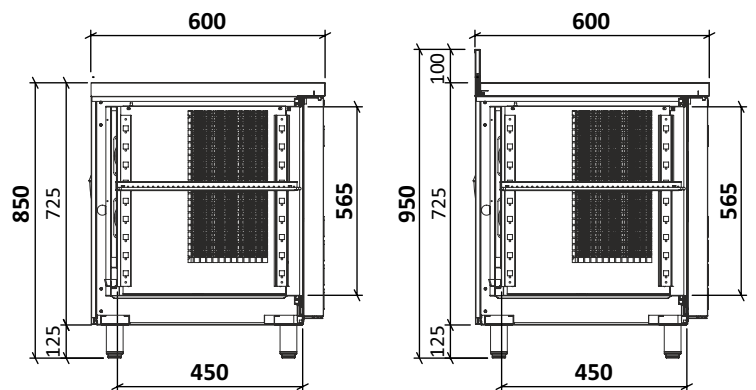
**Guia de Prateleira Shelf Guide**  
Cod. 129038\_22

**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

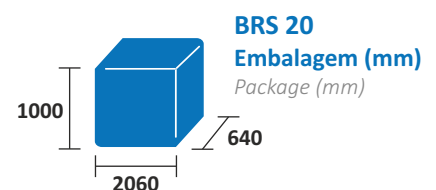
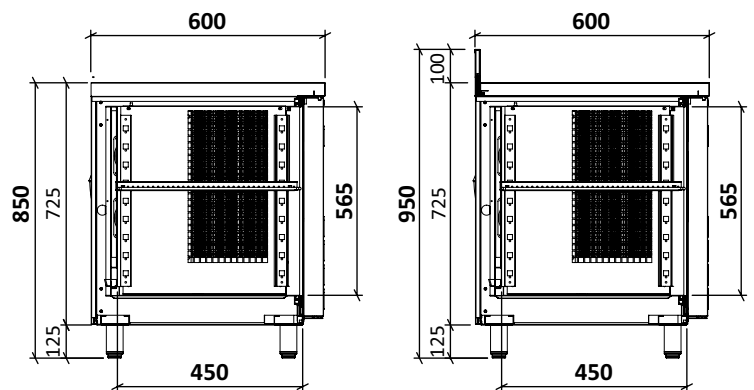
##### Costas em Inox 2000

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

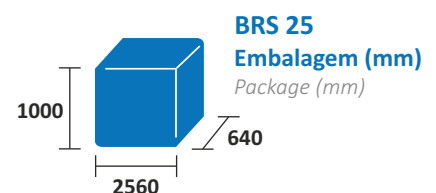
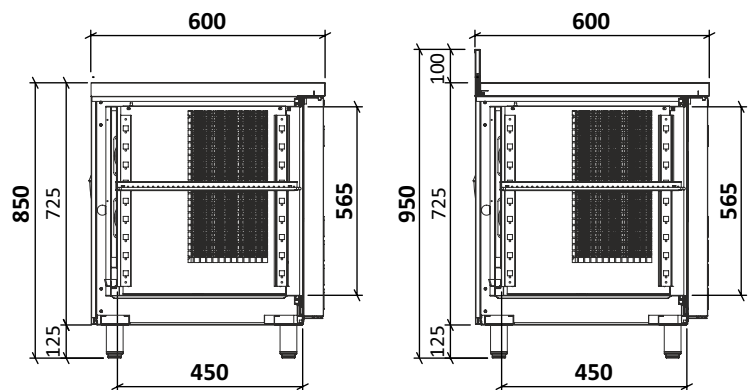
##### Costas em Inox 2500

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 Internas  
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

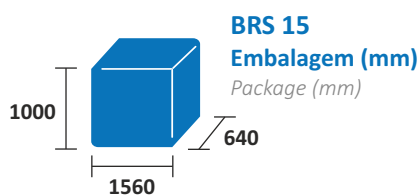
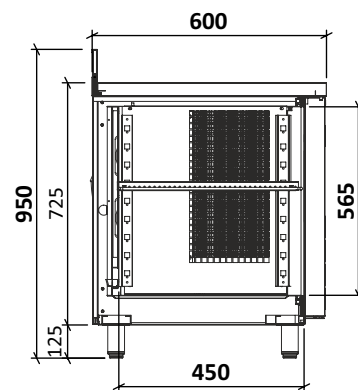
Kit 3 Cod. 129003

##### Costas em Inox Back in Stainless Steel

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

##### Embalagem Madeira 1500-2000-2500

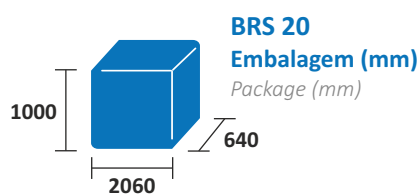
Wood Package



##### BRS 15

Embalagem (mm)

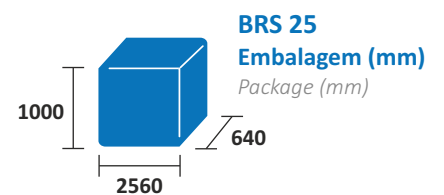
Package (mm)



##### 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

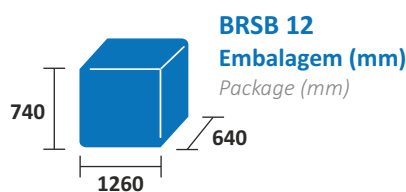
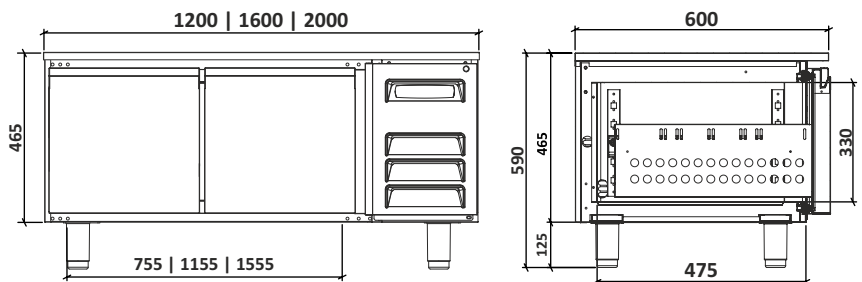
##### Embalagem Madeira

Wood Package

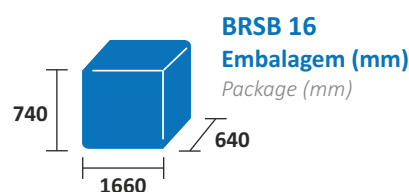
1200

1600

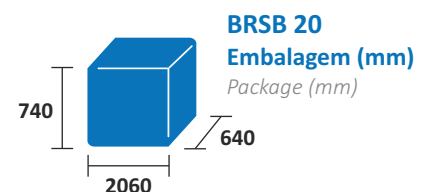
2000



**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 Plasticado 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

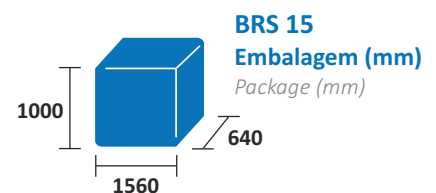
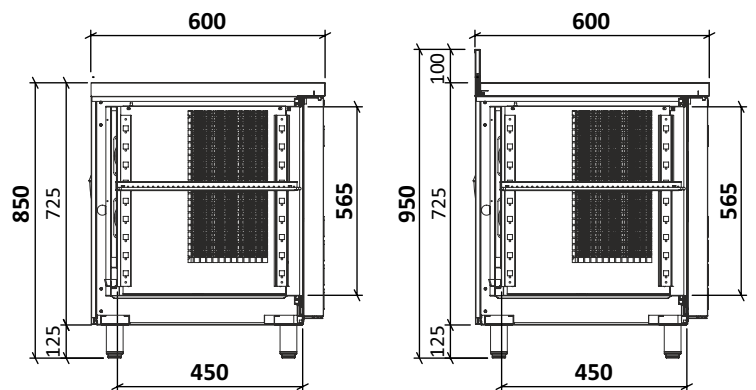
**Guia de Prateleira Shelf Guide**  
Cod. 129038\_22

**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 <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_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

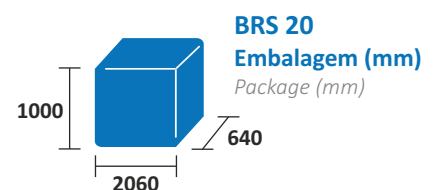
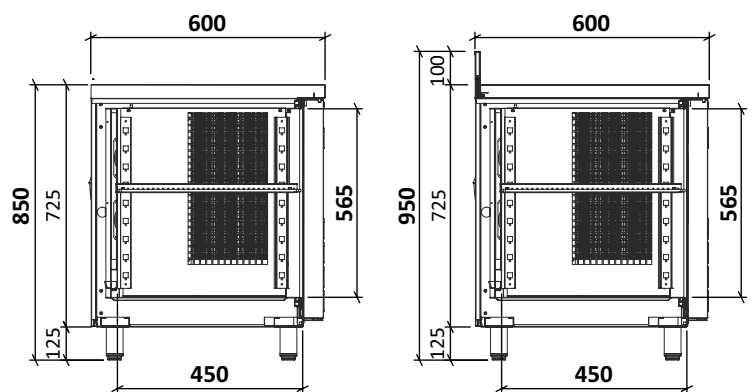
##### Costas em Inox 2000

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 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 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 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

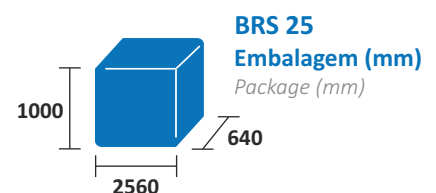
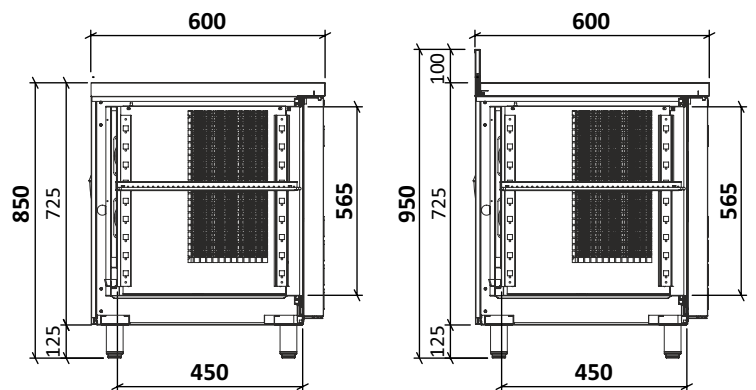
**Guia de Prateleira Shelf Guide**  
Cod. 129038\_22

**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

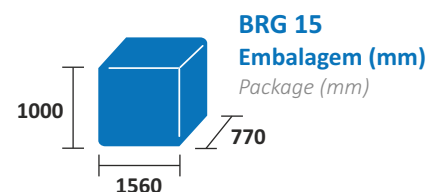
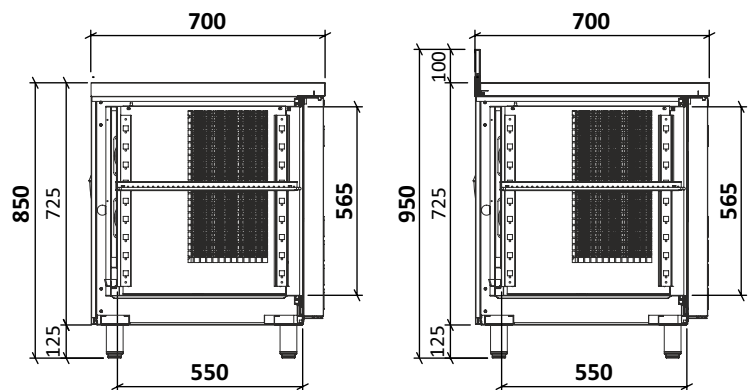
##### Costas em Inox 1500

Back in Stainless Steel


Cod. 129039\_6

##### Embalagem Madeira

Wood Package



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

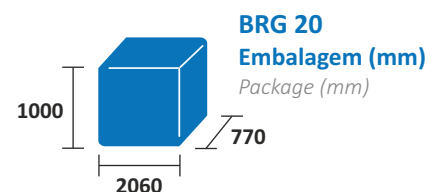
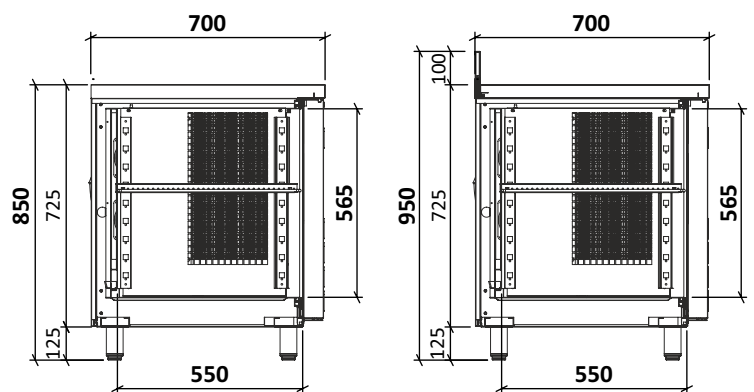
**Guia de Prateleira Shelf Guide**  
Cod. 129038\_23

**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

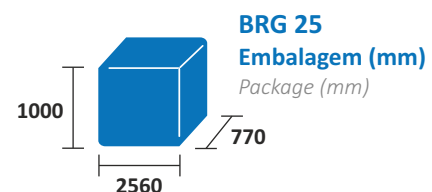
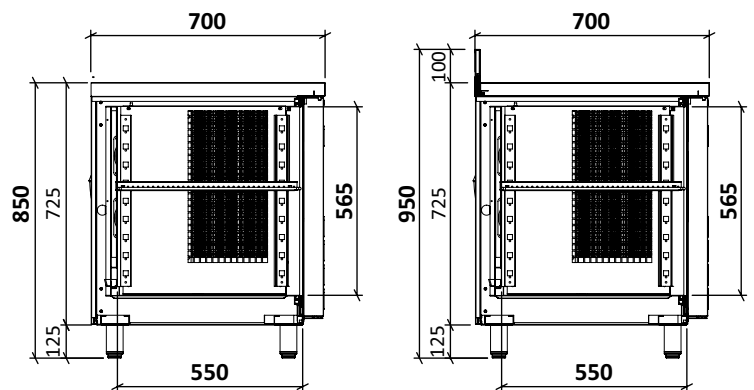
##### Costas em Inox 2500

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

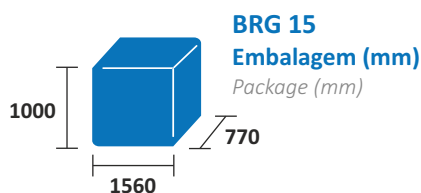
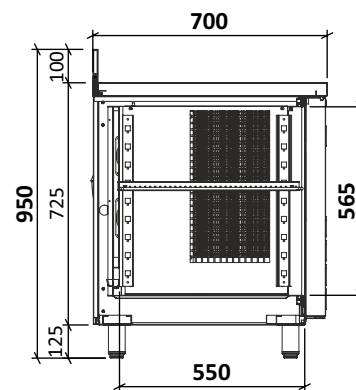
Kit 3 Cod. 129003

##### Costas em Inox Back in Stainless Steel

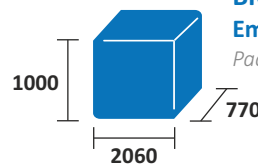
1500 Cod. 129039\_6 | 2000 Cod. 129039\_1 | 2500 Cod. 129039\_7

##### Embalagem Madeira

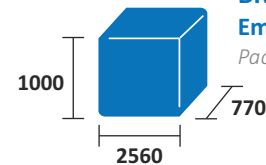
Wood Package



**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



**BRG 15 PO ALC LM**

Código Code	Modelo Model	Classe Climática Climate Class	Classe de Temperatura Temperature Class	Classe Energética Energy Class
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

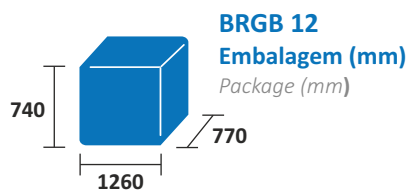
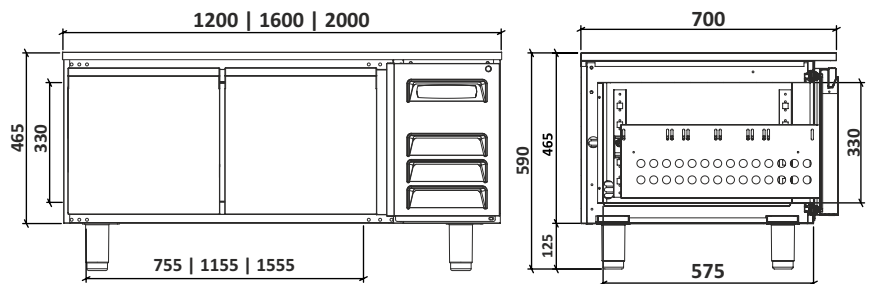
##### Embalagem Madeira

Wood Package

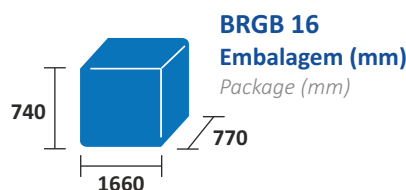
1200

1600

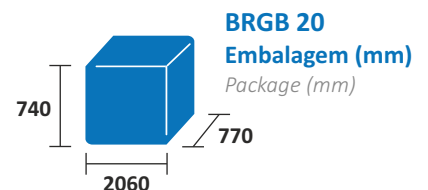
2000



**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 Plástico 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 Plasted 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

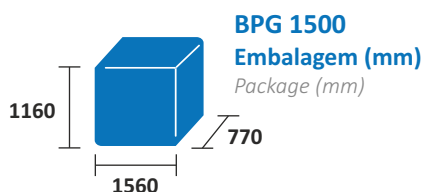
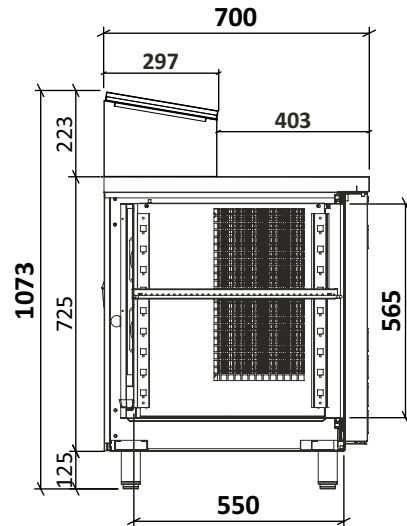
##### Kit Rodas 2 Giratórias s/ Travão + 2 Giratórias c/ Travão

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

##### Costas em Inox Back in Stainless Steel

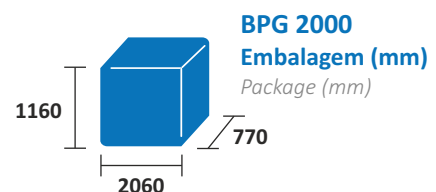
1500 Cod. 129039\_6

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**

<b>Código</b> <i>Code</i>	<b>Modelo</b> <i>Model</i>	<b>Classe Climática</b> <i>Climate Class</i>	<b>Classe de Temperatura</b> <i>Temperature Class</i>	<b>Classe Energética</b> <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 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 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

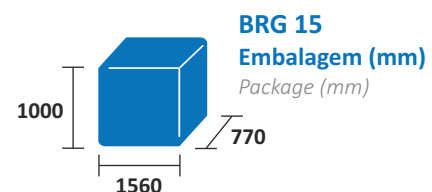
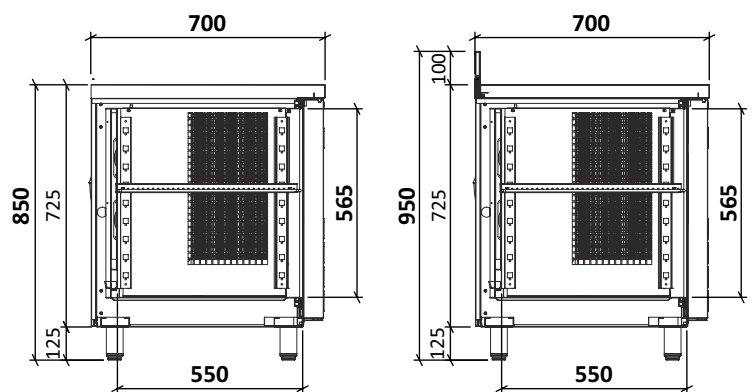
##### Costas em Inox 1500

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

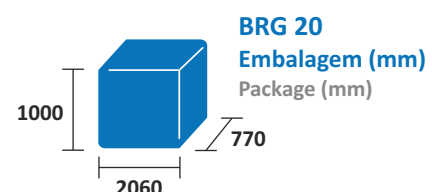
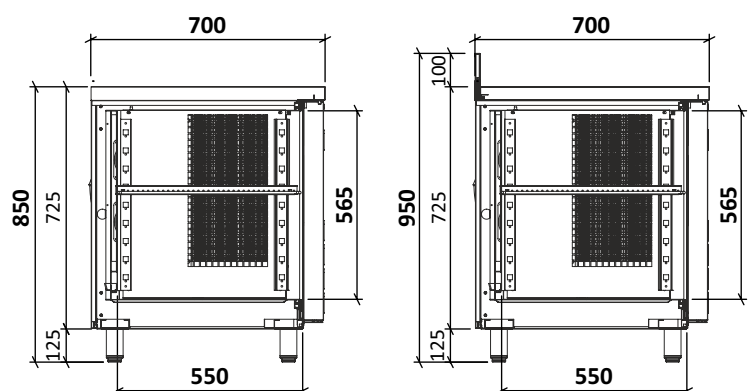
**Guia de Prateleira Shelf Guide**  
Cod. 129038\_23

**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

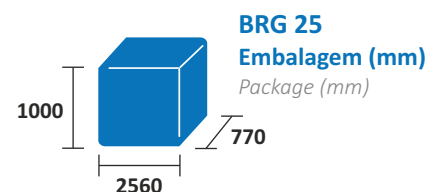
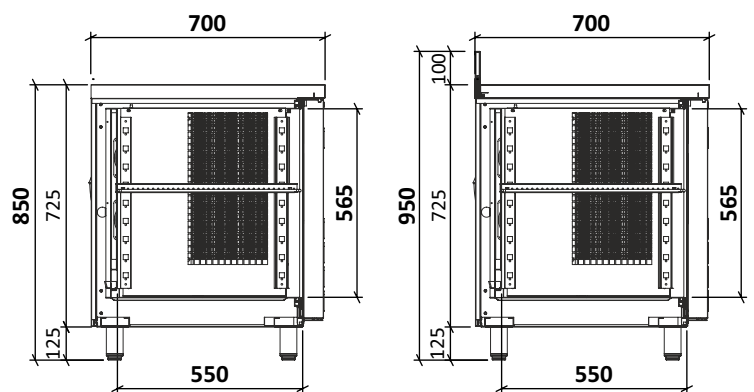
##### Costas em Inox 2500

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



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

TGB6/170 | C20000027



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

TGB6/220 | C20000028



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

TGB7/130 | C20000029



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

TGB7/170 | C20000030



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

TGB7/220 | C20000031



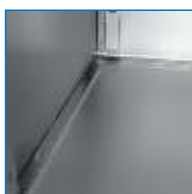
<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W2220 x D700 x H850mm
<b>Volume</b> <i>Volume</i>	464 Lts
<b>Prateleiras</b> <i>Shelves</i>	4 x GN 1/1
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	-15/-20°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	880W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V   50Hz
<b>Classe energética</b> <i>Energy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



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

TAP/21 | C20000034



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

TAPBT/16 | C20000033



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

TAPBT/21 | C20000035



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



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

#### PC/150 | C22000069

 \*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



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



- 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



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

### PC/202 | C22000004

 \*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



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



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

XFI/140 | C20000018



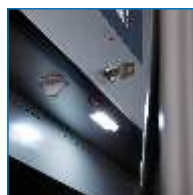
<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W1470 x D820 x H2050mm</b>
<b>Volume</b> <small>Volume</small>	<b>1400Lts</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>24 x GN1/1 - 150mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>-4/+4°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>275W</b>
<b>Tensão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



- 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



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

#### ARP/40 | C2000020

 \*Tabuleiros não incluídos | Trays not included



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

#### ARP/20B | C2000021

 \*Tabuleiros não incluídos | Trays not included



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



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

#### ARG/30 | C2000023

 \*Modelo para Gelados | Model for Ice Cream



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



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



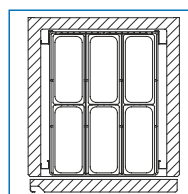
- Modelo Gelados fornecido com 5 prateleiras  
- Gelato model supplied with 5 shelves



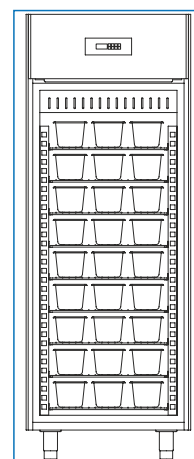
- Controlo eletrónico da temperatura  
- Electronic Temperature control



- 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



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

#### AFLV/40 | C2000025

 \*Tabuleiros não incluídos | Trays not included



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



- 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



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

### BCE/05 | C20000036



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



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

### BCB/05 | C12004028



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



### BCB/10 | C12004031



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

### BCB/15 | 700208\_008



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



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

#### 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W800 x D700 x H900mm</b>
<b>Capacidade Tabuleiros</b> <small>Trays Capacity</small>	<b>5 x GN 1/1   5 x (600x400mm)</b>
<b>Rendimento   Temp. +32°</b> <small>Yield   Temp +32°</small>	<b>+90°/+3°C=26Kg   +90°/-18°C=16Kg</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1095W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>105   120Kg</b>

### BCT/10 | C20000038\_000



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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W800 x D780 x H1700mm</b>
<b>Capacidade Tabuleiros</b> <small>Trays Capacity</small>	<b>10 x GN 1/1   10 x (600x400mm)</b>
<b>Rendimento   Temp. +32°</b> <small>Yield   Temp +32°</small>	<b>+90°/+3°C=43Kg   +90°/-18°C=32Kg</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>2710W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>400V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>170   194Kg</b>

### BCT/15 | C20000039\_000



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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W800 x D780 x H2000mm</b>
<b>Capacidade Tabuleiros</b> <small>Trays Capacity</small>	<b>15 x GN 1/1   15 x (600x400mm)</b>
<b>Rendimento   Temp. +32°</b> <small>Yield   Temp +32°</small>	<b>+90°/+3°C=70Kg   +90°/-18°C=55Kg</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>3360W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>400V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>200   254Kg</b>

- 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



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

### BCC/4014 | C20000041

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



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

### BCC/8027 | C20000042

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



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

## Máquinas de Gelo | Gelo em Cubo Perfurado

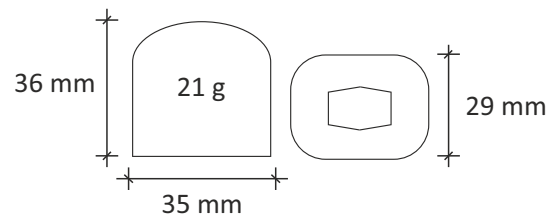
### Ice Machine | Hollow Cubes

# 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



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

#### SDE 24 | C18010000\_001



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

### SDE 30 | C20000010



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

### SDE 34 | C18010000\_002



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

### SDE 40 | C18010000\_003



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

### SDE 50 | C18010000\_004



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

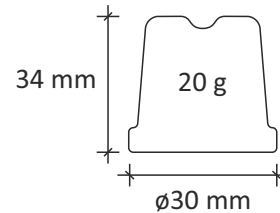
### Sistema Xsafe

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



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

### SCE 30 OX | C20000005\_000

\*Modelo sem Interruptor Geral | Model without Main Switch



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

### SCE 40 OX | C20000006\_000



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

### SCE 50 OX | C20000007\_000



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

### SCE 65 OX | C20000008\_000



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

### SCE 105 OX | C20000009\_000



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

# Máquinas de Gelo | Gelo Nugget & Mojo

Ice Machines | Nugget & Mojo Ice

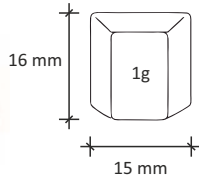


- Gelo ideal para cocktails, smothies ou refrigerantes, com formato que proporciona o arrefecimento rápido e a absorção de sabores das bebidas
- Estrutura em aço inoxidável
- Controlo eletrónico
- Fácil acesso aos componentes
- Baixo consumo de Energia e Água
- Produção contínua
- Modelos SNM e SMI -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

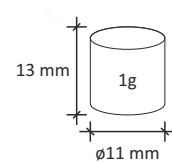
- Ideal ice for cocktails, smothies or soft drinks, with a format that provides rapid cooling and the absorption of flavors from beverages
- Stainless Steel Bodywork
- Electronic control
- Easily accessible components
- Low Power and Water Consumption
- Continuous production
- Models SNM and SMI - residual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



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

### SPR 120 | C18010002\_001



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

### SPR 200 | C18010002\_002




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

## Máquinas de Gelo e Silos | Gelo Granulado

Ice Machines and Bins | Flake Ice

# SIMAG

### 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



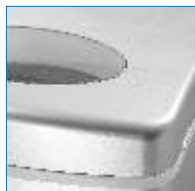
- Com Design compacto em cor cinza aço
- Possibilita 3 tamanhos diferentes de gelo  
S (ø15mm x H35mm)  
M (ø22mm x H35mm)  
L (ø25mm x H35mm)
- Tanque de água integrado com volume 4,5 Litros
- Inclui pá de gelo

- 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 | C2000071



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



- Óculo para ver o interior
- Eyeglass to see inside



- Inclui pá de gelo
- Ice shovel Included



- Cor cinza aço
- Colour steel grey



- Pannel 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 reduzidos, graças ao seu design compacto

- Especially for ice cream, these units are a solution for dessert preparation and storage
- Ice cream machine designed for making yogurts, desserts and ice cream, 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



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

IC 4x6L-R | C20000073



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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W890 x D690 x H860mm
<b>Volume</b> <i>Volume</i>	209   211
<b>Nº Cestos</b> <i>Nº Basket</i>	1
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	-17°C/-25°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	81W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220-240V/50Hz
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	251kWh/ano year
<b>Classe Energética</b> <i>Energy Class</i>	F
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	37   39Kg

### MF 290 | C22000019



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1090 x D690 x H860mm
<b>Volume</b> <i>Volume</i>	275   278
<b>Nº Cestos</b> <i>Nº Basket</i>	1
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	-17°C/-25°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	91W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220-240V/50Hz
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	280kWh/ano year
<b>Classe Energética</b> <i>Energy Class</i>	F
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	44   47Kg

### MF 380 | C22000020



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1320 x D690 x H860mm
<b>Volume</b> <i>Volume</i>	349   352
<b>Nº Cestos</b> <i>Nº Basket</i>	1
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	-17°C/-25°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	101W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220-240V/50Hz
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	308kWh/ano year
<b>Classe Energética</b> <i>Energy Class</i>	F
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	48   51Kg

MF 430 | C22000021



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

MF 500 | C22000022



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

*Size*

W843 x D670 x H895mm

##### Volume

*Volume*

185 | 222

##### Máx. Nº Cestos

*Max. Nº Basket*

2

##### Temperatura

*Temperature*

-9°C/-22°C

##### Potência

*Power*

115W

##### Tensão | Freq.

*Tension | Freq.*

220-240V/50Hz

##### Consumo

*Consumption*

712kWh/ano year

##### Classe Energética

*Energy Class*

D

##### Peso

*Weight*

48 | 52Kg

#### MF 300 PV | C22000024



##### Dimensão

*Size*

W1063 x D670 x H895mm

##### Volume

*Volume*

256 | 304

##### Máx. Nº Cestos

*Max. Nº Basket*

4

##### Temperatura

*Temperature*

-9°C/-22°C

##### Potência

*Power*

135W

##### Tensão | Freq.

*Tension | Freq.*

220-240V/50Hz

##### Consumo

*Consumption*

1369kWh/ano year

##### Classe Energética

*Energy Class*

F

##### Peso

*Weight*

54 | 59Kg

#### MF 400 PV | C22000025



##### Dimensão

*Size*

W1283 x D670 x H895mm

##### Volume

*Volume*

327 | 387

##### Máx. Nº Cestos

*Max. Nº Basket*

5

##### Temperatura

*Temperature*

-9°C/-22°C

##### Potência

*Power*

190W

##### Tensão | Freq.

*Tension | Freq.*

220-240V/50Hz

##### Consumo

*Consumption*

1588kWh/ano year

##### Classe Energética

*Energy Class*

F

##### Peso

*Weight*

57 | 63Kg



MF 500 PV | C22000026



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

MF 220 PVH | C22000027



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

MF 300 PVH | C22000028



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

## Arcas Congeladoras Chest Freezers

MF 400 PVH | C22000029



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

MF 500 PVH | C22000030



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



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



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




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



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


#### Super 2.0 DE | C20000044

 \*Modelo inclui 2 divisórias | Model includes 2 dividers



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


#### Super 2.5 DE | C20000045

 \*Modelo inclui 2 divisórias | Model includes 2 dividers



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

#### Super Topo DE | C20000046

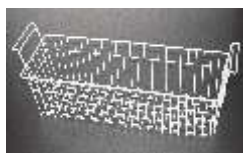
 \*Modelo inclui 2 divisórias | Model includes 2 dividers



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

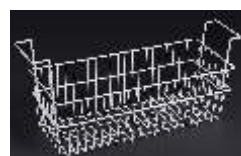
Modelo <i>Model</i>	Capacidade / Cesto <i>Capacity / Basket</i>	Dimensão <i>Size</i>
750 CHV/V	3	766x275x230mm
900 CHV/V	5	766x275x230mm
1100 CHV/V	7	766x275x230mm



**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**  
*Size* W810 x D500 x H1350mm

**Capacidade**  
*Capacity* Cerca de 45Kg de Carne *About 45Kg of meat*

**Temperatura**  
*Temperature* 0/+6°C

**Humidade**  
*Humidity* 50 / 85%

**Potência**  
*Power* 520W

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

**Gás**  
*Gas* R290

**Peso**  
*Weight* 95 | 103Kg

#### DA5/121 | C22000006



**Dimensão**  
*Size* W810 x D500 x H2100mm

**Capacidade**  
*Capacity* Cerca de 80Kg de Carne *About 80Kg of meat*

**Temperatura**  
*Temperature* 0/+6°C

**Humidade**  
*Humidity* 50 / 85%

**Potência**  
*Power* 725W

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

**Gás**  
*Gas* R290

**Peso**  
*Weight* 145 | 160Kg

#### DA7/121 | C22000007



**Dimensão**  
*Size* W810 x D700 x H2100mm

**Capacidade**  
*Capacity* Cerca de 120Kg de Carne *About 120Kg of meat*

**Temperatura**  
*Temperature* 0/+6°C

**Humidade**  
*Humidity* 50 / 85%

**Potência**  
*Power* 715W

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

**Gás**  
*Gas* R290

**Peso**  
*Weight* 160 | 175Kg



- Controlador digital  
- Digital controller



- Iluminação Led  
- LED lights



- Ganchos (opção)  
- Hanging Hooks (optional)



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



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



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

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.

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

\*2 tubos e 3 ganchos 2 tubes and 3 hooks

*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

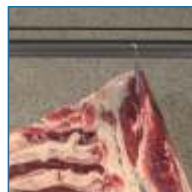
**Peso**  
*Weight* 280Kg



- 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**

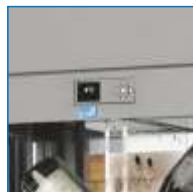


<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W650 x D650 x H2300mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>120 Garrafas</b> <i>Bottles</i>
<b>Volume</b> <i>Volume</i>	<b>600 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>+4/+18°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>700W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>220Kg</b>

**8514 - XL | C22000015**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W850 x D650 x H2300mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>160 Garrafas</b> <i>Bottles</i>
<b>Volume</b> <i>Volume</i>	<b>780 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>+4/+18°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>800W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>270Kg</b>



- **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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W700 x D650 x H1900mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>5 x (530x450mm)</b>
<b>Volume</b> <small>Volume</small>	<b>420 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>+5/-20°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>900W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>175Kg</b>

### 9314VNP | C20000002

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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W900 x D650 x H1900mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>5 x (730x450mm)</b>
<b>Volume</b> <small>Volume</small>	<b>600 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>+5/-20°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1200W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>205Kg</b>



- 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W650 x D650 x H1900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	5 x (510x450mm)
<b>Volume</b> <i>Volume</i>	450 Lts
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+5/-20°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	900W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V   50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	192Kg

**8314\_L | C2000003**

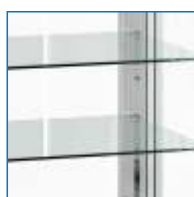
\*Modelo com 5 prateleiras de vidro | Model with 5 glass shelves



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W850 x D650 x H1900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	5 x (710x450mm)
<b>Volume</b> <i>Volume</i>	600 Lts
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+5/-20°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	1200W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V   50Hz
<b>Peso</b> <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 | C20000000

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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W700 x D650 x H1900mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>5 x (530x450mm)</b>
<b>Volume</b> <small>Volume</small>	<b>420 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>-2/+15°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>550W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>172Kg</b>

#### 9914 | C20000001

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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W900 x D650 x H1900mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>5 x (730x450mm)</b>
<b>Volume</b> <small>Volume</small>	<b>600 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>-2/+15°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>650W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>200Kg</b>



- 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*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W650 x D650 x H1900mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>5 x (510x450mm)</b>
<b>Volume</b> <i>Volume</i>	<b>450 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>-2/+15°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>500W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>183Kg</b>

**8414\_L | 720079\_003**

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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W850 x D650 x H1900mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>5 x (710x450mm)</b>
<b>Volume</b> <i>Volume</i>	<b>600 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>-2/+15°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>600W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>227Kg</b>



- 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W435 x D385 x H805mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>58 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>2°C a 12°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>180W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	<b>1014 kWh/ano</b>
<b>Classe Energética</b> <small>Energy Class</small>	<b>B</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>28,5Kg</b>

78 L | C09010002



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W435 x D385 x H960mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>78 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>2°C a 12°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>180W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	<b>1003 kWh/ano</b>
<b>Classe Energética</b> <small>Energy Class</small>	<b>C</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>33,2Kg</b>

98 L | C09010003



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W435 x D385 x H1105mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>98 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>2°C a 12°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>180W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	<b>1401 kWh/ano</b>
<b>Classe Energética</b> <small>Energy Class</small>	<b>C</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>37,5Kg</b>

235L - W | C22000008



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W525 x D455 x H1703mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>235 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>2°C a 12°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>380W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	<b>1622 kWh/ano</b>
<b>Classe Energética</b> <i>Energy Class</i>	<b>B</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>80,2Kg</b>

RIMI | 712058\_006



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W490 x D675 x H1742mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>220 Lts</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>2°C a 10°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>1340W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	<b>4345 kWh/ano</b>
<b>Classe Energética</b> <i>Energy Class</i>	<b>F</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>96Kg</b>



- 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W1200 x D335 x H459mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>5 x GN 1/4 - 150mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>0°C a 10°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>166W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>36,5Kg</b>

#### GL 4 - 1501 | C22000010

\*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W1500 x D335 x H459mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>7 x GN 1/4 - 150mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>0°C a 10°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>174W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>41,5Kg</b>

#### GL 4 - 2001 | C22000011

\*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W2000 x D335 x H459mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>10 x GN 1/4 - 150mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>0°C a 10°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>194W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>51Kg</b>



- 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W710 x D575 x H685mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	1 x (630x340mm) Cima   Top 1 x (652x476mm) Central   Central 1 x (630x370mm) Fundo   Bottom
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	2°C a 12°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	160W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	1141 kWh/ano
<b>Classe Energética</b> <small>Energy Class</small>	B
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	56,6Kg

### Deli-Cool III | 720110\_042



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W885 x D580 x H690mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	1 x (810x370mm) Cima   Top 1 x (858x467mm) Central   Central 1 x (810x400mm) Fundo   Bottom
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	2°C a 12°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	160W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	1206kWh/ano
<b>Classe Energética</b> <small>Energy Class</small>	B
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	66,3Kg

### Deli-Plus I | 720110\_039



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W690 x D600 x H670mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	1 x (630x335mm) Cima   Top 1 x (630x370mm) Central   Central 1 x (630x400mm) Baixo   Bottom
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	30°C a 90°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	1100W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	36,2Kg

### Deli-Plus II | 720110\_040



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W870 x D585 x H685mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	1 x (815x400mm) Cima   Top 1 x (815x370mm) Central   Central 1 x (815x335mm) Baixo   Bottom
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	30°C a 90°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	1500W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	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



- Construção em aço inox e cobertura em plástico resistente
- Stainless steel construction and hard plastic cover



- Disponíveis com 1 e 2 níveis
- Available in 1 or 2 levels

- 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1000 x D600 x H1400mm
<b>Prateleiras</b> <i>Shelves</i>	3
<b>Acesso</b> <i>Access</i>	Traseiro   <i>Back</i>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+4°C/+8°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	400W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	R600a
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	120Kg



MODELOS DISPONÍVEIS  
EM CALOR E NEUTRO  
MODELS AVAILABLE IN  
HEAT AND NEUTRAL

### INTEGRA 120-80/140 | C22000033



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1200 x D600 x H1400mm
<b>Prateleiras</b> <i>Shelves</i>	3
<b>Acesso</b> <i>Access</i>	Traseiro   <i>Back</i>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+4°C/+8°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	1000W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	R290
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W1000 x D600 x H1400mm</b>
<b>Prateleiras</b> <i>Shelves</i>	<b>3</b>
<b>Acesso</b> <i>Access</i>	<b>Traseiro   Back</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>+4°C/+8°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>900W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	<b>R290</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>120Kg</b>



MODELOS DISPONÍVEIS  
EM CALOR E NEUTRO  
MODELS AVAILABLE IN  
HEAT AND NEUTRAL

#### INTEGRA DROP-IN 120-80/140 | C22000038



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W1200 x D600 x H1400mm</b>
<b>Prateleiras</b> <i>Shelves</i>	<b>3</b>
<b>Acesso</b> <i>Access</i>	<b>Traseiro   Back</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>+4°C/+8°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>400W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	<b>R600a</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>140Kg</b>



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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W710 x D535x H900mm</b>
<b>Prateleiras</b> <i>Shelves</i>	<b>3 x (695x250mm)</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>+4°C/+8°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>150W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	<b>R600a</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>82Kg</b>

### VV | C18010019



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W800 x D700x H740mm</b>
<b>Prateleiras</b> <i>Shelves</i>	<b>2 x (700x250mm)</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>+4°C/+6°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>150W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	<b>R600a</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>90Kg</b>



# Vitrines PAK

## PAK Showcases



PAK - CAC | 720110\_095



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W1015 x D620 x H1240mm</b>
<b>Prateleiras</b> <i>Shelves</i>	<b>3</b>
<b>Acesso</b> <i>Access</i>	<b>Traseiro   Back</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>+4°C/+8°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>1100W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	<b>R290</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>180Kg</b>



MODELOS DISPONÍVEIS  
EM ACESSO FRONTAL  
MODELS AVAILABLE IN  
FRONT ACCESS

PAK - RAC | 720110\_096



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W1015 x D620 x H1240mm</b>
<b>Prateleiras</b> <i>Shelves</i>	<b>3</b>
<b>Acesso</b> <i>Access</i>	<b>Traseiro   Back</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>+4°C/+8°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>1100W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	<b>R290</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>180Kg</b>



MODELOS DISPONÍVEIS  
EM ACESSO FRONTAL  
MODELS AVAILABLE IN  
FRONT ACCESS

CPAK - RAC | C18010017



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W1015 x D620 x H950mm</b>
<b>Prateleiras</b> <i>Shelves</i>	<b>2</b>
<b>Acesso</b> <i>Access</i>	<b>Traseiro   Back</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>+4°C/+8°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>1100W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	<b>R290</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>150Kg</b>

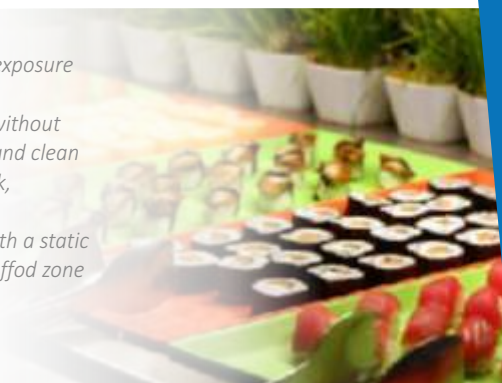


MODELOS DISPONÍVEIS  
EM ACESSO FRONTAL  
MODELS AVAILABLE IN  
FRONT ACCESS



- 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W970 x D380 x H225mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>4 x GN1/3 - 40mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>+2°C/+6°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>85W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>35Kg</b>

### VTLG6 | C18010028



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W1320 x D380 x H225mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>6 x GN1/3 - 40mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>+2°C/+6°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>90W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>45Kg</b>

### VTLG8 | C22000039



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W1680 x D380 x H225mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>8 x GN1/3 - 40mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>+2°C/+6°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>95W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>55Kg</b>

### VTLG24-2 | C22000040



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W970 x D380 x H460mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>4 x GN1/3 - 40mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>+2°C/+6°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>100W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>55Kg</b>

## Vitrines Refrigeradas Planas

### Flat Refrigerated Showcases



VTLG26-2 | C22000041



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1320 x D380 x H460mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	6 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	110W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	65Kg

VTLG28-2 | C22000042



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1680 x D380 x H460mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	8 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	120W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	75Kg



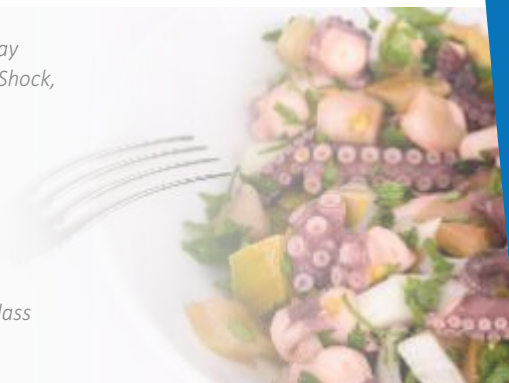
VTLG6 SUSHI | C18010029



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1320 x D380 x H300mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	6 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+0°C/+4°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	90W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	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
- Vitrified Glass Cover Resistant to Shock, Acids and Detergents
- Tempered Glass
- Lighting System Led
- Adjustable Feet
- Digital Thermostat
- Refrigerated Power: 1.5A
- Automatic Defrosting
- Possibility to Remove the Front Glass
- Embedded Cuba with Sewage



### VRM 4 | 720110\_080



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W1085 x D395 x H245mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	4 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	85W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	30Kg

### VRM 6 | 720110\_081



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W1438 x D395 x H245mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	6 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	90W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	40Kg

### VRM 8 | 720110\_082



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W1788 x D395 x H245mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	8 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	95W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	50Kg

## Vitrines Refrigeradas 2 Pisos

### 2 Floors Refrigerated Showcases



VRM 24 | 720110\_083



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1085 x D395 x H360mm
<b>Prateleira</b> <i>Shelf</i>	1 x (720x195mm)
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	4 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	85W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	45Kg

VRM 26 | 720110\_084



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1438 x D395 x H360mm
<b>Prateleira</b> <i>Shelf</i>	1 x (1075x195mm)
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	6 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	90W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	50Kg

VRM 28 | 720110\_085



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1788 x D395 x H360mm
<b>Prateleira</b> <i>Shelf</i>	1 x (1425x195mm)
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	8 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	95W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	70Kg



### VSM 4 | 720110\_086



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1085 x D395 x H245mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	4 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	85W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	35Kg

### VSM 6 | 720110\_087



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1438 x D395 x H245mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	6 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	95W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	45Kg

### VSM 8 | 720110\_088



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1788 x D395 x H245mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	8 x GN1/3 - 40mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+2°C/+6°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	100W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W840 x D395 x H245mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>4 x GN1/3 - 40mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>80°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>800W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>20Kg</b>

### VQM 6 | 720110\_090



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W1190 x D395 x H245mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>6 x GN1/3 - 40mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>80°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1000W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>30Kg</b>

### CLO24S-2 | C22000043



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W840 x D395 x H460mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>2 Prateleiras</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>80°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>900W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>40Kg</b>

### CLO26S-2 | C22000044



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W1190 x D395 x H460mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>2 Prateleiras</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>80°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1100W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>50Kg</b>

- 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 Code	Modelo Model	Dimensão Size	Temperatura Temperature	Gás Gas	Peso Weight
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, easelly addaptation  
Designed to meet the need for food preparation  
and conservation in a good temperatures,  
to large scale meals, buffets and self-services areas  
Available in cold plate, neutral, hot and bain marie  
Buffet inner part with shelves for stocking  
Digital thermostat except for neutral model  
Great lighting integrated on the protection cover  
4 Castors (2 with brake)*



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>	
<b>Positivo (+2°C/+10°C) Positive (+2°C/+10°C)</b>						
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
<b>Negativo (-18°C/-22°C) Negative (-18°C/-22°C)</b>						
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"

- Paineis:  
Espessura 60, 80 e 100mm  
Largura 400, 800 e 1200mm  
Altura Standard de 2 a 4 metros
- Perfil Arejamento
- Perfil Sanitário Incluído
- Inteiramente Modulares
- Isolamento em Poliuretano Injetado
- Revestimento Paredes e Tetos Chapa Lisa Lacada a Branco (Opcional: Inox 1 ou 2 Faces)
- Paineis Industriais até 12 metros de Comprimento
- Solo em Chapa Plástica Antiderrapante 1mm

#### 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*



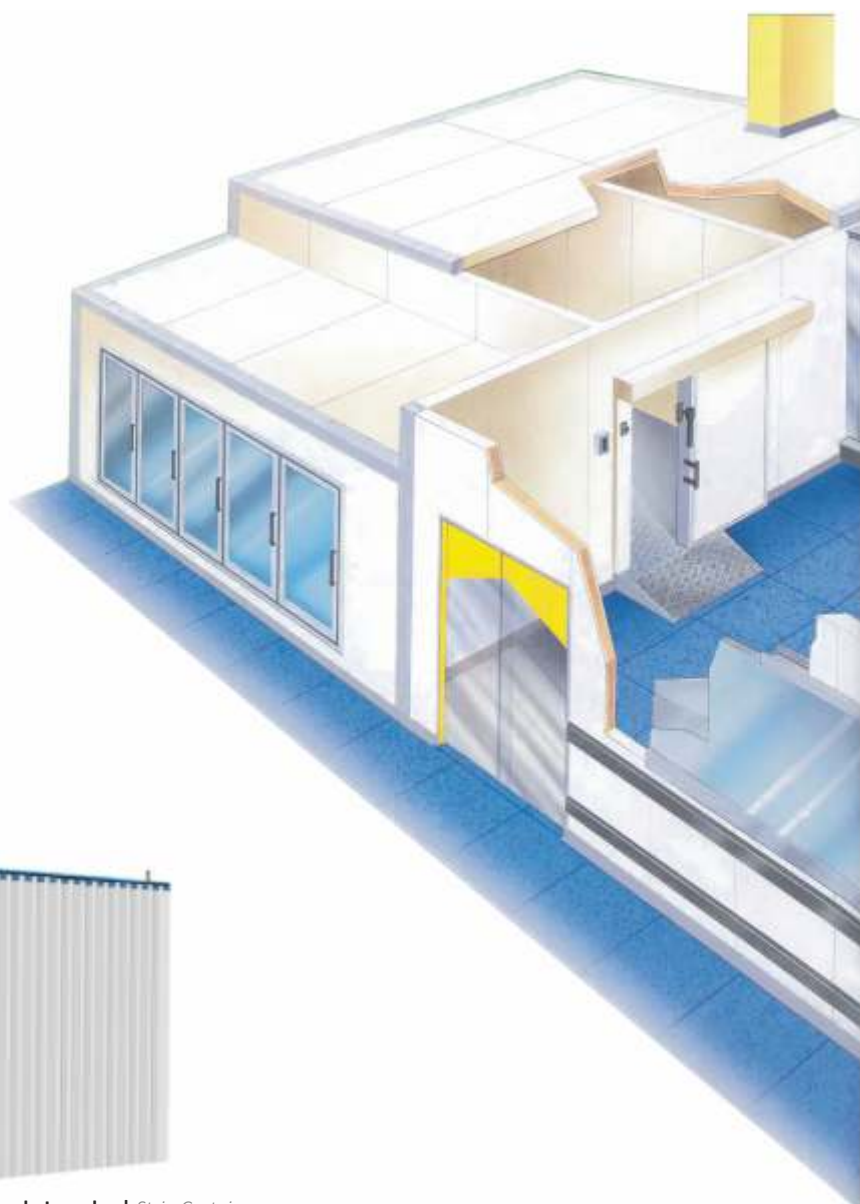
**Portas Deslizantes | Sliding doors**



**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 optimização do espaço, possibilitando diferentes estilos de organização e adaptando-se aos requisitos de armazenamento.**

**Para além dos tamanhos 370 e 470mm, também tem um sistema de estantes pensadas especificamente para os containers GN 1/1, na estante de 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



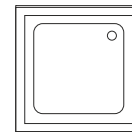
**Gola de Detritos**

Modelo  
Model

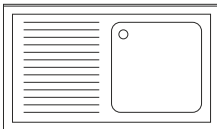
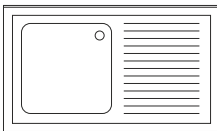
Gola de Detritos

# Lavadouro

## Sink Range

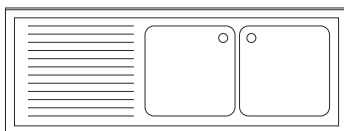
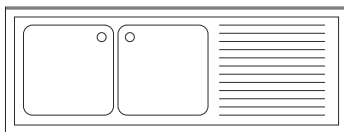
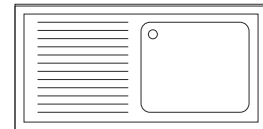
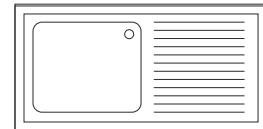


Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Cuba <i>Sink</i>
B 700x700	700mm	700mm	850/900mm	500x500x300mm



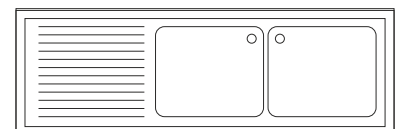
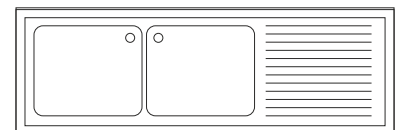
Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Cuba <i>Sink</i>
BE 1200x600	1200mm	600mm	850/900mm	500x500x300mm
EB 1200x600	1200mm	600mm	850/900mm	500x500x300mm
BE 1200x700	1200mm	700mm	850/900mm	500x500x300mm
EB 1200x700	1200mm	700mm	850/900mm	500x500x300mm

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



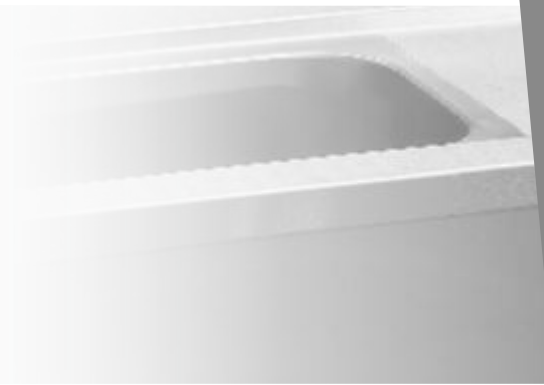
Modelo <i>Model</i>	Largura <i>Width</i>	Profundidade <i>Depth</i>	Altura <i>Height</i>	Cuba <i>Sink</i>
BBE 1900x600	1900mm	600mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm
EBB 1900x600	1900mm	600mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm
BBE 1900x700	1900mm	700mm	850/900mm	2 x 500x500x300mm
EBB 1900x700	1900mm	700mm	850/900mm	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



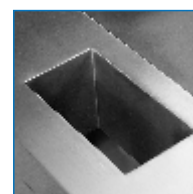
- Rack para garrafas  
- Rack for bottles



- 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 <i>Code</i>	Modelo <i>Model</i>	Água Quente   Água Fria <i>Warm Water   Cold Water</i>	Torneira c/ Bica <i>Tap with Spout</i>	Aplicação <i>Application</i>
719026	Torneira GR 315 E	Sim	Sim	Bancada   1 Furo <i>Worktop   1 Hole</i>
719034_001	Torneira GR 139.3 + GR 121 F	Sim	Sim   ø18mm	Solo   1 Pedal <i>Ground   Footswitch</i>
719049_002	Torneira HOSP-H1   Uso Hospitalar	Sim	Não	Bancada   1 Furo <i>Worktop   1 Hole</i>
719026_010	Torneira GC.T7917	Sim	Não	Bancada   1 Furo <i>Worktop   1 Hole</i>

Torneira GC.T7917 - Altura Máxima *Max Height* = 536mm

# Lava-mãos

## Hand Wash Sink

- Para espaços públicos ou privados, os lava-mãos dão resposta às especificidades de cada espaço
- Construção em aço inox
- Cuba em aço inox
- Pedal tipo alavanca com misturador monopedal duas águas, regulador de temperatura e válvula anti-retorno
- Modelo de Parede com pulsor de joelho temporizador

- For public or private spaces, handwashing responds to the specifics of each space
- Stainless steel construction
- Stainless steel sink
- Foot lever with double water blending and backstop valve
- Wall Model whit knee pulser timer



### LVM Joelho | C12007007\_002



**Dimensão**  
Size W400 x D300 x H330mm  
**Peso**  
Weight 4,6Kg

### LVM Pedal | C12007009\_001



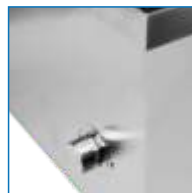
**Dimensão**  
Size W400 x D300 x H920mm  
**Peso**  
Weight 8Kg



- Construção em aço inox  
- Stainless steel construction



- Pedal tipo alavanca  
- Foot lever



- Pulsor temporizador  
- Push-button timer



## Baldes de Lixo Garbage Buckets



- Para espaços públicos ou privados, os caixotes de lixo dão resposta em variadas situações e espaços
- Baldes ativados por pedal em alternativa
- 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



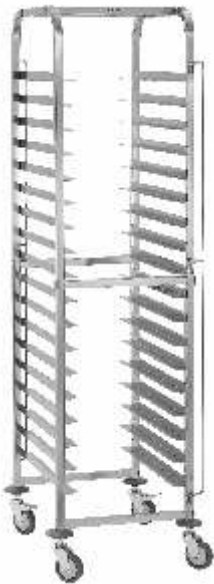
- Dimensão**  
Size W860 x D540x H940mm

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**

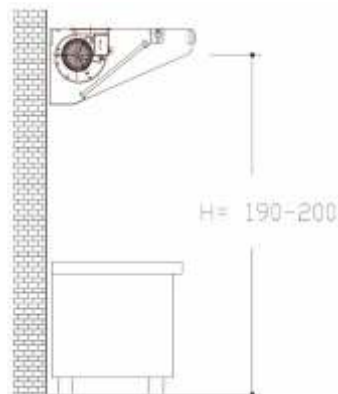
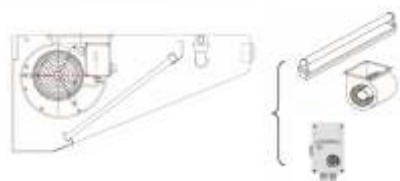
**Compostos por:**

- 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W530 x D520 x H520mm</b>
<b>Produtividade</b> <small>Productivity</small>	<b>150Kg/h</b>
<b>Tempo Ciclo</b> <small>Cycle Time</small>	<b>60-90s</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>370W/270rpm</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>28Kg   35Kg</b>

## 10Kg | C10020305



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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W530 x D660 x H850mm</b>
<b>Produtividade</b> <small>Productivity</small>	<b>300Kg/h</b>
<b>Tempo Ciclo</b> <small>Cycle Time</small>	<b>90-120s</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>550W/320rpm</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230-400V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>40Kg   48Kg</b>

## 18Kg | C10020307



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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W530 x D660 x H950mm</b>
<b>Produtividade</b> <small>Productivity</small>	<b>500Kg/h</b>
<b>Tempo Ciclo</b> <small>Cycle Time</small>	<b>120-150sc</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>900W/320rpm</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230-400V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>43,5Kg   51Kg</b>



# 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W220 x D610 x H520mm</b>
<b>Boca oval</b> <i>Oval mouth</i>	<b>155x75mm</b>
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	<b>255rpm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>370W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V-50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>22Kg   24Kg</b>

E1



S2



- Rodelas  
- Slices

Z4



V



- Ralar  
- Grate

B10

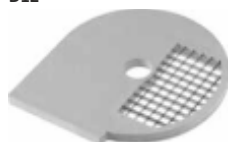


REGO



- 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

Size

W305 x D365 x H255mm

#### Capacidade

Capacity

3,3 Lt

#### Velocidade

Speed

1500-2500rpm

#### Potência

Power

600W

#### Tensão | Freq.

Tension | Freq.


230V-50Hz

#### Peso

Weight

10Kg | 11Kg

### C6 VV | C22002001

 \*1 lâmina de corte de série. Outras como opção | 1 cutting blade standard. Others as optional



#### Dimensão

Size

W305 x D365 x H320mm

#### Capacidade

Capacity

5,3 Lt

#### Velocidade

Speed

1500-2500rpm

#### Potência

Power

600W

#### Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V-50Hz

#### Peso

Weight

11Kg | 12Kg

### C9 VV | C22002002

 \*1 lâmina de corte de série. Outras como opção | 1 cutting blade standard. Others as optional



#### Dimensão

Size

W355 x D455 x H380mm

#### Capacidade

Capacity

9,4 Lt

#### Velocidade

Speed

1500-2500rpm

#### Potência

Power

1200W

#### Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V-50Hz

#### Peso

Weight

23Kg | 25Kg



- 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W135 x D100 x H600mm</b>
<b>Nível max. imersão</b> <i>Max. immersion level</i>	<b>150mm</b>
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	<b>13000rpm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>250W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>2,2Kg   3,4Kg</b>

### MX 40 | Bloco Variável + Mixer 400mm + Batedeira | C10020409



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W155 x D120 x H790/710mm</b>
<b>Nível max. imersão</b> <i>Max. immersion level</i>	<b>290/200mm</b>
<b>Velocidade c/ mixer</b> <i>Speed with mixer</i>	<b>2500-11000rpm</b>
<b>Velocidade c/ batedeira</b> <i>Speed with whisk</i>	<b>250-1500rpm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>400W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>4,5Kg   6Kg</b>

### MX 42 | Bloco Variável + Mixer 400mm | C10020409\_000



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W155 x D120 x H790mm</b>
<b>Nível max. imersão</b> <i>Max. immersion level</i>	<b>290mm</b>
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	<b>2500-11000rpm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>400W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>4,5Kg   6Kg</b>

MX 42S | Bloco de Motor Fixo + Mixer 400mm | C10020409\_001



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W155 x D120 x H790mm
<b>Nível max. imersão</b> <i>Max. immersion level</i>	290mm
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	11000rpm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	400W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	4,5Kg   6Kg

MX 42F | Bloco de Motor Variável + Batedeira | C10020409\_002



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W155 x D120 x H710mm
<b>Nível max. imersão</b> <i>Max. immersion level</i>	200mm
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	250-1500rpm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	400W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V
<b>Peso</b> <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**

*Size*

W520 x D460 x H380mm

**Lâmina**

*Blade*

Ø220mm

**Espessura corte**

*Slice Thickness*

0-9mm

**Peso**

*Weight*

14,3Kg

**Potência**

*Power*

120W

**Tensão | Freq.**

*Tension | Freq.*

220V | 50Hz

CF 250 | 709029\_004



**Dimensão**

*Size*

W520 x D460 x H380mm

**Lâmina**

*Blade*

Ø250mm

**Espessura corte**

*Slice Thickness*

0-9mm

**Peso**

*Weight*

15Kg

**Potência**

*Power*

150W

**Tensão | Freq.**

*Tension | Freq.*

220V | 50Hz

CF 300 | 709029\_005



**Dimensão**

*Size*

W630 x D530 x H460mm

**Lâmina**

*Blade*

Ø300mm

**Espessura corte**

*Slice Thickness*

0-11mm

**Peso**

*Weight*

22,3Kg

**Potência**

*Power*

250W

**Tensão | Freq.**

*Tension | Freq.*

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**

*Size*

W260 x D270 x H360mm

**Ø Saída | Ø Furo**

*Ø Output | Ø Hole*

Ø60mm | Ø6mm

**Produtividade**

*Productivity*

15Kg/h

**Potência**

*Power*

380W

**Tensão | Freq.**

*Tension | Freq.*

230V | 50Hz

**Peso**

*Weight*

9Kg | 10Kg

**TS 12 | C09030501**



\*Modelo sem inversão de marcha | *Model without gear inversion*

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



**Dimensão**

*Size*

W220 x D370 x H440mm

**Ø Saída | Ø Furo**

*Ø Output | Ø Hole*

Ø70mm | Ø6mm

**Produtividade**

*Productivity*

200Kg/h

**Potência**

*Power*

750W

**Tensão | Freq.**

*Tension | Freq.*

230-400V | 50Hz

**Peso**

*Weight*

16Kg | 18Kg

**TS 22 | C09030502**



\*Modelo sem inversão de marcha | *Model without gear inversion*

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



**Dimensão**

*Size*

W240 x D440 x H510mm

**Ø Saída | Ø Furo**

*Ø Output | Ø Hole*

Ø82mm | Ø6mm

**Produtividade**

*Productivity*

300Kg/h

**Potência**

*Power*

1100W

**Tensão | Freq.**

*Tension | Freq.*

230-400V | 50Hz

**Peso**

*Weight*

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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W485 x D600 x H140mm
<b>Comprimento selagem</b> <i>Sealing length</i>	385x125mm
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	5Kg   6Kg
<b>Potência</b> <i>Power</i>	120W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220V/50Hz

S 300/2 | 8033196330448



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W75 x D455 x H260mm
<b>Comp. selagem</b> <i>Sealing length</i>	200-300mm
<b>Tempo selagem</b> <i>Sealing time</i>	0,5/2,5'
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	3,5Kg
<b>Potência</b> <i>Power</i>	510W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220V/50Hz

S 400/2T | 8033196330462



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W75 x D555 x H260mm
<b>Comp. selagem</b> <i>Sealing length</i>	200-400mm
<b>Tempo selagem</b> <i>Sealing time</i>	0,5/2,5'
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	4Kg
<b>Potência</b> <i>Power</i>	700W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	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

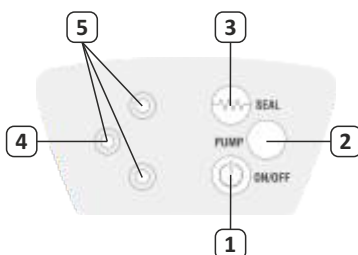


<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W385 x D300 x H170mm</b>
<b>Barra Selagem</b> <i>Welding Bar</i>	<b>330mm</b>
<b>Vácuo</b> <i>Vacuum</i>	<b>10L/min</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>380W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>6Kg</b>

#### FRESH 43 | C20002021



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W470 x D305 x H180mm</b>
<b>Barra Selagem</b> <i>Welding Bar</i>	<b>430mm</b>
<b>Vácuo</b> <i>Vacuum</i>	<b>20L/min</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>450W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V   50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>8Kg</b>



- 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 bitton
- 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**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W510 x D560 x H520mm</b>
<b>Barra Selagem</b> <i>Welding Bar</i>	<b>365mm</b>
<b>Vácuo</b> <i>Vacuum</i>	<b>10m<sup>3</sup>/h</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>370W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V   50-60Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>39Kg</b>

**FUSION 42 | C22002005**

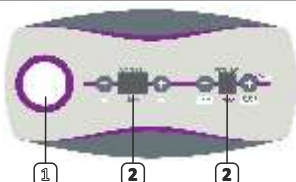


<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W560 x D560 x H520mm</b>
<b>Barra Selagem</b> <i>Welding Bar</i>	<b>420mm</b>
<b>Vácuo</b> <i>Vacuum</i>	<b>20m<sup>3</sup>/h</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>750W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V   50-60Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>62Kg</b>

**FUSION 52 | C22002006**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W660 x D670 x H520mm</b>
<b>Barra Selagem</b> <i>Welding Bar</i>	<b>520mm</b>
<b>Vácuo</b> <i>Vacuum</i>	<b>20m<sup>3</sup>/h</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>750W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V   50-60Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>78Kg</b>



- 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

16m<sup>3</sup>/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

21m<sup>3</sup>/h

##### Dimensão Câmara

Chamber dimensions

430x430x220mm

##### Potência

Power

900W

##### Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

##### Peso

Weight

62Kg

#### GHIBLI | C22002008



##### Dimensão

Size

W660 x D670 x H520mm

##### Barra Selagem

Welding Bar

520mm

##### Vácuo

Vacuum

21m<sup>3</sup>/h

##### Dimensão Câmara

Chamber dimensions

530x530x235mm

##### Potência

Power

900W

##### Tensão | Freq.

Tension | Freq.

230V | 50-60Hz

##### Peso

Weight

78Kg

**TORNADO | C22002009**

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



**Dimensão**  
Size W890 x D780 x H1150mm

**Barra Selagem**  
Welding Bar 750/750mm

**Vácuo**  
Vacuum 71m³/h

**Dimensão Câmara**  
Chamber dimensions 760x540x250mm

**Potência**  
Power 1800W

**Tensão | Freq.**  
Tension | Freq. 380V | 50-60Hz

**Peso**  
Weight 220Kg

**MONSOON | C22002010**

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



**Dimensão**  
Size W1090 x D750 x H1150mm

**Barra Selagem**  
Welding Bar 950/950mm

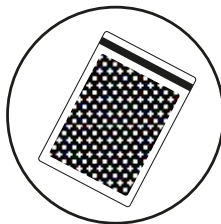
**Vácuo**  
Vacuum 101m³/h

**Dimensão Câmara**  
Chamber dimensions 960x540x250mm

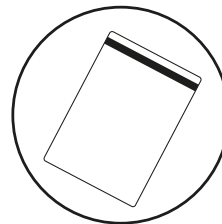
**Potência**  
Power 2200W

**Tensão | Freq.**  
Tension | Freq. 380V | 50-60Hz

**Peso**  
Weight 275Kg



**Saco Gofrado**  
Ribbed bag



**Saco Liso**  
Smooth Bag

Código Code	Modelo Model	Dimensão Size	Capacidade Capacity	Superfície Surface	Qtd./caixa Qty/box
C10090151	G1-2L	160x250mm	1,2 Lts	Gofrado de 1 lado Ribbed on 1 side	50
C10090152	G2-5L	200x300mm	2,5 Lts	Gofrado de 1 lado Ribbed on 1 side	50
C10090153	G7-5L	300x400mm	7,5 Lts	Gofrado de 1 lado Ribbed on 1 side	50
C10090151_000	K1-2L	160x250mm	1,2 Lts	Liso Smooth	100
C10090152_000	K2-5L	200x300mm	2,5 Lts	Liso Smooth	100
C10090153_000	K7-5L	300x350mm	7,5 Lts	Liso Smooth	100

\*Fornecido em caixas | Delivered in boxes



## Microondas Microwave



- Práticos e rápidos podem ser utilizados para os mais diversos fins na cozinha facilitando o serviço de refeições
- Interior e exterior em aço inox
- Funções: Aquecimento e descongelação
- Iluminação interior
- Modelo 23L**
- Prato rotativo de vidro ø270mm
- Modelos DIG 25L e 18340D**
- 20 programas configuráveis
- Pannel 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W483 x D425 x H281mm</b>
<b>Dimensão Interior</b> <small>Interior Size</small>	<b>W315 x D290 x H200mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>23Lts</b>
<b>Capacidade Microondas</b> <small>Microwave Capacity</small>	<b>900W</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1400W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>12,6Kg</b>

### Microondas DIG 25L | C20003070



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W520 x D465 x H312mm</b>
<b>Dimensão Interior</b> <small>Interior Size</small>	<b>W335 x D360 x H200mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>25Lts</b>
<b>Capacidade Microondas</b> <small>Microwave Capacity</small>	<b>1000W</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1500W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>17,4Kg</b>

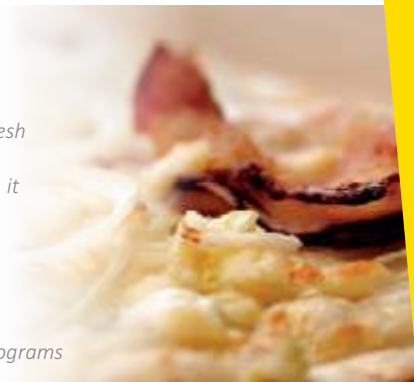
### Microondas 18270D | C22003001



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W465 x D600 x H375mm</b>
<b>Dimensão Interior</b> <small>Interior Size</small>	<b>W360 x D400 x H215mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>27Lts</b>
<b>Capacidade Microondas</b> <small>Microwave Capacity</small>	<b>1800W</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>3000W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>33,5Kg</b>

- 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 confeitaria, 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**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W460 x D680 x H660mm</b>
<b>Dimensão Interior</b> <i>Interior Size</i>	<b>W305 x D325 x H180mm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>3300W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>71Kg</b>



- **Combinação de Convector e microondas**  
*- Combination of Convection and microwave*



- **Construção em aço inox**  
*- Stainless steel*



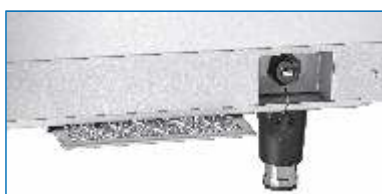
- **Controlador digital a cores**  
*- Colour display touchscreen*



- **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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W595 x D615 x H580mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>4 x (438x315mm)</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>2700W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>38Kg</b>

### AT 120 | C09040504



\*Modelo com função Grill e Vapor | Model with Grill function and Steaming



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W600 x D610 x H580mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>4 x (438x315mm)</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>2700W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>40Kg</b>

### 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W835 x D800 x H570mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>4 x (600x400mm) 2 lisos/2 perfurados   2 smooth/2 perforated</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>6400W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>400V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>65Kg</b>

- 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

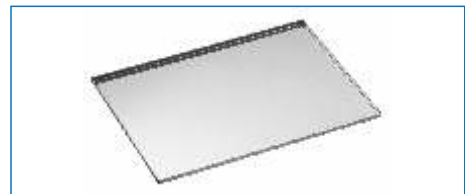
**Capacidade**  
*Capacity* 8 x GN 2/3 | 8 x (442x320mm)

**Potência**  
*Power* 2000W

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

**Peso**  
*Weight* 44Kg

<b>Código</b> <i>Code</i>	<b>Modelo</b> <i>Model</i>	<b>Dimensão</b> <i>Size</i>
0569501000000	<b>Tabuleiro</b> <i>Baking tray</i>	438x315x10mm
719003_0011	<b>Tabuleiro Liso</b> <i>Baking tray</i>	600x400x10mm
719013	<b>Tabuleiro Perfurado</b> <i>Perforated Tray</i>	600x400x10mm





# Forno Misto com Vapor Direto

## Combi Steamer Oven



**5111M**



**P-5111D**



**P-5111DRS**

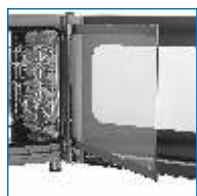
Fornos <i>Ovens</i>	Modelos M <i>M Models</i>	Modelos D <i>D Models</i>	Modelos DRS <i>DRS Models</i>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	GN 1/1   600x400mm	GN 1/1   600x400mm	GN 1/1   600x400mm
<b>Painel de Controlo</b> <i>Control Panel</i>	Analogico <i>Analogic</i>	Digital	Digital
<b>Temperatura da Câmara</b> <i>Chamber Temperature</i>	50°C-280°C	50°C-300°C	50°C-300°C
<b>Velocidade de ventilação</b> <i>Fan Speed</i>	2 Níveis <i>2 Levels</i>	3 Níveis <i>3 Levels</i>	3 Níveis <i>3 Levels</i>
<b>Programas   Fases</b> <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>
<b>Delta-T*</b> <i>Delta-T*</i>	Não Disponível <i>No Available</i>	Standard	Standard
<b>Controlo de níveis</b> <i>Rack Control</i>	Não Disponível <i>No Available</i>	Standard	Standard
<b>Entrada Sonda de Temperatura</b> <i>Core Temperature Connection</i>	Standard	Standard	Standard
<b>Entrada USB</b> <i>USB Connection</i>	Não Disponível <i>No Available</i>	Standard	Standard
<b>Sistema de limpeza</b> <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)*



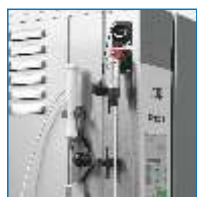
- Modelos Analógicos  
*- Analogic Models*



- Extrator de vapor nos modelos Analógicos  
*- Vapour extractor in Analogic Models*



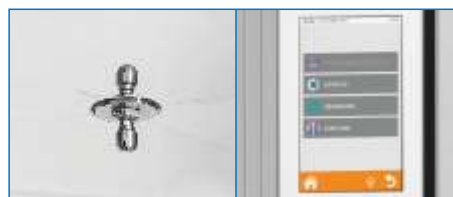
- Modelos Digitais  
*- Digital Models*



- 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*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W890 x D830 x H675mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>5 x GN 1/1</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>6300W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>400V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>88,6Kg</b>

### 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*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W885 x D825 x H855mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>7 x GN 1/1</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>9600W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>400V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>103Kg</b>

### 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*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W890 x D830 x H1065mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>10 x GN 1/1</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>12600W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>400V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>120Kg</b>

## 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**  
*Size* **W885 x D835 x H675mm**

**Capacidade**  
*Capacity* **5 x GN 1/1**

**Potência**  
*Power* **7700W**

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

**Peso**  
*Weight* **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**  
*Size* **W890 x D830 x H865mm**

**Capacidade**  
*Capacity* **7 x GN 1/1**

**Potência**  
*Power* **12600W**

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

**Peso**  
*Weight* **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**  
*Size* **W890 x D830x H1065mm**

**Capacidade**  
*Capacity* **10 x GN 1/1**

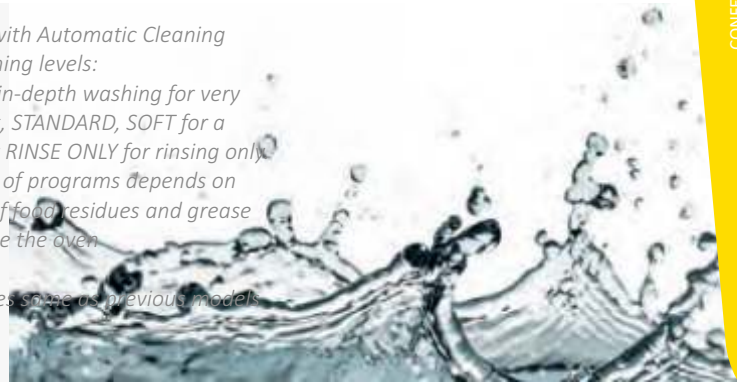
**Potência**  
*Power* **17400W**

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

**Peso**  
*Weight* **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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W885 x D835 x H675mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>5 x GN 1/1</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>7700W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>400V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>91,2Kg</b>

### 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W890 x D830 x H850mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>7 x GN 1/1</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>12600W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>400V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>108,2Kg</b>

### 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W800 x D830 x H1065mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>10 x GN 1/1</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>17400W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>400V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>122Kg</b>

## 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W520 x D850 x H770mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>6 x GN 1/1</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>6900W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>400V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>72Kg</b>

### COMPACT D 10110 | C22003016

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W520 x D850 x H1010mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>10 x GN 1/1</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>13800W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>400V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>92,2Kg</b>



- 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W535 x D410 x H315mm
<b>Cestos</b> <i>Baskets</i>	2 x (195x215x120mm)
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2x3200W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	11Kg

#### FRITM 7L T | 706012\_028



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W270 x D460 x H370mm
<b>Cestos</b> <i>Baskets</i>	1 x (195x215x120mm)
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3200W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	7Kg

#### FRITM 7+7L T | 706012\_029



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W535 x D460 x H370mm
<b>Cestos</b> <i>Baskets</i>	2 x (195x215x120mm)
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2x3200W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	13Kg

#### FRITM 10L T | 706012\_031



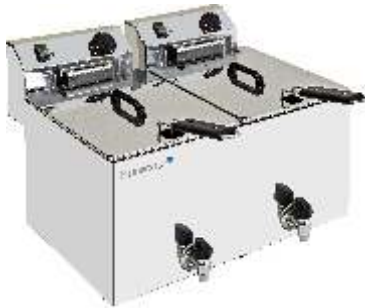
\*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied whitout plug*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W325 x D500 x H370mm
<b>Cestos</b> <i>Baskets</i>	1 x (255x255x120mm)
<b>Potência</b> <i>Power</i>	7500W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	10Kg

**FRITM 10+10L T | 706012\_033**

 \*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied whitout plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W655 x D500 x H370mm
<b>Cestos</b> <i>Baskets</i>	2 x (255x255x120mm)
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	19Kg
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2x7500W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V/50Hz

**FRITPM 16L | 706012\_0340**

 \*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied whitout plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W530 x D460 x H370mm
<b>Cestos</b> <i>Baskets</i>	1 x (470x250x110mm)
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	12Kg
<b>Potência</b> <i>Power</i>	9000W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V/50Hz

**FRITPM 30L | 706012\_0350**

 \*Equipamento trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied whitout plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W650 x D670 x H370mm
<b>Cestos</b> <i>Baskets</i>	1 x (575x445x110mm)
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	20Kg
<b>Potência</b> <i>Power</i>	15000W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	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**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D460 x H285mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Nervurada   <i>Ribbed</i> 390x400mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3000W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	19,5Kg

**GPLM 600 RCN | C20003012\_000**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W600 x D460 x H285mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	½ Lisa ½ Nervurada   ½ <i>Smooth</i> ½ <i>Ribbed</i> 590x400mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4500W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	25Kg

**GPLM 800 RCN | C20003013\_000**



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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D460 x H285mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	2/3 Lisa 1/3 Nervurada   2/3 <i>Smooth</i> 1/3 <i>Ribbed</i> 790x400mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	6000W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V/50Hz
<b>Peso</b> <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**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D450 x H270mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa <i>Smooth</i> 380x400mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3400W
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	G30/31 - 0,268/0,264kg/h
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	14,4Kg

**GPLM 600G RC | C20003015**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W600 x D450 x H270mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa <i>Smooth</i> 580x400mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 2750W
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	G30/31 - 0,434/0,426kg/h
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	20,1Kg

**GPLM 800G RC | C20003016**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D450 x H270mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa <i>Smooth</i> 780x400mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3 x 2750W
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	G30/31 - 0,651/0,639kg/h
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	25,8Kg



- Placas em ferro com revestimento cerâmico  
- Iron plates with ceramic coating



- Gaveta para recolha de gorduras  
- Drawer for collecting fats



- Controlo independente de temperatura  
- Independent temperature control

**GPLM 400G RCN | C20003014\_000**



**Dimensão**  
*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**

<b>Modelo</b> <i>Model</i>	<b>Mod 500</b>	<b>Mod 600</b>	<b>600-2Z</b>
<b>Material</b> <i>Material</i>	<b>Aço Inox</b> <i>Stainless steel</i>	<b>Aço Inox</b> <i>Stainless steel</i>	<b>Aço Inox</b> <i>Stainless steel</i>
<b>Fonte de Calor</b> <i>Heat source</i>	<b>Resistência Radiante</b> <i>Radiant heaters</i>	<b>Resistência Radiante</b> <i>Radiant heaters</i>	<b>Raios Infravermelhos</b> <i>Infrared Radiator</i>
<b>Zonas de Aquecimento</b> <i>Heating Zones</i>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>0°C-400°C</b>	<b>0°C-400°C</b>	<b>0°C-400°C</b>
<b>Controlador</b> <i>Display</i>	<b>Analógico</b> <i>Analogue</i>	<b>Analógico</b> <i>Analogue</i>	<b>Analógico   Ecrã digital</b> <i>Analogue   Digital display</i>
<b>Grelha</b> <i>Grid</i>	<b>445 x 325mm</b>	<b>590 x 320mm</b>	<b>572 x 358mm</b>
<b>Elemento de aquecimento ajustável em altura</b> <i>Height-adjustable heating element</i>	<b>Sim</b> <i>Yes</i>	<b>Sim</b> <i>Yes</i>	<b>Não</b> <i>No</i>
<b>Grelha ajustável em altura</b> <i>Height-adjustable grid</i>	<b>Não</b> <i>No</i>	<b>Não</b> <i>No</i>	<b>Sim</b> <i>Yes</i>
<b>Altura livre</b> <i>Clear height</i>	<b>65-210mm</b>	<b>65-210mm</b>	<b>125-175mm</b>

**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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W285 x D340 x H60mm
<b>Superfície</b> <small>Surface</small>	W275 x D285mm
<b>Queimadores</b> <small>Burners</small>	1 x ø210mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	2000W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	2,5Kg

### IK 35dpS | C10090156\_000



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W605 x D360 x H60mm
<b>Superfície</b> <small>Surface</small>	W586 x D274mm
<b>Queimadores</b> <small>Burners</small>	2 x ø210mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	3500W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	5,34Kg

### IK 30TC-1 | C09040651\_000



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W330 x D420 x H105mm
<b>Superfície</b> <small>Surface</small>	W275 x D275mm
<b>Queimadores</b> <small>Burners</small>	1 x ø230mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	3000W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	5,5Kg

### IK 35TC | C09040654\_000



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W340 x D445 x H117mm
<b>Superfície</b> <small>Surface</small>	W285 x D285mm
<b>Queimadores</b> <small>Burners</small>	1 x ø228mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	3500W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	220V-240V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	7,5Kg

IW 35 | C18010065



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W340 x D440 x H125mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	1 x ø260mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3500W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220V-240V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	7,5Kg

IK 35-EB | C20003068



\*Modelo de encastrar | To be embeded



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W370 x D390 x H118mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	W310 x D330mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	1 x ø240mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3500W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220V-240V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	6,5Kg

IW35-EB | C20003069



\*Modelo de encastrar | To be embeded



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W370 x D390 x H135mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	1 x ø260mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3500W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	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**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W550 x D700 x H1285mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	80Kg
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	5
<b>Potência</b> <i>Power</i>	16250W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	40,2Kg

**Cortadora Kebab 1000-E06 | C22003003**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W130 x D190 x H256mm
<b>Lâmina</b> <i>Blade</i>	ø100mm
<b>Corte</b> <i>Slice</i>	0 - 6mm
<b>Rotação da lâmina</b> <i>Knife rotation</i>	2560 rot/min
<b>Potência</b> <i>Power</i>	80W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220V/50Hz
<b>Dimensão cabo</b> <i>Cable lenght</i>	2,8m
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	1,4Kg

**KC 80B | C18010041**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D400 X H200mm
<b>Lâmina</b> <i>Blade</i>	ø80mm
<b>Rotação da lâmina</b> <i>Knife rotation</i>	6000 rot/min
<b>Potência</b> <i>Power</i>	80W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	5,6

## Trempe

### 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**

*Size*

W400 x D400 x H200mm

**Queimadores**

*Burners*

1 x ø100mm

**Potência**

*Power*

2500W

#### Trempe 2 Queimadores | C10030405



**Dimensão**

*Size*

W800 x D400 x H200mm

**Queimadores**

*Burners*

1 x ø80mm/2kW + 1 x ø100mm/2,5kW

**Potência**

*Power*

4500W

#### Trempe 3 Queimadores | C10030406



**Dimensão**

*Size*

W1200 x D400 x H200mm

**Queimadores**

*Burners*

1 x ø80mm/2kW + 2x ø100mm/2,5kW

**Potência**

*Power*

7000W

Trempe 4 Queimadores | C10030407



**Dimensão** W800 x D800 x H200mm  
*Size*  
**Queimadores** 2 x ø80mm/2kW + 2 x ø100mm/2,5kW  
*Burners*  
**Potência** 9000W  
*Power*

Monolume Superchama | C10030402



**Dimensão** W600 x D600 x H500mm  
*Size*  
**Queimadores** 1 x ø255mm Alto Rendimento/9,5kW  
*Burners*  
**Potência** 9500W  
*Power*

Bilume Superchama | C10030403



**Dimensão** W1200 x D600 x H500mm  
*Size*  
**Queimadores** 2 x ø255mm Alto Rendimento/9,5kW  
*Burners*  
**Potência** 19000W  
*Power*



- Queimador QCE  
- QCE burner



- Queimador Superchama  
- Super flame burner



- Válvulas de segurança  
- Safety valves

## 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*

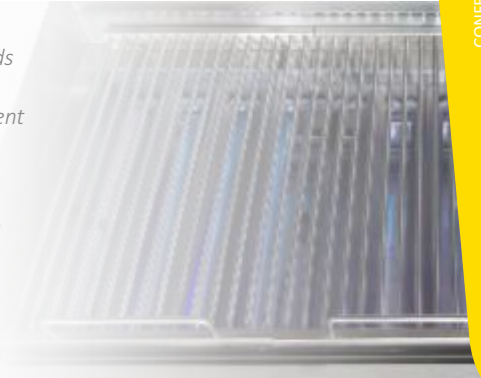
120 | 140Kg

# 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W700 x D360 x H530mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>6 Frangos   Chickens</b>
<b>Espetos</b> <i>Skewers</i>	<b>2</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>2800W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>31Kg</b>

### P8N | 707053\_001



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W880 x D430 x H530mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>8 Frangos   Chickens</b>
<b>Espetos</b> <i>Skewers</i>	<b>2</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>3500W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>41Kg</b>

### P12N | 707053\_002



\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W880 x D430 x H710mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>12 Frangos   Chickens</b>
<b>Espetos</b> <i>Skewers</i>	<b>3</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>5000W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>400V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>55,6Kg</b>



**GRESILVA®**

Linha **7**  
 Line



Linha **9**  
 Line



Linha **GV**  
 Line **eco**



## 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.

**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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	2 x 1,5kW/ø180mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	15,4   16,5Kg

### SP 30 ELS | C18010101



\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	2 x 2kW/ø180mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	15,6   16,7Kg

### SP 60 ELS | C18010102



\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W660 x D600 x H290mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	4 x 2kW/ø180mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	8kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	30,7   43,8Kg

### SP 60 ELS 230V/3 | C18010102\_000



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W660 x D600 x H290mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	4 x 2kW/ø180mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	8kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/3N
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	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

Size W330 x D600 x H290mm

#### Queimadores

Burners 1 x 3,6kW + 1 x 3kW

#### Potência

Power 6,6kW

#### Peso

Weight 12,6 | 13,7Kg

### SP 60 GL | C18010104



#### Dimensão

Size W660 x D600 x H290mm

#### Queimadores

Burners 2 x 3,6kW + 2 x 3kW

#### Potência

Power 13,2kW

#### Peso

Weight 22,3 | 35,4Kg

### SPT 60 GL | C18010105



#### Dimensão

Size W660 x D600 x H860mm

#### Queimadores

Burners 2 x 3,6kW + 2 x 3kW

#### Potência

Power 13,2kW

#### Peso

Weight 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   Smooth 320x480mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	23,7   27,1Kg

### FTHC 30 EL | C18010136\_000



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa Cromoduro   Smooth Chromed 320x480mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	23,7   27,1Kg

### FTR 30 EL | C18010136\_001



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Nervurada   Ribbed 320x480mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	23,7   27,1Kg

### FTH 60 EL | C18010137



\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W660 x D600 x H290mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   Smooth 650x480mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	44,6   57,7Kg





## Linha Snack 600 | Fry Top Elétrico

Snack Cooking Line 600 | Electric Fry Top


FTHC 60 EL | C18010137\_000

 \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W660 x D600 x H290mm</b>
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	<b>Lisa Cromoduro</b>   <i>Smooth Chromed</i> <b>650x480mm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>6kW</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>400V</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>44,6   57,7Kg</b>

FTHR 60 EL | C18010137\_001

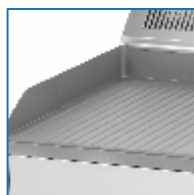
 \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



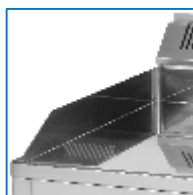
<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W660 x D600 x H290mm</b>
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	<b>½ Lisa ½ Nervurada</b>   <i>½ Smooth ½ Ribbed</i> <b>650x480mm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>6kW</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>400V</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>44,6   57,7Kg</b>



- 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W330 x D600 x H290mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	8Lts
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	9Kg/h
<b>Potência</b> <i>Power</i>	6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	13,7   15,2Kg

### FE 60 ELT | C18010128\_000

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W660 x D600 x H290mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	2 x 8Lts
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	18Kg/h
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	25,3   38,4Kg

### FE 31 ELT | C18010129

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W330 x D600 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	8Lts
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	9Kg/h
<b>Potência</b> <i>Power</i>	6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	27,6   32,7Kg

### FE 31/13 ELT | C18010129\_000

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W330 x D600 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	13Lts
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	14Kg/h
<b>Potência</b> <i>Power</i>	9,9kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <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

1/1	1/2	1/2
-----	-----	-----

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*

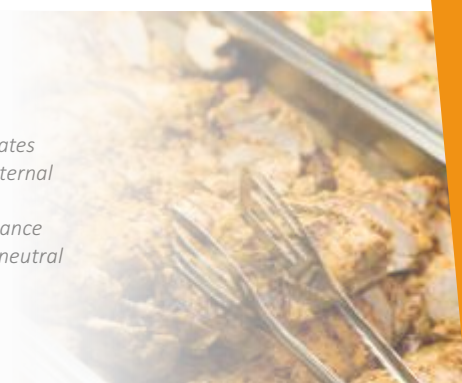


Smart solution by RM Gastro



- 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**  
*Size* W400 x D700 x H330mm

**Queimadores**  
*Burners* 2 x 2,6kW/ø220mm

**Potência**  
*Power* 5,2kW

**Tensão | Freq.**  
*Tension | Freq.* 400V

**Peso**  
*Weight* 20 | 25Kg

**SP 70/08 E | C20004001**

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*



**Dimensão**  
*Size* W800 x D700 x H330mm

**Queimadores**  
*Burners* 4 x 2,6kW/ø220mm

**Potência**  
*Power* 10,4kW

**Tensão | Freq.**  
*Tension | Freq.* 400V

**Peso**  
*Weight* 39 | 50Kg

**SP 70/40 E | C20004002**

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*



**Dimensão**  
*Size* W400 x D700 x H900mm

**Queimadores**  
*Burners* 2 x 2,6kW/ø220mm

**Potência**  
*Power* 5,2kW

**Tensão | Freq.**  
*Tension | Freq.* 400V

**Peso**  
*Weight* 32 | 40Kg

**SP 70/80 E | C20004003**

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*



**Dimensão**  
*Size* W800 x D700 x H900mm

**Queimadores**  
*Burners* 4 x 2,6kW/ø220mm

**Potência**  
*Power* 10,4kW

**Tensão | Freq.**  
*Tension | Freq.* 400V

**Peso**  
*Weight* 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W800 x D700 x H900mm
<b>Queimadores</b> <small>Burners</small>	4 x 2,6kW/ø220mm
<b>Capacidade Forno</b> <small>Oven Capacity</small>	4 x GN 2/1   6,3kW
<b>Potência</b> <small>Power</small>	16,7kW
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	400V
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	89   102Kg

**SPBT 70/80 21 G | C20004009**



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W800 x D700 x H900mm
<b>Queimadores</b> <small>Burners</small>	1 x 3,5kW + 3 x 6kW
<b>Capacidade Forno</b> <small>Oven Capacity</small>	4 x GN 2/1   6kW
<b>Potência</b> <small>Power</small>	27,5kW
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	84   107Kg

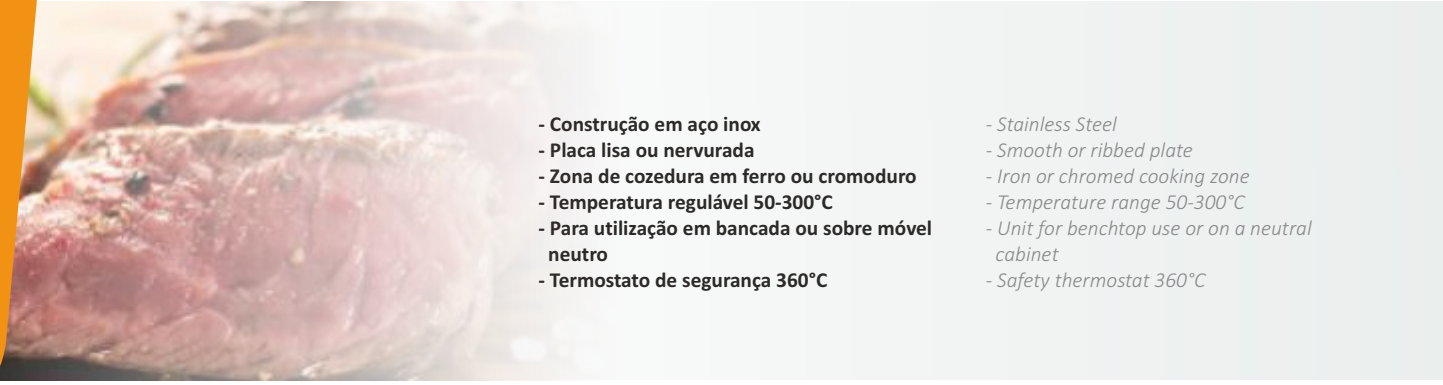
**SPBT 70/120 21 G | C20004010**



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W1200 x D700 x H900mm
<b>Queimadores</b> <small>Burners</small>	2 x 3,5kW + 4 x 6kW
<b>Capacidade Forno</b> <small>Oven Capacity</small>	4 x GN 2/1   6kW
<b>Potência</b> <small>Power</small>	37kW
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D700 x H330mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   Smooth 396x510mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   Iron
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	36   42Kg

#### FTHC 70/04 E | C20004012

 \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D700 x H330mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   Smooth 396x510mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Cromoduro   Chromed
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	36   42Kg

#### FTR 70/04 E | C20004013

 \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D700 x H330mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Nervurada   Ribbed 396x510mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   Iron
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D700 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   Smooth 396x510mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   Iron
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	47   55Kg

#### FTHC 70/40 E | C20004019

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D700 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   Smooth 396x510mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Cromoduro   Chromed
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	47   55Kg

#### FTR 70/40 E | C20004020

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D700 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Nervurada   Ribbed 396x510mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   Iron
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   Smooth 796x510mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   Iron
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	81   95Kg

#### FTHC 70/80 E | C20004022

 \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   Smooth 796x510mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Cromoduro   Chromed
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	81   95Kg

#### FTHR 70/80 E | C20004023

 \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	½ Lisa ½ Nervurada   ½ Smooth ½ Ribbed 796x510mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   Iron
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	81   95Kg

#### FTR 70/80 E | C20004024

 \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Nervurada   Ribbed 796x510mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   Iron
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W400 x D700 x H330mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	13Lts
<b>Potência</b> <small>Power</small>	12,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	400V
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	22   28Kg

#### FE 70/08 E | C20004040

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W800 x D700 x H330mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	2 x 13Lts
<b>Potência</b> <small>Power</small>	2 x 12,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	400V
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	40   52Kg

#### FE 70/40 E | C20004041

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W400 x D700 x H900mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	17Lts
<b>Potência</b> <small>Power</small>	13,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	400V
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	45   52Kg

#### FE 70/80 E | C20004042

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W800 x D700 x H900mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	2 x 17Lts
<b>Potência</b> <small>Power</small>	2 x 13,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	400V
<b>Peso</b> <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

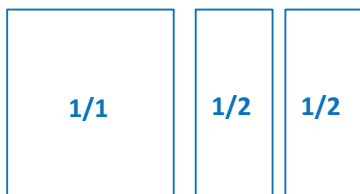


**Dimensão**  
*Size* W800 x D700 x H1090mm

**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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D700 x H330mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	16Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	17   24Kg

#### VT 70/08 E | C20004050

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D700 x H330mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	2 x 16Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	9kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	32   44Kg

#### VT 70/40 E | C20004051

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D700 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	23Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	40   48Kg

#### VT 70/80 E | C20004052

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D700 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	2 x 23Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	12kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	71   84Kg

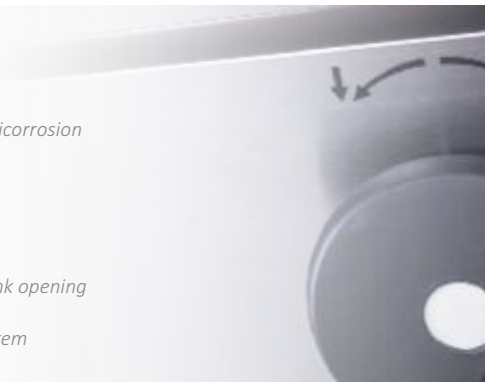


## Linha 700 | Basculante e Marmita


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*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D900 x H900mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	2 x 3,5kW/ø300mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	7kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	45,8   53,5Kg


**SP 90/80 E | C18010115**

 \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	4 x 3,5kW/ø300mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	14kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	77,4   92,3Kg

**SPT 90/80 21 E | C18010116**

 \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	4 x 3,5kW/ø300mm
<b>Capacidade Forno</b> <i>Oven Capacity</i>	4 x GN 2/1   6,3kW
<b>Potência</b> <i>Power</i>	20kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <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

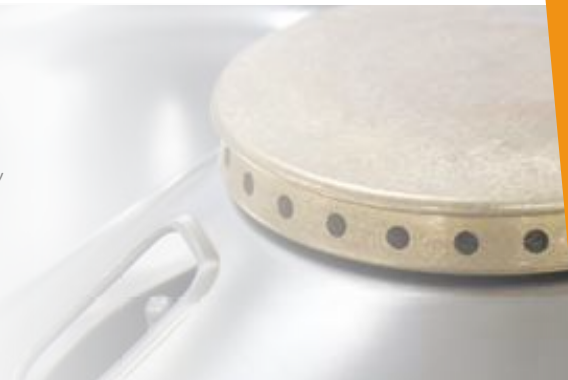


- Construção em aço inox
- Plano superior embutido para fácil manutenção
- Grelha superior removível para fácil acesso ao queimador

- Stainless Steel
- Pressed upper plate for easy maintenance
- Removable upper plate for easy access to the burner body

- Forno a Gás Estático
- Temperatura regulável 50-300°C

- Gas Static Oven:
- Temperature range: 50-300°C



SPT 90/80 21 G | C20004063



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	1 x 3,5kW + 1 x 5kW + 2 x 8kW
<b>Capacidade Forno</b> <i>Oven Capacity</i>	4 x GN 2/1   6kW
<b>Potência</b> <i>Power</i>	31,5kW
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	115   130Kg

SPT 90/120 21 G | C20004064



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1200 x D900 x H900mm
<b>Queimadores</b> <i>Burners</i>	1 x 3,5kW + 1 x 5kW + 4 x 8kW
<b>Capacidade Forno</b> <i>Oven Capacity</i>	4 x GN 2/1   6kW
<b>Potência</b> <i>Power</i>	46,5kW
<b>Peso</b> <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*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D900 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   <i>Smooth</i> 310x650mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   <i>Iron</i>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	71   78,7Kg

### FTHC 90/40 E | C18010148\_000

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D900 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   <i>Smooth</i> 310x650mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Cromoduro   <i>Chromed</i>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	71   78,7Kg

### FTR 90/40 E | C18010148\_001

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | *Triphasic equipment supplied without plug*




<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D900 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Nervurada   <i>Ribbed</i> 310x650mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   <i>Iron</i>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	71   78,7Kg

**FTH 90/80 E | C18010149** \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug


<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   Smooth 710x650mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   Iron
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	126,3   141,2Kg

**FTHC 90/80 E | C18010149\_000** \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug

<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Lisa   Smooth 710x650mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Cromoduro   Chromed
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	126,3   141,2Kg

**FTHR 90/80 E | C18010149\_002** \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug

<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	½ Lisa ½ Nervurada   ½ Smooth ½ Ribbed 710x650mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   Iron
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	126,3   141,2Kg

**FTR 90/80 E | C18010149\_001** \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug

<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Nervurada   Ribbed 710x650mm
<b>Material</b> <i>Material</i>	Ferro   Iron
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 6kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D900 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	17Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	13,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	52,4   60,1Kg

#### FE 90/80 17 E | C18010135

\*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	2 x 17Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 13,5kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	89,7   104,6Kg

#### FE 90/40 17 G | C20004072



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D900 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	17Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	14kW
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	52   58Kg

#### FE 90/80 17 G | C18010135\_000



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	2 x 17Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2 x 14kW
<b>Peso</b> <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

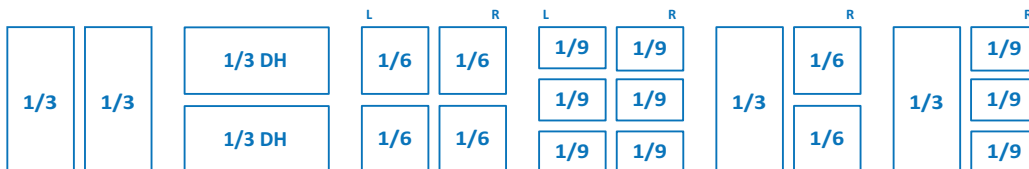
**Capacidade**  
Capacity 2 x 33Lts

**Potência**  
Power 2x 12kW

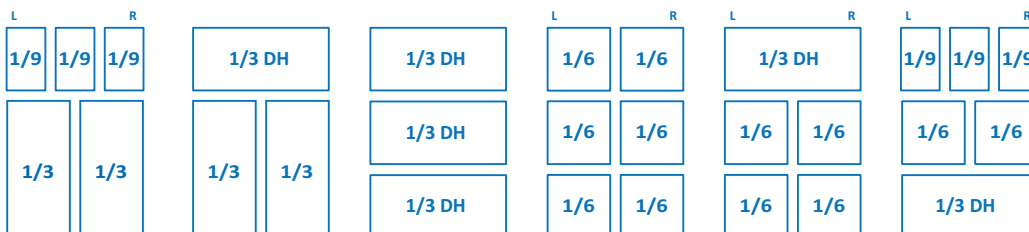
**Tensão | Freq.**  
Tension | Freq. 400V

**Peso**  
Weight 89,8 | 104,7Kg

### LINHA LINE 700



### LINHA LINE 900



Modelo Model	Dimensão Size
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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	80Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	15kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	129,6   144,6Kg

#### BR 90/120 E/N | C18010125

 \*Modelo trifásico fornecido sem ficha | Triphasic equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1200 x D900 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	120Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	18kW
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	176,4   196,1Kg

#### BR 90/80 G/N | C18010124\_000



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W800 x D900 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	80Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	22kW
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	135,6   150,5Kg

#### BR 90/120 G/N | C18010125\_000



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1200 x D900 x H900mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	120Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	30kW
<b>Peso</b> <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

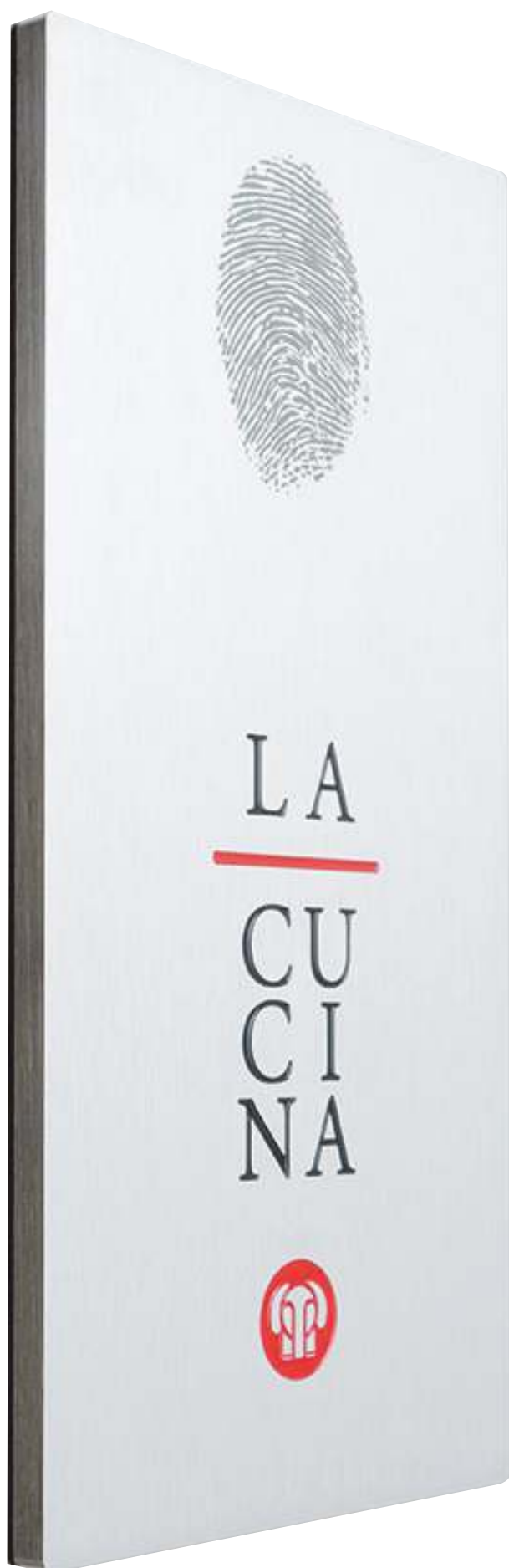
**Peso**  
Weight 144 | 158,9Kg



**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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W338 x D540 x H248mm</b>
<b>Cuba</b> <small>Basin</small>	<b>1 x GN1/1-150mm</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1200W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>8Kg</b>

#### BM GN 1/1 + T | C09050402



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W340 x D590 x H240mm</b>
<b>Cuba</b> <small>Basin</small>	<b>1 x GN1/1-150mm</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1200W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>7,5Kg</b>

#### BM GN 2 x 1/2 | C09050401



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W338 x D540 x H248mm</b>
<b>Cuba</b> <small>Basin</small>	<b>2 x GN1/2-150mm</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1200W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>10,3Kg</b>

#### BM GN 3 x 1/3 | C09050401\_000



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W338 x D540 x H248mm</b>
<b>Cuba</b> <small>Basin</small>	<b>3 x GN1/3-150mm</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1200W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>10,6Kg</b>

- 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**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W210 x D210 x H320mm</b>
<b>Cuba</b> <i>Basin</i>	<b>1</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>3,5Lts</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>150W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>3,5Kg</b>

**BM HOTPOT 2 | C20005002**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W415 x D210 x H320mm</b>
<b>Cuba</b> <i>Basin</i>	<b>2</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>2 x 3,5Lts</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>300W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>6,2Kg</b>

**BM HOTPOT 3 | C20005003**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W610 x D240 x H320mm</b>
<b>Cuba</b> <i>Basin</i>	<b>3</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>3 x 3,5Lts</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>450W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>9Kg</b>

**BM HOTPOT 4 | C20005004**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W415 x D415 x H320mm</b>
<b>Cuba</b> <i>Basin</i>	<b>4</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>4 x 3,5Lts</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>600W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>10,7Kg</b>



## 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W840 x D650 x H850mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>+30°/+90°C</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>2 x GN 1/1</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>2000W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50-60Hz</b>

#### CT 1760 TD | C10090000

\*Containers não incluídos | Delivery Whitout containers



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W1170 x D650 x H850mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>+30°/+90°C</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>3 x GN 1/1</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>3000W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50-60Hz</b>



- 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W330 x D550 x H380mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	GN 1/1 - 65mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	500W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	5,4   7Kg

### BMV 1115 + IL3 | C20005001



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W330 x D550 x H500mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	GN 1/1 - 150mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	1200W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	12,3   13,8Kg

### WP 150 1/1 | C09050435



\*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W570 x D335 x H40mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	GN 1/1
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Vidro   Glass W500 x D300mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	30°C-95°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	150W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	3,4Kg

### WP 300 2/1 | C09050436



\*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W670 x D550 x H40mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	GN 2/1
<b>Superfície</b> <i>Surface</i>	Vidro   Glass W600 x D500mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	30°C-95°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	300W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W345 x D345 x H360mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>9Lts</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>400W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>4,5Kg</b>

SP DELUXE 9L SS | C09050421



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W345 x D345 x H360mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>9Lts</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>400W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>4,5Kg</b>



- 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**



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W290 x D262 x H293mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>1,8 Lts</b>
<b>Produção arroz</b> <small>Production rice</small>	<b>2 - 10 Porções   Portions</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>700W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>2,7Kg</b>

**RC 8L | C09050603**



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W385 x D480 x H345mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>8 Lts</b>
<b>Produção arroz</b> <small>Production rice</small>	<b>25 - 40 Porções   Portions</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>1950W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>10Kg</b>

**RC 12L | C18010060**



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W560 x D465 x H400mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>12 Lts</b>
<b>Produção arroz</b> <small>Production rice</small>	<b>40 - 60 Porções   Portions</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>2850W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>15,7Kg</b>



## Aquecedor de Pratos Plate Warmer

- Permitem ao utilizador aquecer os pratos antes do serviço ao cliente
- Construção em aço inox
- Temperatura regulável

### Modelos APM:

- Prateleira ajustável
- Interruptor on/off

### Modelos Bartscher

- Pratos com diâmetros entre os 300 e os 320mm

- Allow the user to warm the dishes before serving the costumers

- Stainless steel construction
- Adjustable temperature

### Models APM:

- Adjustable shelf
- On/off switch

### Bartscher Models:

- Plates with diameters between 300 and 320mm

### APM 30 Pratos | 701037\_000



#### Dimensão

*Size*

W400 x D460 x H570mm

#### Capacidade

*Capacity*

30 Pratos | Plates

#### Prateleiras

*Shelves*

2

#### Temperatura

*Temperature*

30°C / 80°C

#### Potência

*Power*

400W

#### Tensão | Freq.

*Tension | Freq.*

230V/50Hz

#### Peso

*Weight*

18,1Kg

### APM 60 Pratos | 701037\_001



#### Dimensão

*Size*

W400 x D460 x H860mm

#### Capacidade

*Capacity*

60 Pratos | Plates

#### Prateleiras

*Shelves*

3

#### Temperatura

*Temperature*

30°C / 80°C

#### Potência

*Power*

750W

#### Tensão | Freq.

*Tension | Freq.*

230V/50Hz

#### Peso

*Weight*

25,5Kg

### APM 120 Pratos | 701037\_002



#### Dimensão

*Size*

W780 x D460 x H860mm

#### Capacidade

*Capacity*

120 Pratos | Plates

#### Prateleiras

*Shelves*

3

#### Temperatura

*Temperature*

30°C / 80°C

#### Potência

*Power*

1500W

#### Tensão | Freq.

*Tension | Freq.*

230V/50Hz

#### Peso

*Weight*

42Kg

AP 30-40 SS | C12002012



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W465 x D465 x H565mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>30-40 Pratos   Plates</b> máx. ø320mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>30°C-80°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>600W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>22,4Kg</b>

AP 2x50 P | 704017\_001



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W435 x D820 x H1025mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>2 x 50 Pratos   Plates</b> máx. ø300mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>30°C-110°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>2000W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>54Kg</b>

**Modelos Models APM:**



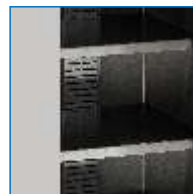
- Botão On/Off  
- On/Off switch



- 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



<b>Tipo</b> <small>Type</small>	Banho Maria
<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W1300 x D700 x H1400mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	3 x GN 1/1 - 65mm
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	+80°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	1200W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	85Kg

#### BUSA | C20000050



<b>Tipo</b> <small>Type</small>	Placa Quente
<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W1300 x D700 x H1400mm
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	+60°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	1200W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	85Kg

#### BUNA | C20000049



<b>Tipo</b> <small>Type</small>	Neutra
<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W1300 x D700 x H1400mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	40W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	80Kg

**BUF15A | C20000048**



<b>Tipo</b> <i>Type</i>	Placa Fria
<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1300 x D700 x H1400mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+4°C/+8°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	270W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	R600a
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	90Kg

**BUF65A | C20000047**



<b>Tipo</b> <i>Type</i>	Placa Fria
<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1300 x D700 x H1400mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	3 x GN 1/1 - 65mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	+4°C/+8°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	270W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Gás</b> <i>Gas</i>	R600a
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W1200 x D880 x H1370mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	3 x GN 1/1 - 150mm
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	30°C a 90°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	2000W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	112Kg

#### GBH 4 x GN1/1 | C10010002

\*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W1490 x D880 x H1370mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	4 x GN 1/1 - 150mm
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	30°C a 90°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	3000W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	136Kg

#### GBH 6 x GN1/1 | C10010002\_000

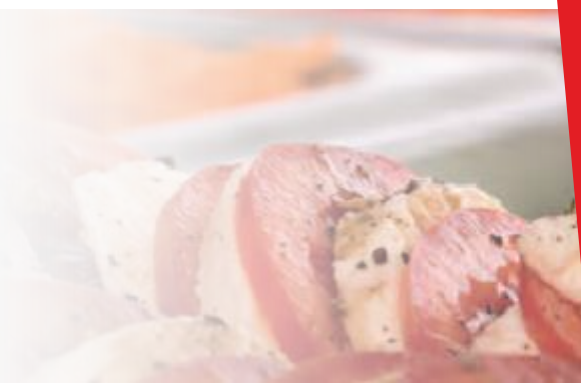
\*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W2150 x D880 x H1370mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	6 x GN 1/1 - 150mm
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	30°C a 90°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	4000W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W1200 x D880 x H1370mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>3 x GN 1/1 - 150mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>2°C a 10°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>236W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>112Kg</b>

**GBC 4 x GN1/1 | C22005002**

\*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W1490 x D880 x H1370mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>4 x GN 1/1 - 150mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>2°C a 10°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>507W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>152Kg</b>

**GBC 6 x GN1/1 | C22005003**

\*Modelo fornecido sem containers | Equipment supplied without containers



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W2150 x D880 x H1370mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>6 x GN 1/1 - 150mm</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>2°C a 10°C</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>507W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>197Kg</b>

**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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W350 x D230 x H400mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>5L</b>
<b>Farinha</b> <i>Flour</i>	<b>0,5-0,8Kg</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>20,8Kg</b>
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	<b>1080 rpm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>300W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>220V-50Hz</b>

B7 | C09040753



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W400 x D250 x H410mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>7L</b>
<b>Farinha</b> <i>Flour</i>	<b>0,5-0,8Kg</b>
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	<b>1080 rpm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>325W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>220V-50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>22Kg</b>



- **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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W470 x D450 x H600mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	10L
<b>Farinha</b> <i>Flour</i>	2,5Kg
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	58Kg
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	148/244/480 rpm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	600W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220V-50Hz

### B20 | C09040760



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W540 x D490 x H780mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	20L
<b>Farinha</b> <i>Flour</i>	5Kg
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	197/317/462rpm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	1100W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220V-50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	83Kg

### B30 | C10040012\_000



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W550 x D520 x H890mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	30L
<b>Farinha</b> <i>Flour</i>	7Kg
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	197/317/462rpm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	1500W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220V-50Hz
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D630 x H670mm
<b>Cuba</b> <i>Bowl</i>	Ø360xH210mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	21L   17Kg
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	85 rpm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	750W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	69Kg

#### GH 30 MO | C22006008

 \*Modelo com 1 velocidade | Model with 1 speed



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W440 x D680 x H750mm
<b>Cuba</b> <i>Bowl</i>	Ø400xH260mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	32L   25Kg
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	92rpm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	1100W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W440 x D680 x H750mm
<b>Cuba</b> <i>Bowl</i>	Ø400xH260mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	32L   25Kg
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	92/184rpm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	1250/1800W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W390 x D670 x H670mm
<b>Cuba</b> <small>Bowl</small>	Ø360xH210mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	21L   17Kg
<b>Velocidade</b> <small>Speed</small>	85 rpm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	750W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	80Kg

#### GHR 30 MO | C22006013

 \*Modelo com 1 velocidade | Model with 1 speed



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W470 x D740 x H750mm
<b>Cuba</b> <small>Bowl</small>	Ø400xH260mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	32L   25Kg
<b>Velocidade</b> <small>Speed</small>	92rpm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	1100W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W470 x D740 x H750mm
<b>Cuba</b> <small>Bowl</small>	Ø400xH260mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	32L   25Kg
<b>Velocidade</b> <small>Speed</small>	92/184rpm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	1250/1800W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	400V
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W532 x D270 x H280mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	6 Fatias   Slices
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	7,7Kg
<b>Potência</b> <i>Power</i>	2400W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz

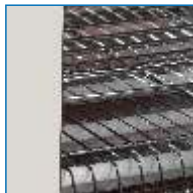
### TM 2 | Dupla | 719005\_003



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W532 x D270 x H370mm
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	2 x 6 Fatias   Slices
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	9,4Kg
<b>Potência</b> <i>Power</i>	3600W
<b>Tensão   Freq.</b> <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**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W285 x D420 x H390mm</b>
<b>Produção</b> <i>Production</i>	<b>75 Fatias/h   Slices/h</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>1340W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>13,5Kg</b>

**Tunel | C09050104**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W370 x D420 x H390mm</b>
<b>Produção</b> <i>Production</i>	<b>150 Fatias/h   Slices/h</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>2240W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>16,1Kg</b>



- 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

- 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

- 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

### 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W400 x D300 x H770mm</b>
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	<b>25 laranjas   oranges / min</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>200W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>39   41Kg</b>



- 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**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W260 x D450 x H505mm</b>
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	<b>3000rpm</b>
<b>Diâmetro Entrada</b> <i>Diameter filling shaft</i>	<b>80mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>7Lts</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>700W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>12,9Kg</b>

**B CS 1 | C14010198**



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W220 x D330 x H375mm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>230W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>8,6Kg</b>

**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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W420 x D175 x H260mm</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>4,6   5,3Kg</b>
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	<b>2800rpm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>300W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>220V/50Hz</b>

#### NORDKAPP | C20007002



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W205 x D285 x H491mm</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>5,2   8Kg</b>
<b>Capacidade bandeja</b> <i>Capacity bowl</i>	<b>2Lts</b>
<b>Capacidade copo</b> <i>Capacity jug</i>	<b>3Lts</b>
<b>Velocidade lâmina</b> <i>Blade speed</i>	<b>800rpm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>150W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>

#### TRITON | 8033196330196



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W465 x D210 x H295mm</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>8,5   10Kg</b>
<b>Capacidade bandeja</b> <i>Capacity bowl</i>	<b>2Lts</b>
<b>Espessura máx. gelo</b> <i>Crushed ice max thickness</i>	<b>10mm</b>
<b>Velocidade lâmina</b> <i>Blade speed</i>	<b>1500rpm</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>350W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>

- 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W225 x D225 x H555mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	2,5Lts
<b>Velocidade</b> <small>Speed</small>	25000rpm/min
<b>Potência</b> <small>Power</small>	1500W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	220V-240V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	4,45Kg

**B** PRO XTRA 2,5L | C20007015



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W240 x D270 x H570mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	2,5Lts
<b>Velocidade</b> <small>Speed</small>	28000rpm/min
<b>Potência</b> <small>Power</small>	1680W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	220V-240V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	9,08Kg

ORIONE 2 T VV | 711028\_005



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W380 x D210 x H508mm
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	10   12Kg
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	2+2Lts
<b>Velocidade</b> <small>Speed</small>	8000-16000rpm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	750+750W
<b>Tensão   Freq.</b> <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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W402 x D283 x H495mm
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	10,2   12Kg
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	800/8000-16000rpm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	150/750W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz

#### MODULO 3 ALOQN | C20007004



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W602 x D283 x H495mm
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	13,7   16Kg
<b>Velocidade</b> <i>Speed</i>	320/8000-16000/800rpm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	150/750/150W
<b>Tensão   Freq.</b> <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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W270 x D400 x H600mm</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>18Kg</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>1 x 5Lts</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>220V/50-60Hz</b>

### MiniCapri 2M | 704016\_004



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W270 x D400 x H600mm</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>21Kg</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>2 x 5Lts</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>220V/50-60Hz</b>

### MiniCapri 3M | 704016\_005



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W560 x D400 x H600mm</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>29Kg</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>3 x 5Lts</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>220V/50-60Hz</b>

**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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W210 x D530 x H840mm
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	32Kg
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	1 x 10Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	530W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220V/50Hz

### OASIS 2-10 | 712098\_102



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W400 x D530 x H840mm
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	56Kg
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	2 x 10Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	850W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	220V/50Hz

### OASIS 3-10 | 712098\_103



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W600 x D530 x H840mm
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	72Kg
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	3 x 10Lts
<b>Potência</b> <i>Power</i>	1100W
<b>Tensão   Freq.</b> <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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W305 x D550 x H580mm</b>
<b>Capacidade Água</b> <i>Water Capacity</i>	<b>1,8L</b>
<b>Capacidade Café</b> <i>Coffee Bean Capacity</i>	<b>1Kg</b>
<b>Grupos</b> <i>Groups</i>	<b>1</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>2700W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>17,4Kg</b>



- |                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| <b>1 - Botão Retroceder</b>   | <i>1 - Back button</i>         |
| <b>2 - Botão Menu/OK</b>      | <i>2 - Menu/OK button</i>      |
| <b>3 - Botão ESPRESSO</b>     | <i>3 - ESPRESSO button</i>     |
| <b>4 - Botão AMERICANO</b>    | <i>4 - AMERICANO button</i>    |
| <b>5 - Botão Água Quente</b>  | <i>5 - Hot water button</i>    |
| <b>6 - Botão Cima</b>         | <i>6 - Botão Up</i>            |
| <b>7 - Botão Baixo</b>        | <i>7 - Botão Down</i>          |
| <b>8 - Monitor</b>            | <i>8 - Display</i>             |
| <b>9 - Botão CAPPUCCINO</b>   | <i>9 - CAPPUCCINO button</i>   |
| <b>10 - Botão COFEE LATTE</b> | <i>10 - COFEE LATTE button</i> |
| <b>11 - Botão MACCHIATO</b>   | <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*



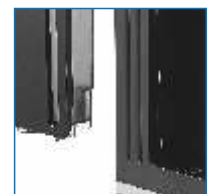
- Container de resíduos capacidade 35 copos  
*- Residues container capacity 35 cups*



- Altura de grupo ajustável 100-160mm  
*- Height adjustable outlet 100-160mm*



- Mangueira c/ controlo 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** Size W215 x D385 x H460mm
- Capacidade** Capacity 1,8 Lts
- Potência** Power 1500W
- Tensão | Freq.** Tension | Freq. 230V/50Hz
- Peso** Weight 6,5Kg

Aquecedor WP-K200 | C20007011



\*Modelo fornecido sem jarros | Equipment supplied without jug



- Dimensão** Size W358 x D210 x H70mm
- Placa** Plate 2 x ø120mm
- Potência** Power 200W
- Tensão | Freq.** Tension | Freq. 220V-240V/50Hz
- Peso** Weight 1,65Kg

Aquecedor Chávenas TA 720 | C20007009



- Dimensão** Size W320 x D345 x H550mm
- Zona Aquecimento** Heating Zone W250 x D250 x H175mm
- Capacidade** Capacity 72 Chávenas | Cups
- Temperatura** Temperature 60°C
- Potência** Power 140W
- Tensão | Freq.** Tension | Freq. 230V/50Hz
- Peso** Weight 10,7Kg

Código <small>Code</small>	Modelo <small>Model</small>	Dimensão <small>Size</small>	Capacidade <small>Capacity</small>	Peso <small>Weight</small>
C09060201	Caixa Filtros de Papel* <small>Filter Paper box*</small>	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 <small>Coffe Station</small>	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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W195 x D160 x H250mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>2 Pacotes   Packs</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>5,8Kg</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>650W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>

APLM 3 | C14010209\_000



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W275 x D160 x H250mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>3 Pacotes   Packs</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>7,7Kg</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>1050W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>230V/50Hz</b>

**B** Chocolateira | 701104\_001



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>W280 x D410 x H580mm</b>
<b>Capacidade</b> <i>Capacity</i>	<b>9,5L</b>
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	<b>0°C - 85°C</b>
<b>Potência</b> <i>Power</i>	<b>1000W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	<b>220V/50Hz</b>
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	<b>7,5Kg</b>

- 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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W280 x D280 x H355mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	30° - 100°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	800W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	5,2Kg

### HDM - 4S | C09050206



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W500 x D285 x H390mm
<b>Temperatura</b> <i>Temperature</i>	40° - 100°C
<b>Potência</b> <i>Power</i>	960W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <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



**SILANOS**  
QUALITY MADE EASY

**Uma máquina de lavar louça eficiente deve dar um resultado de lavagem perfeito mesmo quando a sujidade é muito difícil de remover, sempre tendo em consideração o uso correto dos recursos disponíveis: água e energia.**

**Assim são as nossas máquinas, que garantem uma limpeza potente e um baixo consumo: 4 gamas completas e versáteis de lava-copos, lava-louças de abertura frontal e lava-louças de passagem para profissionais da gastronomia.**

*An efficient dishwasher must give a perfect washing result even when dirt is very difficult to remove, though always taking into account the correct use of available resources: water and energy.*

*That's how our machines are, which guarantee powerful cleaning and low consumptions: 4 complete and versatile ranges of glass washers, front-loading dishwashers and passthrough dishwashers for gastronomy professionals.*







SILANOS  
WASHING MACHINES

## Máquinas de Lavar-Loiça Washing Machines

LAVAGEM  
WASHING

- 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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W415 x D465 x H595mm
<b>Altura de Lavagem</b> <small>Height Wash</small>	205mm
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	2,4Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <small>Productivity</small>	30 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <small>Cycle Time</small>	120s
<b>Cesto</b> <small>Basket</small>	350x350mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	2770W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V   50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	25Kg

### E40 | C12007000\_003



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W465 x D510 x H645mm
<b>Altura de Lavagem</b> <small>Height Wash</small>	255mm
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	2,4Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <small>Productivity</small>	30 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <small>Cycle Time</small>	120s
<b>Cesto</b> <small>Basket</small>	400x400mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	2970W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V   50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	30Kg

### E45 | C12007001\_003



\*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | *Triphasic Equipment supplied without plug*  
Opção: Equipamento Monofásico | *Option: Monophasic Equipment*




<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W515 x D550 x H800mm
<b>Altura de Lavagem</b> <small>Height Wash</small>	295mm
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	2,6Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <small>Productivity</small>	20 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <small>Cycle Time</small>	180s
<b>Cesto</b> <small>Basket</small>	450x450mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	4900W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W565 x D610 x H825mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	320mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	20 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <i>Cycle Time</i>	180s
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	500x500mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4900W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	230V - 400V   50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	47Kg

NE 1000 | C20008010

 \*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Triphasic Equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W655 x D785 x H1480/1930mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	405mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	30/20 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <i>Cycle Time</i>	120-180s
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	500x500mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	6520W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	105Kg

NE 1300 | C22008005

 \*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Triphasic Equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W655 x D785 x H1480/1930mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	405mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	48/30/20 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <i>Cycle Time</i>	75/120/180s
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	500x500mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	7100W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W423 x D466 x H589mm
<b>Altura de Lavagem</b> <small>Height Wash</small>	205mm
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	2,4Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <small>Productivity</small>	60/30/20/8 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <small>Cycle Time</small>	60/120/180/480s
<b>Cesto</b> <small>Basket</small>	350x350mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	2770W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V   50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	26Kg

### S026 | C22008001



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W473 x D513 x H639mm
<b>Altura de Lavagem</b> <small>Height Wash</small>	255mm
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	2,4Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <small>Productivity</small>	60/30/20/8 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <small>Cycle Time</small>	60/120/180/480s
<b>Cesto</b> <small>Basket</small>	400x400mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	2970W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V   50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	33Kg

### N600 | C22008002



\*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | Triphasic Equipment supplied without plug  
Opção: Equipamento Monofásico | Optional: Monophasic Equipment



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W532 x D550 x H800mm
<b>Altura de Lavagem</b> <small>Height Wash</small>	295mm
<b>Consumo</b> <small>Consumption</small>	2,6Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <small>Productivity</small>	60/30/20/8 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <small>Cycle Time</small>	60/120/180/480s
<b>Cesto</b> <small>Basket</small>	450x450mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	4900W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <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*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W582 x D610 x H822mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	320mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	60/30/20/8 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <i>Cycle Time</i>	60/120/180/480s
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	500x500mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	4900W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	54Kg

### N1000 | C22008004

\*Equipamento Trifásico Fornecido sem ficha | *Triphasic Equipment supplied without plug*



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W655 x D785 x H1500/1950mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	405mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	60/30/20/8 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <i>Cycle Time</i>	60/120/180/480s
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	500x500mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	6520W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	117Kg



- Construção em aço inox  
- *Stainless steel construction*



- Painel de controlo digital  
4 ciclos de lavagem  
- *Digital control panel*  
4 wash cycles



- Construção em parede dupla  
- *Double skin construction*

- A solução ideal para pastelarias, talhos, restaurantes, hotéis, cantinas e hospitais
- Para limpar panelas, potes, cestas, pratos, bandejas ou recipientes gastronorm
- Corpo e portas em aço inox e construção em parede dupla reduzindo mais ainda o ruído e a perda de calor
- Braços de lavagem de aço inox robusto e duradouro
- Bomba de abrillantador de série

- The ideal solution for pastry shops, butchers, restaurants, hotels, canteens and hospitals
- For cleaning pans, pots, baskets, dishes, trays, gastronorm containers, crates or confectionery plates
- Stainless steel body and doors in double skin construction that further reduces noise and heat loss
- Wash arms made of long lasting steel
- Rinse aid pump included



LP 57 | C20008006

 \*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W685 x D720 x H1690/1860mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	595mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	2,6Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	60/30/20/8 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <i>Cycle Time</i>	60/120/180/480s
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	570x620mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	11420W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	124Kg

LP 67H | C20008007

 \*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W855 x D820 x H2160/2440mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	835mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	4,5Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	20/10/7/6 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <i>Cycle Time</i>	180/360/540/600s
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	665x665mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	12200W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	233Kg

LP 109H | C20008008

 \*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1335 x D785 x H2160/2440mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	835mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	8Lts/Ciclo
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	20/10/7/6 Cestos/h
<b>Tempo Ciclo</b> <i>Cycle Time</i>	180/360/540/600s
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	615x1150mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	16000W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <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



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1190 x D800 x H1700mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	460mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	230Lts/h
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	75 Cestos/h
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	500x500mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	21590W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	230Kg

### T1650SX | C18010067\_000

\*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W1590 x D800 x H1700mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	460mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	280Lts/h
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	92 Cestos/h
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	500x500mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	24490W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	260Kg

### T3000SX | C18010067\_001

\*Equipamento Fornecido sem ficha | Equipment supplied without plug



<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	W2190 x D800 x H1700mm
<b>Altura de Lavagem</b> <i>Height Wash</i>	460mm
<b>Consumo</b> <i>Consumption</i>	340Lts/h
<b>Produtividade</b> <i>Productivity</i>	112/169 Cestos/h
<b>Cesto</b> <i>Basket</i>	500x500mm
<b>Potência</b> <i>Power</i>	29870W
<b>Tensão   Freq.</b> <i>Tension   Freq.</i>	400V   50Hz
<b>Peso</b> <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

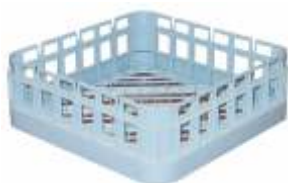
S021 - S026 | Cod. 511498

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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W620 x D550 x H520mm
<b>Quantidade pó/ciclo</b> <small>Powder amount/operation</small>	3Kg
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	3000 Talheres Cutlery/h
<b>Potência</b> <small>Power</small>	500W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V   50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	53,5Kg

### SPEEDY SUPER | C20008001

 \*Tabuleiro para talheres incluído | Delivery Whit cutlery basket




<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W830 x D730 x H870mm
<b>Quantidade pó/ciclo</b> <small>Powder amount/operation</small>	5Kg
<b>Capacidade Cutelaria</b> <small>Cutlery capacity</small>	6000 Talheres Cutlery/h
<b>Potência</b> <small>Power</small>	850W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V   50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	115Kg

### SPEEDY GLASS | C20008002



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W325 x D300 x H500mm
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	350 Copos Glasses/h
<b>Temperatura ar quente</b> <small>Hot air temperature</small>	55-60°C
<b>Potência</b> <small>Power</small>	1150/1350W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	220-240V   50-60Hz
<b>Peso</b> <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



<b>Conteúdo</b> <small>Content</small>	3 Kg
<b>Composição</b> <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°C/+150°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

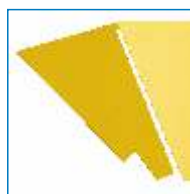
### Captador Insectos IF-91 | 709038\_001



**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

	<b>Código</b> <i>Code</i>	<b>Modelo</b> <i>Model</i>	<b>Dimensão</b> <i>Size</i>	<b>Capacidade (Lts)</b> <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
	A122.200	1/2 GN	W 325 x D 265 x H 200mm	12.5
	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
	A123.200	1/3 GN	W 325 x D 176 x H 200mm	7.8
	A124.020	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 20mm	0,8
	A124.040	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 65mm	1.8
	A124.065	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 100mm	2.8
	A120.640	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 150mm	4
	A124.150	1/4 GN	W 265 x D 162 x H 200mm	5.5
	A126.065	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 65mm	1
	A126.100	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 100mm	1.6
	A120.650	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 150mm	2.4
	A126.200	1/6 GN	W 176 x D 162 x H 200mm	3.4
	A129.065	1/9 GN	W 176 x D 108 x H 65mm	0.6
	A129.100	1/9 GN	W 176 x D 108 x H 100mm	1

**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



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W385 x D420 x H475mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>30L</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>10.5/11.9Kg</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>+5°/+12°C</b>
<b>Classe energética</b> <small>Energy class</small>	<b>E</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>58W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>220V   50-60Hz</b>

#### MB 40 | C22011001



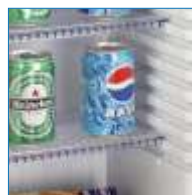
<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	<b>W400 x D425 x H560mm</b>
<b>Capacidade</b> <small>Capacity</small>	<b>40L</b>
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	<b>12.5/13.9Kg</b>
<b>Temperatura</b> <small>Temperature</small>	<b>+5°/+12°C</b>
<b>Classe energética</b> <small>Energy class</small>	<b>F</b>
<b>Potência</b> <small>Power</small>	<b>58W</b>
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	<b>220V   50-60Hz</b>



- 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

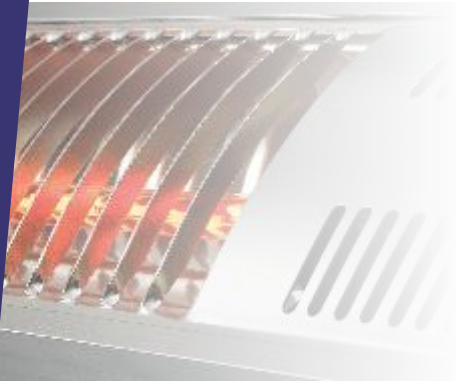
**Potência**  
*Power* 120W

**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*



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W615 x D60 x H100mm
<b>Resistência</b> <small>Heater</small>	1
<b>Potência</b> <small>Power</small>	2000W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	230V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	1,6Kg

### W3000 E | C20001101

 \*não pode estar em contacto com água *cannot be in contact with water*



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W1050 x D200 x H100mm
<b>Resistência</b> <small>Heater</small>	2
<b>Potência</b> <small>Power</small>	3000W
<b>Tensão   Freq.</b> <small>Tension   Freq.</small>	220V-240V/50Hz
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	2,2Kg

### ST 13500 G | C09080053



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	W780 x D780 x H2220mm
<b>Potência</b> <small>Power</small>	13500W
<b>Peso</b> <small>Weight</small>	18Kg

### Kit Ligação Gás | C09080053\_000

\*Para Modelo ST 13500 G | For Model ST 13500 G



<b>Dimensão</b> <small>Size</small>	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 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](mailto:info@olitrem.com)